



TUTTOFOOD, GRANA PADANO PRESENTE PER AFFERMARE QUALITÀ E PROMUOVERE EDUCAZIONE ALIMENTARE

Desenzano d/G (BS), 6 maggio 2017 - *"Dopo il grandissimo successo di Expo 2015, Milano continua a rivolgere grande attenzione al mondo del cibo e dell'alimentazione. In tal senso 'Tuttofood' si propone come un punto di riferimento per gli operatori e più in generale per gli appassionati di questo settore. Un momento di confronto che vuole esaltare la qualità e la genuinità, ma anche mirato a diffondere una giusta educazione alimentare e un corretto modello nutrizionale"*.

Lo dice Nicola Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio Grana Padano, illustrando le motivazioni che lo hanno spinto ad aderire alla manifestazione fieristica milanese 'Tuttofood' in programma a Fieramilano dall'8 all'11 maggio. Proprio in questi giorni, fra l'altro, Grana Padano, attraverso l'annuale assemblea dei suoi associati, ha ribadito di essere il prodotto DOP più consumato del mondo con livelli record che nel 2016 hanno raggiunto oltre 4 milioni e 860 mila forme.

Il Consorzio quest'anno sarà presente a 'Tuttofood' con uno stand (sito al padiglione 4) dove, oltre a promuovere l'eccellenza di questo formaggio, sono in programma una serie di appuntamenti di rilievo.

Lunedì 8 maggio alle ore 12.30, i food blogger 'GNAMBOX' saranno protagonisti dell'evento: 'Tutto Gnam con Grana Padano DOP!', durante il quale prepareranno una ricetta speciale dove esalteranno le sfumature di Grana Padano 'in diretta live' sulla pagina Facebook ufficiale del Consorzio.

Mercoledì 10 maggio dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 16.00 alle 18.00, da non perdere l'appuntamento con lo Chef Danilo Angè, che realizzerà sette proposte di esclusivi finger food con Grana Padano per esprimerne e valorizzarne le peculiarità e la versatilità.

Durante le giornate di Tuttofood, grazie alla partnership con JRE /Jeunes Restaurateurs d'Europe, **in 7 Hotel 5 Stelle Lusso verranno ospitati a turno esclusivi aperitivi "a 5 stelle"** nei quali Grana Padano sarà protagonista (v. scheda dettagliata di seguito).

Il Consorzio tutela Grana Padano attraverso l'attività di **Educazione Nutrizionale Grana Padano parteciperà a Spazio Nutrizione che si svolgerà in concomitanza di Tuttofood** – all'interno quindi del polo fieristico di RHO (MI), area STELLA POLARE, sempre dall'8 all'11 maggio (v. scheda di seguito).

"Saremo presenti come 'Educazione nutrizionale Grana Padano' nello spazio destinato a questa iniziativa - conclude il presidente Baldrighi - perchè da sempre siamo convinti che in ogni occasione sia necessario promuovere principi chiari e puntuali in tema di sicurezza alimentare e affermazione dei prodotti di qualità. D'altra parte l'Italia gode di un patrimonio agroalimentare imbattibile e inimitabile ed è nostro dovere, in particolare con il contributo delle nuove generazioni, puntare su un sistema nutrizionale sicuro ed equilibrato".



EDUCAZIONE NUTRIZIONALE GRANA PADANO A SPAZIO NUTRIZIONE - TUTTOFOOD

Il Consorzio tutela Grana Padano attraverso l'attività di Educazione Nutrizionale Grana Padano parteciperà a Spazio Nutrizione che si svolgerà in concomitanza di Tuttofood – all'interno quindi del polo fieristico di RHO (MI), area STELLA POLARE, sempre dall'8 all'11 maggio. Spazio Nutrizione affronta il sempre più diffuso tema della sana alimentazione, con un approccio fortemente medico – scientifico per diventare un reale «ponte» tra le aziende e gli operatori sanitari. L'evento è rivolto a medici, farmacisti, nutrizionisti e in generale agli operatori del benessere. In questo ambito il progetto di Educazione Nutrizionale Grana Padano parlerà di sé attraverso uno stand presidiato tutti i giorni da una dietista che illustrerà ai partecipanti interessati il funzionamento del software Osservatorio Grana Padano. Inoltre all'interno del programma delle quattro giornate, due saranno gli interventi che vedranno Grana Padano protagonista:

- **8 maggio, sessione 'sicurezza alimentare' – dott. Nicola Cesare Baldrighi**, Presidente Consorzio Grana Padano. Case History: 'I controlli della filiera Grana Padano DOP'.
- **10 maggio, sessione 'corretti stili di vita' – dr.ssa Maria Letizia Petroni**. 'Diffondere la cultura delle good practices: l'esperienza del progetto Educazione Nutrizionale Grana Padano'.

GRANA PADANO: APERITIVI 5 STELLE LUSO 5-11 MAGGIO 2017, h 19.00 - 21.00

Grazie alla partnership con JRE /Jeunes Restaurateurs d'Europe, gli chef sono presenti in 7 hotel 5 stelle lusso che ospitano a turno, esclusivi aperitivi "a 5 stelle". Un modo diverso e creativo di gustare prodotti enogastronomici nel più tipico appuntamento milanese: l'ora dell'aperitivo.

Aziende partecipanti: Grana Padano, Beretta, Tenuta Masciangelo.

Elenco aperitivi:

FOUR SEASON HOTEL - 5 MAGGIO

Lo chef Vito Mollica ospita lo chef JRE Daniel Canzian, Italia

MAGNA PARS SUITES - 6 MAGGIO

Lo chef Giuseppe Postorino ospita lo chef JRE Adrian Klonowski, Polonia

GRAND HOTEL ET DE MILAN - 7 MAGGIO

Lo chef Mauro Moia ospita lo chef JRE Uroš Fakuč, Slovenia

BULGARI HOTELS & RESORTS - 8 MAGGIO

Lo chef Resident ospita lo chef JRE Arjan Kuipers, Olanda

MANDARIN ORIENTAL HOTEL - 9 MAGGIO

Lo chef Antonio Guida ospita lo chef JRE Jason Spinoy, Belgio

PALAZZO PARIGI HOTEL & GRAND SPA - 10 MAGGIO

Lo chef Ferdinando Martinotti ospita lo chef JRE Damir Modrušan, Croazia

PARK HYAT - 11 MAGGIO

Lo chef Andrea Aprea ospita lo chef Christian Mittermeier, Germania