



Gli studenti dell'istituto alberghiero di Ladispoli incontrano Paolo Parisse

Descrizione

È il formaggio Dop più consumato al mondo, con oltre cinque milioni di forme prodotte nel 2024 e 900 anni di storia. Torna all'Istituto Alberghiero di Ladispoli in appuntamento con uno dei più importanti marchi di eccellenza del *made in Italy*. Si svolge giovedì 13 febbraio, nella Sala Nica dell'Istituto di via Federici, la giornata dedicata al Grana Padano. A coordinare l'evento è stato il Prof. Salvatore Esposito, Docente di Enogastronomia e Tutor per l'Orientamento, con il supporto della Prof.ssa Giovanna Albanese (Ricevimento e Accoglienza turistica). Accogliamo e ringraziamo Paolo Parisse, formatore del Consorzio. La sua lezione ha offerto agli studenti spunti significativi per un brillante esame di Stato e per un eccellente futuro lavorativo. Ha sottolineato la Dirigente scolastica Loredana Saetta.

Quello di Grana Padano è il più grande Consorzio di Tutela d'Europa. Si tratta del formaggio Dop più consumato al mondo. Ha aggiunto il Prof. Salvatore Esposito. Nel nostro Istituto puntiamo ogni giorno a porre gli studenti a contatto con le realtà produttive di eccellenza del Paese favorendone la conoscenza e la valorizzazione. Quella di oggi rappresenta per noi un'iniziativa divenuta ormai irrinunciabile ed entrata a pieno titolo nella tradizione formativa del nostro Istituto che, fra i primi, accolse ormai più di dieci anni fa, l'invito del Consorzio di Tutela di Grana Padano per un Progetto di collaborazione con il mondo della scuola.

Era il 1504 quando Isabella d'Este regalò a Ferdinando d'Este un formaggio divenuto celebre, il Grana Padano. Ma la sua storia è molto più antica e conserva l'impronta dei monaci cistercensi dell'abbazia di Chiaravalle che nel XII secolo si trovarono di fronte alla necessità di conservare le eccedenze di latte. Nacque così l'idea di cuocerlo a lungo, aggiungervi il caglio e quindi sottoporlo alla salatura. Le caldaie dei monasteri divennero i primi caseifici della storia. Era nato il Grana Padano, anche se il nome di battesimo fu scelto più tardi, ma il processo produttivo rimase lo stesso per secoli, e il Grana Padano si trasformò in uno dei pilastri dell'economia agricola italiana.

Paolo Parisse, di fronte ad un'attentissima platea di allievi in divisa da chef, ha spiegato la storia, le caratteristiche e le diverse fasi del processo di produzione del Grana Padano, ma anche la differenza fra le varie certificazioni dei prodotti agroalimentari (D.O.P., I.G.P., S.T.G., P.A.T., D.E.CO), per poi passare alla seconda parte dell'incontro: una degustazione guidata del Grana Padano, basata

sull'analisi visiva, olfattiva e meccanico-gustativa di tre diverse stagionature (12, 20 e 30 mesi).

Rivolgo il mio saluto e il mio grazie alla Dirigente Scolastica, alla Vicepreside Prof.ssa Anna Capodacqua e a tutti i docenti per la loro ospitalità e per la sensibilità che dimostrano da anni in relazione al tema dell'educazione al consumo consapevole. Il Grana Padano sarà sponsor dei Giochi Olimpici e Paralimpici invernali Milano-Cortina 2026 e, per questa occasione, il Consorzio ha pubblicato una raccolta di ricette dal titolo "Un tour gastronomico attraverso le sei tappe di Milano Cortina 2026 con Grana Padano", che desidero lasciarvi al termine di questo incontro. ha affermato Paolo Parisse, salutando gli studenti "Nella vostra vita portate sempre con voi la passione, la curiosità, ma anche un'indispensabile dose di umiltà. Non stancatevi mai di imparare dagli altri".

L'agone 2024