



Il 14 e 15 luglio all'evento promosso dall'associazione dei ristoratori a San Antonio **Grana Padano protagonista al Texas Restaurant Show** **Una sfida di qualità e garanzie all'Italian sounding**

*Tappa del programma "Distinctly, Deliciously, European" con il Prosciutto di Parma
Berni: se facciamo conoscere bene le DOP, i consumatori lasciano l'Italian sounding*

San Antonio, Texas (USA), 11 luglio 2024 — Negli Stati Uniti il cibo è l'occasione per creare eventi che promuovano i prodotti di eccellenza e i territori dove nascono. Tra questi appuntamenti spicca "The Texas Restaurant Show", a San Antonio, nel cuore di una terra resa leggendaria anche dalle grandi mandrie e dalla cura per gli animali da allevamento.

Ecco perché il 14 ed il 15 luglio alla manifestazione, promossa dalla Texas Restaurant Association, la mostra annuale vede la partecipazione di ristoratori, chef e dirigenti del settore, saranno ospiti due grandi DOP italiane, il Grana Padano e il Prosciutto di Parma, presentate nello stand n. 741 dai loro consorzi di produttori. L'evento sarà una tappa della campagna promozionale congiunta per sensibilizzare i rivenditori, gli chef e i consumatori statunitensi e canadesi su prodotti alimentari europei unici e leader, con il Grana Padano DOP che è il più consumato nel mondo.

"Distinctly, Deliciously, European" è infatti un programma europeo che mette in risalto l'importanza della qualità, dell'autenticità e della tradizione. Il Grana Padano e il Prosciutto di Parma sono esempi tra i più significativi del valore della Denominazione di Origine Protetta. Il marchio a fuoco racconta e garantisce una filiera fondata su persone reali e di grande esperienza, attiva solo in precise zone di produzione, utilizzando tecniche secolari per produrre eccellenze che sono tali solo se lavorate in un preciso territorio e con regole antiche e generose.

"Stati Uniti e Canada sono nella Top Ten dei maggiori importatori di Grana Padano DOP e siamo convinti di avere ulteriori possibilità di espansione – spiega il Direttore Generale del Consorzio Tutela Grana Padano, Stefano Berni – Ma, nonostante gli accordi tra Canada e UE e i controlli negli USA da parte dei nostri servizi di tutela, l'Italian sounding continua. Ci auguriamo che i consumatori vengano al nostro stand, assaggino l'unico Grana Padano, si accorgano che è inimitabile e anche nel mitico Texas capiscano cosa scegliere".

Del Consorzio Tutela Grana Padano fanno parte 145 aziende. Sono 125 quelle di lavorazione, che gestiscono 137 caseifici produttivi, 144 gli stagionatori e 197 preconfezionatori di porzionato, grattugiato e CET

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 3.726 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 - giugno 2024 sono state lavorate 3.137.372 forme, con + 2,94% 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.

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

