
CARTELLA STAMPA

1

Maggio 2026



Consorzio Tutela Grana Padano

Indice

La storia	p. 3
Il riconoscimento della DOP	p. 3
Attività e finalità del Consorzio	p. 4
Le fasi di lavorazione	p. 5
Il marchio a fuoco	p. 6
La tutela del benessere e la sostenibilità della filiera	p. 7
Ridurre l'impronta ambientale nelle produzioni di qualità	p. 8
Un alimento ad alto valore nutrizionale	p. 9
Le stagionature del piacere	p. 15
Educazione Nutrizionale Grana Padano	p. 16
Il Consorzio Grana Padano in cifre	p. 19
Cosa non è il Consorzio	p. 20
Organigramma Istituzionale	p. 21

LA STORIA

Le Origini

La storia narra che il formaggio grana della Pianura Padana sia nato attorno al 1135 fra le storiche mura di pietra dell'Abbazia di Chiaravalle, oggi situata nel Parco Agricolo Sud di Milano. Quel luogo divenne subito punto di riferimento per l'esperienza monastica fondata sullo spirito dell'"Ora et Labora – prega e lavora", il cui esempio di sobrietà, semplicità di vita, rispetto dell'ambiente e valorizzazione del lavoro è valido ancora oggi e premessa per il futuro.

Qui, infatti, in apposite caldaie all'interno del monastero, antenato di un moderno caseificio, fu ideato dai monaci un processo di caseificazione di un formaggio duro e destinato a migliorare con il tempo attraverso la stagionatura. Veniva prodotto in apposite caldaie all'interno di monasteri, che possono essere considerati i primi caseifici. **I monaci lo chiamarono *caseus vetus*, formaggio vecchio.**

Il **popolo**, che non aveva dimestichezza con il latino, gli diede un altro nome, derivato dalla particolarità della pasta, compatta ma granulosa. Così nacque il nome di **formaggio di grana** o più semplicemente **grana**. I grana più citati sono il lodesano o lodigiano, considerato da molti il più antico, il milanese, il parmigiano, il piacentino ed il mantovano.

La svolta

Il **1° giugno 1951**, a **Stresa**, venne firmata la "**Convenzione internazionale sull'uso delle designazioni d'origine e delle denominazioni dei formaggi**".

La Convenzione fu quindi recepita in Italia con **Legge 10 aprile 1954, n. 125 - Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei Formaggi**, che ha stabilito le modalità attraverso le quali i formaggi potevano ottenere il riconoscimento della denominazione e godere della relativa tutela.

Il **18 giugno 1954**, su iniziativa di **Federlatte** (Federazione Latterie Cooperative) e di **Assolatte** (Associazione Industrie Lattiero-Casearie), nacque il **Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano**, che riuniva tutti i produttori e stagionatori dell'omonimo formaggio e su iniziativa del quale, venne definito e canonizzato lo standard di produzione del formaggio Grana Padano e fu presentata la richiesta di ottenimento della denominazione.

Il riconoscimento fu quindi concesso con il Decreto del Presidente della Repubblica n. 1269 del **30 ottobre 1955 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi"**, che per la prima volta ha riconosciuto la denominazione di origine **GRANA PADANO**.

Inoltre, a seguito della domanda presentata dal Consorzio, con Decreto Interministeriale 23 marzo 1957, il Ministro per l'Agricoltura e per le Foreste di concerto con il Ministro per l'Industria e Commercio affidarono al Consorzio l'incarico di vigilanza sulla produzione e sul commercio del formaggio per il quale è consentito l'uso della denominazione di origine "GRANA PADANO".

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 dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, 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 121 aziende produttrici con 135 caseifici produttori e 141 stagionatori. Sono inoltre autorizzate a confezionare Grana Padano in porzioni e alla grattugiatura e ad usare la DOP in prodotti composti elaborati e trasformati (CET) 197 aziende.

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 34 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.



LE FASI DI LAVORAZIONE

La ricetta del Grana Padano DOP

Il Grana Padano DOP si produce esclusivamente con latte crudo da vacche alimentate secondo regole precise munte due volte al giorno o da vacche munte con accesso libero ad un sistema automatico di mungitura, proveniente dalla zona di produzione, parzialmente decremato per affioramento naturale, e lavorato esclusivamente in caldaie in rame o con rivestimento interno in rame a forma di campana rovesciata, da ognuna delle quali si ricavano due forme. In ogni caldaia vanno inseriti quasi 1.000 litri di latte.

Al latte in caldaia viene aggiunto il siero innesto naturale, viene poi riscaldato a una temperatura di 31-33°C e addizionato di caglio di vitello per la coagulazione. Si procede con la rottura della cagliata con lo "spino" e alla successiva cottura sotto agitazione fino ad una temperatura massima di 56°C.

La massa caseosa si deposita sul fondo della caldaia ed è lasciata riposare fino ad un massimo di 70 minuti, perché rassodi e spurghi il siero. Infine, gli operatori con una pala in legno ed un telo di lino ("schiavino"), la sollevano all'interno della caldaia e la tagliano in due parti uguali, le "forme gemelle". Ognuna di esse è avvolta in un telo di lino, estratta dalla caldaia e posta sullo spersore per la formatura.

Marchio di riconoscimento

A questo punto ogni nuova forma è racchiusa in una "fascera", un tempo di legno ed oggi di idoneo materiale plastico, tenuta ben stretta e leggermente pressata da un disco dello stesso materiale. Dopo circa 12 ore dalla "messa in forma", tra la "fascera" e la parte laterale della forma (lo scalzo), è inserita un'altra fascia di plastica, la fascera marchiante, con in rilievo i marchi di origine: il quadrifoglio con impresso il numero di matricola del caseificio, la sigla della provincia, il mese e l'anno di produzione, il numero di riconoscimento univoco e le piccole losanghe romboidali tratteggiate che riportano al loro interno alternativamente le parole "GRANA" e "PADANO".

