



**Une émotion Italienne.**

## Grana Padano AOP : le retour d'un fromage d'exception au SIAL !

Grana Padano AOP est de retour au SIAL\*  
après 4 années d'interruption avec une nouvelle campagne  
publicitaire placée sous le signe d'« une émotion italienne »  
et un nouveau logo redessiné pour l'occasion.



### Une présence marquante au SIAL pour célébrer ce retour

Du 15 au 19 octobre 2022, Grana Padano partagera son stand aux côtés de 4 autres fromages AOP réunis par AFIDOP (Association Italienne des Fromages Italiens AOP), sur une surface de 165 m<sup>2</sup> au sein du Hall 7 (stand no. C109). L'occasion de redécouvrir ce fromage incontournable et d'assister à des **démonstrations culinaires réalisées par le chef italien Denny Imbroisi**.

GRANA PADANO AOP :  
le retour d'un fromage d'exception au SIAL !



## Le Grana Padano AOP : une nouvelle identité et campagne publicitaire dévoilées au SIAL



Le SIAL sera l'occasion pour Grana Padano AOP de révéler sa **nouvelle identité graphique**, inchangée depuis 1954. Ce nouveau logo, se veut plus moderne et souhaite par son design réaffirmer l'unicité du produit. Avec les nouvelles indications sur l'affinage, il donne également plus d'informations et de transparence aux consommateurs.

Cette nouvelle identité se traduit par une **campagne de communication multicanale**, qui sera diffusée à partir du 9 octobre 2022 en France, Allemagne, Espagne, Belgique, Suisse et au Royaume-Uni.

Ce spot publicitaire inédit, réalisé par Giuseppe Tornatore et Ennio Morricone a été tourné sur le site historique de l'Abbaye de Chiaravalle, au cœur d'une région où le Grana Padano est toujours produit et affiné.

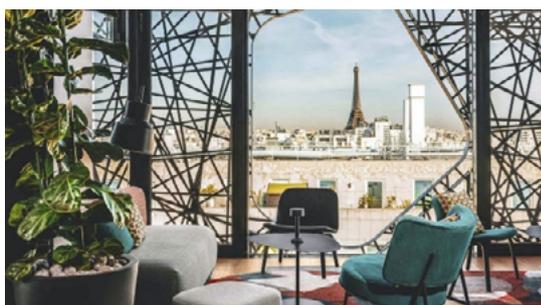
Symbole du « **Made In Italy** », de sa gastronomie légendaire, respectueuse des traditions et célébrant un art de vivre italien admiré de par le monde entier, cette campagne rappelle en chacun de nous « une émotion italienne... »



## Un évènement dédié aux acheteurs, importateurs et aux journalistes

Afin de présenter cette nouvelle campagne, Grana Padano et **Denny Imbroisi**, fidèle ambassadeur de la marque depuis 10 ans, s'associent une nouvelle fois le lundi 17 octobre prochain.

Lors d'une soirée festive aux saveurs de l'Italie, qui se déroulera sur **le rooftop d'IL Volo**, dernière adresse parisienne de Denny Imbroisi, elle accueillera journalistes et experts du secteur qui assisteront à une démonstration culinaire suivie d'une dégustation.



GRANA PADANO AOP :  
le produit AOP italien le plus consommé dans le monde



## Le Grana Padano AOP : le produit AOP le plus consommé dans le monde

Le Grana Padano AOP est le **fromage AOP le plus consommé au monde**<sup>\*\*</sup>. En 2021, sur une production de **5 234 443 meules**, ce sont près de **2 240 335 meules qui ont été exportées**, soit une augmentation de 7,07% par rapport à 2021, représentant ainsi 44% de la production.

Avec 256 645 meules exportées en 2021, le marché français est le deuxième pays importateur de Grana Padano, juste après l'Allemagne et ses 581 246 meules importées.



Partie intégrante du patrimoine culinaire Italien, le Grana Padano est un fromage incontournable figurant parmi les plus anciens fromages de la Botte. Avec son doux goût fruité et sa texture friable et granuleuse, En cuisine, qu'il soit râpé, tranché, coupé en copeaux ou cassé en morceaux, il sublime aisément un gratin, une salade ou une sauce... les possibilités sont infinies ! Un fromage authentique, fruit d'un savoir-faire unique aux multiples qualités.

