Il Consorzio di Tutela partner degli eventi online del Mantova Food & Science 2020

**GRANA PADANO: il futuro nel segno della sostenibilità**

*Degustazioni e corsi a studenti degli alberghieri in streaming da piattaforma web*

*Zaghini: investiamo nella produzione green per valorizzare il formaggio DOP*

Desenzano del Garda, 17 settembre 2020 - MANTOVA FOOD&SCIENCE FESTIVAL modifica la formula a causa della pandemia, ma non cambia la collaborazione e la partecipazione del Consorzio Tutela Grana Padano, il formaggio DOP più consumato nel mondo, che per la quarta edizione della manifestazione è partner degli eventi online.

Due di questi incontri vedranno per protagonista su una piattaforma dedicata e in streaming il leader dei prodotti a denominazione d’origine protetta, che nel 2019 ha lavorato 5.164.759 forme con un export salito a 2.051.125. Attraverso la rete, il patrimonio di storia, di gusto, di qualità e di salubrità che si concentra in ogni forma di Grana Padano DOP sarà raccontato in modo originale nella sezione “Food&Science Delivery”.

Primo appuntamento il 19 settembre alle 12 con “Dal prato alla Tavola - **Grana Padano Delivery**”, un viaggio lungo tutta la filiera del Grana Padano DOP. Si partirà dalla visita virtuale delle stalle, delle sale di mungitura, degli ambienti di produzione e dei magazzini di stagionatura per arrivare alla degustazione delle tre differenti stagionature di Grana Padano DOP, da quella di almeno nove mesi all’Oltre 16 mesi sino all’eccellenza del Grana Padano Riserva, che i primi 20 partecipanti iscritti potranno seguire con l’ausilio di uno specifico kit.

MF&S ospiterà poi “**Grana Padano online scuole”,** uno degli eventi di “A scuola di cucina con Grana Padano”, la manifestazione organizzata in collaborazione con gli istituti alberghieri di tutta Italia e che negli anni ha visto la partecipazione di migliaia di studenti. Gli studenti di quattro classi di altrettante scuole svolgeranno la loro attività in un laboratorio guidato a distanza, precedute da una visita guidata virtuale nella filiera produttiva ad alta tecnologia. Grazie alle telecamere posizionate all’interno di un caseificio, saranno illustrate tutte le tappe della produzione: dalla mungitura in uno degli allevamenti che gli forniscono latte alla lavorazione del formaggio DOP fino al riposo delle forme nei magazzini di stagionatura.

L’edizione 2020 del MF&S è dedicata alle Metamorfosi. “E’ un tema che si concilia al clima imposto dalla pandemia e alla prospettive che attendono il pianeta per i prossimi anni – commenta **il presidente del Consorzio Tutela Grana Padano, Renato Zaghin**i – E la partecipazione del Grana Padano va in questa direzione, ma con le certezze che la situazione complessa degli ultimi mesi ha rafforzato. La filiera del formaggio DOP più consumato nel mondo da alcuni anni investe sulla sostenibilità ambientale della produzione, non solo finanziando progetti di ricerca di livello internazionale, ma anche portando innovazione nelle stalle e nei caseifici per ridurre l’impatto ambientale. Ogni giorno valorizziamo un prodotto con una tradizione millenaria dimostrando come sia adatto ad una alimentazione moderna ed attenta alle varie esigenze nutrizionali. In sintesi manteniamo la qualità e le caratteristiche di un formaggio forte della sua storia, ma migliorandone produzione e consumo per tutelare il suo territorio e valorizzare il lavoro di chi lo produce. Perché sempre più doni alla vita un sapore meraviglioso”.