5

Stagionatura dai 9 a Oltre 24 mesi

Dopo circa 24 ore si sostituisce la fascera cilindrica con una di acciaio, costellata di piccoli fori e leggermente bombata, che in un giorno circa dà al formaggio la definitiva forma caratteristica: scalzo convesso e piatti piani. A quel punto, è pronto per la salatura, immerso in una soluzione di acqua e sale per un periodo che varia dai 14 ai 30 giorni. Dopo l'asciugatura in un locale adatto detto camera calda o locale di stufatura, inizia la stagionatura, da un minimo di 9 a oltre 24 mesi, su assi di legno in apposite scaffalature, "la scamera", in ambienti ben coibentati, con moderni sistemi di controllo della temperatura, dell'umidità e dell'aerazione.

Durante il lungo periodo della stagionatura, il Grana Padano subisce una serie di mutamenti biochimici-fisici, e microbiologici che si riflettono sulle sue caratteristiche organolettiche.

In questi mesi le forme vengono curate, pulite e girate in media ogni 15 giorni circa. Queste operazioni un tempo completamente manuali, oggi sono assicurate da macchine spazzolatrici e rivoltatrici robotizzate.



IL MARCHIO A FUOCO

Controlli e verifiche

Al nono mese dopo verifica delle caratteristiche analitiche previste, le forme di Grana Padano sono esaminate con i tradizionali strumenti di controllo - il martelletto, l'ago e la sonda.

Se superano tutte le prove, ricevono il marchio a fuoco, che garantisce la qualità "sana, leale e mercantile" del Grana Padano DOP; ad apporlo sulle forme sono i tecnici dei caseifici, sotto l'occhio dei funzionari del Consorzio di Tutela e su disposizione dell'ente certificatore (CSQA).

La riproduzione del marchio deve comparire su tutte le confezioni di grattugiato e di porzionato, garantendo così il consumatore che il formaggio contenuto può legittimamente fregiarsi della DOP "Grana Padano".

Senza questo marchio, il formaggio non può essere denominato né commercializzato come Grana Padano DOP.

Il marchio a fuoco viene apposto solo sulle forme di qualità scelto, zero ed uno.

Le forme che recano i marchi di origine "Grana Padano", ma al controllo finale non risultano conformi ai requisiti necessari, vengono sottoposte alla cancellazione dei suddetti marchi mediante "retinatura", cioè ricoperte da segni che mascherano rombi e quadrifoglio che identificano come Grana Padano un formaggio che non lo è diventato, o sbiancatura.



LA TUTELA DEL BENESSERE ANIMALE E LA SOSTENIBILITA' DELLA FILIERA

Un basso impatto ambientale e il benessere degli animali rendono più agevole, apprezzato e gradevole il compito dell'allevatore generando un latte di maggiore qualità, dando vantaggi al consumatore sia in termini di salubrità di prodotto che di rispetto degli ambienti del territorio della DOP in cui si trovano le stalle.

Per questo il Consorzio di Tutela introdurrà un sistema obbligatorio per misurare il benessere animale in modo oggettivo e definito, individuando criteri finalizzati alla cura, allo stato di salute, alla libertà di movimento, all'accesso al cibo, all'acqua e alla possibilità di pascolo.

Le novità riguarderanno la sicurezza e la qualità dell'allevamento, la salute e il benessere degli animali nonché l'alimentazione, e tutte saranno decisive per consentire al produttore di latte di far parte della filiera del Grana Padano DOP. Pertanto, si introdurrà una valutazione obbligatoria dello stato di benessere animale secondo il sistema Classyfarm definendo i livelli di sufficienza che permetterà alla stalla di conferire il proprio latte all'interno del circuito Grana Padano DOP. Conseguentemente, il Consorzio cercherà in tempi ragionevoli di tendere all'ottimo per tutti gli allevatori. Si procederà con l'iter approvativo da parte del MASAF e della UE alla proposta di modifica del disciplinare di produzione, per poter introdurre questo requisito relativo alla tutela del benessere animale e la sostenibilità della filiera.



RIDURRE L'IMPRONTA AMBIENTALE NELLE PRODUZIONI DI QUALITÀ

Oggi la lotta al riscaldamento globale rappresenta una delle sfide più urgenti e difficili, che richiede l'impegno congiunto di istituzioni e imprese in ogni contesto produttivo. Le emissioni dirette di gas ad effetto serra prodotte dalle attività agricole legate alla produzione alimentare sono pari al 10-12% delle emissioni totali a livello mondiale: un dato che deve far riflettere sulla necessità di intervenire al più presto per ridurre l'impatto ambientale di un settore importante come il lattiero-caseario.

Il livello delle emissioni di gas serra tuttavia non è l'unico problema da risolvere: è responsabilità di tutti coloro che operano nella filiera fare quanto possibile per limitare anche gli altri effetti negativi sull'ambiente, come l'impovertimento delle risorse idriche, l'eutrofizzazione dell'acqua dolce e marina, l'ecotossicità dell'acqua e il consumo di suolo.

Da qui nasce l'esigenza di migliorare l'efficienza dei sistemi produttivi dei formaggi DOP, analizzando tutti i parametri necessari a fornire una mappatura completa e dettagliata dell'impatto ambientale dell'intera catena produttiva – comprese le fasi di consumo e gestione dei rifiuti – con l'obiettivo di mettere a punto tecniche e metodologie più sostenibili.

Per soddisfarla il Consorzio Tutela Grana Padano DOP, insieme al Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté in Francia, ha dato vita al progetto LIFE TTGG – The Tough Get Going ('I "formaggi" duri cominciano a giocare').

Il progetto è stato cofinanziato dalla Commissione Europea attraverso il Programma LIFE dedicato all'ambiente e all'azione per il clima e ha visto la collaborazione di università, start up, aziende produttrici, organismi di formazione e di ricerca italiani e francesi oltre alla partecipazione di csqa certificazioni.

