



Dal 28 al 30 giugno il Consorzio sarà protagonista al Javits Center con degustazioni, showcooking e un nuovo racconto tra gusto, benessere e cultura italiana

## **GRANA PADANO DOP TORNA A NEW YORK PER IL SUMMER FANCY FOOD SHOW 2026**

**Berni:** “La nostra presenza a New York conferma un percorso di crescita fondato sulla qualità, sulla sicurezza e sulla tradizione della DOP più consumata al mondo”

**Desenzano del Garda (BS), 25 giugno 2026** – Grana Padano DOP torna protagonista a New York in occasione del **Summer Fancy Food Show 2026**, il principale appuntamento statunitense dedicato al food & beverage di qualità, in programma dal **28 al 30 giugno 2026** al **Javits Center**.

Dopo il successo dell'edizione 2025, il **Consorzio Tutela Grana Padano** rinnova la propria presenza oltreoceano con un progetto che unisce promozione, esperienza e racconto contemporaneo della DOP più consumata al mondo. Al centro, i valori che guidano la comunicazione del Consorzio: qualità certificata, sicurezza, tradizione, versatilità e un'idea di benessere quotidiano capace di trasformare Grana Padano DOP in un ingrediente vicino alle persone, alle loro abitudini e ai nuovi stili di consumo.

“Gli Stati Uniti rappresentano da sempre un mercato strategico per Grana Padano DOP e il Summer Fancy Food Show è una vetrina privilegiata per dialogare con operatori, media e consumatori internazionali”, dichiara **Stefano Berni, Direttore Generale del Consorzio Tutela Grana Padano**. “La nostra presenza a New York conferma un percorso di crescita fondato sulla qualità, sulla sicurezza e sulla tradizione della DOP più consumata al mondo, ma anche sulla capacità di interpretare i nuovi stili di consumo. Con GialloZafferano e con il contributo della nutrizionista Cassandra Lepore vogliamo raccontare Grana Padano come un prodotto buono, versatile e adatto a un'alimentazione equilibrata: un'eccellenza italiana capace di portare gusto, benessere ed emozione sulle tavole di tutto il mondo”.

Anche per il 2026 si conferma la collaborazione con **GialloZafferano**, che porterà in fiera un calendario di showcooking live con creator e food talent capaci di interpretare Grana Padano DOP in ricette semplici, creative e vicine al gusto del pubblico americano. La novità di quest'anno sarà la presenza della nutrizionista **Cassandra Lepore**, che accompagnerà le preparazioni con commenti dedicati agli aspetti nutrizionali, agli abbinamenti e al ruolo di Grana Padano DOP in una cucina equilibrata, accessibile e contemporanea.

«Stiamo dando vita alla casa della cucina italiana in America, dove la qualità del contenuto incontra l'autorevolezza dei nostri talenti, e Grana Padano è il partner che fin dal primo giorno ha creduto in questa visione, accrescendone il valore complessivo», dichiara **Gabriele Colasanto, CEO di GialloZafferano USA Inc.** «Tre anni di collaborazione strategica al Fancy Food ci hanno insegnato che il pubblico americano non cerca una lezione sull'Italia, ma vuole portarla nel proprio stile di vita. Grana Padano, per versatilità e riconoscibilità, è l'ingrediente chiave che rende naturale e immediato questo passaggio.»

Nel corso delle tre giornate, lo spazio Grana Padano ospiterà un programma pensato per valorizzare la DOP in chiave fresca, estiva e conviviale, con showcooking live, degustazioni e momenti di racconto dedicati alla versatilità del prodotto e al suo ruolo in una cucina contemporanea, equilibrata e accessibile.



Accanto alla presenza al Javits Center, il Consorzio firmerà un appuntamento esclusivo fuori salone: **Casa Grana Padano – The Private Town House Experience**, in programma la sera di **lunedì 29 giugno**, dalle **18.00 alle 21.00**, presso **Casa Gessi**, al **214 Lafayette Street**, nel cuore di Soho.

Per una sera, la storica townhouse newyorkese diventerà il luogo d’incontro tra Grana Padano e New York: un percorso sensoriale tra gusto, mixology, cucina e convivialità, pensato per accogliere ospiti selezionati, partner, media e stakeholder. Il programma intreccerà suggestioni locali e tocco italiano, dal pastrami di Katz’s Delicatessen al cocktail firmato Employees Only, fino alla proposta gastronomica di GialloZafferano, con una ricetta speciale dedicata a Grana Padano DOP e un momento dolce con le creazioni di Bilena Settepani in terrazza.

L’esperienza porterà a New York un racconto contemporaneo in cui Grana Padano DOP incontra l’energia della città, trasformandosi nel protagonista di un dialogo tra tradizione, creatività e lifestyle internazionale: un modo per far vivere al pubblico non solo un’eccellenza produttiva italiana, ma un simbolo quotidiano di gusto, benessere e condivisione.

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 confezionatori di porzionato, grattugiato e CET.

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.