



Il Consorzio di tutela all'insegna del territorio, dell'identità e del futuro,
a Milano dal 2 al 4 novembre

GRANA PADANO A GOLOSARIA 2024

Renato Zaghini: "il formaggio DOP più consumato al mondo è il custode delle comunità rurali e ne garantisce un futuro sostenibile"

Milano, 29 ottobre 2024. Il Consorzio Grana Padano rinnova la partnership con la manifestazione meneghina partecipando alla XIX edizione dell'evento che ogni anno racconta il meglio dell'agroalimentare italiano. Dal 2 al 4 novembre prossimi Golosaria per la prima volta sarà alla Fiera Milano Rho e il programma prevede numerosi momenti e incontri dedicati alle eccellenze enogastronomiche. I temi dell'edizione 2024 vertono sui territori intesi come depositari delle biodiversità, sulle identità ovvero sul senso di appartenenza che i prodotti alimentari sviluppano nelle comunità, e sul futuro con la consapevolezza che lo sviluppo nasce dalla presa di coscienza del proprio valore.

Per l'occasione il Grana Padano – oltre a partecipare con le sue tre stagionature 12/16 e Riserva Oltre 20 mesi, alle Master class in abbinamento ad altre eccellenze italiane - allestirà la mostra dedicata alle origini che risalgono al 1135, quando i monaci cistercensi - presso l'Abbazia di Chiaravalle a Milano - misero a punto la ricetta del formaggio "grana" con il preciso intento di creare un prodotto adatto alla stagionatura e alla conservazione delle proprietà nutritive del latte. Una ricetta che si diffuse nel territorio padano e che oggi è la stessa del formaggio DOP più consumato e conosciuto al mondo.

"Il Grana Padano è un prodotto internazionale, ma è fortemente legato ai luoghi dove nasce, alla maestria dei casari e alle tradizioni italiane. Il formaggio DOP più consumato al mondo è anche il custode delle comunità rurali e ne garantisce un futuro sostenibile". Con queste parole il presidente Renato Zaghini ha commentato la presenza storica a GOLOSARIA del Consorzio Tutela Grana Padano.

Del Consorzio Tutela Grana Padano fanno parte 143 aziende. Sono 122 quelle di lavorazione, che gestiscono 137 caseifici produttivi, 142 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 - agosto 2024 sono state lavorate 3.905.731 forme, con + 2,66% 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