Con il Progetto LIFE TTGG si è posto l'obiettivo di orientare lo sviluppo del settore lattiero-caseario verso modelli di produzione e consumo a basso impatto ambientale al fine di garantire la crescita e preservare la qualità in una prospettiva di sostenibilità e di indipendenza energetica.

Dopo cinque anni di lavoro, il progetto Life TTGG ha premiato l'impegno del Consorzio Tutela Grana Padano con la creazione del software SSDA, basato sulla metodologia europea PEF (Product Environmental Footprint). Si tratta di un software per il supporto alle decisioni ambientali che integra al calcolo dell'impronta ambientale l'identificazione di misure concrete e specifiche per ridurre gli impatti e i consumi di energia lungo l'intera filiera.

Sviluppato, validato e testato nei contesti produttivi del formaggio italiano Grana Padano DOP e del Comté DOP francese lo strumento di supporto permetterà di migliorare i tre macro-ambiti che caratterizzano la filiera lattiero-casearia: performance ambientali nelle aziende agricole, efficienza energetica nel caseificio, conservazione del prodotto e riduzione dello spreco alimentare attraverso l'ecodesign del packaging.

Inoltre, grazie alla programmazione del Consorzio di Tutela, le aziende produttrici di formaggio DOP avranno a disposizione un supporto evoluto che, tra le diverse funzioni, permetterà loro di ottimizzare l'intero processo produttivo, attraverso la stima del consumo di energia e la definizione dei potenziali risparmi energetici: dal recupero di calore dal siero di latte, fino ai condensatori.

Come sviluppo naturale il software sarà personalizzato per l'utilizzo in altre filiere di prodotti DOP IGP e grazie alla metodologia PEF – lo standard unico europeo alla base del progetto – potrà essere strumento per raggiungere gli obiettivi di sostenibilità stabiliti dalla strategia Green Deal e dalle politiche del Farm to Fork. A conferma della sua rilevanza internazionale, il progetto ha ottenuto un importante riconoscimento da WIPO, la World Intellectual Property Organization, che in occasione dell'edizione 2020 della Giornata Mondiale della proprietà intellettuale sul tema "Innovare per un futuro verde", lo ha segnalato tra 21 iniziative di maggior rilievo a livello mondiale.

ALIMENTO AD ALTO VALORE NUTRIZIONALE E PROMUOVE LA SALUTE

Il Grana Padano DOP è un alimento funzionale, prodotto con latte crudo, naturalmente ricco di molecole con proprietà benefiche e protettive fondamentali per l'organismo umano. Apporta una grande quantità di **nutrienti essenziali** e importanti per la salute, difficilmente riscontrabili in altri alimenti a parità di calorie, e tutti altamente biodisponibili, cioè in grado di essere assimilati dall'organismo ed adempiere alle loro funzioni. Per questo, nelle giuste quantità e all'interno di un'equilibrata e varia alimentazione, può essere consumato **da tutti e a tutte le età**, in gravidanza, allattamento, da chi è intollerante **al lattosio** ed essere inserito nella dieta di chi ha problemi **d'ipertensione, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia**.

Dai primi mesi di vita

Nel passaggio graduale dal latte materno o formulato al nutrimento solido, i nutrienti di cui necessitano i bambini derivano dagli alimenti: latte, carne, pesce, cereali, verdura e frutta. Il Grana Padano DOP è un concentrato di nutrienti del latte vaccino, indispensabili per la crescita e i suoi nutrienti possono essere assunti (da quando il bambino inizia a bere il latte) in piccole quantità, per esempio: un **cucchiaino (5 g)** di Grana Padano DOP grattugiato per insaporire pappe o passati di verdura al posto del sale. Con questa piccola quantità il bambino assumerà 1,65 grammi di proteine e ben 58 mg di **calcio altamente biodisponibile**.

Per il controllo del peso

Nelle diete ipocaloriche alcuni aminoacidi e il calcio di cui il Grana Padano DOP è ricco aiutano a controllare il peso. Tra i macronutrienti sono di rilevante importanza le **proteine**, soprattutto quelle ad **alto valore biologico** e alcuni dei loro aminoacidi essenziali, in particolare l'aminoacido **leucina** che contrasta la **perdita di massa magra**, aumenta il senso di **sazietà** e negli anziani aiuta a contrastare la sarcopenia. Inoltre, l'elevato **contenuto di calcio** permette di garantire adeguati apporti di questo importantissimo minerale (indispensabile per tante funzioni dell'organismo, oltre alla **salute delle ossa**) che, nella grande maggioranza delle abituali diete ipocaloriche, rischia di non essere assunto in quantità sufficienti al fabbisogno minimo giornaliero.

Per gli sportivi

Nello sport sono molto utili gli aminoacidi ramificati e gli antiossidanti di cui la dieta dello sportivo dovrebbe essere ricca. Il 33% del Grana Padano DOP è costituito da proteine, in gran parte di **alto valore biologico** con circa il 20% di aminoacidi ramificati (**valina, isoleucina e leucina**), molto importanti perché possono fornire **energia immediata** in quanto captati direttamente dai muscoli senza passare per il fegato, e **riparare** le strutture proteiche danneggiate come le **fibre muscolari**. L'azione dei ramificati è anche in grado di contrastare la produzione di acido lattico e ridurre l'appannamento mentale da affaticamento. Il grande consumo di energia nello sport produce un eccesso di radicali liberi che devono essere contrastati con gli antiossidanti tra i quali zinco, selenio e vitamina A contenuti in buone quantità nel Grana Padano DOP.

