

Consorzio Tutela. Per chi promuove il nostro food nel mondo

Oscar Grana Padano Cerimonia a New York

DESENZANO DEL GARDA — «I tentativi di imitazione e taroccamenti dei prodotti italiani di qualità sono una triste realtà in continuo aumento in ogni parte del mondo. Iniziative come la Giornata internazionale della cucina italiana sono un valido contributo per informare ed allertare i consumatori, e cercare di sopperire parzialmente alle lacune normative che non consentono sufficiente trasparenza sui mercati».

Così **Cesare Baldrighi**, presidente del Consorzio Tutela Grana Padano, commenta la scelta di sostenere la sesta edizione della Giornata internazionale della cucina italiana, organizzata da itchefs - Gvci (Gruppo virtuale cuochi italiani) e tenuta all'International Culinary Center di New York City, dove centinaia di chef e ristoranti provenienti da più di 40 Paesi si sono dati appuntamento per celebrare autenticità e qualità della cucina italiana. Sono poi stati conferiti gli Oscar Grana Padano della cucina italiana nel mondo, per onorare chi

si è distinto nelle attività di promozione e difesa della cultura enogastronomica italiana fuori dall'Italia. I vincitori 2013 sono **Alexander Averin** (Mosca), **Tara Tan Kitooka** (Tokyo), **Giorgio Nava** (Città del Capo) e **Piero Selvaggio** (Santa Monica-California).

«Grana Padano chiude il 2012 con la più alta produzione mai raggiunta, oltre 4,7 milioni di forme, e con un export cresciuto in un anno del 7,5%, confermandosi il prodotto DOP più consumato al mondo», ha ricordato **Baldrighi**. «Si rafforza quindi il ruolo di Grana Padano quale ambasciatore della migliore tradizione italiana all'estero. Sostenendo appuntamenti come la Giornata internazionale della cucina italiana, desideriamo dare un ulteriore segno di riconoscibilità alla qualità del nostro prodotto, alla serietà dei nostri produttori ed alla creatività degli chef che ovunque interpretano con sapienza il buon gusto italiano».

RIPRODUZIONE RISERVATA

