



La produzione di Grana Padano e Parmigiano Reggiano si basa su un metodo ancora artigianale, legato a consuetudini secolari.

Latte. Tutto comincia dal latte, che deve essere necessariamente di buona qualità. Il latte arriva al caseificio due volte al giorno, cioè dopo la mungitura della sera e del mattino. Quello della sera viene messo in vasche collocate in un ambiente adatto alla sua conservazione e viene lasciato riposare per l'intera notte, in modo da permettere l'affioramento del grasso. Nel caso del Parmigiano, il mattino successivo viene tolta la crema e il latte così scremato viene mescolato a quello intero del mattino nelle tradizionali caldaie di rame. Nel Grana Padano, invece, viene scremato il latte di entrambe le mungiture, cosa che permette di fare due caseificazioni al giorno. Sono vietati trattamenti termici e di pastorizzazione sul latte, perché porterebbero all'eliminazione di parte della flora microbica tipica, responsabile delle caratteristiche del formaggio. È in questa fase di lavorazione che, solo nel caso del Padano, si aggiunge il lisozima, l'additivo con funzione antimicrobica ammesso per questo formaggio. Niente conservanti, invece, nel Parmigiano.

Formaggi in gran forma[©]

Immancabili sulle tavole degli italiani, Grana Padano e Parmigiano Reggiano sono formaggi di cui andiamo fieri anche all'estero. Fama meritata? Per rispondere abbiamo analizzato, annusato e assaggiato venti spicchi di formaggio preconfezionati. Scoprendo che la vera differenza la fa il palato.

Sono un vanto del mangiar bene italiano, in tutto il mondo. Grana Padano e Parmigiano Reggiano si contendono a ragione il primato.

I buongustai acquistano sempre le "punte", i classici spicchi con un pezzo di crosta, e le grattugiano al momento dell'uso. Ecco perché abbiamo analizzato venti spicchi preconfezionati, divisi in parti uguali tra Grana Padano e Parmigiano Reggiano.

A sorpresa abbiamo constatato che le forme prodotte oggi sono decisamente più grasse rispetto a ciò che vorrebbe la tradizione (da sempre, infatti, si definiscono formaggi semigrassi).

Ma la vera differenza, per quanto riguarda il nostro giudizio finale, l'ha fatta la degustazione.

Due bontà diverse tra loro

Parmigiano Reggiano o Grana Padano? Questa è una delle prime domande. In realtà non ci si può schierare per un partito o per l'altro perché, sebbene appartengano alla stessa categoria di prodotto, i due formaggi soddisfano esigenze di palato diverse. Il primo, in-

fatti, è generalmente più stagionato e saporito, mentre il secondo è di solito più fresco e delicato.

Non si possono mettere in competizione tra loro, cosa che non abbiamo fatto: per ognuno abbiamo indicato il prodotto migliore. Si possono, tuttavia, spiegarne le somiglianze, quando esistono, e rimarcare le differenze del processo produttivo (vedi riquadro e tabella a lato). Per entrambi esiste un consorzio che detta regole precise e fornisce un marchio ben riconoscibile (vedi foto). A entrambi i formaggi è stata riconosciuta dall'Unione Europea la Dop, la ben conosciuta "denomina-

DAL LATTE ALLA FORMA

Fermenti lattici e caglio. Il latte dopo l'affioramento del grasso viene versato in grandi caldaie di rame a forma di campana rovesciata. Ogni caldaia contiene circa mille litri di latte cui si aggiunge il *siero di innesto*, un liquido ricco di fermenti lattici resistenti al calore, ottenuto dalla produzione precedente di formaggio.

Il tutto viene scaldato a 35 gradi con l'aggiunta di caglio (rigorosamente di vitello per il Parmigiano). Segue la coagulazione del formaggio.

Dopo una serie di procedimenti e un graduale riscaldamento a temperatura più elevata (55 gradi) in fondo alla caldaia precipitano i granuli di formaggio che si sedimentano in una massa ben compatta. Questa, dopo essere rimasta a temperatura nella caldaia per quasi un'ora, viene estratta e messa *in fascera*, i tipici stampi circolari dove la pasta prende la forma caratteristica. Ogni caldaia fornisce una massa che viene divisa in due forme gemelle (*gemellatura*).

Si dà la forma. Il formaggio nel primo giorno viene messo in un telo circondato da una fascia di legno, che serve per favorire l'eliminazione dell'acqua.