Per la menopausa e l'andropausa

Intorno ai quarant'anni donne e uomini iniziano un lento declino fisiologico a cui nessuno si può sottrarre, anche se è possibile ridurre al minimo il fenomeno e avere una età fisiologica inferiore a quella anagrafica. In generale le donne vanno in menopausa tra i 45 e i 55 anni e dopo i 65 tutti gli uomini sono in andropausa. A questa età occorre adottare uno stile di vita che preservi muscoli e ossa, quindi ora più che mai, oltre alla costante attività fisica, è indispensabile un'alimentazione equilibrata ricca di proteine, minerali e vitamine. Il Grana Padano DOP promuove la salute anche in questa fase della vita grazie all'apporto di nutrienti che aiutano a contrastare l'invecchiamento. Da questa età in poi aumenta la necessità delle 8 proteine essenziali, di calcio e molecole protettive che aiutino il sistema immunitario come la vitamina B12, A, zinco e selenio elementi naturalmente presenti in buone quantità nel Grana Padano DOP e nelle diete **Calorie&Menu** e **Sostenibile Vegetariana** per menopausa scaricabili gratuitamente dal [portale ENGP](#).



Per la gravidanza e l'allattamento

Dalla gravidanza all'allattamento l'alimentazione equilibrata è fondamentale per la salute della mamma e del bambino. In particolare, l'apporto proteico e minerale deve soddisfare il fabbisogno giornaliero della donna che, in questa fase della vita, ha maggiori necessità della coetanea dello stesso peso non gravida o in allattamento (LARN). Le proteine ad alto valore biologico del Grana Padano DOP con i loro **9 aminoacidi essenziali e il calcio altamente biodisponibile**, contribuiscono a mantenere in salute la donna in gravidanza e la fisiologica crescita del feto. Durante l'allattamento è altrettanto importante l'equilibrata alimentazione e di conseguenza l'apporto dei nutrienti del latte che sono concentrati nel Grana Padano DOP, non solo per la produzione di latte, ma anche per preservare la salute della mamma, in particolare per l'apporto di calcio. Infatti, se il calcio assunto con l'alimentazione non è sufficiente, l'organismo lo preleva dallo scheletro della mamma indebolendolo e aumentando il rischio di osteoporosi.

Per gli intolleranti al lattosio

L'assenza di lattosio nel Grana Padano DOP è una conseguenza naturale del tipico processo di fabbricazione con il quale si ottiene il formaggio, dove il siero, separandosi dalla cagliata, porta con sé la maggioranza del lattosio. Dopo l'estrazione della cagliata, il formaggio è fatto riposare per almeno 36 ore durante le quali i batteri lattici utilizzano quasi tutto il lattosio presente. Dopo 9 mesi di stagionatura, tempo minimo per diventare Grana Padano DOP, questo formaggio è **naturalmente privo di lattosio** e il **galattosio** è inferiore 10mg/100g, caratteristiche che rendono questo formaggio fruibile anche da chi è intollerante al lattosio e ai soggetti affetti da **galattosemia**.

Per chi ha la pressione del sangue alta

Per ridurre il sale spesso si fa a meno dei formaggi stagionati come il Grana Padano DOP, senza sapere quanto sodio si risparmia. Nella prevenzione e cura dell'ipertensione la dieta iposodica deve anche apportare tutti i nutrienti necessari all'organismo, oltre che restare nei limiti dettati dalla OMS cioè non assumere più di 5 g di sale al giorno, corrispondenti a 2 g di sodio. In una porzione di Grana Padano DOP, intesa come secondo al posto di carne o 2 uova che i LARN² indicano in 50g, **ci sono 0,8g** di sale pari a circa 320mg di sodio, la stessa quantità che si trova in 100g di pane (pagnotta, rosetta, filone, baguette) o di legumi in scatola. Un secondo di Grana Padano DOP apporta circa il **16% del sodio giornaliero raccomandato**, ma anche tanti nutrienti (proteine, calcio, vitamine) di qualità e quantità spesso superiore alla maggioranza degli alimenti.

I peptidi ACE inibitori

La possibilità di inserire con sicurezza il Grana Padano DOP anche nella dieta di chi soffre d'ipertensione è confermata da uno studio clinico effettuato dall'Unità Operativa di Ipertensione dell'Ospedale Guglielmo da Saliceto di Piacenza, guidata dal Dott. Giuseppe Crippa. Tale studio clinico, controllato con placebo, ha coinvolto 30 pazienti con ipertensione mediamente moderata, uomini e donne tra i 45 e oltre i 65 anni. Su 30 pazienti che hanno consumato quotidianamente 30 grammi di Grana Padano DOP stagionato 12 mesi, per 60 giorni (due mesi), è stato rilevato che la pressione arteriosa non è aumentata e si è riscontrata una **tendenza significativa** alla sua riduzione. I ricercatori ritengono che i peptidi che si formano durante la stagionatura del Grana Padano DOP abbiano un importante effetto biologico poiché sono in grado d'inibire l'attività di un enzima (enzima di conversione dell'angiotensina o ACE) cruciale nella regolazione dell'ipertensione. Infatti, gli ACE inibitori sono utilizzati in medicina per la cura della pressione alta. Inoltre, lo studio ha rilevato che nei 30 pazienti che hanno integrato la dieta di 210g a settimana di Grana Padano DOP, non si è osservata alcuna modificazione nei valori di colesterolo totale e HDL, trigliceridi, glicemia, sodiemia, potassiemia e, cosa sempre interessante, non si sia modificato il BMI, cioè non siano ingrassati.

Per chi ha problemi di colesterolo o trigliceridi

Nelle diete di chi ha alti valori di colesterolo o trigliceridi sono spesso eliminati alcuni alimenti di origine animale, come latte, formaggi, uova, carne, etc., nonostante le linee guida espresse dai LARN² indichino che



tutti gli alimenti debbano essere inseriti nella dieta con la giusta quantità e frequenza quotidiana o settimanale, incluso quindi il Grana Padano DOP.

Il colesterolo

è una sostanza grassa (steroli) presente negli alimenti di origine animale e anche in alcuni vegetali. È indispensabile per il corpo umano per molte funzioni, per questa ragione il fegato **produce** circa l'80% del colesterolo circolante nel sangue e solo una piccola parte è **introdotta con gli alimenti**. Per ridurre il colesterolo totale o LDL, detto anche "cattivo", e aumentare quello "buono", l'HDL, spesso il consiglio alimentare è di limitare cibi con troppi grassi come il burro, il latte e i formaggi, preferendo invece l'olio di oliva e carni magre senza grasso visibile. Questa semplificazione ha fatto credere a tanti che il colesterolo sia solo nel grasso, invece è anche nelle carni magre. Le analisi eseguite su migliaia di alimenti dal CREA¹ indicano la presenza di colesterolo in tutti gli alimenti di origine animale: carne, pesce, latte, mitili, ecc.

