

# ECCELLENZE EUROPEE DEL GUSTO



— VINI DI LOMBARDIA E GRANA PADANO —



## Vinitaly 2022: Ascovilo e Grana Padano "Nati per stare insieme" nel nome della qualità

Ascovilo (Associazione di 13 Consorzi Vitivinicoli Lombardi) e il Consorzio Tutela Grana Padano saranno protagonisti al Vinitaly, condividendo l'Area Lounge riservata a giornalisti e ospiti accreditati nel Padiglione Lombardia al 2° Piano del PalaExpo - Stand B2/C2. Uno spazio di incontro che si trova in prossimità della Sala Polivalente nello stand D2, dove saranno organizzati incontri ed eventi in collaborazione Ascovilo e Grana Padano. Nella Lounge sarà possibile un piacevole break e un incontro ravvicinato con i prodotti di qualità del territorio, dai vini DOP e IGP al formaggio Grana Padano in più stagionature.

Il 90% del vino prodotto in Lombardia è a Denominazione di qualità, grazie a 5 DOCG, 21 DOC e 15 IGT. Il padiglione della prima regione agricola d'Italia sarà di ben 3.000 metri quadri con spazi dedicati a tutti i consorzi lombardi.

Ascovilo, dal 10 al 13 aprile, ha programmato otto Masterclass nella Sala Polivalente allo stand D2 dedicati ai vini dei consorzi associati, abbinati a varie stagionature di Grana Padano DOP. La prima Masterclass alle 11.30 di domenica con il Moscato di Scanzo e le tre "sfumature" delle tre microzone di produzione. Alle 13.30 della giornata inaugurale, invece, sarà la volta della leggerezza dell'olio del Garda per poi lasciare spazio nel pomeriggio alle degustazioni con i buyers esteri. Lunedì mattina aprirà la giornata la Masterclass con il Valtenesi, il mediterraneo delle Alpi. Dalle 14, nella sala polivalente, si aprirà il convegno dedicato alla qualità dei prodotti lombardi con la partecipazione dell'assessore regionale Fabio Rolfi, del Direttore generale di Grana Padano, Stefano Berni, e del presidente di Ascovilo Giovanna Prandini. Martedì in campo tre Masterclass con i Vitigni autoctoni dell'Oltrepò pavese (dalle 10 alle 11), il Tuchì della Valtenesi e il Lugana in sei atti che chiuderà il pomeriggio. Per l'ultimo giorno di Vinitaly si è scelto di presentare i vitigni storici dell'Oltrepò, i vini bianchi della Vallecamonica e a seguire i rossi camuni. Dalle 15 alle 16, invece, si presenterà il libro "Valtellina terra di Vite e di Vino: la Chiavennasca, la sua gemma più preziosa".

"Ascovilo sarà presente con uno spazio di 184 mq – ha spiegato **Giovanna Prandini** – nel quale la stampa e gli operatori potranno trovare ristoro, WI-FI, desk per scrivere e assaggiare i vini DOP e IGP dei nostri Consorzi di Tutela in uno spazio Lounge a km0 in abbinamento alle diverse stagionature di Grana Padano servite dai maestri assaggiatori dell'Onaf. Vino e formaggio: due filiere della agricoltura di eccellenza lombarda che ambiscono a proporsi insieme nei mercati europei".

*"Il Grana Padano Dop e i vini di Lombardia sono il frutto di materie prime e di un'intera filiera che appartiene esclusivamente al territorio di produzione e andando così ben oltre il Made in Italy – commenta **Renato Zaghini, presidente del Consorzio di tutela del Grana Padano** –. Nel 2022 rafforzeremo la collaborazione che, nonostante i limiti della pandemia, ha già dato lo scorso anno ottimi risultati, puntando in particolare su proposte che valorizzino gli abbinamenti tra le varie stagionature di Grana Padano e i vini lombardi e anticipate nelle masterclass. Inoltre, lunedì 11 aprile il Consorzio ribadirà al Vinitaly il suo impegno nella promozione della cucina italiana, con la presentazione di "Giovedì Gnocchi... e gli altri giorni?", la guida ad oltre 200 locali che ha contribuito a realizzare, curata tra ricette e gossip da Charlie Gnocchi, popolare personaggio radio televisivo e cultore della buona cucina".*



borntobetogther.eu



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

