



Dall'18 al 22 giugno a Londra con il progetto europeo "CHEERS AND CHEESE TO EU"

GRANA PADANO DOP E PROSECCO DOC: L'ECCELLENZA ITALIANA IN SCENA A TASTE OF LONDON 2025

Desenzano del Garda (BS), 16 giugno 2025 – Due eccellenze italiane, Prosecco DOC e Grana Padano DOP, saranno tra i protagonisti dell'imperdibile appuntamento enogastronomico Taste of London 2025, in programma dal 18 al 22 giugno prossimi. Dopo aver conquistato i visitatori nelle edizioni precedenti, i due Consorzi di Tutela tornano per offrire al pubblico un'esperienza unica all'insegna del gusto e della qualità.

Grazie al progetto europeo "Cheers and Cheese to EU", i visitatori di Taste 2025 avranno l'opportunità di prendere parte a masterclass esclusive, coinvolgenti showcooking e, naturalmente, degustazioni di Grana Padano e Prosecco. Nell'area dedicata, sotto la guida di The Wine Tipster, Neil Phillips sarà possibile degustare diverse tipologie di Prosecco DOC, proposti in abbinamento a Grana Padano DOP di varie stagionature, per valorizzare al meglio il connubio tra vino e formaggio.

Le dimostrazioni culinarie quotidiane saranno curate dallo chef italiano Danilo Cortellini, forte di una lunga esperienza nel panorama culinario britannico, porterà in scena ogni giorno showcooking dinamici, svelando segreti di cucina, sapori autentici e gesti d'autore.

Inoltre, quest'anno ogni giornata sarà dedicata a un tema diverso:

- **Mercoledì 18 giugno** – Zero Sprechi
- **Giovedì 19 giugno** – Pasta Party
- **Venerdì 20 giugno** – Party Like No Other
- **Sabato 21 giugno** – Super Sexy
- **Domenica 22 giugno** – Verdure Divertenti

Ogni tema sarà arricchito dalla presenza di ospiti speciali, pronti a cucinare, intrattenere e coinvolgere il pubblico presente e online: la chef, autrice e amante della lasagna Nina Parker (giovedì sera), la creatrice di piatti asiatici Verna Gao (venerdì sera), il creator e autore di ricettari Angelo AKA Cookingwithbello (sabato) e lo chef italiano Francesco Mattana (domenica).

Taste of London 2025 sarà dunque un'occasione imperdibile per scoprire e celebrare l'eccellenza italiana tra bollicine e Grana Padano, il formaggio DOP più conosciuto e consumato al mondo.

Del Consorzio Tutela Grana Padano fanno parte 142 aziende. Sono 122 quelle di lavorazione, che gestiscono 135 caseifici produttivi, 142 gli stagionatori e 197 preconfezionatori di porzionato, grattugiato e CET. Nel periodo gennaio - aprile 2025 sono state prodotte 2.207.244 forme, con un incremento del 3,75% sullo stesso periodo dell'anno precedente. Nel 2024 sono state lavorate 5.635.153 forme con un aumento del 3,27% rispetto all'anno precedente, trasformando circa 2.953.196.232 tonnellate di latte munto in 3.576 stalle. L'intera filiera produttiva del prodotto a denominazione d'origine protetta più consumato nel mondo conta così su 50mila persone coinvolte. In crescita anche l'export. Nel 2024, le forme vendute all'estero sono state 2.685.541 Forme (+9,15% vs 2023), pari a 104.494.400 tonnellate. Nel 2024 la produzione lorda vendibile di formaggio consumo è stata di 4.000.000.000 euro, ripartita tra Italia con 1.800.000.000 euro, pari al 48,8%, ed estero con 2.200.000.000, equivalente al 51,2%. 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