## Le Grana Padano AOP : un fromage de caractère aux origines lointaines

Fromage de caractère, unique en bouche du fait de son goût et sa texture, la recette de fabrication du Grana Padano est la même que celle créée en 1135 par les moines de l'abbaye de Chiaravalle, située à seulement quelques kilomètres au sud de Milan. Si les moines l'appelaient le fromage « caseus vetus » traduit par vieux fromage, son nom de « fromaggio di grana » lui a été donné par le peuple qui ne parlait pas latin et faisant ainsi référence à la consistance plutôt compacte et granuleuse de sa pâte.



En 1951, il devient « Grana Padano », « Padano », faisant référence à sa zone de production, la **Pianura Padana** (vallée du Pô) dans le nord de l'Italie. Le fromage est finalement reconnu comme **Appellation d'Origine Protégée par l'Union Européenne en 1996**. Concrètement, cette reconnaissance donne l'assurance d'un fromage lié à sa zone de production, fabriqué en accord et selon des manières de faire traditionnelles et inséparable de son climat, de sa culture et des personnes le produisant.

<sup>\*\*</sup> Source : The most consumed PDO cheeses in the world / Report 2020 - Agriculture and Food Industry Unit| Nomisma, 2020.

GRANA PADANO AOP :  
le retour d'un fromage d'exception au SIAL !



## Le Grana Padano AOP : un fromage aux multiples atouts gustatifs et nutritionnels

Le Grana Padano AOP est le résultat d'un vrai savoir-faire ancestral. Il en résulte un fromage authentique et traçable, aux multiples qualités tant gustatives que nutritionnelles. Le Grana Padano AOP est produit exclusivement à partir de lait italien cru en partie écrémé, issue de la zone de production, où les vaches sont nourries selon un cahier des charges précis.

- Chaque meule de fromage doit vieillir minimum 9 mois et est soumise au contrôle impartial du Consorzio. Une fois l'examen réussi, la meule se voit marquée au feu ; la qualifiant et la certifiant ainsi de « parfaite ».
- La marque au feu « Riserva » désigne des meules ayant été affinées pendant au moins 20 mois et ayant passé des contrôles de qualité renforcés. La pâte à « grain » est particulièrement accentuée et le goût riche est plus complexe mais dépourvu de toute agressivité en bouche.
- Le Grana Padano AOP peut également vieillir jusqu'à plus de 24 mois et dans ce cas, tout comme sa texture granuleuse s'accroît, son goût et sa saveur deviennent plus intenses.

Le Grana Padano AOP est un aliment à haute valeur nutritionnelle. Pour obtenir un kilo de ce fromage, il faut compter environ 15 litres de lait. Il est de ce fait riche en macro et micronutriments, en sels minéraux, en vitamines A, B2 et B12, en cuivre et surtout en calcium. **De par son mode de production et du temps nécessaire à son vieillissement, il est naturellement dépourvu de lactose, donnant ainsi l'occasion aux personnes intolérantes d'en profiter.**



### APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

Le Grana Padano est un produit d'Appellation d'Origine Protégée certifié par l'UE depuis 1996. Cela garantit qu'il est exclusivement lié à sa zone de production, produit selon des méthodes traditionnelles et inséparable du climat, de la culture et des personnes qui le créent. Cela garantit également sa qualité ultime, son authenticité et sa traçabilité.

### LES VALEURS NUTRITIONNELLES

Le Grana Padano possède des caractéristiques nutritionnelles uniques telles que des protéines de qualité, des vitamines et des sels minéraux, notamment le calcium. Il est exempt de lactose en raison de la méthode de production et du long processus de vieillissement.



### CONTACT PRESSE :

Agence SOPEXA | Clémence François  
cfrancois@sopexa.com | 01 55 37 50 75



#GranaPadano

#UneEmotionItalienne

#CuisineMaison

#ItalianFood