



Al via l'8 novembre l'edizione 2014 del progetto Grana Padano 'Gusta la Qualità'

GRANA PADANO IN TOUR PER RACCONTARE LA QUALITÀ IN VISTA DI EXPO 2015

Berni, Direttore Grana Padano: 'L'obiettivo è affermare l'eccellenza e avvicinare al benessere'

Desenzano d/G, 7 novembre 2014 – Sarà un vero e proprio tour quello che Grana Padano, insieme a Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia e accompagnato dai consorzi partner del Miele Varesino e dei Vini dell'Oltrepò Pavese e di San Colombano, affronterà a partire da sabato 8 novembre in 23 punti vendita selezionati e nelle principali piazze delle città di Milano, Pavia, Lodi, Varese, Cremona, Mantova e Brescia, per entrare in contatto con i consumatori e renderli protagonisti del sistema Grana Padano che, grazie ad una tradizione millenaria di impegno e passione per l'eccellenza, rappresenta un riferimento mondiale quando si parla di agroalimentare made in Italy. Domani doppio appuntamento a Brescia: al centro commerciale Freccia Rossa in viale Italia 31 e al "Bennet" del centro commerciale Campo Grande, in via Genova 76.

Il tour prevedrà, nelle piazze, il posizionamento di un truck il cui allestimento illustrerà la storia, la tradizione, ma anche l'innovazione e la qualità che contraddistinguono il Grana Padano DOP. Nei punti vendita, invece, verranno allestiti corner dove tutti gli appassionati del buon gusto potranno chiedere informazioni e approfondire la conoscenza di Grana Padano e degli altri prodotti lombardi presenti attraverso attività interattive.

Il progetto Gusta la Qualità, andrà in scena in tutti i week end dall'8 novembre al 22 dicembre (si svolgerà nelle piazze e nei punti vendita) e dal 7 febbraio all'8 marzo (si svolgerà solo nei punti vendita).

“Anche quest'anno – **commenta Stefano Berni, direttore generale del Consorzio Grana Padano** – abbiamo voluto scendere in campo con il sostegno di Regione Lombardia e delle Camere di Commercio lombarde per andare ad incontrare e conoscere i nostri amici consumatori, che ci danno fiducia e che meritano attenzione. Saremo presenti in numerose località proprio per ascoltarli, condividere la loro passione per il buon gusto e per informarli su tematiche di cui non si parla mai abbastanza. Coglieremo l'occasione di Expo 2015 per trattare, in vari modi, del cibo in relazione a cultura, energia, nutrizione, rispetto delle tradizioni, ricerca, innovazione tecnologica della filiera, importanza dell'origine delle materie prime etc. Saranno momenti divertenti, dove mettersi in gioco attraverso concorsi o educational mirati e dove degustare Grana Padano abbinato ad altri prodotti del territorio come i vini dell'Oltrepò Pavese e di San Colombano o il miele varesino DOP. Un tour tutto da gustare”.

“Sarà un appuntamento utile e importante – **conclude Berni** - per ribadire come la qualità sia il valore prioritario per i produttori di Grana Padano e quanto il Consorzio lavori per affermare in ogni momento l'eccellenza di questo formaggio che nulla ha a che fare con le imitazioni o le scimmiettature di cui troppo spesso si sente parlare”.

“L'iniziativa che Regione Lombardia insieme a Unioncamere sostiene anche quest'anno è un veicolo che riteniamo interessante per promuovere il Grana Padano Dop, insieme ad altri grandi prodotti lombardi, dai vini al miele, in un accompagnamento enogastronomico largamente apprezzato – afferma **l'assessore regionale all'Agricoltura, Gianni Fava** -. Anche la modalità del tour nelle più rappresentative piazze

della Lombardia è un veicolo per avvicinare produzioni di antica tradizione con la recente Dop del miele varesino, ed è una strada per avvicinare il territorio ai cittadini”.

“Se durante Expo 2015 la missione della Lombardia, sostenuta peraltro dall’Unione europea che organizzerà con la Regione un importante congresso con i rappresentanti di tutte le Dop e Igp dell’Europa, vuole essere la tutela maggiore dei prodotti a marchio, è fondamentale partire da una sensibilizzazione dei consumatori di casa nostra”, **prosegue Fava**.

