

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano



Degustazioni in piazza Concordia a Mantova e un convegno sul progetto TTGG-LIFE
Grana Padano a FOOD&SCIENCE alla scoperta di RIFLESSI
Il Consorzio di Tutela main sponsor del Festival con tre giorni di iniziative
Zaghini: presentiamo un software in grado di aprire la strada alla sostenibilità

Desenzano del Garda, 15 settembre 2022– L’era digitale, la globalizzazione, i social, gli andamenti dei mercati sono solo alcuni degli esempi di strumenti, legami e connessioni tra società, economia e cultura che attraversano la nostra vita. Ogni fenomeno provoca “riflessi” su situazioni apparentemente distanti.

Di grande respiro e di lunga prospettiva è dunque la scelta compiuta da Confagricoltura Mantova di dedicare ai “RIFLESSI” la sesta edizione di FOOD&SCIENCE, in programma dal 30 settembre al 2 ottobre. Il Festival ideato da FRAME – Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola, anche in questa sesta edizione vede come Main Partner il Consorzio di Tutela del Grana Padano, il formaggio a denominazione d’origine protetta più consumato nel mondo con 5,2 milioni di forme prodotte nel 2021 ed un export pari al 44% della produzione.

Nei tre giorni del Festival, il cuore della presenza del Grana Padano DOP si rinnoverà in Piazza Concordia a Mantova con lo spazio allestito e curato dal Consorzio di Tutela, dove le degustazioni guidate per i bambini, con il programma “Grana Padano Dop. Un tesoro da mangiare”, si alterneranno alle proposte dedicate agli adulti, invitati al “Viaggio nell’emisfero dei sapori del Grana Padano Dop”. Filo conduttore gli abbinamenti, che, anche in base all’età, saranno tra il Grana Padano DOP in varie stagionature con prodotti del territorio di produzione, mieli e birre.

Una speciale iniziativa vedrà poi coinvolti gli studenti del corso di servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera dell’Istituto Superiore Bonomi Mazzolari di Mantova. Parteciperanno infatti ad una lezione accompagnata da una degustazione verticale che rientra nel progetto didattico “A scuola di cucina con Grana Padano”.

Nel corso di un convegno il Consorzio di Tutela presenterà i risultati del progetto Life TTGG, che per cinque anni ha unito in un’importante sinergia università, start up, aziende produttrici, organismi di formazione e di ricerca italiani e francesi, volta ad elaborare ed individuare le soluzioni di efficienza per ridurre l’impatto ambientale della filiera della DOP. “Questo lavoro ha permesso di realizzare un software di supporto alle decisioni “green” destinato ai consorziati del Grana Padano DOP – spiega **Renato Zaghini, presidente del Consorzio Tutela Grana Padano** –, che permetterà inoltre a tutte le aziende produttrici di formaggi DOP di applicare la metodologia PEF per calcolare l’impronta ambientale dei loro prodotti confezionati e al contempo di ottimizzare il sistema produttivo dal punto di vista ambientale ed economico”.

Il Consorzio di Tutela rinnova dunque la sua partecipazione a FOOD & SCIENCE FESTIVAL con proposte che valorizzano la storia millenaria del Grana Padano DOP e l’impegno concreto avviato da anni per la sostenibilità della produzione e la tutela ambientale del territorio. “FOOD & SCIENCE ha saputo precorrere i tempi e le drammatiche emergenze che stiamo vivendo dal 2020, dalla pandemia alla guerra, dalla crisi energetica ai costi delle materie prime – sottolinea Zaghini – E siamo quindi non solo felici per la partnership con il festival, ma sempre più convinti dell’esigenza di vederlo crescere grazie alla capacità dei suoi promotori di “essere sul pezzo” con iniziative e ospiti di assoluto rilievo. Portiamo un contributo forti della nostra esperienza e consapevoli che il Grana Padano come tutte le produzioni DOP abbia un’eccellenza assoluta rispetto al pur prestigioso Made in Italy, quello delle materie prime che, per disciplinare, provengono solo dal territorio di produzione. Un bene quindi vitale e da tutelate a tutti i costi”.