

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano



GRANA PADANO DOP PROPONE L'ARTE DELLA MIXOLOGY IN OCCASIONE DI IDENTITÀ GOLOSE 2019

Dal 23 al 25 Marzo Valeria Mosca, personaggio chiave della Mixology in Italia, contribuirà alla costruzione di "Nuove Memorie" sperimentando originali ricette di cocktail a base di Grana Padano.

Milano, Marzo 2019 – Inaugura sabato 23 Marzo a Milano la quindicesima edizione di Identità Golose, il congresso internazionale – ideato da Paolo Marchi – diventato appuntamento irrinunciabile per gli appassionati e addetti ai lavori che desiderano scoprire e comprendere i nuovi trend enogastronomici mondiali.

Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano – organismo che riunisce 129 caseifici produttori, impegnati nella promozione e difesa della sua denominazione di origine protetta in Italia e all'estero durante la tre giorni milanese proporrà un ciclo di appuntamenti in linea con il tema "Costruire nuove memorie", filo conduttore dell'edizione 2019 di "Identità Golose".

La forager Valeria Mosca interpreterà le tecniche della Mixology, fenomeno di assoluta tendenza che detta le regole del cocktail contemporaneo, attraverso un'inedita combinazione di Grana Padano e delle sue caratteristiche organolettiche con altri ingredienti selezionati; l'iniziativa coinvolgerà i partecipanti durante le varie fasi di preparazione. Un gioco di miscelazione in una cornice scenografica evocativa, che richiama la magia e l'alchimia della chimica alimentare.

Sabato 23 Marzo: appuntamento alle ore 10.00 presso lo stand di Grana Padano. Valeria Mosca accoglierà gli ospiti con uno show basato sulle linee guida del foraging e della fermentazione, all'insegna della contaminazione di idee che sappiano anche rispettare la sostenibilità ambientale.

Dalle ore 16.00 alle ore 17.00 il maestro pizzaiolo Franco Pepe presenterà la sua ultima creazione, "AnaNascosta", accompagnando gli ospiti alla scoperta di un nuovo sapore

Domenica 24 Marzo: appuntamento alle ore 11.00 per il taglio della forma di Grana Padano con relativa degustazione, per assaporare in prima persona l'inconfondibile sapore del prodotto tagliato fresco. A seguire, nel pomeriggio, Alessandro Pozzi e Dario Baturi del Team Mixology saranno protagonisti di una performance drink, dedicata a ricette elaborate ad hoc per la manifestazione.

Lunedì 25 Marzo: dalle ore 12.00 alle ore 13.00 lo chef due stelle Michelin Andrea Aprea darà vita ad uno show cooking finalizzato alla degustazione di un nuovo piatto.

Nella seconda parte della giornata, il Team Mixology proseguirà con le attività proposte nella giornata di domenica 24/03, per dare la possibilità al maggior numero possibile di ospiti di degustare le interpretazioni con Grana Padano.

Anche in questa occasione Grana Padano DOP si conferma prodotto della tradizione ma moderno e versatile a sostegno dell'eccellenza della gastronomia italiana.

Per maggiori informazioni

Annalisa Surace a.surace@abcproduction.com – 3389272358

