

CARTELLA STAMPA

Marzo 2017



Indice

La storia	p. 3
Il riconoscimento della DOP	p. 3
Chi Siamo	p. 4
Attività e finalità del Consorzio	p. 4
Le fasi di lavorazione	p. 5
Il marchio a fuoco	p. 6
Un alimento ad alto valore nutrizionale	p. 7
Il piacere 'si fa in tre'	p. 8
Educazione Nutrizionale Grana Padano	p. 9
Il Consorzio Grana Padano in cifre	p. 11
Cosa non è il Consorzio	p. 12
Organigramma Istituzionale	p. 13

LA STORIA

Le Origini

La storia narra che il formaggio grana della Pianura Padana nacque **nel 1135** nell'abbazia di Chiaravalle, pochi chilometri a sud di Milano. 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 momento di svolta nella produzione dei formaggi è **datato 1951**. A **Stresa**, nel giugno di quell'anno, tecnici e operatori caseari europei siglarono una **"Convenzione"**, nella quale fissarono norme precise in tema di denominazione dei formaggi e indicazioni sulle loro caratteristiche. In quella occasione vennero distinti il formaggio "di Grana Lodigiano", che poi è divenuto il **"Grana Padano"**, e il "Parmigiano-Reggiano".

Si dovette però attendere il 10 aprile 1954, perché l'Italia stabilisse alcune norme sulla "Tutela delle Denominazioni di origine e tipiche dei formaggi".

Il Decreto del Presidente della Repubblica

Il **30 ottobre 1955** fu emanato il Decreto del Presidente della Repubblica n.1269 sul **"Riconoscimento delle denominazioni** circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi", compreso il **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 per le Politiche Agricole, dalla CSQA Certificazioni Srl, con sede in Thiene (VI).



CHI SIAMO

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**, per riunire tutti i produttori, gli stagionatori e i commercianti di questo formaggio.

Il Decreto del Presidente della Repubblica

Il **30 ottobre 1955** fu emanato il Decreto del Presidente della Repubblica n.1269 sul **“Riconoscimento delle denominazioni** circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi”, compreso il **Grana Padano**. Solo con i decreti ministeriali del 1957, il Consorzio Tutela Grana Padano assunse l’incarico di vigilare sulla produzione e sul commercio del formaggio.

ATTIVITÀ E FINALITÀ DEL CONSORZIO

Del **Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano (CTFGP)** fanno parte **129** caseifici produttori e 153 stagionatori. Sono inoltre autorizzate a confezionare Grana Padano in porzioni 130 aziende e 30 hanno autorizzazione alla grattugiatura. 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 private 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, proveniente dalla zona di produzione, parzialmente decremato per affioramento naturale, **munto non più di due volte al giorno da bovine alimentate secondo regole precise** 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.

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 di 53 – 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 (“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 spessore.

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 e il mese e l'anno di produzione**, e le piccole losanghe romboidali tratteggiate che riportano al loro interno alternativamente le parole “GRANA” e “PADANO”.

Stagionatura dai 9 a Oltre 20 mesi

Dopo circa 24 ore si sostituisce la fascera 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 20 mesi, 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 chimico-fisici, e microbiologici che si riflettono sulle sue caratteristiche organolettiche.

In questi mesi le forme vengono curate, pulite e girate 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 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.

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.



UN ALIMENTO AD ALTO VALORE NUTRIZIONALE

Il Grana Padano DOP è un concentrato di preziosi nutrienti del latte, per questo i medici specialisti in scienza dell'alimentazione ne raccomandano il consumo dallo svezzamento fino all'età avanzata. Apporta macro e micronutrienti di cui tutti hanno bisogno, bambini e adolescenti, donne in gravidanza, in allattamento e in menopausa, anziani, sportivi.

Tutti conoscono l'importanza nutrizionale del latte nell'alimentazione umana e Grana Padano D.O.P. ne è un concentrato. Infatti, occorrono 15 litri di latte fresco intero proveniente solo dal territorio della D.O.P., per lo più nella Pianura Padana, per ottenere un chilo di questo prezioso formaggio.

Grazie alla bioattività delle proteine ad alto valore biologico, dei minerali e delle vitamine indispensabili al metabolismo umano e delle sostanze che si formano naturalmente durante la stagionatura, questo formaggio è a tutti gli effetti definibile un alimento funzionale che promuove il benessere

PROTEINE

In 50 g di Grana Padano DOP ci sono mediamente 16 g di proteine, in gran parte ad alto valore biologico contenenti i 9 aminoacidi essenziali dei quali il 18% ramificati. Sono detti essenziali perché il nostro organismo non può sintetizzarli e si possono assumere solo dagli alimenti. Le proteine hanno funzione plastica, oltre che energetica, e sono indispensabili in tutte le fasi della vita.

