

CARTELLA STAMPA

Agosto 2019



IL RICONOSCIMENTO DELLA DOP

Nel **1996** il GRANA PADANO ha ottenuto il riconoscimento della **Denominazione di Origine Protetta** da parte dell'Unione Europea. A seguito del mutato regime conseguenza di detto riconoscimento, le funzioni di controllo - che consistono nella verifica della sussistenza delle condizioni stabilite dal Disciplinare di produzione affinché il prodotto abbia diritto all'apposizione del marchio a fuoco romboidale, distintivo della Denominazione di Origine Protetta GRANA PADANO - sono oggi esercitate, su designazione del Consorzio e autorizzazione del Ministero per le Politiche Agricole, dalla CSQA Certificazioni Srl, con sede in Thiene (VI).

ATTIVITÀ E FINALITÀ DEL CONSORZIO

Del **Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano (CTFGP)** fanno parte 128 caseifici produttori e 149 stagionatori. Sono inoltre autorizzate a confezionare Grana Padano in porzioni e alla grattugiatura 205 aziende. 19 sono le aziende autorizzate ad usare la DOP in prodotti composti elaborati e trasformati (CET).

Ha sede a San Martino della Battaglia, località nel territorio di Desenzano del Garda, in provincia di Brescia; si trova quindi nel cuore della zona di produzione del formaggio Grana Padano, che si estende lungo tutta la pianura Padana e comprende 32 province dal Piemonte al Veneto, dalla provincia di Trento a quella di Piacenza; la produzione effettiva è oggi concentrata in **13** province.

L'art. 4 dello Statuto dispone che il Consorzio:

- **Non ha scopo di lucro.**
- Ha ad oggetto la **tutela e la promozione del formaggio GRANA PADANO e della relativa denominazione** in Italia e all'estero, da realizzarsi **«mediante il compimento di ogni attività e l'assunzione di ogni iniziativa all'uopo necessarie»**, fra le quali ricordiamo:
 - l'esercizio di una costante **vigilanza sulla produzione e sul commercio del GRANA PADANO**, anche attraverso l'**apposizione di marcature e/o di altri contrassegni sulle forme e/o sugli involucri**;
 - la collaborazione con Enti, Organi e uffici - pubblici o privati, nazionali, comunitario comunque sovranazionali od esteri - in ordine all'applicazione delle vigenti norme di tutela delle denominazioni di origine dei formaggi;
 - realizzazione di contrassegni, marchi o brevetti;
 - svolgimento di attività promo-pubblicitaria;
 - svolgimento di ricerche, tecniche e di mercato, intese a favorire il progresso dei metodi e dei mezzi di produzione e di commercializzazione del GRANA PADANO;
 - l'esercizio delle azioni, anche giudiziarie, a difesa della denominazione, dei segni distintivi e le privative consortili in genere e per prevenire o reprimere inadempimenti e/o atti dei Consorziati e/o di terzi lesivi degli interessi del Consorzio e/o dei Consorziati.



IL PIACERE 'SI FA IN TRE'



Grana Padano stagionato da 9 a 16 mesi

Stagionato dai 9 ai 16 mesi, è il formaggio da pasto per eccellenza con un gusto nel complesso dolce, delicato, che ricorda il latte e con una pasta compatta di color paglierino chiaro che non presenta ancora la tipica struttura "a grana". Ideale per accompagnare un aperitivo, a scaglie in una insalata fresca o per completare un carpaccio. Si presta per la realizzazione di salse e creme.

Questa stagionatura di Grana Padano si abbina perfettamente a vini bianchi giovani, freschi e fruttati.



OLTRE 16 MESI

Grana Padano stagionato oltre 16 mesi

Dal color paglierino leggermente più intenso, il Grana Padano stagionato oltre 16 mesi presenta già la tipica struttura granulosa della pasta, l'inizio della formazione dei "cristalli" di tirosina e la frattura a scaglia. Ha un gusto saporito e pronunciato, ma mai piccante. E' un prodotto versatile, particolarmente adatto alla grattugia ma anche a un consumo da pasto. Ottimo per preparazioni calde quali flan, soufflè e tortini di verdure; per la mantecatura di paste, risotti e minestre.

Si abbina molto bene con vini rossi dalla moderata intensità e corposità, ancora giovani e freschi.



Grana Padano "Riserva" Oltre 20 mesi

Stagionato per almeno 20 mesi, il Grana Padano Riserva presenta una pasta a "grana" particolarmente evidente e un colore omogeneo bianco o paglierino. Il Grana Padano Riserva grazie alla lunga stagionatura, ha un sapore sempre più ricco, senza tuttavia risultare mai aggressivo. Protagonista assoluto della tavola, sia grattugiato che come formaggio da pasto, è perfetto anche servito con noci, frutta e confetture.

Questo tipo di stagionatura si può abbinare a vini rossi morbidi, ma tannici, con un buon contenuto di alcool. Perfetto l'abbinamento anche con vini dolci da dessert e interessante quello con le riserve di vini prodotti con metodo classico.



IL CONSORZIO GRANA PADANO IN CIFRE

La produzione e gli addetti

Produzione 2019 (Gennaio - Agosto)	3.581.994 forme (+3,77% vs 2018)
Produzione 2018 (Gennaio – Dicembre)	4.932.996 forme (- 0,18% vs 2017), pari a 190.558,338 tonnellate (+0,11% vs 2017)
Peso medio Forme 2018	38,63 Kg
Peso medio Forme 2017	38,52 Kg
Riserva marchiate 2018 (Gennaio - Dicembre)	447.043 forme
Caseifici produttori:	128
Stagionatori	149
Confezionatori	205
N° aziende zootecniche conferenti latte	3.857
N° addetti di tutto il comparto	40.000
Latte trasformato a Grana Padano DOP	2.638.180,607 tons (pari a oltre il 22% della quota nazionale)
Ripartizione della produzione annua:	63,39% Cooperative – 36,61% Industrie
PLV 2018 alla produzione (valore)	1.613 milioni di euro
PLV 2018 al consumo (valore)	2.812 milioni di euro
<i>PLV Italia</i>	<i>1.724 milioni di euro</i>
<i>PLV estero</i>	<i>1.088 milioni di euro</i>
Esportazioni 2018	1.938.328 forme da 37 kg (+5,44%) pari al 40% della produzione marchiata



ORGANIGRAMMA ISTITUZIONALE DEL CONSORZIO

PRESIDENTE – Nicola Cesare Baldrighi

VICEPRESIDENTE VICARIO– Giuseppe Ambrosi

VICEPRESIDENTE – Giuseppe Santus

TESORIERE – Renato Zaghini

DIRETTORE GENERALE – Stefano Berni

DIRETTORE AMMINISTRATIVO – Giuseppe Sietta



Consorzio Tutela Grana Padano



SEDE LEGALE:

Via XXIV Giugno, 8 – Frazione San Martino della Battaglia – 25015 Desenzano del Garda (BS)

Tel. 0039 030 9109811 – Fax. 0039 030 9910487 – Web: www.granapadano.it – Mail: info@granapadano.it

COORDINAMENTO UFFICIO STAMPA: *Mirella Parmeggiani* – Mob. 335 7835097 – Mail: mparmeggiani@granapadano.com

UFFICIO STAMPA: *Marco Barabanti* – Mob. 334 6954364 - Mail: press@granapadano.com

AGENZIA DI DOCUMENTAZIONE *MercurioCom Sas* – Mob. 371 4546691 - Mail: agenziadocumentazione@granapadano.com

