



Degustazioni nello stand in piazza Concordia a Mantova ed evento al Caseificio Europeo

GRANA PADANO A FOOD&SCIENCE VERSO LA NUOVA STAGIONE

***Il Consorzio di Tutela main sponsor del Festival con tre giorni di iniziative
Zaghini: “Siamo pionieri della sostenibilità, cogliamo opportunità dopo la crisi”***

Desenzano del Garda, 16 settembre 2021 – Come sarà “La Nuova Stagione” che attende l’umanità, dopo la pandemia sulla cui fine auspicata e cercata non abbiamo certezze, con i cambiamenti climatici di cui l’uomo è in gran parte responsabile e la necessità di sconfiggere la fame in tanti paesi e gli sprechi alimentari o la cattiva alimentazione in quelli più ricchi?

La risposta si cercherà a FOOD&SCIENCE 2021, il Festival promosso dall’ 1 al 3 ottobre da Confagricoltura Mantova, ideato da FRAME – Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola, che anche in questa quinta 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 2020, ed un export pari al 42% della produzione.

Nei tre giorni del Festival, finalmente in presenza, pur se con ingressi contingentati e nel rispetto delle norme anti Covid, nello spazio Grana Padano in Piazza Concordia a Mantova si alterneranno degustazioni guidate per i bambini, con il programma “Grana Padano Dop. Un tesoro da mangiare”, e per gli adulti, invitati al “Viaggio nell’emisfero dei sapori del Grana Padano Dop”.

“Insolita Scienza” sarà invece il tema dell’evento ospitato al Caseificio Europeo di Bagnolo San Vito (MN) sabato 2 ottobre alle ore 9. Aperto da una visita guidata alla struttura, alle 10.30 vedrà una conferenza del ricercatore biotecnologo **Stefano Bertacchi**, che guiderà i partecipanti alla scoperta di batteri, lieviti, muffe e fermentazioni protagonisti della produzione di un buon formaggio. All’incontro parteciperà **Angelo Stroppa**, coordinatore tecnico scientifico del Consorzio Grana Padano.

*“Nel 2007 il Consorzio Tutela Grana Padano commissionò lo studio “Ciclo di vita di un kg di Grana Padano DOP” per stimare l’impatto ambientale della filiera sull’ambiente. Fummo dei pionieri, investendo nella ricerca su questioni che oggi sono centrali nel Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza e negli impegni di governi, istituzioni, economie di gran parte del pianeta – sottolinea **Renato Zaghini, presidente del Consorzio Tutela Grana Padano** – A quella ricerca ne sono seguite altre sino al progetto LIFE TTGG - The Tough Get Going (I duri cominciano a giocare), che utilizza la metodologia PEF (Product Environmental Footprint) per misurare le prestazioni di sostenibilità, in quanto considera l’intero processo di produzione: dalla produzione del latte nelle stalle alla vendita del Grana Padano DOP. Il Consorzio di Tutela dunque è concretamente impegnato sulle questioni della sostenibilità ambientale, della salubrità del prodotto, della sicurezza alimentare, del benessere animale all’interno dell’intera filiera produttiva”.*

La crisi del Coronavirus e le recenti alluvioni in centro Europa hanno dimostrato quanto i paesi più sviluppati come i nuovi giganti siano vulnerabili. Esiste quindi una questione planetaria di transizione ecologica che parte dal rapporto con il territorio. *“Condividiamo e siamo lieti di sostenere la scelta del tema “La Nuova Stagione” fatta per questa edizione di ripresa del FOOD&SCIENCE, che conferma la sua*

*vocazione a superare luoghi comuni e fake news attraverso il confronto ad alto livello su dati scientifici e dati economici – **sottolinea Zaghini** – Siamo convinti che il Festival saprà cogliere quanto sia necessario un approccio olistico per innovare profondamente il settore agroalimentare e che valuti la produzione alimentare, l'agricoltura e il commercio, insieme alla qualità del cibo e dell'ambiente, alla tutela della salute, alla gestione delle risorse e del territorio, e avendo tra le priorità la salvaguardia dei valori sociali e culturali legati all'alimentazione. Ogni crisi crea un'opportunità che soprattutto i settori produttivi strategici come l'agroalimentare devono saper cogliere”.*