



Il Consorzio di Tutela rinnova l'impegno di Main Sponsor degli incontri di Mantova

Grana Padano protagonista al Food & Science Festival

La scienza al servizio della natura è benessere per tutti

*Zaghini: investimenti in ricerca per tutelare benessere e qualità, non per creare surrogati
In programma degustazioni, laboratori e showcooking nello spazio in piazza Concordia*

Desenzano del Garda (BS), 18 aprile 2024 - Tra scienza e cibo esiste un legame profondo e antico, che funziona quando la ricerca sulle produzioni diventa un ausilio prezioso per aumentare salubrità e qualità del cibo e garantirle ai consumatori.

Food & Science Festival da Mantova si è conquistato un importante e meritato successo internazionale tra gli spazi di confronto e di crescita per le filiere alimentari e di conoscenza e di informazione per i consumatori. Ecco perché è un appuntamento nel quale il Consorzio Tutela Grana Padano è direttamente e fortemente impegnato in qualità di Main Sponsor.

Il filo conduttore che l'edizione 2024 si è dato sono gli "Intrecci", coinvolgendo alimentazione, scienza, agricoltura, tecnologia, ambiente e salute in un dibattito che soprattutto dopo la pandemia si è acceso, ipotizzando scenari che solleva molte perplessità in chi da quasi mille anni produce qualità nel rispetto e nella cura del territorio d'origine, come il Grana Padano, il formaggio DOP più consumato nel mondo con oltre 5,4 milioni di forme prodotte nel 2023.

"La scienza è un supporto fondamentale per migliorare il rapporto con il territorio, il benessere animale in senso ampio, i controlli di qualità sulle filiere – commenta il presidente del Consorzio Tutela Grana Padano, Renato Zaghini – In sostanza è preziosa quando permette all'alimentazione di crescere proteggendo l'ambiente. Se invece il rapporto si inverte e la scienza viene messa a servizio del profitto per colpire quello che la natura dona e può donare sempre meglio, allora si rischia di "snaturare la natura". Il cibo sintetico non può essere definito un alimento in grado di sostituire quello naturale. Quindi, denunciare questi fenomeni e informare i consumatori non è una reazione contraria al nuovo, ma una riaffermazione forte del ruolo della scienza a tutela della natura e del pianeta che la produce". Con queste convinzioni il Consorzio Tutela Grana Padano presenterà a Food & Science la sua filiera che coinvolge 50mila soggetti ed il suo prodotto, capace di accendere un'emozione italiana in tutto il mondo, esportando circa la metà delle forme marchiate.

Il pubblico sarà accolto nello stand in Piazza Concordia, nel cuore storico di Mantova, dove verranno organizzati laboratori di degustazione e workshop con abbinamenti dedicati alle diverse fasce target: studenti, bambini, adulti. In programma inoltre sabato 18 maggio lo showcooking con Elisabetta Arcari, chef mantovana che, oltre a lavorare come chef a domicilio, dirige una scuola di cucina. A lei si affiancherà uno storico per il racconto degli "intrecci" tra storia, Grana Padano, cibo e territorio.

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

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%).

Nel 2022 la produzione è stata di 5.212.103 forme, pari a 202.051,4 tonnellate, trasformando circa 2,760 milioni di 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 - marzo 2024 sono state lavorate 1.587.747 forme, con + 3,72% rispetto allo stesso mese del 2023.

In crescita anche l'export. Nel 2023 sono state commercializzate all'estero 2.482.891 forme, pari al 48,2% del totale delle forme marchiate, con un + 6,55% nei confronti dell'anno precedente.

Nel 2022 la produzione lorda vendibile di formaggio stagionato alla consegna franco punto vendita è stata di 1,7 miliardi di euro, che al consumo è salita a 3,2 miliardi di euro, di cui 1.550.000.000 in Italia e 1.650.000.000 all'estero.

Le proiezioni sul 2023 stimano una PLV al consumo 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.

Presidente del Consorzio è Renato Zaghini, affiancato dal vice presidente vicario Giuseppe Ambrosi, dal vice presidente Attilio Zanetti e dal tesoriere Valter Giacomelli. Direttore generale è Stefano Berni, direttore amministrativo Carlo Costa.

Consorzio Tutela Grana Padano

Via XXIV Giugno, 8
San Martino della Battaglia
25015 - Desenzano del Garda – BS
Tel 030.9109811

www.granapadano.it



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