



Dal 20 al 22 ottobre Forme 2023: il Consorzio della DOP più consumata al mondo main sponsor dell'evento

Grana Padano celebra a Bergamo la cultura gastronomica

Berni: "il nostro formaggio è un elemento emblematico di questo territorio e il suo gusto inconfondibile racchiude anche i valori culturali e sociali dei luoghi dove nasce."

Desenzano del Garda, 18 ottobre 2023 – Dal 20 al 22 ottobre torna a Bergamo la manifestazione nata per valorizzare i prodotti locali attraverso degustazioni, laboratori e concorsi e il Consorzio Grana Padano partecipa come main sponsor proponendo degustazioni e abbinamenti con le diverse stagionature di formaggio.

Il programma prevede in particolare una master class curata da un maestro assaggiatore ONAF e un sommelier AIS che si svolgerà sabato 21 ottobre, presso Piazza Vecchia a Bergamo, con Grana Padano Dop 12 mesi, Grana Padano Dop stagionato oltre 16 mesi, Grana Padano Dop stagionato riserva Oltre 20 mesi, Trentin Grana Dop, in abbinamento agli straordinari vini dei Consorzi di Lombardia di Ascovilo.

Altre degustazioni in purezza saranno offerte durante il Red Party a sfondo benefico di sabato sera ed infine domenica 22 ottobre, a conclusione dello spettacolo "Parole al vino", sempre con Ascovilo, Grana Padano DOP accompagnerà i calici dei vini lombardi.

"Oltre 5 milioni e 200 mila forme di formaggio l'anno e un record nel 2022 di export che ha raggiunto il 47% della produzione marchiata, non bastano a farci dimenticare chi siamo e da dove veniamo" – ha spiegato il direttore generale, Stefano Berni – "anzi, più cresciamo e più si rafforza il legame con le nostre terre, perché il nostro formaggio è un elemento emblematico di questo territorio e il suo gusto inconfondibile racchiude anche i valori culturali e sociali dei luoghi dove nasce."

Del Consorzio Tutela Grana Padano fanno parte 129 aziende di lavorazione, che gestiscono 142 caseifici produttivi, 149 stagionatori e 200 preconfezionatori. Nel 2022 la produzione è stata di 5.212.103 forme, pari a 202.051,4 tonnellate, trasformando circa 2,752 milioni di tonnellate di latte munto in 3.835 stalle. L'intera filiera produttiva del prodotto a denominazione d'origine protetta più consumato nel mondo conta così su 50mila persone coinvolte. Nel periodo gennaio - luglio 2023 sono state lavorate 3.431.590 forme con un aumento del 6,04%. rispetto ai primi sette mesi dell'anno precedente. In crescita anche l'export, che nel 2022 ha segnato un +6,19% rispetto al 2021 con 2.363.706 forme esportate, pari a circa il 47% del totale delle forme marchiate.

Consorzio Tutela Grana Padano

Via XXIV Giugno, 8 San Martino della Battaglia 25015 - Desenzano del Garda – BS Tel 030.9109811

MKTG & COMUNICAZIONE ITALIA

Responsabile: Mirella Parmeggiani – mail: m.parmeggiani@granapadano.com
Ufficio stampa: Ludovico Gay Mob. +39 3298310889 - mail: press@granapadano.com
MercurioCom Sas Mob. +39 3714546691 - mail: press@granapadano.com





Nel 2022 la produzione lorda vendibile di formaggio stagionato alla consegna franco punto vendita è stata di 1,7 milioni di euro, che al consumo è salita a 3,2 milioni di euro, di cui 1.550.000.000 in Italia e 1.650.000.000 all'estero.

Queste performance lo rendono il formaggio DOP più consumato nel mondo.

Dal 1954 il Consorzio Tutela Grana Padano garantisce il rispetto della ricetta tradizionale e la sua alta qualità riconoscibile e ritrovabile in ogni singola forma prodotta. Il 24 aprile 2002 un decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha riconosciuto al Consorzio le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi a Grana Padano nella sua natura di prodotto DOP, ovvero a Denominazione di Origine Protetta.

Presidente del Consorzio è Renato Zaghini, affiancato dal vice presidente vicario Giuseppe Ambrosi, dal vice presidente Attilio Zanetti e dal tesoriere Valter Giacomelli. Direttore generale è Stefano Berni, direttore amministrativo Carlo Costa.