



Il Consorzio di Tutela partner della manifestazione che compie 20 anni

La contemporaneità del Grana Padano a GOLOSARIA Protagonista dei Wine Tasting nelle varie stagionature

Zaghini: facciamo convivere tradizione e innovazione in Italia e all'estero Grande impegno da sponsor dei Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali Milano Cortina 2026

Desenzano del Garda (BS), 27 ottobre 2025 – Inizia nel 1135 tra i monaci dell'Abbazia di Chiaravalle la storia del Grana Padano DOP, il formaggio a denominazione d'origine protetta da anni più consumato nel mondo, nel 2024 con oltre 5,6 milioni di forme prodotte ed un consumo all'estero del 51,2%.

Restando fedele alle sue radici, il Grana Padano sa innovare, mantenendo la sua essenza. Quindi, è un formaggio capace di essere contemporaneo e di farsi apprezzare dai consumatori di oggi. Questo valore sarà confermato a "GOLOSARIA", dove dal 1° al 3 novembre prossimi a Fiera Milano Rho rinnoverà un legame ventennale con l'evento tra i più apprezzati dagli appassionati del gusto, dal tema "Il gusto della contemporaneità".

La contemporaneità del Grana Padano DOP sarà esalta nella sua versatilità. Con le sue diverse stagionature, accompagnerà i quindici appuntamenti di wine tasting tenuti da Paolo Massobrio, Marco Gatti, Fabio Molinari e Alessandro Ricci, consolidando il proprio ruolo di formaggio perfetto per accompagnare la degustazione dei grandi vini.

"La collaborazione con "GOLOSARIA" cresce di anno in anno grazie all'impegno nell'innovazione del gusto che il Consorzio Tutela Grana Padano dedica alla sua produzione secolare e alla professionalità degli organizzatori di "GOLOSARIA" – spiega Renato Zaghini, presidente del Consorzio - Esaltare la contemporaneità del Grana Padano ribadisce come la tradizione e l'innovazione sappiano coesistere, offrendo un prodotto che si adatta perfettamente agli stili di vita e di consumo odierni. Si tratta di una caratteristica che emergerà con forza anche dal grande impegno del Grana Padano DOP nei prossimi mesi, in qualità di Sponsor dei Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali di Milano Cortina 2026".

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 - settembre 2025 sono state prodotte 4.527.820 forme, con un incremento del 6,49% 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