



GRANA PADANO DOPA 'FICO EATALY WORLD' CON UN VERO CASEIFICIO.

Grana Padano sarà presente a FICO Eataly World, il parco agroalimentare più grande del mondo che aprirà a Bologna il 15 novembre, con un progetto studiato ad hoc per valorizzare e promuovere la DOP più consumata al mondo in modo diretto ed esperienziale: è stato realizzato un caseificio perfettamente funzionante che produrrà due forme di formaggio al giorno utilizzando circa **500 litri di latte per ognuna**, proveniente dall'emiliana piacenza da una delle stalle iscritte al Consorzio Grana Padano.

Si torna a presidiare operativamente, con la matricola BO203, la provincia di Bologna, in particolare la zona a destra del Reno, una delle aree di produzione proprie del Grana Padano, scoperta dal 1983, anno in cui l'allora Consorzio Emiliano Romagnolo cessò la lavorazione con matricola BO202.

Le forme prodotte, riposeranno in scalere allestite nel magazzino realizzato all'interno del caseificio e potranno essere vendute dopo almeno 9 mesi, al compimento della stagionatura che consentirà, se superati i controlli, di ricevere il marchio a fuoco che identificherà ogni forma come Grana Padano DOP.

Grana Padano è oggi il prodotto DOP più consumato al mondo con una **commercializzazione annua di oltre 4 milioni e 800 mila forme**. Ognuna di esse segue un disciplinare rigoroso e puntuale in grado di garantire una genuinità d'eccellenza unica e ineguagliabile, il tutto attraverso controlli meticolosi in grado di offrire al consumatore il massimo della sicurezza alimentare.

Il Consorzio Grana Padano, nell'ambito di FICO Eataly World sarà a disposizione delle scuole e di tutti i visitatori per incontri informativi con l'obiettivo di raccontare e far comprendere l'eccellenza di questo gioiello del *Made in Italy*. L'area hospitality è stata infatti pensata con percorsi infografici, che completeranno la proposta di Grana Padano rivolta al grande pubblico di FICO.