



Un'emozione italiana è in arrivo a New York

Grana Padano alla 68a edizione del Summer Fancy Food

Dal 23 al 25 giugno 2024 il Consorzio di Tutela del formaggio DOP più consumato al mondo sarà al Javits Convention Center al più grande evento degli Stati Uniti per l'industria alimentare

Desenzano del Garda (BS), 20 giugno 2024 – Anche quest'anno il Consorzio Grana Padano partecipa al più grande evento commerciale degli Stati Uniti per l'industria alimentare. Il Summer Fancy Food Show è in programma dal 23 al 25 giugno al Javits Convention Center di New York ed è l'evento che ogni edizione attira migliaia di produttori, acquirenti, intermediari, distributori e altri professionisti del settore alla scoperta dei prodotti di eccellenza e di opportunità di networking e di occasioni commerciali.

Il Consorzio del formaggio DOP più consumato al mondo sarà presente con un proprio stand (n.2527) presso l'area espositiva ITALIA e lo spazio espositivo verrà animato grazie alla collaborazione con GialloZafferano e ai suoi top food creator Daniele Rossi e Aurora Cavallo, detta Cooker Girl, e gli chef newyorkesi Riccardo Orfino e Silvia Barban. Il tutto in coordinamento anche con Brand On Solutions, area progettuale della concessionaria Mediamond. Gli showcooking e le creazioni gastronomiche realizzate presso lo stand del Consorzio, verranno raccontate sui loro profili social e sui canali "GialloZafferano Loves Italy" dedicati al pubblico americano.

Inoltre, il 24 giugno, dalle 18 e 30, presso il Bar 65, situato al 65° piano del Rockefeller Center, il Consorzio Grana Padano accoglierà i suoi ospiti per un aperitivo con vista. Insieme agli amici di GialloZafferano Loves Italy, verranno messe in competizione due coppie di chef e mixologist: agli chef Cooker Girl e Riccardo Orfino verranno affiancati rispettivamente Wael Deek, Director of Experience del ristorante Alice NYC, e Takuma Watanabe, Partner and Beverage Director di Martiny's, vincitore del premio best new US cocktail bar 2024. Obiettivo: creare l'aperitivo perfetto, abbinando finger food a base di Grana Padano DOP e cocktail. La sfida tra le coppie verrà commentata da Andrea Belfiore, volto televisivo e imprenditore nel campo della ristorazione newyorkese, che racconterà in diretta quanto accade dietro il bancone prima di degustare e decretare il mix preferito dai partecipanti.

L'appuntamento del 24 sera sarà anche l'occasione per festeggiare i settant'anni del Consorzio, nato il 18 giugno del 1954 per riunire i produttori, gli stagionatori e i commercianti del formaggio DOP e per conservare un patrimonio che si rinnova oggi all'insegna della sostenibilità produttiva e che rappresenta anche un presidio a tutela della qualità della vita e dell'ambiente.

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





Gli Stati Uniti rappresentano per il Grana Padano DOP un mercato di assoluta importanza. Nel 2023 sono state esportate 194.776 forme di formaggio, un quantitativo che pone il Paese al terzo posto per volumi, ma soprattutto che ha visto una crescita delle esportazioni, rispetto al 2022, del 11,55 per cento.

“I volumi di Grana Padano esportati, ma soprattutto le percentuali di crescita” – ha commentato Stefano Berni, direttore generale del Consorzio Grana Padano – “confermano che il formaggio Grana Padano piace perché è buono e fa bene, ma anche che siamo stati capaci di assecondare le tendenze e gli orientamenti dei consumatori mediante la diffusione dei nostri valori e raccontando un’emozione che ha fatto innamorare il mondo.”

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.