



Agroalimentare - Mantova, Grana Padano: sostenibilità di filiera e qualità. A Food&Science per dire no al cibo sintetico

**Mantova - 08 mag 2023 (Prima Notizia 24) In Piazza Concordia
previsti laboratori, i Giovani della Filiera e panel sulla siccità.**

“ La sostenibilità della filiera produttiva garantirà la transizione ecologica più efficace ad allevamenti, caseifici, stagionatori e confezionatori, difendendo la qualità e contrastando il cibo sintetico, che persegue logiche speculative e fuorviando le scelte dei consumatori”. Questa la linea ferma nella valorizzazione del Grana Padano anche nella garanzia per chi sceglie quello a denominazione d'origine protetta più consumato nel mondo Il suo Consorzio Tutela lo ribadirà in occasione della settima edizione della manifestazione “Food & Science Festival 2023” che si terrà a Mantova, dal 19 al 21 maggio, ed avrà come tema conduttore “Confini”. Il Consorzio Grana Padano, al Festival, sarà ancora a Piazza Concordia con eventi guidati da esperti consortili. In programma interessanti laboratori per adulti dedicati all'abbinamento del Grana Padano DOP con mieli e vini ed un incontro sui “Giovani della Filiera”, protagonisti dei video diffusi sui canali social del Consorzio dove raccontano le loro esperienze. Da non perdere per importanza il convegno sulla siccità aperto a tutti i consorzi DOP presenti al Festival. “Siamo Main partner storici di F&S Festival dal primo anno perché comprendemmo subito la visione che da allora lo anima – sottolinea Renato Zagħini, presidente del Consorzio Grana Padano – L'alimentazione naturale e la scienza devono camminare insieme. Avere cura della terra, dei suoi prodotti, del benessere degli animali amici dell'uomo e che gli danno cibo, può avvenire con l'aiuto della scienza, per migliorare la sicurezza alimentare e meglio garantirla”. La presenza del Consorzio Grana Padano al Festival 2023 punterà a sottolineare la necessità di confronti che portino ad unità d'azione per superare emergenze comuni. “Affermare l'alleanza tra agricoltura e scienza significa migliorare le produzioni rispettando e valorizzando il territorio dove crescono. Contribuisce ad accendere “un'emozione italiana”, come con successo abbiamo spiegato in veri paesi europei con la nostra prestigiosa campagna di comunicazione – aggiunge Zagħini -. Usare la scienza per creare prodotti sintetici mette in pericolo questa alleanza e frantuma l'equilibrio naturale, ritenendo che offrire cibo fasullo sia una risposta all'atavica fame diffusa anche nei paesi considerati ricchi. È un disegno al quale diciamo no con assoluta fermezza, come abbiamo ribadito nel primo bilancio di sostenibilità approvato all'unanimità nell'assemblea generale dello scorso 21 aprile, strumento guida di tutte le azioni che la filiera intera intraprenderà per completare la sua transizione ecologica secondo le direttive dell'Agenda 2030 dell'ONU”. Questi i numeri che rendono grande in ogni senso il Consorzio Tutela Grana Padano: ne fanno parte 129 aziende di lavorazione che gestiscono 142 caseifici produttivi di cui 149 stagionatori e 200 preconfezionatori. L'intera filiera produttiva del prodotto a denominazione d'origine protetta più consumato nel

mondo conta così su 50mila persone coinvolte. 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. Nel trimestre gennaio – marzo 2023 sono state lavorate 1.580.830 forme con un aumento del 4,90% rispetto ai primi tre mesi dell'anno precedente. In crescita anche l'export che nel 2022 ha segnato un +6,19% rispetto al 2021 con 2.363.706 forme esportate, pari al 47% del totale delle forme marchiate. 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. Presidente del Consorzio è Renato Zaghini, affiancato dal vice presidente vicario Giuseppe Ambrosi, dal vice presidente Attilio Zanetti e dal tesoriere Valter Giacomelli. Direttore generale è Stefano Berni, direttore amministrativo Carlo Costa.

di Paola Pucciatti Lunedì 08 Maggio 2023