

Parmigiano-Reggiano e Grana Padano: due eccellenze a confronto

written by Rivista di Agraria.org | 18 ottobre 2019

di Marco Salvaterra



Parmigiano Reggiano Dop – Grana Padano Dop

Le esportazioni di formaggi e latticini italiani, nel 2018, hanno raggiunto l'importo record di 2,8 miliardi di euro. Un quarto delle vendite è rappresentato da due formaggi Dop, il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano (crescita nel 2018, +5,3% in valore e +5,6% in quantità). Cerchiamo di analizzare quali sono gli elementi che rendono simili questi formaggi e quali sono invece le differenze.

Sono due formaggi semigrassi a pasta dura. Entrambi si fregiano del marchio Dop, Denominazione di Origine Protetta. Sono fatti con il latte vaccino raccolto negli allevamenti del Nord Italia. Sono nutrienti, ricchi di proteine, con pochi grassi – e sono pure facili da digerire.

Grana Padano e Parmigiano Reggiano presentano una serie di caratteristiche che li accomunano e una serie di elementi che invece li differenziano e li distinguono nettamente.

Gli elementi che accomunano i due formaggi in questione sono:

- le origini di entrambi i formaggi risalgono a quasi mille anni fa; l'area di origine è la Pianura Padana;
- sono del tutto simili per quanto riguarda, geometria della forma, dimensioni e peso delle forme;
- entrambi i disciplinari prevedono che le vacche siano munte due volte al giorno;
- gli strumenti impiegati, dalla caldaia ai vari strumenti utilizzati, sono analoghi se non addirittura i medesimi;
- per entrambi i formaggi viene impiegato solo caglio ed esclusivamente di origine animale (di vitello);
- per entrambi la struttura della pasta: deve essere finemente granulosa con frattura a scaglie;
- la stagionatura è prolungata per entrambi, anche se è maggiore nel Parmigiano Reggiano (minimo 12 mesi) rispetto al Grana Padano (minimo 9 mesi).

Quali sono le differenze fra Parmigiano Reggiano e Grana Padano?

Le specificità che hanno consentito ad entrambi i formaggi di ottenere la Dop sono sostanzialmente:

1) Zona di produzione:

- **Grana Padano:** 32 province in cinque Regioni: Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Trentino; in provincia di Trento viene prodotta la tipologia Trentingrana.



Zona di produzione del Grana Padano Dop (fonte www.granapadano.it)

- **Parmigiano Reggiano:** comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del fiume Po.



Zona di produzione del Parmigiano Reggiano Dop (fonte www.bonispa.eu)

2) Alimentazione delle bovine da latte: per il Grana Padano Dop, oltre a foraggi freschi o affienati, è possibile

l'impiego di foraggi insilati (principalmente insilato di mais). L'utilizzo di insilati rende necessario l'impiego in lavorazione del lisozima, una proteina naturale estratta dall'albume dell'uovo di gallina che la normativa classifica per i formaggi come conservante. Il lisozima - ammesso per un massimo di 2,5 grammi per 100 chili di latte - ha la funzione di prevenire fermentazioni anomale da parte del *Clostridium tyrobutyricum* nella maturazione del formaggio che potrebbero verificarsi a causa dell'utilizzo di insilati.

Le spore di *Clostridium* germinano durante la maturazione del formaggio e formano acido butirrico e gas in grandi quantità: il primo è il responsabile di un gusto e un odore sgradevoli; il secondo provoca la formazione di crepe e grandi occhiature irregolari (gonfiore tardivo). Il lisozima è presente in tracce nel latte di vacca, nonché in grande quantità nelle lacrime, nella saliva, nel latte materno, nelle uova.

Per la tipologia **Trentingrana**, l'utilizzo di insilati è espressamente vietato ed è dunque escluso anche l'utilizzo del lisozima nella lavorazione. Ciò vale anche per il Parmigiano Reggiano DOP.