La forma ottenuta viene girata molte volte a questo scopo.

Dopo qualche ora si inserisce nel primo stampo una fascia di plastica con il marchio di origine e il numero di matricola del caseificio. Dopo 24 ore si passa a una fascia di metallo, bombata.

Salatura. Dopo tre giorni il formaggio viene immerso in salamoia per circa 20-25 giorni, a una temperatura tra i 16 e i 18 gradi. Questo per conferire sapore al formaggio, favorire la formazione della crosta, selezionare la flora batterica (soprattutto quella lattica, che tollera più facilmente gli ambienti ricchi di sale), favorire l'eliminazione dell'acqua.

Le forme sono disposte sovrapposte in quattro o cinque file in grandi vasche.

Stagionatura. Tolte dalla salamoia le forme sono pronte per la lunga fase di maturazione, che corrisponde a minimo 9 mesi per il Grana Padano e 12 per il Parmigiano.

Il formaggio viene trasferito in grandi locali con una temperatura di 18-20 gradi e sistemato su tavole di legno dove a poco a poco perde umidità.

Per tutta la stagionatura ogni forma viene periodicamente controllata, spazzolata e rivoltata.

zione di origine protetta", che è riservata a prodotti caratterizzati sia dalla regione geografica di provenienza, sia dalla particolare tecnologia di produzione. In pratica, questo significa che un formaggio non può fregiarsi di questi prestigiosi nomi se non è fatto secondo le regole e nelle zone previste. Attenzione quindi all'etichetta: senza i segnali di riconoscimento che identificano il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano Dop, si tratta di prodotti diversi, anche se all'apparenza possono sembrare identici.

Cosa guardano gli esperti

Alcune caratteristiche sono comuni a tutti i formaggi *grana* (chiamati così per la granulosità della pasta), famiglia in cui rientrano queste due perle della produzione casearia italiana. Costituiscono il primo livello di valutazione per i tecnici del consorzio:

- la **forma**: non deve presentare spaccature o crepe;
- la **crosta**: deve avere un giusto spessore (5-6 mm);
- la **pasta**: deve mostrare una consistenza soda e decisa, con una buona resistenza alla penetrazione.

Superato questo primo esame, si passa ad apprezzare la pasta: una caratteristica tipica di questi formaggi è la struttura a scaglia, per cui, nel prodotto stagionato, la pasta si stacca a lingue sottili disposte a raggi convergenti verso il centro della forma.

Sulle caratteristiche del formaggio incide anche il tempo di stagionatura: con il passare del tempo i grana tendono a fondersi in bocca. Se sono trop-

LE DIFFERENZE TRA I DUE FORMAGGI

	PARMIGIANO REGGIANO	GRANA PADANO
Mangime delle mucche	Il consorzio del Parmigiano prevede soltanto un'alimentazione con foraggi freschi e fieno.	Il consorzio del Grana Padano consente anche agli insilati, cioè all'erba raccolta e conservata in appositi silos. Questa fase di conservazione, se non è ben condotta, può creare problemi per la proliferazione di muffe e batteri indesiderati. Di solito, lo sviluppo di questi batteri nella forma fa sì che questa si gonfi e poi si rompa. Se il formaggio risulta avariato non passa i controlli del consorzio.
Lavorazioni	Il Parmigiano si fa soltanto una volta al giorno, con il latte della sera prima parzialmente scremato, cui si aggiunge direttamente quello intero del mattino.	Si può usare anche caglio artificiale.
Conservanti	Vietati.	Conservanti ammessi perché l'impiego di erba conservata nei silos comporta maggiori rischi di contaminazione. Fino al 1993 era ammesso l'impiego di formaldeide, ora vietata in tutti i prodotti alimentari per la sua tossicità; adesso si usa il lisozima, un innocuo enzima naturale con capacità antibatteriche.
Stagionatura	Minimo 12 mesi, spesso si arriva a 24.	9 mesi di stagionatura minima.
Zona di produzione	Tra Mantova e Bologna.	Il territorio copre alcune province di Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna e Trentino.

SEMPRE PRESENTE

Sia nel Grana Padano che nel Parmigiano Reggiano commercializzati in spicchi preconfezionati deve sempre comparire sull'etichetta il marchio del consorzio. Se volete uno spicchio "doc", quindi, controllate che sia presente questo simbolo di riconoscimento.



