

## **ITALIAN MOMENTS – THE FLAVOUR OF JOY**

### **GRANA PADANO DOP & PROSECCO DOC PARTNER AT TASTE OF LONDON 2014**

The Consortium for the protection of Grana Padano DOP and the Consortium for the protection of Prosecco DOC will take part in a joint booth in the event *Taste of London 2014* from 18 to 22 June 2014.

*Taste of London* is one of the most original, refined and exciting moments where excellent food and wines can be exhibited and tasted. The event takes place outdoors, against the wonderful backdrop of Regent's Park, and involves producers, restaurateurs and great chefs in a "festival" full of surprises, meetings and, most of all, extraordinary flavours.

The two Consortia's choice to participate together is marked by the desire to create in this privileged background an all Italian experience of flavours and traditions able to express what the *Italian Life Style* is like in everyday life. The joint booth will provide visitors a full immersion in the "Italian taste culture"; the set up style and its furniture are also a part of it and will include examples of the most elegant *made in Italy* design, provided by the company Moroso.

The set up concept of the two Consortia won't be tied to a traditional and static exhibition mode, but, according to the spirit of *Taste*, will stage a "party" with tasting sessions, meetings and exchanges of ideas and sensations. Hence the theme chosen as the common thread of the event: ***Italian Moments – The Flavour of Joy*** .

Six daily tasting sessions will mark the rhythm of the day, the first three of which around lunch time (12.45, 13.30 and 14.15) and the second three of which around dinner time (18.15, 19.00, 19.45).

Every "triad" will follow a given theme, and will highlight the following topics:

***Opposites attract:*** this suggests how the flavour and the distinctive consistency of Grana Padano DOP and the lively and floral freshness of Prosecco DOC are complementary;

***Italian cuisine yesterday, today and tomorrow***: this second session will aim every day at the association of the two typical products of the great tradition – Grana Padano DOP and Prosecco DOC – which, united, can give life to innovative dishes, suitable for the palates of the whole world.

***Heighten your flavour experience with music***: the last of every series of tasting sessions will be accompanied by music, and, specifically, Opera. Grana Padano DOP and Prosecco DOC were born in the same areas that gave birth to the most famous Opera composers and librettists, Verdi first of all. This union will also contribute to enhance our products and recreate that typically Italian flair the two Consortia wish to offer to the *Taste* audience.

In the end, on June 21, the two partners booth will welcome a particularly significant guest, a real star for the professionals of the *Food & Wine* sector and the British *gourmets* : the chef with Italian background **Francesco Mazzei**, who runs today the kitchens of the famous London restaurant *L'anima*. Mr. Mazzei himself will lead the session dedicated to "*Italian cuisine yesterday, today and tomorrow*" and will highlight the qualities of Grana Padano DOP and Prosecco DOC.

In short, *Taste of London* promises to be a precious chance for an international and refined audience not only to deepen the knowledge of the two products Grana Padano DOP and Prosecco DOC, but of an entire picture expressing the best of the great Italian taste..

Finally, thanks to the associated presence of Grana Padano DOP and Prosecco DOC, the "Italy system" can be introduced to an important market such as the British one through two top of the range products of its wine and gastronomy sector which both significantly contribute to the Italian export:

The production of Grana Padano DOP in 2013 reached almost 4.6 million wheels, of which 1.5 million were destined for foreign markets, with a 6.5% increase in comparison to 2012 and a subsequent consolidation of the product's international leadership making it the most consumed DOP cheese in the world;

As for the Prosecco DOC, its production in 2013 exceeded the 1.8 million hectolitres or 243 million bottles, scoring a 24.2% increase compared to 2012, definitely stimulated by export: this represents the 62% of the entire Prosecco DOC selling and scored a 19.3% increase. Today, if we consider the whole of the DOP sparkling wine bottles uncorked in the world, one out of three is Prosecco.

**ITALIAN MOMENTS – THE FLAVOUR OF JOY**  
**GRANA PADANO DOP & PROSECCO DOC PARTNER AT TASTE OF LONDON 2014**

Il Consorzio di Tutela Grana Padano DOP e il Consorzio di Tutela Prosecco DOC parteciperanno con uno stand comune a *Taste of London 2014* dal 18 al 22 giugno p.v.

*Taste of London* costituisce uno dei momenti più originali, raffinati e appassionanti di esposizione e degustazione di cibi e vini d'eccellenza. La manifestazione si svolge all'aperto, nella splendida cornice di Regent's Park, e coinvolge produttori, ristoratori e grandi chef in un "festival" ricco di sorprese, incontri e, soprattutto, straordinari sapori.

