Il 16 e 17 novembre la DOP più consumata al mondo ad ACCI Gusto, nell'ambito del progetto "Orient" cofinanziato dall'Unione Europea

GRANA PADANO, A TOKYO IL VALORE DELL'ORIGINE INCONTRA LA CUCINA ITALIANA

Berni: «Le iniziative americane sul nome "grana" rendono ancora più necessario spiegare che cosa distingue il prodotto autentico»

Desenzano del Garda (BS), 9 novembre 2026 – Rafforzare la conoscenza del Grana Padano DOP e il rapporto con i professionisti della ristorazione giapponese, mediante un percorso dedicato all'origine, alla qualità e alle diverse stagionature. Con questo obiettivo il Consorzio Tutela Grana Padano parteciperà ad ACCI Gusto, in programma il 16 e 17 novembre 2026 al Tokyo Metropolitan Industrial Trade Center Hamamatsucho-kan.

Organizzata dall'Associazione Giapponese di Cucina Italiana, la manifestazione è un appuntamento di riferimento per la promozione dell'autentica cucina italiana in Giappone e attende circa 3.500–4.000 professionisti del settore e visitatori specializzati.

La partecipazione rientra nel progetto "Orient", il programma di promozione cofinanziato dall'Unione Europea dedicato ai mercati di Giappone, Cina, Hong Kong e Taiwan. Un'iniziativa che accompagna il percorso internazionale della DOP più consumata al mondo, che nel 2025 ha esportato 2.757.930 forme, il 3% in più rispetto all'anno precedente.

Nello spazio del Consorzio, di 37,5 metri quadrati allo stand 5-50, l'esperta Yuko Sato guiderà due sessioni di degustazione comparativa dedicate a Grana Padano DOP 10–12 mesi, oltre 16 mesi e Riserva. Gli operatori potranno apprezzare l'evoluzione di profumi, sapori e consistenze e approfondire le possibilità di impiego delle diverse stagionature in cucina.

«Le iniziative americane che puntano a considerare "grana" un nome comune e a favorirne l'utilizzo nei mercati internazionali rendono ancora più necessario spiegare che cosa distingue il Grana Padano DOP – dichiara Stefano Berni, direttore generale del Consorzio di Tutela –. Il legame con il territorio, il rispetto del disciplinare e i controlli sono garanzie concrete per chi acquista. In Giappone, il confronto con cuochi, importatori e professionisti della ristorazione ci permette di far conoscere questo patrimonio e di costruire una domanda sempre più consapevole del prodotto autentico».

Durante le due giornate saranno distribuiti materiali informativi e proposti questionari per approfondire la conoscenza del mercato locale e sviluppare nuovi contatti professionali.

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

Il Grana Padano DOP si conferma nel 2026 il formaggio DOP più consumato nel mondo e con un export superiore ai consumi interni, nonostante le tensioni sui mercati internazionali, come avvenuto nell'anno precedente.
Tra gennaio e settembre 2026 sono state prodotte 4.549.710 forme, con un incremento dello 0,48% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.
Nel 2025 ne furono lavorate 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 aumento anche l'export. Tra gennaio e luglio 2026 è salito complessivamente del 2,6% per un totale di 1.634.009 forme esportate.
Nel 2025 furono 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 stata di 4.600.000.000 euro, ripartita tra Italia con 1.800.000.000 euro, pari al 39,13%, ed estero con 2.800.000.000, equivalente al 60,87%.
Del Consorzio Tutela Grana Padano fanno parte 140 aziende. Sono 120 quelle di lavorazione, che gestiscono 134 caseifici produttivi, 138 gli stagionatori. A loro si aggiungono 197 preconfezionatori di porzionato, grattugiato e CET.
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, 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