IL TEST: LABORATORIO, DEGUSTAZIONE E PREZZI

Nel paniere delle nostre analisi sono finiti 10 punte di Grana Padano e 10 di Parmigiano Reggiano. Abbiamo poi analizzato anche un prodotto, Biraghi, che non ha il marchio del consorzio di tutela: troverete le nostre considerazioni in un riquadro a parte.

Etichette. Tutti i caseifici sono legati ai rispettivi consorzi: ecco perché su tutte le etichette abbiamo trovato il marchio di garanzia con la dicitura "autorizzazione consorzio", seguita dalla sigla della provincia del caseificio e dal numero di matricola di quest'ultimo. Non sempre però la sigla Dop compare sulla

confezione. Per quanto riguarda gli ingredienti, per il Parmigiano Reggiano non è obbligatorio riportarne la lista, perché è fatto soltanto con latte, sale e caglio. Nel Grana Padano, invece, l'elenco ci deve essere, perché in questo formaggio si aggiunge anche un conservante, il lisozima. In tutti i nostri Grana Padano la lista era presente e l'indicazione del lisozima (spesso chiamato con la sua sigla E1105) era sempre preceduta, come vuole la legge, dalla categoria di appartenenza dell'additivo (conservante). L'etichetta nutrizionale, invece, compare molto poco: soltanto 8 prodotti, divisi equamente tra

Parmigiano e Grana Padano, la riportano. Solo due prodotti, il Parmigiano Ambrosi e il Parmigiano Coop Bio chiariscono sulla confezione il tempo di stagionatura (minimo 22 mesi).

Troppo grassi. I grana sono per tradizione e per definizione formaggi semigrassi. I disciplinari di produzione indicano però soltanto il valore minimo della sostanza grassa, pari al 32 per cento sulla sostanza secca, ma non stabiliscono un tetto massimo. Questo perché in passato il grasso ottenuto dalla scrematura del latte era impiegato per produrre il burro, che aveva un valore commerciale maggiore. I produttori, quindi, avevano tutto l'interesse a scremare per bene il latte destinato al formaggio. Oggi si assiste al fenomeno contrario: il grasso è lasciato nel formaggio, perché non conviene più destinarlo alla produzione di burro.

Abbiamo penalizzato i prodotti con un contenuto di grasso superiore al 42 per cento. Il Grana Padano è meno grasso del Parmigiano: i più leggeri, Gs e Ambrosi, meritano un voto buono. Tra i parmigiani, invece, i voti più alti sono state due sufficienze attribuite a Unigrana e Coop Bio, con un valore di grasso sul secco di poco inferiore al 42 per cento. I peggiori per questo parametro sono risultati Medeghini e Montorsi Antica Latteria Ducale, con un giudizio pessimo dovuto a un contenuto di grassi superiore al 45 per cento.

Stagionati al punto giusto. I nostri campioni hanno tutti una buona stagionatura. Nessun prodotto, infatti, è risultato troppo giovane, cioè venduto prima del limite di tempo stabilito dai due consorzi di tutela.

Conservanti. Un solo conservante, il lisozima, è ammesso nella produzione del Grana Padano, per evitare un'anomalia della stagionatura chiamata gonfiore tardivo, causata dalla proliferazione dei batteri. I risultati delle analisi confermano l'assenza di conservanti vietati: formaldeide e acido ascorbico.

Per quanto riguarda il lisozima, la sua presenza è ammessa solo nel Grana Padano e in quantità non superiore a 300 mg per chilogrammo. Come era auspicabile, nei campioni di Parmigiano Reggiano e nel Trentingrana non ne abbiamo trovato traccia (i disciplinari ne vietano l'uso). Negli altri campioni di Grana Padano, invece, il lisozima è presente in quantità variabili: tutti rispettano i limiti previsti, ma alcuni vi si avvicinano troppo.

Aflatossine. Tutto in regola. Il problema delle aflatossine, sostanze potenzialmente dannose per la salute prodotte da muffe che possono essere presenti nei mangimi delle mucche da latte, non è nuovo: una nostra inchiesta del 1998 (pubblicata su *Salutest n. 17, dicembre 1998*) lo aveva già evidenziato con un'analisi su latte e latticini. Ecco perché abbiamo voluto cercarle anche nei grana.