Il **petto di pollo** è una delle carni con minor contenuto di **grassi (0,8g/100g)**, eppure una porzione (LARN² porzione standard 100g) apporta **60 mg di colesterolo**. Nella carne rossa, taglio posteriore senza grasso visibile, i grassi sono intorno a **3,4g, cioè 4 volte di più** che nel petto di pollo, ma il colesterolo è inferiore, **solo 52 mg**. Perché? Il colesterolo è parte indispensabile della membrana cellulare, ed è quindi presente nelle cellule di ogni alimento di origine animale come nel latte. Una porzione di Grana Padano DOP (LARN² porzione standard 50g), che per le sue caratteristiche nutrizionali può sostituire un secondo di carne o 2 uova, apporta 14g di grassi (di cui il 32% insaturi) e 54,5 mg di colesterolo leggermente meno che nel petto di pollo. La quantità di colesterolo negli alimenti non è proporzionale alla quantità di grasso e le sostituzioni che i LARN² propongono non tengono conto del colesterolo, come nel caso della porzione di 2 uova che possono essere sostituite da una di formaggio stagionato nonostante contengano **222 mg di colesterolo cadauna**, cioè circa 8 volte di più che in una porzione di Grana Padano DOP.

I trigliceridi

Nelle diete di chi soffre di ipertrigliceridemia spesso si consiglia di eliminare i grassi e gli alimenti che più ne contengono, in particolare quelli di origine animale come latte, formaggi, uova, carne, etc, con il risultato che aumentino i consumi di carboidrati. Attraverso un processo di sintesi, il metabolismo produce trigliceridi dai carboidrati che non sono utilizzati, per poi immagazzinarli come grasso. I carboidrati si digeriscono velocemente e una dieta ricca di alimenti come pasta, pane e cereali in genere, oltre a cibo e bevande ricchi di zucchero, è una delle cause della trigliceridemia. Il Grana Padano DOP non apporta carboidrati, perché è privo di lattosio (zucchero del latte), ovviamente apporta calorie, precisamente 195 kcal per porzione (LARN²50g), può quindi contribuire ad un eccesso energetico, ma i suoi nutrienti si metabolizzano meno velocemente dei carboidrati. In caso di valori alti di trigliceridi nel sangue il Grana Padano DOP può essere consumato, se inserito in una dieta equilibrata secondo le frequenze giornaliere o settimanali suggerite dalle linee guida.

Macro e Micronutrienti

Proteine

In 50 g di Grana Padano DOP ci sono mediamente **16 g di proteine (33%)**, in gran parte ad **alto valore biologico** con tutti i **9 aminoacidi essenziali**, dei quali il 20% ramificati: **isoleucina, leucina, valina**. La qualità della proteina varia in funzione della sua composizione in aminoacidi essenziali, chiamati così perché il nostro organismo non può sintetizzarli e si possono assumere solo dagli alimenti. Il valore biologico di una proteina identifica la sua capacità di soddisfare le necessità metaboliche dell'organismo per aminoacidi totali ed essenziali. Semplificando, nel Grana Padano DOP sono presenti in maggioranza quelle di alto valore biologico, nei legumi quelle di medio valore biologico e nei cereali quelle di basso valore biologico.

Grassi

Il latte intero utilizzato per fare il Grana Padano DOP all'inizio della lavorazione è parzialmente decremato per affioramento naturale, fase nella quale perde poco meno del 50% dei grassi. Grazie quindi alla scrematura, in 100 grammi di formaggio sono mediamente presenti 29 g di lipidi, di cui il **68% saturi**, il **28% monoinsaturi** (gli stessi presenti nell'olio di oliva) e il **4% polinsaturi** (presenti nel pesce, noci e nella frutta



secca). Tra i saturi, l'11% sono "saturi a corta catena", cioè simili ai cosiddetti "grassi buoni". La quantità di saturi può far pensare che i lipidi del latte siano simili a quelli di carne o uova, ma non è così. I grassi della carne sono differenti per loro natura, perché sono strutturati nel tessuto dell'animale. I lipidi del latte invece sono **secreti** dalla **mammella della vacca** e costituiti da **trigliceridi** in forma di globuli rivestiti da una **membrana lipo-proteica**, chiamata MFGM (Milk Fat Globule Membrane), dalle funzioni metaboliche bioattive e con caratteristiche positive, anche se saturi. Studi d'intervento hanno dimostrato che il consumo di alimenti derivati dal latte (burro, gelati e formaggi) per un **apporto energetico quotidiano del 20%** su donne e uomini di mezza età, **ha ridotto** i livelli di colesterolo totale e di **LDL** (quello cattivo) senza modificare l'HDL (quello buono). Si può quindi dedurre che il consumo di Grana Padano DOP, **grazie al latte con cui è fatto** non abbia lo stesso effetto dei grassi della carne a parità di energia fornita, e **non sia gravato da quel rischio cardiovascolare** tipico dei grassi saturi degli altri alimenti di origine animale.

Uno studio recente ha anche messo in evidenza che il grasso del latte, mangiato sotto forma di formaggio, sembra influenzare in modo diverso i lipidi del sangue rispetto al burro, evidenziando un colesterolo totale significativamente più basso.

