

Il Consorzio rinnova la storica partnership con B2Cheese e partecipa alla World Cheese Capital, dal 23 al 27 settembre

GRANA PADANO PROTAGONISTA A BERGAMO, CAPITALE MONDIALE DEL FORMAGGIO

Zaghini: essere presenti a Bergamo significa ribadire anche quanto sia importante valorizzare le eccellenze autentiche e renderle sempre chiaramente riconoscibili

Berni: abbiamo creduto in questa manifestazione fin dalle sue origini perché valorizza non soltanto il prodotto, ma anche il lavoro, la competenza e la capacità d'innovazione

Desenzano del Garda (BS), 22 settembre 2026 – Cultura casearia, competenza, territori e apertura ai mercati internazionali. Il Consorzio Grana Padano rinnova la sua storica partnership con B2Cheese, la fiera B2B internazionale dedicata al settore lattiero-caseario in programma il 23 e 24 settembre alla Fiera di Bergamo, e partecipa a World Cheese Capital, il format che fino al 27 settembre trasformerà Bergamo in un punto d'incontro per produttori, operatori, esperti e appassionati provenienti da tutto il mondo.

Una presenza che conferma l'impegno del Consorzio nel promuovere la cultura del formaggio e nel sostenere occasioni capaci di mettere in relazione la dimensione produttiva e commerciale con il patrimonio di conoscenze, professionalità e tradizioni custodito dalla filiera lattiero-casearia italiana.

A B2Cheese, il Grana Padano, il formaggio DOP più consumato al mondo, sarà presente nello spazio della collettiva AFIDOP, insieme al Consorzio per la Tutela dello Strachitunt, al Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP e al Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP.

Il Consorzio metterà inoltre a disposizione il prodotto per la Sponsor Lounge, allestita nella piazza centrale della Fiera, e per una delle masterclass condotte da cheese expert, durante la quale il pubblico professionale potrà approfondire caratteristiche, versatilità e qualità sensoriali di una delle più autentiche espressioni del Made in Italy agroalimentare.

“B2Cheese rappresenta da sempre un appuntamento importante per il dialogo tra le imprese, i professionisti e le istituzioni della filiera – dichiara Stefano Berni, direttore generale del Consorzio Grana Padano –. Abbiamo creduto in questa manifestazione fin dalle sue origini perché valorizza non soltanto il

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

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



prodotto, ma anche il lavoro, la competenza e la capacità d'innovazione che accompagnano ogni formaggio di qualità.”.

La partecipazione proseguirà nell'ambito di World Cheese Capital, iniziativa nata per affermare il ruolo dell'Italia quale riferimento internazionale nella cultura del formaggio e valorizzare Bergamo, riconosciuta dall'UNESCO come Città Creativa per la Gastronomia, quale luogo privilegiato d'incontro tra le migliori espressioni del settore.

La sera del 23 settembre, Grana Padano DOP sarà protagonista della Cheese Lovers Night, l'evento di networking ospitato negli spazi di ChorusLife, simbolo della nuova Bergamo contemporanea, che riunirà buyer, espositori, stakeholder e autorevoli professionisti del mondo caseario.

Nel fine settimana il racconto proseguirà nel cuore storico della città. Il Consorzio fornirà infatti il prodotto destinato alle attività rivolte al pubblico in Piazza Vecchia, in Città Alta, dove degustazioni, laboratori e incontri offriranno ai cheese lovers l'opportunità di conoscere più da vicino le eccellenze e le storie del patrimonio caseario.

“Grana Padano nasce da un sapere antico, possiede una naturale vocazione a incontrare il mondo ed è, proprio per il suo successo, anche molto imitato – conclude Zaghini –. Essere presenti a Bergamo, capitale della cultura casearia, significa allora ribadire anche quanto sia importante valorizzare le eccellenze autentiche e renderle sempre chiaramente riconoscibili”.

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.

Nel periodo gennaio – agosto 2026 sono state prodotte 4.171.343 forme (+1,14% 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 di prezzo media è stata superiore a 4.600.000.000 euro, ripartita tra Italia con 1.800.000.000 euro ed estero con 2.800.000.000.

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
C.F.: 02184450159 P.IVA: 01933250985 Codice Univoco: A4707H7 www.granapadano.it

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