Gli esiti delle analisi sono tutti rassicuranti: in questi formaggi il problema non si è ripresentato. Tutti i prodotti sono infatti al di sotto di limiti accettabili (i limiti di legge per le

PARMIGIANO REGGIANO: CLASSIFICA PER QUALITÀ'									
MARCA	Etichette	Laboratorio				Degustazione	GIUDIZIO GLOBALE		Prezzi in euro al chilo (agosto 2002) min - max
		grasso	stagionatura	conservanti non ammessi	aflatossine		Totale	0	
COOP BIO	+	□	+	+	+	+	+	+	15 - 16,99
UNIGRANA	+	□	+	+	+	+	+	+	13,01 - 15,44
MEDEGHINI	□	●	+	+	□	+/□	+/□	+	13,89 - 15,28
MONTORSI Antica latteria Ducale*	□	●	+	+	□	+	+/□	+	27,89 - 27,89
AMBROSI	+	-	+	+	□	+/□	+/□	+	15 - 17,51
ZANETTI	□	-	+	+	□	+/□	+/□	+	16,27 - 18,90
FERRARI	□	-	+	+	+	□	□	+	15,45 - 17,93
EUROFORMAGGI	+	-	+	+	+	□	□	+	11,31 - 13,50
STANDA	□	-	+	+	+	□	□	+	12,29 - 12,29
PARMAREGGIO BIO	+	-	+	+	+	□	□	+	16,99 - 20,60

* prodotto acquistato via Internet (www.esperya.com).
Al prezzo va aggiunta la consegna a domicilio (pari a un costo fisso di 7,75 euro).

: Migliore del Test e Miglior Acquisto; : Migliore del Test; : Miglior Acquisto; : Scelta Conveniente; : ottimo; + : buono; □ : medio; - : mediocre; ● : pessimo.

GRANA PADANO: CLASSIFICA PER QUALITÀ'									
MARCA	Etichette	Laboratorio				Degustazione	GIUDIZIO GLOBALE		Prezzi in euro al chilo (agosto 2002) min - max
		grasso	stagionatura	conservante: lisozima	aflatossine		Totale	0	
MEDEGHINI	□	□	+	+	+	+	+/□	+	10,63 - 12,88
TRENTINGRANA	+	-	+	+	□	+/□	+/□	+	12,14 - 12,14
CONAD	+	-	+	+	□	+	+/□	+	12,34 - 2,34
FERRARI	□	□	+	+	+	+/□	+/□	+	12,56 - 13,93
SORESINA	□	□	+	+	+	+/□	+/□	+	10,79 - 10,80
ZANETTI	□	-	+	□	+	+/□	+/□	+	12,60 - 13,29
AMBROSI	□	+	+	+	+	□	□	+	10,90 - 13,89
EUROFORMAGGI	+	□	+	+	+	□	□	+	9,24 - 10,99
UNIGRANA	+	□	+	□	+	□	□	+	12,19 - 15
GS	□	+	+	+	+	□	□	+	12,86 - 12,86

afatossine sono previsti solo per il latte, da questi abbiamo estrapolato limiti utilizzabili per il formaggio, rifacendoci anche alla legislazione svizzera sulla produzione di formaggi).

Una sola nota: i grana sono uno dei primissimi alimenti che si inseriscono nella dieta dei bambini (nella prima pappa, intorno al quinto mese); in seguito vengono somministrati in pratica quotidianamente. Ebbene, nei cibi per bambini, è consigliato un valore-guida di aflatossine ancora più basso di quello previsto per il latte. Siamo stati molto severi: abbiamo attribuito un giudizio medio ai campioni che superano questo valore, per dare un'informazione utile a chi usa Parmigiano e Grana Padano per le pappe del bebè.

Quello che conta è il palato. La valutazione che ha pesato di più nel nostro giudizio finale è quella della degustazione. Abbiamo sottoposto i due gruppi di formaggi a una giuria di assaggiatori professionisti. Ci sono volute molte sedute di assaggio, per non affaticare il palato e permettere ai degustatori di compilare una scheda sulle caratteristiche di ogni formaggio che prendeva in considerazione:

- intensità di odore;
- intensità di aroma (ovvero la sensazione percepita con il naso quando il cibo è in bocca e durante la masticazione);

- il sapore dolce o piccante;
- la struttura della pasta (deformabilità, friabilità, granulosità e solubilità).

