

UNA FILIERA DI QUALITÀ

A cura del *Consorzio Tutela Grana Padano*

LA PIÙ IMPORTANTE RIGUARDA IL MARCHIO SULLE CONFEZIONI DELLA DOP

## PUBBLICATE LE PROPOSTE DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE

**R**estyling del marchio da utilizzare sulle confezioni di Grana Padano Dop. È una delle proposte di modifica del disciplinare (a integrazione dell'articolo 4, primo comma), la più importante tra quelle che sono entrate nella fase decisiva con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale.

Riguarda il contrassegno ufficiale che (all'articolo 8) attesta il possesso dei requisiti per l'uso della Denominazio-

ne di origine protetta Grana Padano. Rispetto al marchio principale, quello destinato al packaging è leggermente modificato nel tratto e senza la "G" e la "P" iscritte dentro gli angoli superiore e inferiore del celebre e conosciutissimo romboide.

### Ancora più rigoroso il livello igienico-sanitario del latte

Un'altra delle proposte di modifica del

disciplinare (a integrazione dell'articolo 4, primo comma) si riferisce all'aspetto igienico sanitario della materia prima: «Il latte utilizzato per la produzione del Grana Padano Dop, non si avvale delle deroghe previste dalla vigente normativa sanitaria per quanto riguarda la carica batterica totale e il tenore di cellule somatiche».

Da sottolineare che le richieste avanzate dal Consorzio di tutela, ovviamente, non si propongono di alterare le caratteristiche del formaggio Dop e neppure allentano il legame con l'ambito geografico e la zona di produzione.

Un'altra richiesta di modifica (articolo 6) si riferisce all'ente incaricato dei controlli di conformità del prodotto stabilendo che la struttura conforme alle disposizioni del regolamento n. 1151/2012 della Commissione europea sia il Csqa Certificazioni srl.

### Nuove categorie di stagionatura

In arrivo anche novità nella categoria di stagionatura del prodotto confezionato. Il disciplinare che oggi prevede le categorie "Grana Padano Oltre 16 Mesi" e "Grana Padano Riserva", utiliz-



I PRIMI 9 MESI DEL 2021 MOSTRANO UN AUMENTO VICINO AL 10%

## GUSTO E BENESSERE: GRANA PADANO DOP IN RIPRESA NEL CANALE HO.RE.CA.

**S**e nel 2020 la crisi generata dall'emergenza sanitaria ha portato maggiori consumi casalinghi, lo scorso anno il Grana Padano ha recuperato le vendite fuori-casa confermando la leadership di prodotto Dop più consumato al mondo con una netta ripresa anche del mercato estero.

«La ripartenza del settore ristorazione e fuori-casa ha portato, come previsto, a una diminuzione degli acquisti nel retail (-1,4% nei primi nove mesi del 2021) in Italia e a un recupero del 9,1% dell'ho.re.ca. - spiega il direttore generale del Consorzio di tutela del Grana Padano, Stefano Berni -. Siamo riconosciuti e

premiati dalla ristorazione medio-alta e da quella legata al territorio. Incontriamo invece difficoltà nel rapporto con la ristorazione che serve la clientela in una veloce pausa pranzo. All'ho.re.ca. tutta, che vede oggi concentrarsi fuori-casa il 36% dei pasti, chiediamo tuttavia che nei menù siano indicati gli ingredienti, per consentire al cliente di conoscere quale formaggio consuma e quindi di compiere una scelta consapevole, come avviene per la tracciabilità sulle etichette». A valorizzare il Grana Padano Dop è soprattutto la ristorazione di fascia alta e quella legata alla zona di produzione, che

*A cura del Consorzio Tutela Grana Padano***UNA FILIERA DI QUALITÀ**

zerà una nuova formulazione: "Grana Padano Riserva Oltre 20 Mesi" e "Grana Padano Riserva Oltre 24 Mesi".

«Siamo convinti che il formaggio con oltre 24 mesi rappresenterà un'innovazione importante per il Grana Padano e darà nuovo slancio ai consumi – ha commentato il presidente del Consorzio di tutela del Grana Padano, Renato Zaghini –. Stiamo assistendo a un'evoluzione dei gusti e delle richieste dei consumatori, spinto non solo dalle nuove abitudini imposte dalle limitazioni della pandemia.

Abbiamo visto crescere il grattugiato, vediamo proporre il Grana Padano con nuove formule, sentiamo una forte richiesta di qualità sempre più alta dai consumatori.

