



Desenzano del Garda, 28 aprile 2011  
SB/ac prot. n. 1150

Spettabile  
**MILANO RISTORAZIONE SpA**

### **Chiarimenti e precisazioni in merito al formaggio GRANA PADANO DOP**

Egregi signori,

con riferimento alla polemica, riportata anche dagli organi di stampa, relativa fra l'altro alla sostituzione, da parte vostra del Grana Padano DOP al Parmigiano Reggiano DOP, ci corre l'obbligo di precisare quanto segue.

Il formaggio Grana Padano DOP, rispetto al Parmigiano Reggiano DOP, si differenzia essenzialmente per l'uso del lisozima, una proteina naturale estratta dall'uovo, ufficialmente classificata come "conservante", e come tale espressamente dichiarata fra gli ingredienti.

L'utilizzo del lisozima è dovuto al fatto che - a differenza di quanto avviene per il Parmigiano Reggiano - per il Grana Padano è ammesso l'utilizzo degli insilati nell'alimentazione delle bovine da latte, così come avviene per ogni altra DOP casearia e per il latte fresco alta qualità. Ciò, da un lato comporta una riduzione di costi per la materia prima latte e dall'altro pone dei problemi di fermentazioni casearie di natura gasogena (gonfiore del formaggio) durante la lunga maturazione, fermentazioni che il lisozima ha appunto la funzione di inibire. Vogliamo precisare che nel latte in caldaia destinato a divenire Grana Padano o Parmigiano Reggiano l'inquinamento da microrganismi sporigeni, responsabili del gonfiore, è pressoché identico per numero ma non per specie. Infatti nel latte del Grana Padano DOP prevale una specie in grado di generare un gonfiore tardivo che viene combattuto con l'aggiunta del lisozima.

Il lisozima, proteina naturalmente presente nella saliva, nelle lacrime umane e abbondantemente nel latte di donna, in quanto estratto dall'uovo, è potenzialmente una sostanza allergenica, ovvero suscettibile di provocare reazioni allergiche in soggetti allergici alle uova. Gli studi scientifici da noi commissionati hanno fin qui escluso l'effettivo verificarsi di dette reazioni nei soggetti adulti dichiaratamente allergici alle uova, mentre per quanto riguarda i bambini, gli studi non sono ancora terminati. Del resto, segnalazioni di problemi sanitari conseguenti e attribuibili al consumo di Grana Padano non ce ne sono mai pervenute anche se, responsabilmente, non ci sentiamo di escluderle.



*Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano*



Ciò doverosamente premesso, ci preme sottolineare che, **al di là della presenza del lisozima, le caratteristiche compositive e nutrizionali dei due formaggi, Grana Padano e Parmigiano Reggiano, a parità di stagionatura, sono sostanzialmente identiche**, tanto che spesso accade che nelle pubblicazioni scientifiche i due formaggi vengano considerati sotto una unica voce.

Una verifica diretta di ciò può essere effettuata in ogni momento accedendo al sito dell'INRAN, all'indirizzo: [http://www.inran.it/646/tabelle\\_di\\_composizione\\_degli\\_alimenti.html](http://www.inran.it/646/tabelle_di_composizione_degli_alimenti.html) inserendo Grana e Parmigiano e raffrontando i dati delle due tabelle.

Pertanto, al di là della controindicazione per i soggetti espressamente allergici alle uova, **è del tutto priva di fondamento l'idea che la qualità intrinseca del formaggio Grana Padano DOP sia inferiore a quella del Parmigiano Reggiano DOP.**

Il prezzo sensibilmente inferiore che caratterizza il Grana Padano rispetto al Parmigiano Reggiano infatti, lungi dall'essere la spia di una presunta minore qualità dal punto di vista organolettico-nutrizionale del Grana Padano rispetto al Parmigiano Reggiano, **è giustificato essenzialmente dai maggiori costi di produzione del latte e di trasformazione del PR rispetto al Grana Padano.**

A questo riguardo, va tenuto presente che il disciplinare del **Grana Padano prevede espressamente che la materia prima «non si avvalga delle deroghe previste dalla vigente normativa sanitaria per quanto riguarda la carica batterica totale e il tenore di cellule somatiche»** (cfr. art. 4, 1° comma), cosa che equipara le caratteristiche sanitarie del latte destinato a GP a quelle stabilite dalla normativa per il latte fresco di alta qualità. **Il latte destinato a Parmigiano Reggiano non sempre può vantare tali pregiate caratteristiche.**

Va inoltre considerato che **gli stessi allevamenti che sussistono nella vasta area di produzione del Grana Padano conferiscono latte anche ad altre pregiate destinazioni come diversi altri formaggi DOP: Gorgonzola, Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco, ecc., nonché a stabilimenti di produzione di latte fresco e latte fresco di alta qualità: Centrale del latte di Milano, Latte Milano, Lactalis, Centrale del Latte di Brescia, ecc.** **Ulteriore conferma della qualità del latte dell'area di produzione del Grana Padano, sono inoltre i diffusissimi distributori automatici di latte crudo sparsi per il territorio.**

La sostanziale analogia biologico nutrizionale dei due formaggi risulta confermata anche dal fatto che gli stessi hanno un'antica origine comune, risalente all'undicesimo secolo, e che solo a partire dal 1954 vennero istituite le denominazioni di origine e tipiche "GRANA PADANO" e "PARMIGIANO REGGIANO".

Vogliamo però concludere con un elogio ai cugini del Parmigiano Reggiano, perché siamo consapevoli che è percepito e pagato dal consumatore come un formaggio di maggior valore, e ciò è giustificato dal fatto che il costo di produzione del loro latte è più alto, anche se la tipologia media delle loro stalle impone loro, al momento, valori in termini di carica batterica superiori al nostro, tanto da non renderlo, per una parte delle loro stalle, idoneo al consumo come latte fresco, anche se ciò non dà problemi alla buona riuscita del formaggio, grazie alla lunga stagionatura (come del resto anche la nostra).



*Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano*



Quindi il Parmigiano Reggiano costa di più e viene pagato di più perché è percepito ad un gradino superiore e a noi piace sia così. Ma indubbiamente quello che i consumatori considerano il migliore nel rapporto qualità/prezzo è il Grana Padano e questo è il motivo per cui il Grana Padano è il formaggio DOP largamente più consumato in Italia e nel mondo.

Crediamo perciò che questo sia uno dei casi dove non sempre ad un prezzo maggiore corrisponde una qualità intrinseca maggiore, almeno per quanto riguarda il 99% circa dei consumatori che sono tutta la popolazione non allergica all'uovo.

Confidiamo che quanto sopra contribuisca a chiarire i corretti termini della vicenda e pertanto, vi autorizziamo espressamente ad utilizzare questa nostra nota in tutti i contesti e nei modi che riterrete opportuni.

Distinti saluti

Consorzio Tutela Grana Padano  
Il Direttore Generale  
Dott. Stefano Berni