



Il Consorzio di Tutela all'esposizione alla Fiera di Milano dal 22 al 26 ottobre

GRANA PADANO A TUTTOFOOD: AGGIUNGERE GUSTO AI TERRITORI

***Ricette e incontri B2B nello stand nel rispetto delle norme anti Covid
Zaghini: "Costruiamo progetti di valorizzazione unendo sapori e bellezza"***

Desenzano del Garda (BS), 19 ottobre 2021 – Dal 22 al 26 ottobre torna **TUTTOFOOD** alla Fiera di Milano a Rho ed il Consorzio Tutela Grana Padano rinnova la sua presenza nel **Padiglione 6P** allo **Stand F35 G38**, realizzato nell'assoluto rispetto di tutte le norme anti Covid e dei protocolli definiti dall'Ente Fiera per consentire ai visitatori e agli ospiti che lo animeranno la massima sicurezza.

In questo spazio, **uno chef preparerà ogni giorno 4 proposte a base di Grana Padano DOP** nelle diverse stagionature e sarà possibile organizzare appuntamenti su prenotazione tra produttori e buyer. La presenza a TUTTOFOOD del formaggio a denominazione d'origine protetta più consumato nel mondo, con oltre 5,2 milioni di forme prodotte, sarà quindi l'occasione per addetti ai lavori e pubblico di apprezzare le sue grandi qualità, in tutti i diversi periodi di maturazione e negli abbinamenti più creativi che esaltano la sua assoluta eccellenza. Tema di questa edizione è "Aggiungere valore al gusto", un impegno che da anni il Consorzio di Tutela persegue e obiettivo di sviluppo per i prossimi anni in Italia e all'estero. *"Il Grana Padano è un prodotto di eccellenza e con oltre 2 milioni di forme esportate fa conoscere all'estero la qualità del latte italiano – spiega il presidente del Consorzio Tutela Grana Padano, Renato Zaghini – Ci sono territori nella zona di produzione estesa su gran parte della pianura padana - dalle Valli del Mincio alle colline della Provincia Granda di Cuneo e a quelle della Marca Trevigiana - dove il Grana Padano è il motore di una crescita nel segno della promozione dell'ambiente e delle bellezze naturali ed artistiche, perché Grana Padano e territori insieme si valorizzano vicendevolmente, nel segno della sostenibilità. Quindi, a questi progetti che vogliono aggiungere all'eccellenza alimentare la cultura dell'accoglienza in una proposta organica, il Consorzio Grana Padano è pronto a dare un sostegno convinto e concreto"*.

Questi strumenti richiedono un forte impegno per tutta la filiera, controllata e garantita come il consumatore pretende, con obiettivi chiari e importanti, a partire dal benessere animale negli allevamenti. *"Dal 2019 abbiamo aderito al "Sistema di qualità nazionale per il benessere animale" del ministero della Salute secondo lo standard **Classyfarm**, 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 – sottolinea il presidente del Consorzio -. 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, attraverso il progetto **LIFE TTGG** sostenuto dal Consorzio ed il 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) – conclude Zaghini – il Consorzio di tutela insieme ad altri enti si sta attivando per utilizzare le risorse in progetti di sostenibilità che coinvolgono la filiera"*.