



Il Consorzio di Tutela protagonista e formaggio ufficiale della manifestazione **Grana Padano al Meeting di Rimini narrato dai giovani DOP e futuro, Berni dialoga con il ministro Lollobrigida**

“UNA FORMA UNA STORIA”: racconti di impresa e incontri tra gusto e qualità
Il direttore generale: il buon cibo spinge la crescita economica dei territori

Desenzano del Garda (BS), 19 agosto 2025 – Nel 1135 all’Abbazia di Chiaravalle i monaci cistercensi crearono la prima forma del “caseus vetus” o “formai de grana”, utilizzando il latte non consumato e rendendolo un formaggio destinato a durare e a migliorare gusto e qualità con il passare del tempo. Era il primo capitolo di una storia millenaria che guarda al futuro.

Quel formaggio è diventato nei secoli il Grana Padano DOP, oggi il prodotto a denominazione d’origine protetta più consumato nel mondo con oltre 5,6 milioni di forme prodotte in un anno. Oltre 50mila persone sono coinvolte nella sua filiera e ogni forma prodotta porta in sé una storia, che parte dai campi e dai prati e arriva sulle tavole di tutto il mondo. A scriverla uomini e donne di diverse culture e di tante età, con i giovani protagonisti, impegnati e sempre pronti a nuove imprese per portare il Grana Padano nel mondo, dove lo scorso anno è stata venduta più della metà della produzione commercializzata.

Questa esperienza sarà raccontata al Meeting di Rimini, luogo per lanciare sfide stimolanti, come quella del 2025, riassunta nel titolo “Nei luoghi deserti costruiremo con mattoni nuovi” e che vede il Grana Padano DOP formaggio ufficiale dell’evento.

“ **UNA FORMA UNA STORIA**” sarà il titolo ed il filo conduttore delle narrazioni affidate di volta in volta ad un giovane della filiera, tra i protagonisti della fortunata serie online sui social del Grana Padano. Sabato 23 agosto, lunedì 25 agosto e martedì 26 agosto, alle 17 , nello spazio del Consorzio Grana Padano nel Padiglione A5, racconterà come il proprio lavoro sia diventato passione e una sfida alla sua giovane età. Alla narrazione si unirà l’ apertura di una forma di Grana Padano DOP Riserva, spiegando le caratteristiche organolettiche che variano in relazione ai territori di provenienza del formaggio, in particolare Mantova con i prati stabili, la pianura e la montagna.

Il Meeting promuoverà inoltre un confronto al massimo livello sulla situazione e le prospettive delle produzioni agroalimentari italiane con l’on. Francesco Lollobrigida, ministro dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, nel convegno in programma martedì 26 agosto alle 19, nella Sala Gruppo FS C2 sul tema “Le Eccellenze in Italia”, dove a confrontarsi con il rappresentante del governo sarà tra gli altri Stefano Berni, Direttore Generale del Consorzio Tutela Grana Padano.

Si discuterà delle politiche necessarie per sostenere la competitività internazionale, la sostenibilità ambientale e l’innovazione tecnologica delle filiere produttive. Si guarderà alle sinergie tra tradizione e modernità, con uno sguardo alle sfide globali, come i dazi, che richiedono risposte coordinate tra operatori privati e decisori pubblici. L’obiettivo comune è edificare il futuro dell’eccellenza alimentare italiana con una visione nei territori da ripensare.

“Il sistema Grana Padano è fortemente impegnato su questo tema e con investimenti che vanno oltre il marketing tradizionale – spiega il direttore generale - Mira infatti a rendere il formaggio anche un’icona turistica con il suo Grana Padano Experience Center, posizionato sul Lago di Garda e rivolto a 27 milioni di turisti gardesani e ai 23 milioni di altri turisti della Lombardia, del Veneto e del Trentino. Il buon cibo è il frutto di una cultura diffusa a tutti i livelli e dell’arte del saper fare che il mondo ci invidia e viene in Italia ad apprezzare”.

Il Grana Padano DOP sarà infine l’ospite fisso e nello spazio del Consorzio nel Padiglione A5, per tutta la durata della manifestazione dal 22 agosto al 27 agosto saranno offerti assaggi e distribuiti materiali informativi.

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





Del Consorzio Tutela Grana Padano fanno parte 142 aziende. Sono 122 quelle di lavorazione, che gestiscono 135 caseifici produttivi, 142 gli stagionatori e 197 confezionatori di porzionato, grattugiato e CET.

Nel periodo gennaio - luglio 2025 sono state prodotte 3.685.877 forme, con un incremento del 4,24% 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.