GRASSI

Il latte intero 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 28 g di lipidi di cui 68% saturi, 28% monoinsaturi e 4% polinsaturi che unitamente all'11% di saturi a corta catena rappresentano i lipidi detti anche "grassi buoni". La quantità di saturi può far pensare che la maggioranza dei lipidi siano "grassi cattivi", ma quest'affermazione non tiene conto del fatto che i grassi del latte (in forma di globuli rivestiti da una membrana di fosfolipidi), si caratterizzano per contenere acidi grassi (fra C12 e C16) 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). A maggior ragione si può pensare che il consumo di Grana Padano, grazie alla particolare struttura dei grassi con cui è fatto (strato lipoproteico) ed alla presenza di lipidi buoni (43% tra insaturi ed a corta catena) fornisce energia al nostro corpo.

MINERALI

Il Grana Padano DOP, è ricchissimo di minerali essenziali come il calcio, apporta ottime quantità di fosforo, zinco, rame ed è fonte di selenio, iodio e magnesio. Secondo le tabelle di composizione degli alimenti DBA in 100 g di Grana Padano DOP troviamo ben 1169 mg di calcio, una quantità elevata raramente riscontrabile tra tutti gli alimenti maggiormente consumati dalla popolazione italiana. Considerando i valori del fabbisogno quotidiano di riferimento di minerali LARN (Livelli Assunzione di Riferimento di Nutrienti) elaborati dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) si riscontra che una persona adulta (una media tra maschi e femmine di età compresa tra i 18 e 59 anni) mangiando 25 g di Grana Padano DOP soddisfa il 30% del fabbisogno di calcio e zinco, oltre al 7% di selenio, tutti ad alta biodisponibilità.

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 e vitamina A. Rispetto all'assunzione di riferimento dei LARN, il consumo di 25 g di Grana Padano soddisfa il fabbisogno quotidiano (media maschi e femmine 18 e 59 anni) di vitamina B12 per il 35%, di B2 il 6% e il 10% di vitamina A.

IN TUTTE LE FASI DELLA VITA

Nell'equilibrata alimentazione occorre tenere conto del rapporto tra calorie e nutrienti dell'alimento, evitando di assumere quelli che forniscono solo calorie "vuote", come l'alcol o gli zuccheri semplici raffinati. Una porzione di Grana Padano DOP che i LARN valutano in 50 grammi, ha caratteristiche nutritive tali che possono sostituire un secondo di carne o 2 uova. Un secondo di questo formaggio, pur apportando 196 kcal, contiene una quantità di nutrienti importanti, difficilmente riscontrabili in altri alimenti a parità di calorie. Il Grana Padano è un alimento ricco di nutrienti essenziali altamente biodisponibili, per questo, nelle giuste quantità e all'interno di una equilibrata e varia alimentazione, può essere inserito nella dieta di grandi e piccini ed essere molto utile in alcune fasi della vita come la gravidanza o l'allattamento, nell'adolescenza e per alcune patologie come l'ipertensione, oltre che poter essere inserito nelle diete di chi accusa intolleranza al lattosio, ipercolesterolemia e intolleranza al glutine.

Nello svezzamento, le proteine del Grana Padano DOP, possono essere assunte in piccole quantità anche prima di un anno di età: per esempio, per insaporire pappe o passati di verdura al posto del sale si può utilizzare un cucchiaino (5 g) di Grana Padano DOP grattugiato, in questo modo, oltre alle proteine, il bambino assumerà anche sali minerali tra cui il calcio e le vitamine utili per la crescita.

Nelle diete ipocaloriche, la leucina, tra le altre cose, ha potere saziante, caratteristica importante per aiutare ad allontanare la fame nella terapia dell'obesità.

La funzione degli aminoacidi del latte e del Grana Padano è vastissima, ne sono prova le scoperte scientifiche che via via cambiano l'orizzonte di queste molecole.

Per gli sportivi gli aminoacidi essenziali, in particolare quelli ramificati, valina, isoleucina e leucina, sono importanti perché prontamente disponibili, cioè sono captati direttamente dai muscoli senza passare per il fegato e utilizzati come fonte di pronta energia, oltre che per riparare le strutture proteiche danneggiate dall'attività fisica.

