

*Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano*



*COGITA ET LABORA: evento per tutta la famiglia sabato 23 febbraio tra storia e degustazione*

## **GRANA PADANO: ritorno a Chiaravalle per “Un giorno da casaro”**

Alla scoperta del formaggio dop più consumato al mondo nell’Abbazia dove nacque

Desenzano d/G, 21 febbraio 2019– Il legame tra l’Abbazia di Chiaravalle ed il Grana Padano si fa sempre più solido con il passare del tempo, ingrediente fondamentale per la qualità ed il gusto del formaggio DOP più consumato nel mondo con 4.932.996 forme prodotte nel 2018.

E’ un rapporto continuo grazie alla valorizzazione della produzione del formaggio. Immutata nei vari riti dal 1135, quando i monaci dell’abbazia crearono la prima forma di *caseus vetus*, ribattezzato dal popolo *formai de grana*, e solo agevolata dalla tecnologia che ha aggiornato gli strumenti di lavoro.

Sabato 23 febbraio, nel pomeriggio, nell’abbazia in provincia di Milano, bambini ed adulti potranno vivere “Un giorno da casaro” un percorso dal latte al formaggio seguendo gocce di vita sulle orme dei cistercensi.

Due le fasi proposte ai visitatori riassunte nel motto “Cogita et Labora”. Gli adulti dalle 15 nella Sala di Erboristeria potranno partecipare al laboratorio di caseificazione, a cura di Marianna Perrone e Andrea Curcio. Alle 16,30 nella Sala delle Capriate Andrea Curcio condurrà il pubblico in un viaggio ideale “Dalla terra alla tavola”, spiegano le risorgive, i fontanili e le marcite del territorio dove si sviluppa le colture destinate al foraggiamento del bestiame.

Alle 17,15 entrerà in scena il Grana Padano DOP. Saranno presentate le sue origini nell’Abbazia di Chiaravalle, la storia millenaria e le fasi della lavorazione, sino alla degustazione che concluderà la giornata.

La fase “Cogita” dedicata ai bambini dalle 15,00 nella Sala delle Capriate li vedrà guidati “Alla scoperta del formaggio” con video, un gioco a quiz e la degustazione, un percorso a cura del Consorzio Tutela Grana Padano. Dalle 16,30 per la fase “Labora” Marianna Perrone li guiderà nel al laboratorio di caseificazione.