I minerali

Il Grana Padano DOP è un concentrato di latte ed è quindi ricchissimo di minerali essenziali come il calcio. Apporta inoltre ottime quantità di fosforo, zinco, rame ed è fonte di selenio, iodio e magnesio. Secondo le tabelle di composizione degli alimenti DBA dello IEO³, in 100 g di Grana Padano DOP troviamo ben **1165 mg di calcio**, una quantità elevata raramente riscontrabile tra tutti gli alimenti maggiormente consumati dalla popolazione italiana. Il fabbisogno quotidiano di riferimento di minerali LARN² per una persona adulta (media tra maschi e femmine di età compresa tra i 18 e 59 anni) è di 1000 mg al giorno (1300 nei maschi e femmine da 11 a 17 anni). Molti studi rilevano che l'assunzione di calcio degli italiani è insufficiente, situazione che può influire sulla crescita fisiologica della massa ossea in età evolutiva e portare a problemi dell'osso in età adulta, come l'osteoporosi nelle donne quando andranno in menopausa. Mangiando 25 g di Grana Padano DOP si soddisfa mediamente il 30% del fabbisogno di calcio e zinco negli adulti e il 22% nei ragazzi, oltre al 7% di selenio. Spesso si ritiene che l'apporto di calcio possa essere soddisfatto consumando alimenti vegetali al posto di latte e derivati come il Grana Padano DOP, l'alimento **con maggiore quantità di calcio** di tutti i derivati del latte maggiormente consumati (DBA-IEO³). Oltre alla differenza quantitativa in rapporto al peso dell'alimento, si trascura la biodisponibilità dei minerali, cioè la capacità dell'organismo di assorbire il minerale dai vegetali e utilizzarlo. Il calcio del latte è **biodisponibile per circa il 70%** della sua quantità, il calcio dei vegetali ha invece una biodisponibilità che spesso **non supera il 2% e tocca il 10% in alcuni vegetali** e una bassa quantità rispetto al peso. Per questa ragione gli studi effettuati dagli esperti dell'osso della SIOMMMS⁴ raccomandano di assumere calcio da latte e derivati oltre ovviamente assicurarsi la quantità necessaria di vitamina D senza la quale il calcio non si fissa alle ossa. Raccomandazione saggia se si pensa che un solo cucchiaino di Grana Padano DOP (10g) grattugiato apporta 116mg di calcio e ne sono assorbiti circa 81 mg. Degli altri minerali presenti nel Grana Padano DOP, vanno messi in evidenza il fosforo, che con il calcio forma gran parte del tessuto osseo, zinco e selenio, due importanti oligoelementi a funzione antiossidante che non solo combattono i radicali liberi, ma sono anche indispensabili per molte funzioni metaboliche.

Vitamine

Le vitamine contenute nel latte e concentrate nel Grana Padano DOP sono molto importanti per la salute: in particolare, nel formaggio vi sono quantità significative di vitamine del gruppo B, in particolare B12 e vitamina A. Rispetto all'assunzione di riferimento dei LARN², il consumo di 25 g di Grana Padano DOP soddisfa il fabbisogno quotidiano (media maschi e femmine 18 e 59 anni) di vitamina **B 12 per il 35%**, di **B2 per il 7%** e di **vitamina A per il 10%**. È importante sottolineare che la grande quantità di B 12 in 25g di Grana Padano DOP è dovuta alla concentrazione dei 375g di latte con cui è fatto e che questa vitamina si trova solo nel regno animale e in alcuni casi, come le alghe, in quello vegetale, ma di scarsa biodisponibilità. Infatti, la carenza di vitamina B 12 è particolarmente segnalata nelle diete vegane. La B 12 svolge un ruolo fondamentale nella **maturazione dei globuli rossi** (una sua carenza induce anemia perniziosa) ed è molto



importante per le **funzioni del sistema nervoso**. La B 2 è indispensabile alla **respirazione cellulare** e attiva nel **metabolismo degli zuccheri, proteine e grassi**. La A, oltre ai benefici che porta all'acutezza visiva, è, insieme allo zinco e al selenio, uno degli **antiossidanti presenti** nel Grana Padano DOP.

Liozima, enzima naturale con proprietà antibatteriche

Il liozima è una proteina naturalmente presente in elevata quantità nel latte materno, nelle lacrime, nella saliva umana e nell'albume dell'uovo di gallina. È un enzima dotato di proprietà antibatteriche e impiegato nella produzione di vari formaggi stagionati per controllare le fermentazioni indesiderate, inoltre, viene utilizzato anche nella produzione di alcune tipologie di vino e birra. Il liozima presente nel Grana Padano DOP è estratto dall'albume dell'uovo con metodi fisici, il quantitativo utilizzato nella caseificazione (secondo quanto previsto dal Disciplinare di produzione) è al massimo di 2,5 g per 100 litri di latte, quindi in una porzione di 50 g di formaggio si trovano pochi milligrammi di liozima.

Da recenti ricerche condotte sulla presunta allergia al liozima contenuto del Grana Padano DOP, si conclude che in letteratura non sia riportato nemmeno un caso di allergia riconducibile al liozima nel Grana Padano DOP, anche se è comunque prudente valutarne il consumo nei bambini in cui si sia riscontrata l'allergia all'uovo.

Scarica il documento del Ministero della Salute relativo alla presenza del liozima nel Grana Padano DOP.

1- CREA Centro Ricerche Alimenti e Nutrizione, istituto del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

2- LARN Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti per la popolazione italiana, della SINU Società Italiana Nutrizione Umana.

3- IEO - Istituto Europeo di Oncologia – DBA-IEO Database Alimenti.

4- SIOMMMS – Società Italiana dell'Osteoporosi del Metabolismo Minerale e delle Malattie dello scheletro



Sostanze nutritive contenute in 100 grammi di formaggio Grana Padano DOP

COMPOSTO	UNIT À	MEDI A	
Acqua	g	32,0	
Proteine totali	g	33,0	
Aminoacidi totali	g	6,0	
Grasso	g	29,0	
Acidi grassi saturi	g	18,4	
Acidi grassi monoinsaturi	g	7,4	
Acidi grassi polinsaturi	g	1,1	
Zuccheri (carboidrati)	mg	<1	
Colesterolo	mg	98,3	
Lizosima, proteina dell'uovo	mg	16,0	
Fibre	mg	0,0	
Ceneri	g	4,6	
Calcio	mg	1165,0	
Fosforo	mg	692,0	
Rapporto Calcio/Fosforo	-	1,7	
Cloruro di sodio	g	1,5	
Sodio	g	0,6	
Potassio	mg	120,0	

LE STAGIONATURE DEL PIACERE



Grana Padano DOP 9 – 12 mesi, oltre 12 mesi e oltre 14 mesi



E' 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". Si trova nella stagionatura più giovane dai 9 ai 12 mesi, con la semplice apposita dicitura, e in quelle oltre 12 mesi e oltre 14 mesi, con relativo bollone.

