

GIORNATA RISTORAZIONE ITALIANA

06901

06901

Grana Padano abbraccia la cultura dell'ospitalità

MANTOVA Quando si tratta di ristorazione, Grana Padano è sempre presente. Se poi un evento dedicato al settore diventa l'occasione per celebrare il tema della cultura dell'ospitalità del nostro Paese, la partecipazione della DOP più consumata in Italia e nel mondo diventa ancora più forte e sentita." Con queste parole il presidente del Consorzio Grana Padano, **Renato Zaghini**, ha voluto esprimere la propria soddisfazione di essere partner della prima edizione della Giornata della Ristorazione che si svolgerà il prossimo 28 aprile. Teatro dell'evento saranno i ristoranti e le trattorie, in Italia e all'estero, che hanno aderito all'iniziativa. La Giornata della Ristorazione Italiana è promossa da FIPE-**Commercio**, sotto la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio e ha ricevuto dal Capo dello Stato la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. Con una produzione di forme pari a 5.212.103 nel 2022 e una esportazione di prodotto che ha raggiunto il 45% della produzione marchiata, il formaggio DOP più consumato al mondo è anche il protagonista tra i formaggi per la ristorazione, il catering e la cucina professionale. Il settore Ho.re.ca., solo in Italia, utilizza circa 300.000 forme l'anno, che equivalgono ad oltre il 10% dei consumi nazionali. Il Grana Padano, oltre al fatto che offre il miglior rapporto qualità-prezzo, deve l'ulteriore primato alla sua versatilità che lo rende adatto alla creatività degli esperti del settore, ma anche l'ingrediente prezioso nei piatti della grande tradizione nazionale.



Renato Zaghini

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 6901



Superficie 10 %