



OLYMPIC AND PARALYMPIC SPONSOR
OF MILANO CORTINA 2026

Ascovilo e Consorzio Tutela Grana Padano lanciano il nuovo podcast "Un viaggio in Lombardia - Sorsi e morsi"

Desenzano del Garda (BS), 13 giugno 2024 - Ascovilo, l'associazione che raduna 13 consorzi di tutela vino della Lombardia, in partnership con il Consorzio Tutela Grana Padano e nel solco della collaborazione triennale del progetto "Nati per stare insieme" appena concluso, presentano un nuovo progetto in sinergia.

"Un viaggio in Lombardia - Sorsi e morsi" è un podcast che porterà gli ascoltatori alla scoperta della storia e delle curiosità legate al celebrato formaggio a denominazione d'origine protetta e ai vini prodotti nei territori dove queste due delizie nascono, la Lombardia.

Laura Donadoni e Andrea Mazzoleni compiono e raccontano un itinerario tra passato e presente incontrando luoghi, allevatori, casari, coltivatori, vignaioli e ristoratori per farti conoscere il dietro le quinte di questi mondi tappa dopo tappa.

"Il nuovo progetto nasce nel solco della collaborazione con il Consorzio Tutela Grana Padano che ci ha visti insieme nella promozione in Italia ed in Germania dei vini lombardi DOP e IGP in abbinamento al formaggio DOP più consumato al mondo, il Grana Padano - ha sottolineato Giovanna Prandini, Presidente di Ascovilo -. Il desiderio che abbiamo coltivato è di trovare una forma di comunicazione della nostra storia e cultura agricola che racconti il prodotto con un nuovo linguaggio affinché sia possibile raggiungere il consumatore in modo meno tecnico e più esperienziale attraverso il racconto dei protagonisti sul territorio".

"La storia del Grana Padano DOP è antica e al tempo stesso adatta ad essere approfondita e illuminata con nuova luce grazie alla tecnologia e ai nuovi media che sa mettere a disposizione – commenta il presidente del Consorzio Tutela Grana Padano, Renato Zaghini – Parla di un territorio ricco di produzioni, come i vini lombardi DOP e IGP, che, grazie alla proficua collaborazione con Ascovilo, portiamo insieme nel mondo e con i quali accogliamo i visitatori da ogni continente. Il linguaggio moderno, facile, accattivante dell'iniziativa che condividiamo ci accompagnano a portare un'emozione italiana nel mondo e a tenerla accesa accanto alla fiaccola dei Giochi Invernali di Milano Cortina 2026, a sottolineare il valore delle nostre eccellenze enogastronomiche"

Casa di produzione: Podcast Italia Network

Scrittura e voci: Laura Donadoni, Andrea Mazzoleni

Editing e sound design: Matteo Ranzi

Prodotto da Ascovilo e Consorzio Tutela Grana Padano

Il podcast si compone di 6 episodi:

1 - Il formaggio anti spreco dei monaci: storia della nascita del Grana Padano all'abbazia di



Chiaravalle e alla scoperta delle vigne più vicine a Milano: San Colombano al Lambro e il lago di Como.

2 - Stalle a cinque stelle e le bollicine del pavese: come se la passano le mucche che producono latte per il Grana Padano? Andiamo a verificare in persona e poi facciamo tappa nell'Oltrepò pavese per scoprire i suoi grandi pinot noir.

3 - Le "forme" del latte e i vini mantovani: nel caseificio che andiamo a visitare il latte entra liquido ed esce in iconiche forme che diventeranno Grana Padano. Dopo tanto latte andiamo in cerca di vini nel mantovano.

4 - Non tutte le forme diventano Grana Padano e alla scoperta dei vini del Garda: come si certifica che una forma di formaggio può diventare Grana Padano? Nella giornata di un esperto del Consorzio di Tutela. E poi un viaggio sulle sponde del lago di Garda per scoprire i rosati, i bianchi, i rossi gardesani.

5 - Abbinamenti insoliti ma nati per stare insieme: il Grana Padano in cucina attraverso i racconti di una storica ristoratrice e gli abbinamenti più classici e fuori dagli schemi con i vini lombardi di Brescia e Bergamo.

6 - Come si conserva? Come si gusta? E se avessimo sempre sbagliato? Un esperto degustatore spiega come conservare e assaggiare al meglio il Grana Padano, innaffiamo il tutto con i vini di montagna della Lombardia: dalla Valcamonica alla Valtellina patrimonio dell'umanità.

Si potrà ascoltare su Spotify, Apple Podcast e tutte le piattaforme audio.

Link Spotify:

<https://open.spotify.com/show/6t0gq1eSKCRKaesFLTy1Vr?si=amjUB82JRISBM7LgcdbpRw>