La scelta dei due Consorzi di parteciparvi congiuntamente è dettata dal desiderio di proporre in questo scenario privilegiato un'esperienza tutta italiana di sapori e tradizioni che esprimano la quotidianità dell'*Italian Life Style*. Lo stand comune, infatti, offrirà ai visitatori un'immersione completa nella "civiltà italiana del gusto", cui contribuiranno anche lo stile dell'allestimento e i suoi arredi, che includeranno pezzi del più elegante design *made in Italy*, forniti dall'arredatore Moroso.

La struttura allestitiva dei due Consorzi non rappresenterà una statica esibizione tradizionale, ma, in linea con lo spirito del *Taste*, sarà una "festa" con sessioni di degustazione, incontri e scambi di idee e sensazioni. Da qui discende il tema che si è deciso di scegliere come filo conduttore della manifestazione: ***Italian Moments – The Flavour of Joy*** (letteralmente: "Momenti italiani – Il sapore della gioia").

A scandire il ritmo di ogni giornata ci saranno 6 sessioni quotidiane di degustazione, le prime tre intorno all'ora di pranzo (12.45, 13.30 e 14.15) e le seconde tre all'ora di cena (18.15, 19.00, 19.45).

Ogni "triade" sarà a tema, declinata in successione intorno a questi argomenti:

***Opposites attract:*** l'"attrazione degli opposti" sta a indicare la complementarietà tra il gusto e la consistenza distintiva del Grana Padano DOP e la freschezza frizzante e floreale del Prosecco DOC;

***Italian cuisine yesterday, today and tomorrow:*** in questa seconda sessione si punterà ogni giorno sull'associazione dei due prodotti tipici della grande tradizione – Grana Padano DOP e Prosecco DOC, appunto – che, uniti, possono dare vita a piatti innovativi e adatti ai palati di tutto il mondo.

***Heighten your flavour experience with music:*** l'ultima di ogni serie di degustazioni sarà accompagnata dalla musica e, specificamente, dall'Opera. Il Grana Padano DOP e il Prosecco DOC nascono infatti nelle stesse terre di cui sono originari i più celebri compositori e librettisti d'Opera italiani, Verdi in primis. Anche questo connubio contribuirà dunque a valorizzare i nostri prodotti e a ricreare quell'atmosfera tipicamente italiana che i due Consorzi desiderano offrire al pubblico di *Taste*.

Infine, sabato 21 giugno lo stand dei due partner riceverà un ospite di particolare rilievo, una vera star per gli operatori del settore *Food & Wine* e per i *gourmet* britannici: lo chef d'origine italiana **Francesco Mazzei**, che oggi dirige le cucine del prestigioso ristorante londinese *L'anima*. Mazzei animerà personalmente la sessione dedicata alla “cucina italiana di ieri, oggi e domani” e illustrerà le qualità di Grana Padano DOP e Prosecco DOC.

In sintesi, *Taste of London* si preannuncia come un'occasione preziosa per un pubblico internazionale qualificato per approfondire la conoscenza e apprezzare non solo i due prodotti Grana Padano DOP e Prosecco DOC ma un'intera scenografia che esprime tutto il meglio del grande gusto italiano.

Infine, grazie alla presenza congiunta di Grana Padano DOP e Prosecco DOC, il “sistema Italia” potrà presentarsi a un mercato importante come quello inglese attraverso due punte di diamante della propria enogastronomia, che contribuiscono entrambi in maniera decisiva all'export italiano:

La produzione 2013 di Grana Padano DOP è stata di quasi 4,6 milioni di forme, di cui 1,5 milioni destinati ai mercati esteri, con un incremento del 6,5% sul 2012 e un consolidamento conseguente della leadership internazionale del prodotto, che è il formaggio DOP più consumato nel mondo;

Quanto al Prosecco DOC la sua produzione 2013 ha superato gli 1,8 milioni di ettolitri o 243 milioni di bottiglie, registrando rispetto al 2012 una crescita del 24,2%, trainata decisamente dall'export: l'esportazione rappresenta infatti il 62% delle vendite di Prosecco DOC e ha registrato un incremento del 19,3%. Oggi se si considera l'insieme delle bottiglie di bollicine DOP stappate nel mondo, una su tre è di Prosecco.