

IL CONSORZIO del formaggio Dop più consumato al mondo impegnato in 2 manifestazioni

# Grana Padano, doppia vetrina con l'eccellenza

Da domani a domenica protagonista al Villaggio Coldiretti a Milano e al Food & Science a Mantova «per la biodiversità e il made in Italy»

**Adriano Baffelli**

adriano.baffelli@gmail.com

●● Grana Padano protagonista al Villaggio Coldiretti, in programma da domani a domenica 2 ottobre a Milano, nello spazio tra il Castello Sforzesco e l'Arco della Pace. Una presenza che, oltre a favorire l'incontro della produzione casearia d'eccellenza di molte aziende agricole del territorio, si prefigge di proporre e sottolineare il pronunciamento di un convinto sì alla biodiversità e alla sostenibilità dell'agricoltura e della zootecnia italiane. Ed ancora, vuole ribadire con chiarezza il no ai cibi sintetici e a modelli alimentari che vogliono omologare al ribasso le produzioni agricole.

**Principi** irrinunciabili per il Consorzio Tutela Grana Padano che, in occasione della manifestazione dell'associazione agricola, porterà nel cuore della metropoli un messaggio per la valorizzazione e la centralità del made in Italy agroalimentare nel sistema economico e per la sicurezza alimentare. «Per i produttori di Grana Padano Dop è vitale ogni iniziativa tesa a contrastare i cibi sintetici - sottolinea Renato Zaghini, presidente del Consorzio di Tutela con sede a Desenzano del Garda -: provengono soprattutto da produzioni Ogm, che interferiscono in modo negativo con il microbiota umano, e quindi antitetici alle produzioni di qualità, frutto di materie prime provenienti da ben precise zone di produzione».

Il Consorzio, che nel 2021 ha espresso una produzione di due milioni e 234 mila forme, il 44% delle quali destinato all'export, denuncia come questi prodotti nascano soprattutto per creare grossi profitti a scapito della qualità. «Li realizzano soprattutto multinazionali che, non potendo far proprio il business del cibo buono, tradizionale e legato al territorio - rimarca Zaghini - stanno puntando con grande determina-



La suggestiva fase della marchiatura delle forme di Grana Padano, il formaggio Dop più consumato al mondo



Il presidente Renato Zaghini

zione verso questo cibo. L'azione intrapresa nella tre giorni a Milano, da parte del Consorzio Grana Padano, va nella direzione di creare e consolidare sul tema un ampio e diffuso consenso. «Dobbiamo smentire chi, sbandierando false pretese salvifiche verso l'ambiente, coltiva interessi economici di enorme

portata mondiale - commenta Stefano Berni, direttore generale del Consorzio Grana Padano -, che invece contrastano quelli di milioni di storiche imprese basate sulla produzione di latticini, di carni e derivati in genere».

La realtà consortile bresciana è pronta anche a fornire strumenti concreti alla richiamata mobilitazione. «Vogliamo vedere nascere e consolidarsi un progetto coraggioso ed energico basato sull'effettiva salvezza dell'uomo - conclude Zaghini - che altrimenti rischia di essere spinto a entrare nel mondo della massificazione indiscriminata di persone nutrite, gestite e orientate come robot, private della loro capacità di scelta, alimentate con cibi standard finalizzati a creare alternativi interessi economici di portata colossale».

Sempre da domani a domenica prossima il Consorzio del Grana Padano, il formaggio a denominazione d'origine protetta più consumato nel mondo, sarà main part-

ner della sesta edizione di Food & Science in programma a Mantova, dedicata al tema «riflessi». L'era digitale, la globalizzazione, i social, gli andamenti dei mercati sono alcuni degli esempi di strumenti, legami e connessioni tra società, economia e cultura che attraversano la nostra vita. Ogni fenomeno ha «riflessi» su situazioni apparentemente distanti.

**Nei tre giorni** del Festival il formaggio Grana Padano Dop sarà protagonista nello spazio consortile allestito in piazza Concordia, con degustazioni guidate per i bambini, nell'ambito dell'iniziativa «Grana Padano Dop. Un tesoro da mangiare». Gli adulti sono invitati al «Viaggio nell'emisfero dei sapori del Grana Padano Dop». Filo conduttore gli abbinamenti che, anche in base all'età, saranno tra il Grana Padano in varie stagionature con prodotti del territorio di produzione, mieli e birre.

●  
© RIPRODUZIONE RISERVATA