



Presentato a Milano, presso il Megastore Mondadori di Piazza del Duomo, il libro che racconta la genialità dell'arte casearia del Maestro

## **“GIUSEPPE VERDI È UN PADRE NOBILE DEL GRANA PADANO”**

Un ritratto più autentico del musicista fatto di testimonianze e di documenti inediti

**Desenzano del Garda (BS), 7 ottobre 2022** – “Quest’opera si è sviluppata per fare luce sull’attività imprenditoriale del Maestro e per dare più verità al racconto della sua vita. Infatti, Giuseppe Verdi nacque e crebbe nel parmense trascorrendo in quella provincia la sua adolescenza e la sua gioventù fino ai 35 anni d’età. Ma visse oltre cinquant’anni, operò e creò le sue opere più importanti nel piacentino. Appare sorprendente come nell’immaginario collettivo Verdi sia stato e sia considerato solo un parmense mentre Piacenza avrebbe addirittura maggiore titolo a ritenerlo più suo. Il Falstaff, l’Otello, il Don Carlos, il Rigoletto, il Trovatore, la Traviata, i Vespri Siciliani e l’Aida, per citare le sue opere più famose, vennero create a Sant’Agata di Villanova d’Arda di Piacenza.”

Il direttore generale del Consorzio Grana Padano, Stefano Berni, invitato alla presentazione del libro “Nelle terre di Giuseppe Verdi, viaggio tra i caseifici del maestro” ha voluto, con queste parole, rendere omaggio a Maura Quattrini e Davide Demaldè, autori del prezioso volume che offre un ritratto inconsueto, ma finalmente più autentico, di Giuseppe Verdi.

Il libro, presentato presso il Megastore Mondadori di Piazza del Duomo a Milano, è stato realizzato grazie allo stimolo e al contributo del Consorzio Grana Padano che ha voluto sottolineare in questo modo un dato storico incontestabile, che emerge dalle testimonianze e dai documenti inediti raccolti nel “viaggio” tra i caseifici di Piantadoro e Castellazzo, siti nel comune di Villanova d’Arda.

Qui il Maestro, componendo le opere più importanti della musica dell’Ottocento, era solito “ritemperarsi” uscendo per le sue terre ad occuparsi di agricoltura, vigilando sui suoi allevamenti, visitando i suoi caseifici e producendo un eccellente formaggio “Grana”.

Un formaggio che allora era detto “piacentino” e insieme al “mantovano”, al “bresciano” e al “cremonese”, sono diventati, nel 1954, 53 anni dopo la morte di Giuseppe Verdi, il Grana Padano.

“Tra i padri nobili del Grana Padano è da annoverare pertanto il Maestro Giuseppe Verdi” – ha aggiunto Stefano Berni – uno tra gli operisti più grandi di ogni tempo, ma anche illuminato imprenditore agricolo, che ha contribuito direttamente allo sviluppo del formaggio DOP, oggi più consumato in Italia e nel mondo.”