“Mentre nel mondo si susseguono scandali alimentari, le nostre produzioni tipiche sono un tesoro di qualità e serietà” **ha rimarcato Francesco Bettoni, Presidente di Unioncamere Lombardia**. “E’ quindi opportuno recuperare il legame tra prodotti e persone che vivono sul territorio lombardo perché tutti possano meglio conoscerle – assieme alla loro storia e valore – per tutelarle e promuoverle, riportandole al loro giusto posto: non è un caso che il Grana Padano è prodotto principe tra le DOP italiane ed europee. Con questo progetto le Camere di Commercio lombarde e Regione fanno anche da traino alle altre produzioni tipiche, per recuperare quel rapporto con il territorio che i cittadini e le imprese ci chiedono, valorizzando in vista di Expo 2015, quel “Made in Italy” agroalimentare che tutti ci invidiano”.

“Un piccolo Consorzio come il nostro – **aggiunge Pietro La Placa Presidente del Consorzio Qualità Miele Varesino** – per un prodotto DOP appena riconosciuto come il miele di acacia varesino, è particolarmente orgoglioso ed entusiasta di partecipare ad una promozione così prestigiosa e diffusa in tutta la Lombardia, insieme a prodotti di grande tradizione che costituiscono un riferimento nazionale di eccellenza alimentare e vinicola. Le qualità del nostro miele varesino di acacia, l’elevato valore biologico e nutritivo del prodotto “Oro delle Prealpi” non potrà che essere esaltata da questi abbinamenti”.

“Anche il San Colombano DOC Rosso nelle versioni Vivace, Fermo e Riserva vuole cogliere l’occasione di farsi conoscere ed è onorata di poter accompagnare questo importante prodotto della filiera agroalimentare Italiana quale è il Grana Padano DOP che con le sue tre stagionature si abbina perfettamente al vino fatto sulla Collina di Milano, luogo dove potersi rilassare passeggiando tra i vigneti” gli fa eco **Carlo Giovanni Pietrasanta, socio fondatore del Consorzio Volontario Vino D.O.C. San Colombano**.

Continua il **direttore del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, Emanuele Bottirolì** “Il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese sarà partner di Gusta la Qualità per invitare appassionati e opinion maker a riscoprire un territorio con 13mila 500 ettari a vigneto da cui nasce il 65% del vino di Lombardia. In vista di Expo 2015 vogliamo animare un dialogo nuovo con professionisti del canale horeca e winelovers di tutta Italia - spiega il direttore -. Siamo consci del fatto che gli sforzi dei nostri produttori e delle nostre cooperative, in campo e in cantina, vadano proiettati all’esterno, valorizzati e comunicati. Porteremo in degustazione, accanto al Grana Padano DOP, il Cruasé, ovvero la pura espressione rosa del nostro Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG. Le nostre colline da cartolina puntano su qualità e accoglienza, puntando sui nostri 3mila ettari di Pinot nero, un tesoro italiano e internazionale».

Nei 23 punti vendita selezionati e nelle principali piazze delle città di Milano, Pavia, Lodi, Varese, Cremona, Mantova e Brescia, Grana Padano sarà accompagnato, come già accennato, dal miele varesino DOP, dai vini dell’Oltrepò Pavese e di San Colombano e proporrà degustazioni del formaggio DOP più consumato del mondo oltre ad attività di educational e informazione sulle sue caratteristiche nutrizionali e qualitative in relazione alle tematiche cardine dell’Expo 2015. Saranno organizzate attività di intrattenimento tramite un divertente **gioco interattivo** che offrirà ai partecipanti l’occasione di ricevere un **omaggio** e, nelle tappe che coinvolgeranno i punti vendita, è previsto lo svolgimento di un **concorso** legato

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano



al consumo di Grana Padano. Tutti coloro che acquistano Grana Padano DOP potranno partecipare al concorso Instant Win “Gusta la qualità in tavola” che metterà in palio oltre **300 premi**.