

*Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano*



Domani viaggio in streaming in un caseificio del formaggio Dop più consumato al mondo

## **Grana Padano Tour: visita virtuale alle radici del gusto**

*Online la produzione e un incontro con gli Chef in Camicia*

*Berni: resistiamo alla pandemia e facciamo crescere la sostenibilità*

Desenzano del Garda, 31 marzo 2021 - La pandemia impone limiti agli spostamenti e distanziamenti, ma non ferma il quotidiano impegno di 40mila addetti della filiera del Grana Padano DOP, che ogni giorno producono il formaggio a denominazione d'origine protetta più consumato nel mondo con oltre 5,2 milioni di forme lavorate nel 2020.

Da anni sono migliaia i consumatori che vanno nei caseifici per acquistare il Grana Padano oppure che partecipano a tour o visite guidate nei caseifici o a degustazioni. Da più di un anno questi appuntamenti non hanno il gusto della presenza, ma possono comunque offrire occasioni per vedere i casari all'opera e conoscere i segreti di un formaggio con una storia millenaria.

“Ecco perché abbiamo voluto organizzare un tour virtuale alla scoperta del Grana Padano, rivolto ai suoi cultori, dai giornalisti al pubblico dei consumatori – spiega Stefano Berni, Direttore Generale del Consorzio di Tutela del Grana Padano – Abbiamo lavorato come sempre durante il lockdown per garantire un formaggio così apprezzato e i consumatori ci hanno scelto come sempre. Oggi vogliamo mostrare loro attraverso un tour in streaming in uno dei 142 caseifici consorziati che il Grana Padano sa resistere alle pandemie e cresce in qualità ed in sostenibilità ambientale”.

La visita virtuale si terrà domani, giovedì 1° aprile, a cura del Consorzio Tutela Grana Padano. Al termine del tour, i partecipanti entreranno nella cucina degli Chef in Camicia per gustarsi con gli occhi una ricetta con Grana Padano DOP Riserva.

Per partecipare occorre collegarsi al link <https://bit.ly/3cKESsO>