



A CURA DI RCS PUBBLICITÀ



Il Grana Padano DOP si mette in mostra

A BOLOGNA, IN OCCASIONE DI «IDENTITÀ D'ORIGINE», È STATA MARCHIATA «RISERVA» LA PRIMA FORMA PRODOTTA A FICO



Scoprire da vicino come si produce il Grana Padano DOP, come in uno dei 128 caseifici che fanno parte del Consorzio di Tutela. È quello che è stato possibile, dal 30 agosto all'1 settembre, in occasione di «Identità d'Origine», l'evento dedicato ai prodotti alimentari a certificazione garantita (DOP, IGP e STG) che si è svolto a FICO, la Fabbrica Italiana Contadina di Bologna e organizzato con Fondazione **Qualivita**, Regione Emilia Romagna e Origin Italia. DOP e IGP sono i segni distintivi delle eccellenze alimentari dei Paesi dell'Unione Europea e in particolare del nostro. Su tutte il Grana Padano DOP, il prodotto a denominazione d'origine protetta più consumato nel mondo. Una leadership che nasce dal lavoro quotidiano di 40mila addetti. Per raccontare questo lavoro, il Consorzio di Tutela ha creato all'interno di FICO un vero e proprio caseificio.

In occasione della manifestazione, la produzione di Grana Padano DOP è avvenuta



direttamente davanti al pubblico, così come l'applicazione a fuoco del marchio «Riserva» su una forma di Grana Padano DOP stagionata oltre 20 mesi.

«È stato un evento significativo – ha spiegato Nicola Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio Tutela Grana Padano e di Origin Italia, l'associazione italiana dei Consorzi di

indicazione geografica – che ha confermato il valore della scelta, impegnativa sul piano economico e organizzativo, di costruire un caseificio in un luogo dedicato alle eccellenze alimentari, dopo il successo dell'esperienza compiuta a EXPO 2015. Un segno forte dell'assoluta trasparenza che i caseifici offrono ogni giorno ai consumatori in ogni passaggio della filiera».

L'iniziativa ha dato la misura di una chiarezza nella comunicazione e nelle scelte produttive che passa anche dal rispetto per l'ambiente e il benessere animale e dall'evoluzione costante dei controlli. «Il primato che il Grana Padano DOP ha conquistato a livello internazionale – ha concluso Baldrighi – impone al Consorzio di Tutela di intensificare la sua attività di valorizzazione e di promozione di un formaggio, che trasforma il 23% del latte italiano, di assoluta e garantita qualità, e di essere protagonista negli eventi che puntano ad ampliare la conoscenza delle produzioni tutelate e garantite».

Attività promozionale cofinanziata con fondi comunitari dal PSR Lombardia 2014-2020 operazione



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERE RADICI



Regione
Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali