

AREA^{BLU}

Grana Padano a Tuttofood: aggiungere gusto ai territori

Ricette e incontri B2B nello stand nel rispetto delle norme anti Covid

A cura della **Redazione**

Dal 22 al 26 ottobre torna **TUTTOFOOD** alla **Fiera di Milano** a Rho ed il Consorzio Tutela Grana Padano rinnova la sua presenza nel **Padiglione 6P** allo **Stand F35 G38**, realizzato nell'assoluto rispetto di tutte le norme anti Covid e dei protocolli definiti dall'Ente Fiera per consentire ai visitatori e agli ospiti che lo animeranno la massima sicurezza.

In questo spazio, **uno chef preparerà ogni giorno 4 proposte a base di Grana Padano DOP** nelle diverse stagionature e sarà possibile organizzare appuntamenti su prenotazione tra produttori e buyer. La presenza a TUTTOFOOD del formaggio a denominazione d'origine protetta più consumato nel mondo, con oltre 5,2 milioni di forme prodotte, sarà quindi l'occasione per addetti ai lavori e pubblico di apprezzare le sue grandi qualità, in tutti i diversi periodi di maturazione e negli abbinamenti più creativi che esaltano la sua assoluta eccellenza. Tema di questa edizione è "Aggiungere valore al gusto", un impegno che da anni il Consorzio di Tutela persegue e obiettivo di sviluppo per i prossimi anni in Italia e all'estero. "Il Grana Padano è un prodotto di eccellenza e con oltre 2 milioni

di forme esportate fa conoscere all'estero la qualità del latte italiano – spiega il presidente del Consorzio Tutela Grana Padano, Renato Zaghini – Ci sono territori nella zona di produzione estesa su gran parte della pianura padana – dalle Valli del Mincio alle colline della Provincia Granda di Cuneo e a quelle della Marca Trevigiana – dove il Grana Padano è il motore di una crescita nel segno della promozione dell'ambiente e delle bellezze naturali ed artistiche, perché Grana Padano e territori insieme si valorizzano vicendevolmente, nel segno della sostenibilità. Quindi, a questi progetti che vogliono aggiungere all'eccellenza alimentare la cultura dell'accoglienza in una proposta organica, il Consorzio Grana Padano è pronto a dare un sostegno convinto e concreto".

Questi strumenti richiedono un forte impegno per tutta la filiera, controllata e garantita come il consumatore pretende, con obiettivi chiari e importanti, a partire dal benessere animale negli allevamenti. "Dal 2019 abbiamo aderito al "Sistema di qualità nazionale per il benessere animale" del ministero della Salute secondo lo standard **Classyfarm**, che prevede un

controllo annuale dei parametri per misurare lo stato di salute, la libertà di movimento, l'accesso al cibo e all'acqua delle stalle che fanno parte della filiera Grana Padano – sottolinea il presidente del Consorzio –. Tutte le stalle della filiera Grana Padano dovranno superare la prova del benessere animale con un punteggio, che diventerà un requisito obbligatorio da inserire nel Disciplinare di produzione".

Altra sfida che cambiamenti climatici e pandemia hanno reso ancor più pressante è rendere ecosostenibile la filiera produttiva in ogni sua fase, attraverso il progetto **LIFE TTGG** sostenuto dal Consorzio ed il marchio ambientale "**Made Green in Italy**", lo schema nazionale volontario per la valutazione e la comunicazione dell'impronta ambientale dei prodotti che applica la Metodologia europea Pef (Product environmental footprint). "Con i fondi che saranno messi a disposizione dal Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) – conclude Zaghini – il Consorzio di tutela insieme ad altri enti si sta attivando per utilizzare le risorse in progetti di sostenibilità che coinvolgono la filiera".



SIRMIONE & DINTORNI

Restauro del Castello, l'avanzamento dei lavori

Proseguono i lavori presso il Castello Scaligero di Sirmione, in fase di restauro dallo scorso marzo. Complesso ed imponente cantiere che proprio in questi giorni ha visto ultimato lo smontaggio dei ponteggi sui lati est e sud.

Per scoprire in dettaglio gli interventi di restauro, vedendo quali problemi conservativi si sono presentati e come sono stati affrontati, è stato pubblicato sui canali social del Comune di Sirmione un video esplicativo in merito alle caratteristiche dell'opera.