Per gli intolleranti al lattosio

Essendo un concentrato di nutrienti del latte si può pensare che anche nel Grana Padano vi sia una certa quantità di lattosio. In realtà questo zucchero del latte non è presente nel formaggio. La mancanza di lattosio nel Grana Padano non è dovuta a una rimozione "forzata" dei carboidrati del latte, ma dal processo di caseificazione naturale del 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 circa 48 ore durante le quali elimina il rimanente siero e avviene la fermentazione lattica ad opera dei batteri lattici che utilizzano quasi tutto il lattosio presente. Dopo 9 mesi di stagionatura, tempo minimo previsto dal disciplinare DOP affinché una forma possa diventare Grana Padano, questo formaggio è *naturalmente privo di lattosio*. L'assenza di lattosio è una conseguenza naturale del tipico processo di fabbricazione con il quale si ottiene il Grana Padano. La mancanza di lattosio consente d'inserire il Grana Padano anche nelle diete di chi è completamente privo dell'enzima lattasi, potendo così godere degli straordinari nutrienti del latte vaccino e delle loro proprietà bioattive. Anche il tenore di galattosio, uno dei due zuccheri

componenti il lattosio (glucosio e galattosio) è estremamente basso, inferiore a 10mg/100 g, rendendo questo formaggio tollerante anche ai soggetti affetti da galattosemia.

Per la terapia dell'ipertensione si raccomanda da anni di ridurre il consumo di formaggi stagionati per il loro apporto di sale, discriminando anche formaggi della tradizione millenaria come il Grana Padano, perché non si conosceva l'effetto biologico di alcuni frammenti di proteine.

Lo studio clinico realizzato dall'Unità Operativa di Ipertensione dell'Ospedale Guglielmo da Saliceto di Piacenza, guidata dal Dott. Giuseppe Crippa, e presentato al congresso dell'American Society of Hypertension a New York nel maggio 2016, ha dimostrato che il Grana Padano nella dieta può aiutare a ridurre l'ipertensione arteriosa. La ricerca presentata su invito al *Convegno dell'International Society of Hypertension (ISH) a Seul*, nel settembre 2016, è stata premiata con *Medaglia d'Oro* per il miglior studio clinico presentato all'ISH.

Lo studio clinico *controllato* con placebo, ha coinvolto 30 pazienti ipertesi, uomini e donne tra i 45 e oltre i 65 anni, che non erano riusciti a stabilizzare la pressione arteriosa nei 3 mesi precedenti. Lo studio ha dimostrato che nei pazienti che hanno consumato quotidianamente 30 grammi di Grana Padano DOP stagionato 12 mesi, per 60 giorni (due mesi), la pressione arteriosa si è ridotta significativamente (pressione sistolica -6mmHg e diastolica -5mmHg). Cosa è successo?

Nel Grana Padano DOP si sviluppano alcuni frammenti proteici (denominati peptidi) durante la stagionatura, generati dalla fermentazione naturale del *Lactobacillus helveticus*. Questi peptidi hanno un importante effetto biologico poiché sono in grado d'inibire l'attività di un enzima (enzima di conversione dell'angiotensina o ACE). Questo enzima è cruciale nella regolazione dell'ipertensione, i farmaci più diffusi per il suo trattamento, detti appunto ACE-Inibitori, agiscono proprio attraverso questo meccanismo, inibendo questo enzima. Questo effetto antipertensivo, ottenuto grazie alla specie di lactobacilli utilizzati, dal tipo di fermentazione, dalla durata e caratteristiche della stagionatura, non è dimostrato possa essere replicato in altri formaggi simili al Grana Padano. Il sale presente in 30 grammi di Grana Padano DOP (sodio) è inferiore a quello contenuto in una rosetta di pane e molto meno che in una pizza.

La quantità di sale, anche se minima, non ha comunque impedito l'effetto antipertensivo dei peptidi, il Grana Padano è quindi indicato nella dieta di chi soffre d'ipertensione anche considerando che i pazienti sottoposti allo studio del Dr. Crippa, alla fine dei 60 giorni non hanno accusato né aumento di peso, né variazioni del colesterolo totale e HDL e nemmeno residui di sodio oltre il normale nelle urine.

In caso di ipercolesterolemia

I formaggi stagionati sono stati per lungo tempo sconsigliati dalla classe medica perché ritenuti ricchi di colesterolo, che unito ai grassi saturi aumenta il rischio di malattie cardiovascolari. I formaggi però non sono tutti uguali. Dalle analisi del CREA (Centro Ricerche Alimenti e Nutrizione), inseriti anche nel Database Alimenti dell'Istituto Europeo di Oncologia, si evince che una porzione di Grana Padano apporta 196 Kcal e 54 mg di colesterolo. La quantità giornaliera massima da non superare di colesterolo totale per una dieta di 2.100 kcal è 227 mg (fonte SISA – Società Italiana Scienza dell'Alimentazione 2006). In una dieta media, un secondo di Grana Padano di 50 g apporta circa il 24% del limite massimo consigliato di colesterolo. Una porzione di petto di pollo ne apporta 72 mg. Un uovo di gallina apporta 222 mg. Considerati i vari studi sulla bioattività dei nutrienti del latte, dell'effetto ACE inibitore dei peptidi, del rivestimento di lipoproteine dei globuli di grasso, della percentuale di acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi (32%) che contrastano il colesterolo, il Grana Padano è indicato anche nella dieta di chi accusa ipercolesterolemia, ovviamente all'interno di una equilibrata alimentazione.



