

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano



A Nantwich (UK) l'International Cheese Award mette a confronto i migliori formaggi del mondo

MADE IN ITALY, AL GRANA PADANO RISERVA L"OSCAR" DEI FORMAGGI

Il Direttore del Consorzio, Stefano Berni:

“Premio che conferma Grana Padano ambasciatore del made in Italy di qualità nel mondo”

Desenzano d/G, 28 agosto 2015 - “Grana Padano Riserva si è aggiudicato la medaglia d’oro nella categoria 'formaggi duri italiani' all’International Cheese Award di Nantwich, una sorta di "Oscar" dei formaggi che si svolge ogni anno in Inghilterra. Per tutti noi si tratta di un’ottima notizia che conferma l’eccellenza del nostro formaggio, sempre più simbolo del made in Italy di qualità nel mondo”.

Lo afferma Stefano Berni, direttore generale del Consorzio Grana Padano, sottolineando come “quella che si svolge a Nantwich rappresenti l’evento riservato ai formaggi più importante del Regno Unito, oltre a essere una delle manifestazioni più qualificate a livello mondiale”.

Una giuria qualificata di esperti internazionali ha indicato il Grana Padano Riserva selezionato dalla ditta Ferrari come il miglior prodotto della categoria formaggi duri definendolo “un ottimo esempio di formaggio duro italiano. A lunga maturazione, dal sapore equilibrato con una bella nota di caramello e non troppo asciutto”.

Il successo ottenuto all’International Cheese Award **secondo Berni** “è in linea con i dati che Grana Padano ha fatto registrare nei primi sei mesi del 2015 sul fronte dei consumi. Nonostante la crisi, infatti, a livello nazionale si è registrata una sostanziale tenuta delle vendite, mentre continuano a crescere sensibilmente le esportazioni, che nei primi cinque mesi registrano un +8%”.