

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano



EXPO, GRANA PADANO: OGGI L'ULTIMA FORMA MARCHIATA "MI 2015", LA N. 324 IL RICAVATO IN BENEFICENZA.

Milano, 30 ottobre 2015 - "Missione compiuta. Anche l'ultima delle 324 forme realizzate all'Expo con lo scopo di sostenere, attraverso la Fondazione Francesca Rava NPH Italia Onlus, l'attività dell'ospedale pediatrico Saint Damien di Haiti, ha iniziato il proprio percorso produttivo".

Lo afferma **Nicola Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio di Tutela Grana Padano**, tracciando, a Cascina Triulza, sede del 'Caseificio Expo 2015', un bilancio della presenza del prodotto Dop più consumato del mondo (con oltre 4 milioni e 800 mila forme annue) all'Esposizione Universale.

"La soddisfazione più grande - **prosegue Baldrighi** - è quella di aver dato la possibilità a decine di migliaia di visitatori di apprezzare, in diretta e personalmente, come nasce una forma di Grana Padano. Questa soddisfazione diventa ancor più grande quando penso che, tra queste persone, moltissimi erano bambini".

Infatti, durante l'intero periodo della manifestazione, a Cascina Triulza, il Consorzio Grana Padano ha realizzato un vero e proprio caseificio dove sono state realizzate 324 forme 'made in Expo' e marchiate con la 'matricola MI 2015'.

"I prodotti, al termine della lavorazione - **spiega il direttore generale del Consorzio, Stefano Berni** - sono stati messi nelle classiche fascere per 48 ore e poi nella cosiddetta 'salina', per finire la salatura in un caseificio lombardo dove hanno sostato dai 14 ai 30 giorni, prima di passare nei magazzini di stagionatura. Le forme saranno pronte da marzo 2016 in avanti e i proventi ottenuti dalla loro vendita saranno destinati all'ospedale pediatrico di Saint Damien ad Haiti. Una parte di queste forme sarà disponibile sul sito web della Fondazione Rava per chi volesse farne un gradito regalo di Natale, contribuendo così a sostenere il nostro progetto".

All'incontro erano presenti anche i rappresentanti della Fondazione Francesca Rava NPH Italia Onlus, partner del progetto, e quelli della Grande Distribuzione interessati a questa iniziativa di solidarietà che, a partire da marzo 2016 potranno proporre nei rispettivi punti vendita, in appositi espositori, il Grana Padano di EXPO riconoscibile dalla presenza di una speciale coccarda.

Il presidente Baldrighi ha inoltre consegnato una targa di riconoscimento ai casari che si sono alternati in questi sei mesi al 'caseificio Expo' e alle aziende che hanno fornito il latte per produrre le forme e hanno garantito la costruzione del caseificio.

"Desidero ringraziare a nome di tutto il sistema Grana Padano - **aggiunge Baldrighi** - i nostri casari e le aziende che ci hanno aiutato a realizzare questo piccolo grande miracolo in Expo. Un'impresa resa possibile grazie alla loro passione e alla competenza di sempre che ci permette di portare sulle tavole del mondo, qualità garantita".

"La nostra presenza a Expo - **concludono Berni e Baldrighi** - è stata importante e positiva, il valore aggiunto di un'annata che, nei primi 9 mesi, ha fatto segnare una produzione di 3.658.373 forme e un export di 1.588.000 cresciuto del 10% circa nei primi sei mesi dell'anno".