

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano



GRANA PADANO PROPONE DUE GIORNATE D'ATTIVITÀ IN OCCASIONE DI IDENTITÀ GOLOSE 2018

Dal 3 al 5 marzo il Consorzio Tutela Grana Padano sarà tra i protagonisti della manifestazione, con iniziative che vedranno coinvolti i migliori esponenti del Made in Italy gastronomico

Milano, febbraio 2018 – Inaugura sabato 3 marzo a Milano la quattordicesima 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 – rinnova la propria partecipazione alla manifestazione e, durante la tre giorni milanese, propone un ciclo di appuntamenti che racconteranno l'approccio e sguardo sempre più internazionale di questo formaggio e ne dimostreranno la versatilità di impiego grazie al “fattore umano”, tema di Identità Golose 2018.

Sabato 3 marzo, appuntamento alle **12.15 in Sala Blu 1** con Identità di Formaggio e l'intervento del maestro **Franco Pepe**, che racconterà il suo “fattore umano” attraverso la pizza, come la celebre Scarpetta (realizzata con due consistenze e stagionature diverse di Grana Padano DOP e scelta come simbolo della quattordicesima edizione di Identità Golose). Occasione irripetibile per raccontare il rapporto che lega due degli alfieri del Made in Italy all'estero (pizza e formaggio Grana Padano) e per conoscere la nuova creazione “Grana, Pepe e Fantasia”. A seguire, presso lo stand Grana Padano, un brindisi con le bollicine di Contadi Castaldi.

Domenica 4 marzo, la **Sala Gialla 1** ospiterà un importante momento istituzionale che vedrà il Consorzio presentare **Senior20**, Grana Padano DOP Riserva oltre 20 mesi, distribuito da **Selecta**. Una sinergia preziosa per mettere a disposizione dei migliori chef italiani ed esteri un prodotto dalle caratteristiche organolettiche uniche. La partnership sarà illustrata con un primo momento di incontro alle **12.45** e con un secondo alle **14.30**. Ad esaltare questo connubio arriverà da Piazza Carignano 2 a Torino **Matteo Baronetto**, chef Stellato del ristorante Del Cambio. A lui sarà affidata una speciale interpretazione delle qualità di Senior20, con un piatto caldo in abbinamento alle bollicine Alma Gran Cuvée di Bellavista.

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano



Il Consorzio Tutela Grana Padano sempre in prima linea per sostenere e dimostrare l'eccellenza della gastronomia italiana.

Per maggiori informazioni

Desirée Sigurtà desiree@adelebandera.com – 333.2519073