



OLYMPIC AND PARALYMPIC SPONSOR  
OF MILANO CORTINA 2026

Il Consorzio di Tutela sostenitore della 28<sup>a</sup> edizione degli incontri con gli scrittori a Mantova

## Grana Padano porta il suo gusto a FESTIVALETTERATURA

### Degustazioni alla riscoperta del formaggio con le pere

*Con l'Accademia degli Scalchi proposti piatti realizzati con tre stagionature  
Zaghini: ai visitatori da tutto il mondo facciamo conoscere i gusti del territorio*

Desenzano del Garda (BS), 30 agosto 2024 – Dal 1997 Festivaletteratura porta Mantova nel mondo e ha fatto della città e del suo territorio un vitalissimo luogo di incontro per visitatori da ogni continente. Sostenerlo è quindi un impegno prioritario per il Consorzio Tutela Grana Padano, che rinnova la sua partnership anche con una partecipazione peculiare e qualificata. “Mantova è la punta di diamante del formaggio DOP più consumato nel mondo – sottolinea Renato Zaghini, Presidente del Consorzio di Tutela – Di 5.456.500 forme prodotte nel 2023, più di un quarto è stato lavorato nei caseifici mantovani. Questa ricchezza cresce ogni anno, qualifica la zona di produzione e nuovamente coglie l’opportunità offerta dal Festival di organizzare eventi che valorizzino una realtà così importante e le sue tradizioni presentandole con formule in grado di soddisfare i gusti e la domanda dei consumatori di oggi”.

Insieme alla Pera Mantovana IGP, il Grana Padano DOP sarà protagonista della rivisitazione di un antico adagio delle campagne del Po, “**Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere**”, in un evento ideato e condotto dall’Accademia Gonzaghesca degli Scalchi-Aps e in programma sabato 7 e domenica 8 settembre al Caffè Sociale di Mantova, in piazza Cavallotti.

Ideatore dell’iniziativa il Prof. Gianni Moriani, già docente all’Università Cattolica di Roma e all’Università Ca’ Foscari di Venezia, dove ha ideato il Master in Cultura del Cibo e del Vino.

Ogni incontro, inserito nel calendario degli eventi collaterali del Festival, partirà dalla storia del Grana Padano DOP con la sua creazione nell’Abbazia di Chiaravalle nel 1135 e del ruolo da sempre centrale nella crescita economica della pianura del Po sino al successo gastronomico internazionale, soffermandosi in particolare sull’abbinamento con le pere. Interventi di approfondimento sulle stagionature introdurranno alle degustazioni, articolate in un menù che comprende Spiedini, Cappelletti, Pere stufate, Tortelli al Grana Padano DOP e Gelato al Grana Padano DOP, utilizzando tre stagionature: 10/12 mesi, 20/24 mesi e Oltre 30 mesi. La partecipazione sarà gratuita, a numero chiuso prenotazione online alla pagina <https://www.festivaletteratura.it/mantova/altri-eventi-in-citta>

“L’obiettivo dell’Accademia Gonzaghesca degli Scalchi-Aps e dell’evento è far degustare al pubblico del Festival Letteratura, il Grana Padano DOP, abbinato alle pere, per suggerire il ritorno di questo abbinamento sulle tavole in famiglia e nei menù della ristorazione”.

Link per immagine: <https://we.tl/t-p2WmyCm09j>

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](mailto:m.parmeggiani@granapadano.com)  
Ufficio stampa: Ludovico Gay Mob. +39 3298310889 - mail: [press@granapadano.com](mailto:press@granapadano.com)  
MercurioCom Sas Mob. +39 3714546691 - mail: [press@granapadano.com](mailto:press@granapadano.com)

[www.granapadano.it](http://www.granapadano.it)





Del Consorzio Tutela Grana Padano fanno parte 145 aziende. Sono 125 quelle di lavorazione, che gestiscono 137 caseifici produttivi, 144 gli stagionatori e 197 confezionatori 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 - luglio 2024 sono state lavorate 3.536.055 forme, con + 3,04% 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.