



Food&Science 2019: Grana Padano si conferma Main Partner

Caseificazione, laboratori e degustazioni con le scuole in piazza Concordia

Il presidente Baldrighi: il Consorzio pone l'innovazione al servizio della tradizione

Nei 128 caseifici che producono il Grana Padano DOP e nei 149 magazzini dove le forme stagionano almeno 9 mesi per arrivare a 24 ed oltre, il rispetto della tradizione è la regola sancita dal Disciplinare di produzione.

Nel 2018 sono state lavorate 4.932.996 forme, pari a 190.558.338 quintali di formaggio, con un incremento dello 0,11% rispetto al 2017. Da primato le esportazioni, che hanno raggiunto il primato di 1.938.328 forme, con un aumento del 5,44% sull'anno precedente.

Sono risultati ottenuti anche grazie a studi e buone pratiche messe in atto dal Consorzio di Tutela e dalle aziende che ne fanno parte. Si dedica grande attenzione all'alimentazione delle bovine e alla materia prima, il latte, sino all'efficienza degli impianti e ai controlli per certificare la qualità del formaggio e la sua conformità al Disciplinare.

A favore del benessere animale, il Consorzio di Tutela ha stabilito nuove regole sulla gestione delle stalle, condizione essenziale per far parte della filiera del Grana Padano. Ricerche affidate ad università e centri specializzati italiani ed europei indicheranno invece gli interventi più opportuni nel processo produttivo per ridurre le emissioni nell'atmosfera.

Sempre più alta l'attenzione per la qualità e i controlli a tutela del consumatore. Accanto agli strumenti e alle pratiche utilizzati con successo da anni, si effettuerà la verifica organolettica sistematica sulle forme.

“Il Consorzio e le aziende associate fanno questi investimenti per garantire in modo sempre più certo ed efficace la massima qualità al consumatore – spiega il Presidente del Consorzio di Tutela, Nicola Cesare Baldrighi -, soprattutto sulle forme di Grana Padano Riserva, che ha la stagionatura più lunga e quindi acquisisce maggior pregio. Dimostriamo che l'innovazione sa mettersi al servizio della tradizione proprio per garantirla nel futuro, un principio che ha portato il Grana Padano ad essere il prodotto DOP più consumato nel mondo”.

E questo rapporto sarà il filo conduttore della presenza del Consorzio Grana Padano all'edizione 2019 del FOOD&SCIENCE FESTIVAL, che si terrà a Mantova dal 17 al 19 maggio, in qualità di Main Partner.

Nello spazio Grana Padano Dop in piazza Concordia si rinnoverà la caseificazione del formaggio, che propone un prodotto dalla qualità assolutamente garantita e certificata e lavorato con la stessa ricetta da mille anni.

Inoltre quest'anno grande spazio sarà dedicato alle scuole e ai bambini e al loro rapporto con il Grana Padano. Per tutto il weekend i consumatori di domani troveranno una mucca “tecnologica” per sperimentare la mungitura. Venerdì 17 maggio laboratori dedicati agli alunni delle scuole primarie, mentre sabato mattina gli studenti del corso di Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera dell'Istituto Superiore Bonomi Mazzolari di Mantova proporranno una degustazione curata nell'ambito del progetto didattico “A scuola di cucina con Grana Padano”.

Nello spazio Grana Padano sarà anche possibile acquistare il formaggio più consumato nel mondo sabato 18 e domenica 19 maggio, in particolare il Riserva, il formaggio a più lunga maturazione, che nel 2018 ha visto crescere le forme marchiate ad oltre 447mila.