Fino al 1991, il disciplinare di produzione del Grana Padano consentiva l'impiego della formaldeide come antibatterico. La tossicità della formaldeide, un tempo ritenuta molto alta, è stata ampiamente ridimensionata quando si è scoperto che viene metabolizzata e trasformata in spinacina (molecola atossica), gli effetti cancerogeni, inoltre, sono stati dimostrati solamente sui topi e a dosi molto maggiori di quelle cui veniamo a contatto quotidianamente.



Trentingrana (fonte www.lattetrento.it)

3) Munte: per quanto riguarda il Grana Padano Dop entrambe le munte utilizzate - siano esse impiegate separate o miscelate - sono sottoposte a scrematura mediante affioramento naturale della crema.

Per il Parmigiano Reggiano Dop solo una munta (generalmente quella della sera) viene sottoposta a affioramento, mentre quella del mattino viene usata intera, miscelata a quella della sera.

Ciò comporta che il latte destinato alla produzione del Grana Padano Dop abbia un tenore di grasso inferiore (indicativamente, circa 2,6% per il Grana Padano Dop, mentre per il Parmigiano Reggiano DOP è circa 2,8%).

Inoltre, il Grana Padano Dop, a differenza di quanto previsto per il Parmigiano Reggiano Dop e per la tipologia Trentingrana, ha nel disciplinare il parametro secondo il quale il rapporto grasso/caseina in caldaia deve essere compreso tra 0,80 e 1,05.

Per effetto di quanto sopra, il Grana Padano Dop ha un tenore medio di grasso inferiore rispetto al Parmigiano Reggiano e quindi matura in tempi più brevi.

Il latte del Parmigiano Reggiano non può essere refrigerato al di sotto dei 15 gradi, per quello del Grana Padano il limite è 8 gradi.

4) Caglio: per produrre il Parmigiano-Reggiano si può utilizzare esclusivamente caglio animale, per il Grana Padano si può usare anche caglio vegetale o caglio microbico.

5) Espertizzazione e stagionatura: il Grana Padano Dop viene sottoposto ad espertizzazione (operazione dell'esperto che valuta, tramite battitura, spillatura e carotatura, le caratteristiche fisiche e sensoriali di un formaggio), per essere poi marchiato a fuoco col contrassegno della Dop, al compimento del nono mese di stagionatura. Per il Parmigiano Reggiano Dop l'espertizzazione ha luogo al compimento del dodicesimo mese di stagionatura. Per il Grana Padano Dop la stagionatura più lunga prevista espressamente dal Disciplinare è quella per la tipologia "Grana Padano RISERVA - Oltre 20 mesi". Per il Parmigiano Reggiano Dop la stagionatura più lunga prevista espressamente dal Disciplinare è quella per il formaggio oltre 30 mesi. Per entrambi i formaggi è tuttavia possibile trovare anche stagionature superiori.

Tendenzialmente il Parmigiano ha un sapore più complesso, fatto di sapidità e note erbacee più difficili da percepire nel Grana Padano, che risulta tendenzialmente più morbido e burroso sul palato. Entrambi, infine, si

usano molto di più grattugiati, a uso di condimento.

Due eccellenze dell'agroalimentare italiano che contribuiscono in modo determinante al successo del nostro Paese nel mondo.

Bibliografia e sitografia:

Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano Dop - www.parmigiano-reggiano.it

Consorzio Tutela Grana Padano Dop - www.granapadano.it

Gruppo Formaggi del Trentino - www.concast.tn.it

Cibo360 Il sito del Wellness Gourmet - www.cibo360.it

Rivista Il latte - www.latteneews.it

Agrodolce - www.agrodolce.it

Formaggio.it - www.formaggio.it

Marco Salvaterra, laureato in Scienze agrarie presso la Facoltà di Agraria di Bologna, insegna Economia, Estimo, Marketing e Legislazione all'Istituto Tecnico Agrario di Firenze. [Curriculum vitae >>>](#)