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.



Grana Padano DOP oltre 16 mesi e oltre 18 mesi



Dal color paglierino leggermente più intenso, il Grana Padano stagionato oltre 16 mesi ed oltre 18 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. Si riconosce con i bolloni previsti.

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 e oltre 24 mesi



Stagionato per oltre 20 mesi o 24 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.

EDUCAZIONE NUTRIZIONALE GRANA PADANO E OSSERVATORIO GRANA PADANO

Il programma “Educazione Nutrizionale Grana Padano” è parte delle attività sociali del Consorzio, che ha accolto i principi del programma “National Health Literacy Demonstration Projects” promosso dall’OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) al fine di diffondere i fondamenti della corretta alimentazione e dello stile di vita sano.

Obiettivi e finalità:

- Contribuire a migliorare la salute dei cittadini di ogni età.
- Divulgare i principi della corretta alimentazione e dell’attività fisica come forma di prevenzione delle principali malattie.
- Fornire alla classe medica informazioni e aggiornamenti sull’alimentazione.
- Fornire a cittadini e pazienti strumenti educativi per la conoscenza dei fattori che migliorano la salute.

L’attività, eminentemente educativa, è autonoma dalle finalità di controllo e promozione del formaggio Grana Padano DOP, ha un proprio Comitato Scientifico, che affianca quello del Consorzio, composto da medici esperti in Scienza dell’Alimentazione, clinici dell’apparato cardiovascolare, gastroenterico, nutrizionisti pediatrici e specialisti dell’obesità. Oltre a ciò, lo staff ENGP collabora con autorevoli società scientifiche, che possono variare a seconda delle attività.

La maggior parte delle attività a favore della comunità scientifica e di tutti i cittadini sono disponibili sul portale www.educazionenutrizionale.granapadano.it e fruibili gratuitamente sia da desktop che da smartphone e tablet.

16

STRUMENTI PER LA CLASSE MEDICA E GLI ADDETTI ALLA SANITÀ:

- **Osservatorio Grana Padano**

Software per le anamnesi alimentari al servizio della pratica clinica e della prevenzione primaria, oltre che strumento d’indagine epidemiologica sulle abitudini alimentari e gli stili di vita.

- **CeQ** (Calcium evaluation Questionnaire)

Per medici, dietisti e operatori sanitari, uno strumento validato dalla SIOMMMS che consente di realizzare un’indagine osservazionale in pochi minuti proponendo domande sul consumo degli alimenti e bevande che maggiormente apportano calcio e, sulla base delle quantità riferite dal paziente, fornisce un risultato sull’assunzione settimanale media di questo minerale.

- **ON Health**

Newsletter d’aggiornamento scientifico sull’alimentazione, realizzata in 2 edizioni per differenti target: medicina generale e pediatri, specialisti in Scienza dell’Alimentazione e dietisti. Cinque numeri all’anno in lingua italiana con abstract e articoli tratti dalla più autorevole letteratura scientifica internazionale.

- **Schede sull’alimentazione per patologie**

Pratiche guide a disposizione del medico per educare ed informare il paziente sull’alimentazione più idonea al suo stato di salute, corredate di menu e ricette.



STRUMENTI PER LA FAMIGLIA E I CITTADINI DI TUTTE LE ETÀ:

- Manuali sulla corretta alimentazione e stile di vita suddivisi per gruppi di età, dallo svezzamento all'anzianità e alimentazione nello sport.
- Programma "Menu&Calorie" dieta equilibrata e attività fisica personalizzata per le calorie di ciascun utente con alimenti che forniscono macro e micronutrienti in equilibrio tra loro.
- "Dieta Anti-Age". Programma alimentare personalizzato per le calorie di ciascun utente, con alimenti e ricette particolarmente ricchi di nutrienti protettivi e antiossidanti che possono rallentare il processo fisiologico d'invecchiamento.
- La Dieta del Grana Padano, programma personalizzato basato su algoritmi validati scientificamente che determinano le calorie necessarie per controllare il peso.
- Programma L.O.Ve dieta Latto-Ovo-Vegetariana eco-sostenibile (senza carne e pesce) equilibrata in macro e micronutrienti, personalizzata per le calorie di ciascun utente, che rispetta gli animali e l'ambiente.
- Salute e Dis-Informazione, rubrica di video nata per contrastare il fenomeno delle fake news e i luoghi comuni sulla salute e lo stile di vita, con articoli che illustrano il parere della scienza.
- Video didattici, animazioni sul metabolismo dei nutrienti, a disposizione anche degli insegnanti della scuola secondaria.
- Podcast, disponibili su Spreaker, Spotify e tutte le altre piattaforme audio, dove i medici del Comitato ENGP affrontano il tema alimentazione per alcuni importanti momenti della vita di grandi e piccini.
- Tool per conoscere l'indice BMI (Body Mass Index) e la percentuale di massa grassa di uomini e donne.
- Newsletter periodiche con articoli dedicati ai cittadini che affrontano i temi della salute legati allo stile di vita e all'alimentazione equilibrata.

GASTRONOMIA E RICETTE DELLA SALUTE

- Le gustose ricette per tutti i pasti della giornata, dalla colazione alla cena, sono corredate di valori nutrizionali per porzione e del rapporto percentuale di calorie proveniente da macronutrienti rispetto all'equilibrio raccomandato nella giornata.

