



L'unione in Val Badia tra il Grana Padano selezione da fieno e l'acqua EGA Scotoni



L'unione in Val Badia tra il Grana Padano selezione da fieno e l'acqua EGA Scotoni

Due prodotti genuini e di eccellenza si sono incontrati al **Rifugio Scotoni** per unire l'**Alta Val Badia** e la **Valle del Mincio**. Una forma di **Grana Padano selezione da fieno oltre 30 mesi di Latteria San Pietro**, prodotta con il latte da fieno dei Prati Stabili ha fatto un lungo viaggio per incontrare l'**acqua Ega Scotoni**, che sgorga purissima dalle cime delle Dolomiti dell'Alto Adige. I valori, i sapori, la tradizione del Grana Padano si sono uniti alla freschezza di un'acqua purissima, specchio, anima e testimonianza della bellezza incontaminata del suo paesaggio naturale.

Nel meraviglioso scenario dell'Alta Val Badia, l'evento "**Sapori ad alta quota**", promosso da **Siglacom Group**, società di comunicazione digitale specializzata in strategie di business al servizio delle aziende, ha visto protagoniste due aziende italiane che fanno dell'eccellenza gastronomica, della sostenibilità ambientale, della tutela del benessere animale e dell'amore per il loro territorio il loro tratto distintivo: il Grana Padano DOP della Latteria San Pietro di Goito (Mantova) e l'acqua Ega Scotoni, imbottigliata dalla sorgente più alta d'Europa, a 2.148 metri di altitudine. L'evento è stato ospitato dal Rifugio Scotoni di San Cassiano, immerso nel Parco Naturale Fanes-Sennes-Braies, circondato dai monti Lagazuoi e Conturines. Con "Sapori ad alta quota" nasce una promessa, per la prima volta il Grana Padano stagionerà sulle vette Dolomitiche, tra l'aria pura e i profumi della montagna, per inaugurare una selezione unica ed esclusiva chiamata



tra l'aria pura e i profumi della montagna, per inaugurare una selezione unica ed esclusiva chiamata

"Riserva del fondatore".



Questa forma diventerà così anche custode della bellezza, simbolo ideale per raccontare storie, memorie, paesaggi e tradizioni e maturare un gusto e un sapore destinato a rimanere nella storia delle migliori produzioni DOP di Grana Padano. Allo stesso tempo, acqua Ega Scotoni si è presentata al pubblico per la prima volta. Un'acqua dalle ottime proprietà minerali e con un pH alcalino 8,11.

Acqua Ega Scotoni sgorga da una sorgente con temperatura costante a 2,5°, tutto il tempo dell'anno, una condizione perfetta per preservare le sue eccellenti caratteristiche.

Lo chef **Fabio Zammarano** del ristorante **St Hubertus** di San Cassiano, tre stelle Michelin, è stato protagonista di uno show cooking che ha accompagnato il taglio tradizionale della forma di Grana e la degustazione dell'acqua Ega Scotoni.

"L'acqua è un bene raro e prezioso: elemento fondamentale per la vita e anche per la produzione del nostro Grana Padano Selezione da fieno, un prodotto unico come l'acqua Ega" – le parole di **Stefano Pezzini, Presidente Latteria San Pietro**.

"La fonte di acqua è una testimone millenaria della mia terra e ne diverrà un ambasciatore per il mondo; oggi abbiamo festeggiato stappando la prima bottiglia di acqua Ega Scotoni. Sono molto emozionato e ringrazio tutti gli amici che hanno accompagnato questa nascita" – le parole di **Cristian Agreiter, Fondatore Ega Scotoni**.

Nasce tutto da un sogno, il sogno del signor Erwin Agreiter, fondatore del **Rifugio Scotoni**, in Alta Val Badia. Da 10 anni Erwin sognava di imbottigliare la preziosa e purissima acqua che nasce proprio alle spalle del suo rifugio e con l'aiuto del figlio Christian, a settembre è stata aperta la prima bottiglia di Acqua Ega Scotoni!

Durante l'evento Paolo, il casaro, aiutato da "Paolino", giovane aiuto casaro, ha aperto una forma di Selezione da fieno oltre 30 mesi per inaugurare questa speciale collaborazione.

E' stato infatti celebrato un **patto del gusto**: per la prima volta una forma di Grana Padano stagionerà a **2040 mt**, a fianco di Ega, sulle vette Dolomitiche per dare vita ad una selezione ultra-esclusiva: la "**Riserva del Fondatore**".



Latteria San Pietro

La Latteria Agricola San Pietro è un caseificio cooperativo che produce Grana Padano DOP. La cooperativa nasce nell'alta Pianura Padana nel 1966 quando 31 soci, che allevavano vacche nutrite solo ed esclusivamente con foraggi da prati stabili permanenti, si uniscono per produrre questo prezioso formaggio. Oggi i soci continuano la strada dei fondatori in una straordinaria esperienza economica e industriale alla ricerca di un prodotto che nella sua storia ormai di oltre 1000 anni racconta le fatiche e i valori del lavoro dell'uomo, degli animali e della natura di un territorio straordinario.

Acqua Ega Scotoni

La sorgente da cui sgorga acqua Ega Scotoni è la più alta d'Europa, a ben 2.148 metri di altitudine in un territorio incorniciato dalle Dolomiti e dichiarato Patrimonio mondiale dall'UNESCO. Acqua Ega Scotoni sgorga da una sorgente, incastonata dalla natura incontaminata, ad una temperatura costante tutto l'anno di 2,5°, garantendo così un'ottimale freschezza e purezza in grado di conservare un pH alcalino 8,11 ed eccellenti proprietà minerali ideali per il nostro benessere.