



GRANA PADANO A FICO: IN UN ANNO PRODOTTE 684 FORME SOTTO GLI OCCHI DI MIGLIAIA DI VISITATORI

Festeggia il primo compleanno la Fabbrica Italiana Contadina, vetrina del Made in Italy Grande successo del Consorzio e del caseificio BO203. Baldrighi: così coinvolgiamo i consumatori

Desenzano d/Garda, 9 novembre 2018 – **Grana Padano e Fico da dodici mesi insieme** mostrano a centinaia di migliaia di appassionati del gusto e del Made in Italy agroalimentare come nasce ogni giorno il formaggio DOP più consumato nel mondo, con una produzione annua di oltre 4,9 milioni di forme, e lo fanno conoscere ed apprezzare sotto tutti gli aspetti, dalle caratteristiche nutrizionali ai gusti diversi tra le varie stagionature, dal 9 mesi sino ai sapori preziosi del Riserva stagionato più di 20 mesi.

La **Fabbrica Italiana Contadina di Bologna celebra dal 10 al 18 novembre il primo compleanno**, insieme a tutti i partner che ogni giorno la animano. Come il **Consorzio Tutela Grana Padano**, che in un anno ha prodotto **nel caseificio BO203 FICO 684 forme**, due al giorno dal sabato al lunedì, **lavorando 344 tonnellate di latte fresco di alta qualità sotto gli occhi dei visitatori** che lo vedono così nascere.

“In una società sempre più globalizzata, dominata da social network e televisione – spiega il presidente del Consorzio, Nicola Cesare Baldrighi –, crediamo corretto e utile coinvolgere soprattutto i bambini e i giovani per far loro capire come nasce un prodotto che consumano quotidianamente”.

Il caseificio è il punto di partenza di un viaggio che nell’area hospitality dello spazio Grana Padano racconta la storia ed il presente del formaggio, in italiano e in inglese, e accompagna il pubblico nelle degustazioni guidate.

FICO è anche il luogo dove la creatività al servizio del gusto invita ad animare eventi ed il Consorzio Grana Padano è stato protagonista di numerose proposte. Nel Mese del Casaro ha fatto conoscere gli attrezzi usati per la caseificazione, che una quarantina di donne hanno poi anche utilizzato vivendo l’esperienza di “Un giorno da casare”, mentre in una giornata dedicata a far conoscere le qualità del formaggio ha offerto il taglio in contemporanea e la valutazione di 13 forme diverse, una per ogni provincia dove lavorano i caseifici del Grana Padano. Spazio ogni giorno anche ai consumatori di domani, tra giochi e momenti didattici, con la mungitura di una mucca in resina.

Partecipare a FICO significa far parte della squadra del Made in Italy del gusto e quindi lavorare a fianco di altri partner. Così Grana Padano ed altre eccellenze si sono messe insieme per farsi conoscere in aperitivi o eventi gustosi, ma hanno anche unito il loro impegno in momenti di solidarietà, l’ultimo dei quali a favore degli abitanti di Genova sfollati per il crollo del ponte Morandi, dove Grana Padano ha offerto una forma di Riserva, la sua eccellenza, battuta all’asta.