



Dal 17 al 21 giugno a Regent's Park con il progetto europeo "Cheers and Cheese to EU"

Grana Padano DOP e Prosecco DOC protagonisti al Taste of London 2026

Berni: "Portare Grana Padano DOP e Prosecco DOC al Taste of London significa raccontare, attraverso il gusto, una parte autentica della nostra identità"

Desenzano del Garda (BS), 15 giugno 2026 – Grana Padano DOP e Prosecco DOC tornano protagonisti a Londra in occasione di **Taste of London 2026**, in programma dal **17 al 21 giugno** a **Regent's Park**, nell'ambito del progetto europeo "**Cheers and Cheese to EU**".

Tra gli appuntamenti più attesi dell'estate gastronomica londinese, Taste of London riunisce per cinque giorni ristoranti, chef, produttori e brand del mondo food & drink, offrendo una vetrina internazionale alle nuove tendenze della ristorazione e alle esperienze di gusto.

La partecipazione rientra in "**Cheers&Cheese to EU**", progetto triennale di informazione e promozione cofinanziato dall'Unione Europea e promosso dal **Consorzio Tutela Grana Padano** e da **Next Generation Pro**, associazione che riunisce i produttori di Prosecco DOC.

L'obiettivo è valorizzare due eccellenze a denominazione: **Grana Padano DOP, il formaggio DOP più consumato al mondo**, e **Prosecco DOC, prodotto iconico dei vini spumanti italiani**.

Durante l'evento, i visitatori potranno vivere un'esperienza dedicata all'eccellenza agroalimentare italiana, con degustazioni, masterclass, showcooking e momenti interattivi pensati per raccontare la qualità, l'origine certificata, la versatilità e la cultura dei due prodotti.

A guidare il programma saranno lo chef **Danilo Cortellini**, con cooking show e proposte dedicate alla cucina italiana contemporanea, e il wine expert **Neil Phillips**, che condurrà degustazioni guidate e masterclass sugli abbinamenti tra le diverse stagionature di Grana Padano DOP e le tipologie di Prosecco DOC. Il calendario vedrà inoltre la partecipazione di ospiti speciali del panorama gastronomico e digitale internazionale, tra cui **Nina Parker, Verna Gao, Gaetano Farucci, Stefano Di Giosia, Francesco Mattana e Angelo Coassin**.

Quiz, blind tasting, giochi sensoriali e momenti di intrattenimento renderanno l'esperienza ancora più coinvolgente, offrendo al pubblico un'immersione autentica nei valori del Made in Italy: gusto, convivialità, tradizione e innovazione.

«Portare Grana Padano DOP e Prosecco DOC al Taste of London significa raccontare, attraverso il gusto, una parte autentica della nostra identità. È un'occasione preziosa per condividere con il pubblico britannico il valore delle denominazioni europee: origine, tracciabilità, qualità e legame con il territorio», dichiara infine **Stefano Berni, Direttore Generale del Consorzio Tutela Grana Padano**.

Del Consorzio Tutela Grana Padano fanno parte 141 aziende. Sono 121 quelle di lavorazione, che gestiscono 134 caseifici produttivi, 141 gli stagionatori. A loro si aggiungono 197 preconfezionatori di porzionato, grattugiato e CET.

Consorzio Tutela Grana Padano

Via XXIV Giugno, 8 San Martino della Battaglia 25015 - Desenzano del Garda – BS - Tel 030.9109811 - C.F.: 02184450159 P.IVA: 01933250985 Codice Univoco: A4707H7
www.granapadano.it





Nel periodo gennaio – aprile 2026 sono state prodotte 2.275.098 forme (+ 3,07% vs 2025)

Nel 2025 ne sono state prodotte 6.053.690, con un incremento del +7,43% sull'anno precedente, pari a 236.179,657 tonnellate (+7,72%), trasformando circa 3.141.458,660 tonnellate di latte (+6,37% vs 2024) munto in 3.376 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 2025 sono state esportate 2.757.930 forme con un incremento del 3% rispetto all'anno precedente.

Nel 2025 la proiezione sulla produzione lorda vendibile di formaggio consumo è 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.