- Nel gruppo del Parmigiano, gli assaggiatori hanno indicato Ferrari, Euroformaggi e Standa come i prodotti meno stagionati di tutti.

Ambrosi, al contrario, è risultato lo spicchio dal sapore più forte. Parmareggio Bio è stato quello meno apprezzato per il sapore e l'odore piuttosto disarmonico.

- Tra i Grana Padano, Ferrari e Unigrana sono i più amari mentre i più forti di sapore sono risultati sempre Unigrana e Soresina.

I numeri del grana. I prezzi di questi formaggi sono molto diversi tra loro.

Gli spicchi sottovuoto che abbiamo acquistato non hanno un peso fisso (anche se mediamente si aggirano sui 400 grammi): per questo in tabella trovate il costo al chilo. Il Grana Padano del nostro test costa in media quasi il 30 per cento in meno del Parmigiano, con prezzi medi al chilo che arrivano a superare di poco i 13 euro.

Il prodotto in assoluto più caro è il Parmigiano Montorsi Antica Latteria Ducale, acquistato via Internet (sul sito www.esperya.com) che costa circa 28 euro al chilo. Al prezzo va ulteriormente aggiunta la spesa di consegna pari a 7,75 euro, da distribuire su tutti gli acquisti.

Non considerando questo caso particolare, il Parmigiano più caro è risultato anche il peggiore del test: si tratta di Parmareggio Bio, con un prezzo che oscilla tra i 16,99 e i 20,60 euro circa.

► po secchi o sabbiosi non sono formaggi di grande qualità, mentre i granuli bianchi nella pasta non sono un segno negativo, ma il risultato di un processo naturale di trasformazione di alcune sostanze presenti nel formaggio.

Il Parmigiano Reggiano viene classificato per consuetudine in base alla stagionatura:

- si dice **nuovo** quando è stato prodotto nell'anno corrente o appena trascorso;

- **matturo**, quando la stagionatura è compresa tra 12 e 18 mesi;

- **vecchio**, quando ha un'età dai 18 ai 24 mesi;

- **stravecchio**, quando ha superato almeno due estati (da 24 a 36 mesi).

Parmigiano Reggiano. Da quest'anno (a partire dalla produzione di gennaio 2002) è entrato in vigore il nuovo regolamento per la marchiatura del Parmigiano Reggiano, che introduce importanti modifiche. Al momento del

controllo per l'apposizione del marchio si potrà distinguere il Parmigiano destinato all'invecchiamento da quello per il consumo "fresco", dopo soli 12 mesi di stagionatura: quest'ultimo sarà riconoscibile da una serie di solchi orizzontali paralleli sul bordo della crosta. Dalla produzione 2002 in poi, ci sarà sulla forma una placca di caseina con un codice che permette la tracciabilità del prodotto. Le prime forme con questo tipo di riconoscimento saranno in commercio dall'inizio di quest'anno, ma ancora per un po' di tempo si potranno trovare sul mercato forme marchiate secondo il vecchio sistema. È utile, quindi, riportare ciò che ancora per molti mesi continueremo a vedere sulla crosta.

- **La scritta a puntini.** È il marchio d'origine del Parmigiano Reggiano: è impressa subito dopo l'estrazione del formaggio dalla caldaia lungo tutta la superficie laterale della crosta. Questo permette l'identificazione del ►

UNA VOCE FUORI DAL CORO

Non tutti i formaggi grana sono affiliati ai consorzi di tutela. Ne è un esempio il formaggio Biraghi, che infatti non può fregiarsi né del marchio di qualità, né della Dop propria del Grana Padano. L'azienda Biraghi apparteneva al consorzio fino al 1997, anno in cui ne è uscita per divergenze sulle norme tecniche di lavorazione. Proprio per questa sua storia e per la notevole somiglianza con i formaggi garantiti dal consorzio, abbiamo coinvolto nel nostro test anche uno spicchio Biraghi, per vedere se effettivamente esistono differenze chimiche e di sapore.

Attenzione, però:

- le punte di grana Biraghi sono risultate un po' difficili da trovare in commercio;

- questi risultati riguardano solo le punte di grana e non devono essere estesi ad altri prodotti con il marchio Biraghi (come per esempio i cubetti).

Etichetta: Biraghi riporta in modo ben visibile la scritta *senza conservanti*. Infatti, pur essendo simile al Grana Padano, non usa lisozima.

