

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano



Il Consorzio di Tutela al grande evento food, il primo a tornare in presenza

GRANA PADANO A CIBUS: AD OGNI ECCELLENZA IL GIUSTO RITMO

***Appuntamento con il gusto a Fiere di Parma dal 31 agosto al 3 settembre
Zaghini: “La filiera cresce nel segno di benessere animale e sostenibilità”***

Desenzano del Garda, 27 agosto 2021 – Cibus ritorna in presenza, primo tra i grandi eventi dedicati al Food, e il Grana Padano, il formaggio DOP più consumato nel mondo con oltre 5,2 milioni di forme prodotte nel 2020, si riconferma protagonista fra tradizione e futuro.

Si presenta al **Padiglione 2** di Fiere di Parma allo **stand G002** dal 31 agosto al 3 settembre raccontandosi attraverso il suo territorio con l’esposizione delle forme prodotte in tutte le 13 province che caratterizzano la zona di produzione rispettando ogni passaggio di filiera con estrema cura per arrivare ad un’eccellenza gastronomica indelebile nel tempo. Passaggi come la battitura di una forma, ad esempio, che è uno dei gesti che più identificano il lavoro nei caseifici, perché rappresenta il momento in cui si verifica se almeno nove mesi di stagionatura hanno creato un grande formaggio degno di ricevere il marchio Grana Padano DOP e andare sulle tavole di case e ristoranti in tutto il mondo. Per il pubblico è divenuto una musica, che da poche battute accende una danza, come racconta lo spot ancora on air identificativo del Grana Padano.

“Ad ogni eccellenza il giusto ritmo”, dunque, che per un formaggio dalla tradizione millenaria è quella della sua filiera, controllata e garantita come il consumatore sempre più pretende, a partire dal benessere animale. Con la stessa filosofia dobbiamo tutelare il nostro pianeta: con cura e costanza, compiendo azioni piccole, ma significative ed essenziali, con lo stesso ritmo e la stessa dedizione ogni giorno. “*Dal 2019 abbiamo attivato un sistema di valutazione che prevede un controllo annuale dei parametri per misurare lo stato di salute, la libertà di movimento, l’accesso al cibo e all’acqua delle stalle che fanno parte della filiera Grana Padano. Attendiamo ora i decreti attuativi per partecipare al “Sistema di qualità nazionale per il benessere animale” del Ministero della Salute secondo lo standard **Classyfarm** – spiega **Renato Zaghini, presidente del Consorzio Grana Padano** -. Tutte le stalle della filiera Grana Padano dovranno superare la prova del benessere animale (con un punteggio) che diventerà un requisito obbligatorio da inserire nel Disciplinare di produzione”.*

Altra sfida che cambiamenti climatici e pandemia hanno reso ancor più pressante è **rendere ecosostenibile la filiera produttiva in ogni sua fase**. Il Consorzio partecipa e sostiene il progetto **LIFE TTGG** ed ha aderito al marchio ambientale “**Made Green in Italy**”, lo schema nazionale volontario per la valutazione e la comunicazione dell’impronta ambientale dei prodotti che applica la Metodologia europea PEF (Product environmental footprint). “*Con i fondi che saranno messi a disposizione dal Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) – sottolinea **Zaghini** – il Consorzio di tutela insieme ad altri enti si sta attivando per utilizzare le risorse in progetti di sostenibilità che coinvolgono la filiera a cominciare dalle stalle”.*

Cibus 2021 sarà come sempre la grande occasione per buyer e pubblico di apprezzare le grandi qualità del Grana Padano DOP, in tutte le sue stagionature e negli abbinamenti più creativi che esaltano la sua assoluta eccellenza. Accanto alle degustazioni saranno proposte ricette adatte ad ogni appuntamento col gusto e seguendo la filosofia dell’anti spreco. Tutti momenti da rivivere anche a casa, apprezzando il Grana Padano DOP come protagonista di un piatto o di uno snack o come prezioso ingrediente.