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 calcio lattato" 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 paglierino intenso e omogeneo. Il Grana Padano Riserva grazie alla lunga stagionatura, ha un sapore sempre più ricco e pieno, senza tuttavia risultare mai aggressivo. Protagonista assoluto della tavola, sia grattugiato che come formaggio da pasto, è perfetto anche servito con noci, frutta e mostarde.

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 “Guadagnare Salute” del Ministero della Salute italiano, al fine di diffondere i fondamenti della corretta alimentazione e stile di vita.

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, ha un proprio comitato scientifico, diverso da quello del Consorzio e 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. ENGP ha un ufficio stampa specifico a disposizione dei giornalisti interessati ai temi della salute e ai comunicati sul lavoro dell’Osservatorio Grana Padano.

La maggior parte delle attività a favore della comunità scientifica e di tutti i cittadini, sono disponibili sul portale www.educazionenutrizionale.granapadano.it suddivise in tre settori e fruibili gratuitamente sia da computer che dai dispositivi mobili.

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.

- **ON Health**

Newsletter d’aggiornamento scientifico sull’alimentazione, realizzata in tre edizioni per differenti target: medicina generale, pediatria, specialisti in scienza dell’alimentazione e dietisti. Otto 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 pratico per educare ed informare il paziente sull’alimentazione più idonea al suo stato, corredate di menu giornalieri 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.
- Tools "Menu&Calorie" "Guida Anti-age" con programmi personalizzati che seguono l'utente in tutte le stagioni dell'anno.
- La Dieta del Grana Padano, programma personalizzato per il controllo del peso.
- Newsletter mensile con articoli dedicati ai cittadini che affrontano i temi della salute legati allo stile di vita.
- I consigli della settimana, newsletter settimanale sul corretto stile di vita.
- Video didattici, animazioni sul metabolismo dei nutrienti, a disposizione anche degli insegnanti della scuola secondaria.

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

Dott.ssa Michela Barichella, membro. Medico, specialista in Scienze dell'Alimentazione, Responsabile servizio Dietetico ICP ospedale CTO di Milano.

Prof. Davide Festi, membro. Medico, specialista Malattie dell'Apparato Digerente, Medicina Interna, Teconologie Biomediche, Ordinario Università di Bologna, Direttore Scuola di Specializzazione in Gastroenterologia, coordinatore Corso di Laurea in Dietistica UNIBO, Membro del Consiglio direttivo FIMAD

Prof. Claudio Maffeis, membro. Medico, specialista in Pediatria, Direttore Unità Operativa Complessa di Diabetologia, Nutrizione Clinica e Obesità in età pediatrica, ULSS 20 Verona. Direttore Centro regionale Diabetologia Pediatrica regione Veneto, Professore Associato Disciplina Pediatrica Università di Verona.

Prof. Sergio Coccheri, membro. Medico specialista in Cardiologia, Angiologia, Ordinario di Malattie Cardiovascolari Università di Bologna, Vicepresidente ALT, Responsabile Educational Committee Lega Mediterranea contro malattia Tromboembolica.

Dott. Alessandro Lubisco, membro. Ricercatore Confermato in Statistica, Dipartimento di Scienze statistiche Università di Bologna.

IL CONSORZIO GRANA PADANO IN CIFRE

La produzione e gli addetti

Produzione 2017 (Gennaio - Febbraio)	893.408 forme (+0,30% vs 2016)
Produzione 2016	4.859.592 forme (+1,20% vs 2015), pari a 185.873,450 tonnellate
Caseifici produttori:	129
Stagionatori	153
Confezionatori	184
N° aziende zootecniche conferenti latte	4.299
N° addetti di tutto il comparto	40.000
Latte trasformato a Grana Padano DOP	2.617.201,607 tons (pari a circa il 23% della quota nazionale)
Ripartizione della produzione annua 2016:	61,38 % Cooperative – 38,62 % Industrie
PLV 2016 alla produzione (valore)	1.550 milioni di euro
PLV 2016 al consumo (valore)	2.684 milioni di euro
<i>PLV Italia</i>	<i>1.658 milioni di euro</i>
<i>PLV estero</i>	<i>1.026 milioni di euro</i>
Esportazioni 2016	1.750.006 forme (+7%), pari al 38% della produzione marchiata

COSA NON E' 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 – Nicola Cesare Baldrighi

VICEPRESIDENTE VICARIO– Giuseppe Ambrosi

VICEPRESIDENTE – Giuseppe Santus

TESORIERE – Renato Zaghini

DIRETTORE GENERALE – Stefano Berni

DIRETTORE AMMINISTRATIVO – Giuseppe Sietta



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. 346 3320897 - Mail: agenziadocumentazione@granapadano.com