COMITATO SCIENTIFICO DEL PROGETTO EDUCAZIONE NUTRIZIONALE E OSSERVATORIO NUTRIZIONALE GRANA PADANO

Prof. Michela Barichella

Medico specializzato in Scienza dell’Alimentazione, Docente dell’Università degli Studi di Milano, Direttore medico della UOS Dietetica e Nutrizione Clinica del Centro Specialistico Ortopedico Traumatologico Gaetano Pini di Milano. Fondatore e Presidente di B&M (Brain e Malnutrition Chronic Diseases Association Onlus).

Dott.ssa Raffaella CANCELLO

Biologo Nutrizionista - *Ricercatrice, Dipartimento di Scienze mediche e Riabilitative a indirizzo endocrino-metabolico, Laboratorio di Ricerche in Nutrizione e Obesità, IRCCS-Istituto Auxologico Italiano Milano. Specialista nel settore dell’obesità e delle sue complicanze e biologia della cellula adiposa umana.*

Dott.ssa Silvia Castelletti

Medico specializzato in cardiologia presso l’Istituto Auxologico Italiano IRCCS Milano, Ambulatorio per lo studio e la ricerca delle Aritmie di Origine Cardiaca e Unità di Risonanza Magnetica Cardiaca. Membro del consiglio direttivo della Sports Cardiology Section dell’European Association of Preventive Cardiology.

Prof. Davide Festi: Medico specializzato in Gastroenterologia, già Ordinario di Gastroenterologia, Direttore della Scuola di specializzazione e Preside del corso di laurea in dietetica Alma Mater Studiorum - Università di Bologna. Presidente Sezione Emilia-Romagna della Società Italiana di Gastroenterologia (SIGE)

Dott. Lorenzo Ventura: Medico specializzato in Malattie Metaboliche dello Scheletro e in Reumatologia. Dirigente medico già responsabile del Servizio Dipartimentale “Patologie Metaboliche dello Scheletro/Reumatologia” Azienda Ospedaliera Carlo Poma, Mantova.



IL CONSORZIO GRANA PADANO IN CIFRE

La produzione e i soggetti coinvolti

Produzione 2026 (Gennaio - Maggio)	2.838.925 forme (+ 2,56% vs 2025)
Produzione 2025 (Gennaio - Dicembre)	6.053.690 forme (+7,43% vs 2024), pari a 236.179,657 tons (+7,72%)
Peso medio forme 2025	39,01 kg
Peso medio forme 2024	38,91 kg
Esportazioni 2025 (gennaio – dicembre)	2.757.930 Forme (+ 3,0% vs 2024), pari a 104.801,340 tons
Riserva marchiate 2025 (gennaio - dicembre)	407.265 forme
Riserva marchiate 2024 (gennaio - dicembre)	353.808 forme (-14,33% vs 2023)
Aziende produttrici	121
Caseifici produttori 2025:	134
Stagionatori	141
Preconfezionatori (porzionato, grattugiato, CET)	197
N° aziende zootecniche conferenti latte 2025	3.376
N° soggetti coinvolti in tutto il comparto 2025	50.000
Latte trasformato a Grana Padano DOP 2025	3.141.458,660 tons (+6,37% vs 2024) - (dati da ritenere provvisori fino a conferma del CSQA)
Ripartizione della produzione annua 2025:	65,33% Cooperative – 34,67% Industrie
Proiezione PLV 2025 al consumo (valore)	4.600.000.000 euro
PLV Italia	1,800 mld euro 39,13%
PLV estero	2,800 mld euro 60,87%



EXPORT TOP TEN 2025

	PAESE	NR. FORME	VAR. %
1°	GERMANIA	626.234	-0,9%
2°	FRANCIA	334.319	+6,3%
3°	U.S.A.	215.148	+0,1%
4°	SPAGNA	171.980	+3,5%
5°	REGNO UNITO	157.565	+5,5%
6°	SVIZZERA	149.640	+2,0%
7°	BELGIO	111.765	+3,9%
8°	PAESI BASSI	105.245	+8%
9°	AUSTRIA	88.262	+3,4%
10°	CANADA	78.879	+3,8%

COSA NON È IL CONSORZIO

Non è un produttore e non può essere considerato un'industria.

Non promuove una marca, ma un marchio distintivo di un prodotto DOP (Regolamento Unione Europea 1151/2012).

Pregiudizi comuni

Quando un giornalista crede che citare il Grana Padano DOP sia “pubblicizzare” una marca incorre in errore, perché sta citando un prodotto dell'agricoltura italiana il cui marchio è utilizzato al solo scopo di tutelare la nostra agricoltura (circa il 70% del latte prodotto in val Padana a nord del Po diventa Grana Padano) e il consumatore. La filiera del Grana Padano occupa 40.000 persone e raggruppa oltre 4.500 imprese agricole e trasformatrici. Come nella comunicazione tradizionale si scrive di Chianti, Barolo, San Daniele etc. si può scrivere di Grana Padano senza fare pubblicità ad un brand di cui beneficia un'industria perché si parla di un prodotto DOP figlio di una storia millenaria.



ORGANIGRAMMA ISTITUZIONALE DEL CONSORZIO

PRESIDENTE – Renato Zaghini

VICEPRESIDENTE VICARIO – Attilio Zanetti

VICEPRESIDENTE – Giacomo Fugazza

TESORIERE – Valter Giacomelli

DIRETTORE GENERALE – Stefano Berni

DIRETTORE AMMINISTRATIVO – Roberto Schiavello

Consorzio Tutela Grana Padano

Via XXIV Giugno, 8
San Martino della Battaglia
25015 - Desenzano del Garda – BS
Tel 030.9109811

MKTG & COMUNICAZIONE ITALIA

Responsabile: Mirella Parmeggiani – mail: m.parmeggiani@granapadano.com

Ufficio stampa: Ludovico Gay Mob. +39 3298310889 - mail: press@granapadano.com

MercurioCom Sas Mob. +39 3714546691 - mail: press@granapadano.com

www.granapadano.it

