Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Qual'è la differenza fra parmigiano e grana padano?

Lun 31/08/2015 - 11:19

Sia il parmigiano che il grana padano sono formaggi di tipo duro italiani. Ambedue sono prodotti da latte crudo e portano il marchio di “denominazione di origine protetta (DOP)”. Ciò che distingue i due tipi di formaggio sono sostanzialmente le zone da cui provengono le materie prime e in cui queste vengono elaborate. Il grana padano viene prodotto in tutta la pianura padana, mentre la produzione del “parmigiano reggiano” è limitata a 5 provincie limitrofe a Parma.
Nella produzione di parmigiano le mucche da latte vengono alimentate soltanto con erba e fieno. Il latte utilizzato per il grana padano può provenire anche da mucche alimentate con mangime da silos. Un'altra differenza sta nella durata di maturazione del prodotto: il parmigiano deve maturare almeno per 12 mesi, il grana per almeno 9 mesi. Questi tempi di maturazione sono però soltanto tempi minimi imposti dal disciplinare: nella prassi, spesso, tutti e due i tipi di formaggio hanno tempi di maturazione più lunghi.

Comunicato stampa
Bolzano, 31/08/2015