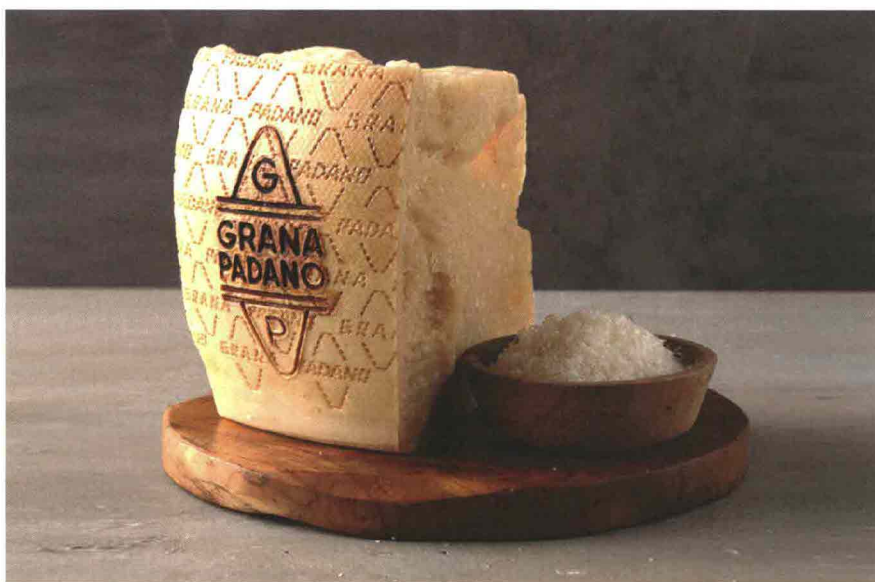
Abbiamo i prodotti giusti per reggere a queste innovazioni e lo comunicheremo sempre meglio».

### **Necessario frenare i rincari delle materie prime**

A preoccupare il presidente del Consorzio è l'aumento delle materie prime, non solo quelle legate all'alimentazione delle bovine. «I prezzi che crescono fuori controllo mettono in grosse difficoltà anche la nostra filiera produttiva – conclude Zaghini –. Non possiamo fermare la produzione nei caseifici o nelle stalle. Chiediamo che contenere queste impennate sia una priorità per la politica».

A DICEMBRE AUMENTO DEL 9,5% SULLO STESSO MESE DEL 2020

## **NEL 2021 IL FORMAGGIO GRATTUGIATO È CRESCIUTO DEL 5,4%**



**A**nche nel 2021 è continuato il trend molto positivo del Grana Padano grattugiato. Rilevante è stata l'aumento di dicembre, quando il prodotto grattugiato e senza crosta ha registrato un progresso del 9,5%, pari al corrispettivo di 14.210 forme in più rispetto allo stesso mese del 2020.

«Questo risultato consente quindi di

chiudere il 2021 con un incremento di questo segmento del 5,4% - commenta il direttore generale del Consorzio di tutela, Stefano Berni – pari a ben 90.736 forme in più, di cui 79.553 intere e 11.183 forme in sfride». Quindi, in tutto il 2021 sono state lavorate 1.777.610 forme, tra intere e sfride, pari al 35,5% del totale marchiato Grana Padano.

attorno al formaggio Dop ha costruito e promuove una ricca tradizione di cucina tipica. «I clienti che meglio lo conoscono ne chiedono la stagionatura, perché la presenza del formaggio nel piatto scelto è indicata nel menù o nella presentazione al tavolo – sottolinea Berni -. E notiamo che, anche se il formaggio a 9 mesi riesce a mantenere un forte radicamento, nella ristorazione si privilegia la stagionatura più lunga, quella del Riserva, e lo si presenta con indicazioni particolareggiate». A condizionare la scelta a tavola, sempre più spesso, sono le informazioni legate a tendenze salutiste. «Sappiamo dare le

risposte più appropriate ed esaurienti – risponde il direttore generale di tutela del Consorzio -. Siamo stati i primi a proporre ai consumatori informazioni qualificate per comprendere quante opportunità il nostro formaggio Dop offra per soddisfare le diverse esigenze nutrizionali. Dalla donna in gravidanza agli anziani, dagli sportivi a quanti hanno particolari esigenze, ad esempio gli intolleranti al lattosio, tutti trovano nel Grana Padano le proprietà nutritive più adatte e un gusto reso piacevole da abbinamenti che dai vini si sono estesi alle birre, alle acque e al miele con le varie caratteristiche».

In questo percorso, importante è il ruolo dell'Educazione nutrizionale Grana Padano, con il portale e il programma e che, sotto la guida del Comitato scientifico, promuove una corretta alimentazione senza rinunciare al piacere e ai sapori del buon cibo. «Il Grana Padano ha anticipato con successo la domanda dei consumatori di coniugare gusto e benessere – conclude Berni -. Siamo consapevoli che questa sia la strada per battere la concorrenza, basata esclusivamente su prezzi bassi, dei prodotti similari, privi dei controlli e delle tutele che solo le Dop possono garantire».