



GORGONZOLA DOP E MELONE MANTOVANO IGP DELIZIOSA FOLLIA DI SAPORI

Comunicato stampa - 26 maggio 2016

ANTONINO CANNAVACCIUOLO INTERPRETA UNA DELIZIOSA FOLLIA DI SAPORI

Oggi più che mai la parola d'ordine in cucina è "contaminazione". Mescolare sapori, attingendo alle tradizioni culinarie anche di Paesi diversi, è la sfida creativa di ogni chef. Il contributo italiano in questo senso è fondamentale, vista l'enorme varietà di prodotti tipici locali (oltre 280) che vanta il nostro territorio. Va proprio nel senso della contaminazione e della valorizzazione delle denominazioni protette italiane, l'iniziativa congiunta di due Consorzi, quello del Gorgonzola DOP e del Melone Mantovano IGP, che propongono una serie di ricette inedite e originali capaci di esaltare il gusto unico di due prodotti di altissima qualità.

Il **GORGONZOLA DOP**, inserito dal 1996 nella lista dei prodotti DOP con entrambe le varianti Dolce e Piccante, vanta origini antichissime risalenti addirittura al medioevo! Oggi la sua versatilità in cucina, che lo rende adatto a preparazioni per ogni periodo dell'anno, insieme alle sue proprietà nutritive uniche, lo hanno portato ad essere il terzo formaggio di latte vaccino per importanza nel panorama dei formaggi DOP italiani. Solo il latte di altissima qualità e un accurato procedimento di lavorazione, ancora manuale in alcune sue fasi, sono la premessa per la realizzazione di un prodotto dell'eccellenza italiana, espressione di una tradizione antichissima fatta di sapori sinceri e genuini.

Il **MELONE MANTOVANO IGP** è coltivato sin dai tempi dei Gonzaga nella pianura lombardo-emiliana in terreni ad alta fertilità adiacenti il corso del fiume Po che conferiscono al melone un aroma più intenso e una più alta concentrazione di sostanze benefiche (come potassio e sodio) rispetto ad altre aree di coltivazione. Il Melone Mantovano IGP ha la polpa arancione e si distingue in tre diverse tipologie in base alle caratteristiche esterne della buccia: liscio, retato con fetta e retato senza fetta, è il frutto prelibato per l'estate, disponibile da metà maggio a metà ottobre.

Quale modo migliore per valorizzare al meglio il gusto dolce piccante del Gorgonzola DOP e il sapore dolcemente aromatico del Melone Mantovano IGP che non affidarli alle mani sapienti di uno chef stellato del calibro di **ANTONINO CANNAVACCIUOLO**? Il risultato di questo inedito connubio sarà svelato nel corso di uno showcooking in cui lo chef in persona spiegherà come realizzare i piatti esclusivi da lui creati per l'occasione. Ulteriori ricette inedite a base di Gorgonzola e Melone Mantovano saranno proposte dalla scuola di cucina "Peccati di Gola".

Gorgonzola e Melone Mantovano, dunque, due prodotti provenienti da territori differenti per conformazione geografica e tradizioni culinarie, ma fortemente radicati nei rispettivi territori di appartenenza. Un abbinamento innovativo e gustoso tutto da provare.



Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola
Via Andrea Costa 5/c, 28100 Novara
Tel. +39 0321 626613 / Fax +39 0321 390936
www.gorgonzola.com / info@gorgonzola.com

Consorzio per la Tutela del Melone Mantovano IGP
via Ludovico Ariosto 30/A, 46028 Sermide (Mantova)
Tel. +39 335 6087178
www.melonemantovano.it / info@melonemantovano.it



GORGONZOLA DOP E MELONE MANTOVANO IGP DELIZIOSA FOLLIA DI SAPORI

IL CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA DOP



Il Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola è stato creato nel 1970 ed ha sede a Novara. E' un ente senza fini di lucro che raggruppa 38 caseifici che rappresentano il 100% della produzione globale.

Il Consorzio, che dipende direttamente dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ha il preciso scopo di vigilare sulla produzione e sul commercio del gorgonzola DOP e sull'utilizzo della sua denominazione al fine di tutelare produttori e consumatori. Il Consorzio promuove tutte le iniziative tese a salvaguardare la tipicità e le caratteristiche del gorgonzola preservandole da ogni abuso, concorrenza sleale, contraffazione, uso improprio della DOP e comportamenti illeciti. Inoltre, in collaborazione con le Università, gli Istituti di ricerca e gli Istituti Tecnici Lattiero-Caseari, il Consorzio promuove ricerche tecnico-scientifiche.

IL CONSORZIO DI VALORIZZAZIONE E TUTELA DEL MELONE MANTOVANO IGP



Il Consorzio del Melone Mantovano IGP, costituito nel 2005 con l'intento di valorizzare questo prodotto tradizionale del territorio mantovano, nel 2014 ottiene il riconoscimento dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali come "Consorzio di Valorizzazione e Tutela". Oggi garantisce e promuove il primo e unico melone IGP in Italia, coltivato su un'area che si estende su migliaia di ettari compresi tra le provincie di Cremona, Mantova, Ferrara, Bologna e Modena, caratterizzati da terreni dalle proprietà pedologiche simili. In particolare, la morfologia pianeggiante di origine fluviale dei fiumi Mincio, Oglio e Po hanno reso i suoli molto fertili e vocati alla produzione di melone di alta qualità.

Il clima è caratterizzato da inverni freddi ed estati caldo/afose, con piovosità e temperature medie che permettono la coltivazione del melone anche durante i periodi estivi più caldi (a differenza di altre zone d'Italia): il melone infatti è una pianta delicata che necessita di un clima temperato, non eccessivamente caldo, e l'ambiente della pianura mantovana è ideale per la produzione di melone pregiato quale è il Melone Mantovano IGP.

INFO STAMPA:

Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola Dop
STUDIO CONTATTO di Cristina Trolli
via Omboni, 6 - 20129 Milano
tel. +39.02.796988 - +39.348.2680685
ufficiostampa@gorgonzola.com - manuelaadinolfi@studiocontatto.net

Consorzio Melone Mantovano IGP
Perhaps Adv di Luca Sacchi
Mantova - Milano
Piazza Broletto, 5 - 46100 Mantova
info@melonemantovano.it - lucasacchi@perhapsadv.it



Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola
Via Andrea Costa 5/c, 28100 Novara
Tel. +39 0321 626613 / Fax +39 0321 390936
www.gorgonzola.com / info@gorgonzola.com

Consorzio per la Tutela del Melone Mantovano IGP
via Ludovico Ariosto 30/A, 46028 Sermide (Mantova)
Tel. +39 335 6087178
www.melonemantovano.it / info@melonemantovano.it