

GRANA PADANO ALLA PRIMA EDIZIONE DELLA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE

La cultura dell'ospitalità italiana

Il Consorzio Grana Padano, rappresentato dal direttore generale, Stefano Berni, ha partecipato, in qualità di partner, all'evento speciale presso il Ministero delle imprese e del made in Italy che ha inaugurato la prima edizione della "Giornata della Ristorazione", la manifestazione promossa dalla Federazione italiana dei pubblici esercizi (FIPE-Confcommercio) con il patrocinio anche dei ministeri del turismo, dell'agricoltura e degli esteri.

La Giornata della Ristorazione - parte dei cui proventi sosterranno l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare - si è svolta oggi in tutta Italia e all'estero attraverso decine di iniziative i cui protagonisti sono ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come imprese capaci di riabituare l'uomo a vivere assieme costruendo una grande rete di valori e di solidarietà. All'evento speciale, presso il Ministero, ha fatto gli onori di casa il ministro Adolfo Urso e

sono intervenuti, per sottolineare il grande valore che occupano gli esercizi pubblici nel "sistema Italia", anche il ministro dell'agricoltura, Francesco Lollobrigida e Daniela Santanchè, ministro del turismo.

«Quando si tratta di ristorazione, Grana Padano è sempre presente. Se poi un evento dedicato al settore diventa l'occasione per celebrare la 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 direttore generale del Consorzio Grana Padano, Stefano Berni, ha voluto esprimere la propria soddisfazione di essere partner dell'evento. Con una produzione di forme pari a 5.212.103 nel 2022 e un'esportazione di prodotto che ha raggiunto il 47%, il formaggio DOP più consumato al mondo è anche protagonista tra i formaggi per la ristorazione. 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.

«Non sono solo i numeri, in questo caso, a darci la responsabilità e l'onore di essere oggi al fianco delle Fiipe e delle istituzioni presenti, ma sono anche i valori che l'evento vuole trasmettere, volti al ripristino di una coscienza sociale che si fonda sul valore dell'ospitalità. - ha detto online il presidente del Consorzio, Renato Zaghini - Per il Grana Padano la Giornata della Ristorazione è l'occasione per affermare la qualità del nostro prodotto che rappresenta un'emozione italiana e che ogni giorno promuove valori come l'educazione alimentare, la solidarietà e la sostenibilità, i medesimi che ispirano questa bellissima iniziativa».

IN SINTESI

Del Consorzio Tutela Grana Padano fanno parte 129 aziende di lavorazione, che gestiscono 142 caseifici produttivi, 149 stagionatori e 200 confezionatori. Nel 2022 la produzione è stata di 5.212.103 forme, pari a 202.051,4 tonnellate, trasformando circa 2,752 milioni di tonnellate di latte munto in 3.835 stalle. L'intera filiera produttiva del prodotto a denominazione d'origine protetta più consumato nel mondo conta così su 50mila persone coinvolte. La produzione lorda vendibile di formaggio stagionato alla consegna franco punto vendita ha raggiunto 2.189.000.000 euro.

Nel bimestre gennaio - febbraio 2023 sono state lavorate 984.075 forme, con un aumento del 3,95% rispetto ai primi due mesi dell'anno precedente. In crescita anche l'export, che nel periodo gennaio - novembre 2022 ha segnato un +6,73% rispetto ai primi undici mesi del 2021 con 2.171.006 forme esportate. Nel 2022 la produzione lorda vendibile di formaggio stagionato alla consegna franco punto vendita è stata di 2.189.000.000 euro, che al consumo è salita a 3.320.000.000 euro, di cui 1.970.000.000 in Italia e 1.350.000.000 stimati all'estero. Queste performance lo rendono il formaggio DOP più consumato nel mondo. Dal 1954 il Consorzio Tutela Grana Padano garantisce il rispetto della ricetta tradizionale e la sua alta qualità riconoscibile e ritrovabile in ogni singola forma prodotta. Il 24 aprile 2002 un decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha riconosciuto al Consorzio le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi a Grana Padano nella sua natura di prodotto DOP, ovvero a Denominazione di Origine Protetta.





Stefano Berni:
educazione alimentare, solidarietà e sostenibilità sono i valori promossi dal Consorzio ogni giorno