



Al CIBUS di Parma la presentazione del progetto ispirato ai Continenti del mondo curato dal Consorzio di Tutela
**GRANA PADANO E GIOCHI OLIMPICI E PARALIMPICI INVERNALI MILANO CORTINA 2026:
INSIEME PER "IL GUSTO DELLO SPORT", UN'ESPERIENZA UNICA FRA SAPORI E PERFORMANCE**
Ricette create dallo Chef Davide Oldani, dedicate ad Europa, Americhe, Africa, Asia ed Oceania
Ospiti le Mascotte Tina e Milo, la sciatrice Deborah Compagnoni
e Nevio Devidè, Chief Revenue Officer Fondazione Milano Cortina 2026.

Parma, 8 maggio 2024 – Pierre De Coubertin, padre delle Olimpiadi moderne, nel 1914 volle nella Bandiera dei Giochi un messaggio universale di pace e di concordia che unisse tutti i continenti, scegliendo i colori più diffusi nei vessilli nazionali dell'epoca: il nero per l'Africa, il rosso per l'America, il giallo per l'Asia, il verde per l'Europa ed il blu per l'Oceania.

Questi valori hanno ispirato il progetto "**IL GUSTO DELLO SPORT - UN'ESPERIENZA UNICA TRA SAPORI E PERFORMANCE**", ideato dal Consorzio Tutela Grana Padano, sponsor di Milano Cortina 2026, presentato a CIBUS presso lo stand consortile. Tra gli ospiti dell'evento, condotto dal giornalista sportivo **Guido Bagatta**, Tina & Milo le Mascotte dei Giochi Olimpici e Paralimpici Milano Cortina 2026, la sciatrice **Deborah Compagnoni**, lo Chef stellato **Davide Oldani** e **Nevio Devidé**, Chief Revenue Officer Fondazione Milano Cortina 2026.

Il formaggio DOP più consumato al mondo promuove quindi valori di pace e fratellanza universali, globali e popolari insieme. Il progetto, ispirato ai colori del prestigioso emblema dei giochi olimpici, porterà alla realizzazione di una compilation gastronomica dedicata ai cinque continenti, che accompagnerà il percorso verso Milano Cortina 2026 sino all'edizione di TUTTOFOOD 2025 a Milano.

Ogni angolo del mondo ha la propria tradizione in cucina e per ogni continente è previsto un appuntamento in cui saranno realizzate tre ricette. A CIBUS **Davide Oldani** ha illustrato le tre ricette verdi dedicate all'Europa e ha dato vita alla prima, "**Crescione, gelatina al Porto e riso**", sottolineandone la qualità delle materie prime plasmate, come il Grana Padano DOP, tutte caratterizzate dalla sostenibilità.

"Grana Padano e MILANO CORTINA 2026 mi danno la possibilità di vivere insieme le due grandi passioni della mia vita, lo sport e la cucina – ha spiegato lo chef, tra i più apprezzati per la sua creatività – Il progetto punta ad allargare gli orizzonti dell'arte in cucina traendo spunto da manifestazioni che uniscono il mondo. Insieme al Grana Padano DOP valorizziamo la qualità e la sostenibilità delle materie prime, rispettose dell'ambiente in ogni fase della loro filiera produttiva e della lavorazione dei piatti, promuoviamo gusti e profumi della tradizione italiana che sanno emozionare il mondo".

Nei successivi quattro appuntamenti saranno svelate tre ricette per ognuno degli altri continenti, unite tra loro da un colore che identifica ciascuno di essi. Al termine il progetto realizzerà così una compilation gastronomica che esprimerà l'eccellenza degli ingredienti, i valori di rispetto dell'ambiente in tutta la loro filiera e la garanzia dell'origine protetta dei prodotti utilizzati.

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

www.granapadano.it





Il progetto conferma quindi il legame tra Grana Padano DOP e sport ad ogni livello. “Poco più di un anno fa annunciavamo la partnership tra Milano Cortina 2026 e Grana Padano e oggi siamo qui, all’interno di una delle più importanti manifestazioni enogastronomiche internazionali, a celebrare la fusione tra sport e alta cucina – ha detto il Chief Revenue Officer di Milano Cortina 2026, **Nevio Devidé**. - Questa iniziativa conferma il 2024 come l’anno in cui i nostri partner hanno iniziato a comunicare in maniera significativa il più grande evento sportivo di sempre, che nel 2026 vedrà protagonista l’Italia intera. Essere presenti qui a Parma è la dimostrazione del fatto che i prossimi Giochi Invernali di Milano Cortina 2026 sono i Giochi di tutti i territori italiani, che con le loro caratteristiche ed eccellenze uniche al mondo ed il loro coinvolgimento, renderanno il progetto delle prossime Olimpiadi e Paralimpiadi Invernali un’esperienza progressiva e sensazionale”.

A testimoniare la presenza alla presentazione al CIBUS di una straordinaria special guest, **Deborah Compagnoni**, prima atleta ad aver vinto una medaglia d’oro nello sci alpino in tre diverse edizioni dei Giochi olimpici invernali. “Ringrazio il Consorzio Grana Padano per essere da sempre vicino allo sport supportandolo e promuovendone i valori – ha sottolineato la sciatrice italiana -. Quando gareggiavo era per me un’abitudine prima di partire per le trasferte americane, canadesi, asiatiche e nei paesi baltici, dove si mangiava in modo diverso dal nostro, mettere in valigia pasta e un pezzo di Grana Padano, nutrienti essenziali che ci garantivano una sana alimentazione durante le lunghe trasferte... e ci facevano sentire un po’ meno la nostalgia dell’Italia. In veste di Ambassador delle Olimpiadi e Paralimpiadi 2026, sono molto grata al Consorzio per affiancare questo eccezionale evento olimpico e paralimpico italiano e sono onorata di poter battezzare la splendida iniziativa “IL GUSTO DELLO SPORT” ideata dal Consorzio che unisce sport e alimentazione con ricette ispirate ai cinque continenti, iniziando dall’Europa con il bravissimo Chef Davide Oldani, un’eccellenza italiana proprio come il Grana Padano.”

“Il mondo è l’orizzonte del Grana Padano DOP e promuovere un’emozione italiana in tutti i continenti è la mission che orgogliosamente condividiamo con Milano Cortina 2026 – ha sottolineato il Direttore Generale del Consorzio, **Stefano Berni** -. I numeri vedono l’export alla pari con i consumi interni e progetti come “IL GUSTO DELLO SPORT” puntano a conciliare innovazione e sostenibilità con una tradizione millenaria”.

Del Consorzio Tutela Grana Padano fanno parte 129 aziende di lavorazione, che gestiscono 137 caseifici produttivi, 149 stagionatori e 200 confezionatori.

Nel 2023 sono state lavorate 5.456.500 forme con un aumento del 4,69% rispetto all’anno precedente, pari a 211.830,742 tonnellate (+4,84%), trasformando circa 2.858.093,638 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 - aprile 2024 sono state lavorate 2.127.532 forme, con + 3,27% rispetto allo stesso periodo del 2023.

In crescita anche l’export. Nel 2023 sono state commercializzate all’estero 2.481.891 forme (+ 6,55% vs 2022), pari a 94.846,4362 tons e al 48,2% della produzione marchiata.

Nel 2023 la produzione lorda vendibile di formaggio consumo è stata di 3.700.000.000 euro, ripartita tra Italia con 1.750.000.000 euro ed estero con 1.950.000.000. Queste performance confermano il Grana Padano 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.