Non mancano l'etichetta

nutrizionale e le modalità di conservazione.

Non potendo avvalersi dei marchi del consorzio né di quello europeo, non ha rinunciato a riportare in etichetta un fantomatico quanto inutile marchio di garanzia "gran Biraghi".

Grassi: voto sufficiente, con il 39,6% di grasso sul secco. □

Conservanti: ottimo, non fa uso di alcun conservante. ■

Stagionatura: buona. +

Aflatossine: assenti. +

Degustazione: un formaggio non Dop si distingue dai cugini più blasonati? Un gruppo amatoriale ha avuto il compito di assaggiare in modo anonimo due formaggi, uno Biraghi e uno Grana Padano Dop. Volevamo capire se il consumatore è in grado di riconoscere la differenza e soprattutto se Biraghi piace quanto un Grana Padano del consorzio. Il risultato premia il Dop: Biraghi è piaciuto abbastanza, ma meno del Grana Padano Dop, il quale ha ottenuto 27 preferenze su 41 votanti.



GLI ALTRI GRANA

A tenere compagnia al Grana Padano classico, ci sono altre specialità di assoluto rispetto, con caratteristiche molto particolari, che meritano l'attenzione di chi ama la buona tavola.

Trentingrana. Si tratta a tutti gli effetti di Grana Padano Dop affiliato al consorzio. Gode però di una specifica identificazione geografica, grazie alle caratteristiche montane della zona di produzione (la provincia autonoma di Trento) e alle particolari caratteristiche del prodotto. Il disciplinare di produzione si avvicina molto a quello del Parmigiano: niente foraggi provenienti da silos; una sola produzione giornaliera con il latte della sera parzialmente scremato cui è aggiunto quello intero del mattino; solo caglio di vitello e assenza di additivi. Il Grana Padano del Trentino è stagionato dai 18 mesi ai 24 mesi e oltre.

Grana Lodigiano. Chiamato anche Granone, è un grana tipico della zona geografica del Lodigiano. La crosta è di colore più scuro rispetto ai grana classici, spessa, liscia e dura mentre la pasta tende al rosato. Questo formaggio ha una grana più grossolana, che a maturazione completa lascia colare gocce di un liquido incolore e viscoso molto saporito (che proviene dal siero rimasto inglobato nella pasta), considerato uno dei maggiori pregi di questo formaggio. La maturazione varia da 2 a 4 anni. Tipico del Lodigiano, sicuramente più facile da trovare, è un altro tipo di grana dalla forma più piccola (intorno ai 25 chili, contro i 30-40 di quello tradizionale) e poco stagionato (3-4 mesi) che si produce per ricavare la "raspadura": sottilissime sfoglie di formaggio che si ottengono raschiando la forma con un apposito coltello.

• **Il quadrifoglio.** È il marchio che riporta la sigla della provincia e la matricola del caseificio. Viene impresso alla nascita della forma.

• **Le losanghe.** Sono tratteggiate su tutta la superficie laterale della forma e riportano alternativamente i termini Grana e Padano. Anche in questo caso le scritte permettono di riconoscere il formaggio del consorzio anche quando è venduto a spicchi.

• **Il marchio di qualità.** Viene impresso a fuoco quando il formaggio ha raggiunto la giusta stagionatura e ha superato tutte le prove del consorzio.

Un alimento nutriente. Cento grammi di Parmigiano contengono 392 calorie, un po' più del Grana Padano che ne ha 384. Inoltre questi formaggi sono ricchi di proteine, vitamine e calcio e contengono sostanze proteiche di velocissima assimilazione, perché subiscono una "predigestione" durante la stagionatura, a opera di enzimi che le trasformano in composti più semplici, facilmente digeribili. Ecco perché sono i primi formaggi che si danno ai bebè. 70 grammi circa coprono il fabbisogno giornaliero di calcio di un adulto: una porzione di consumo è di circa 40-50 grammi (una noce), mentre sulla pasta il quantitativo grattugiato è pari a circa 5 grammi. ■

► **Parmigiano Reggiano** anche su tutte le punte in cui viene frazionata la forma.

• **Il numero di matricola.** Impresso su ogni forma, consente di identificare il caseificio.

• **L'anno e il mese di produzione.** Anch'essi sono impressi sulla forma, in appositi riquadri.

• **Il marchio ovale.** È il marchio di selezione che riporta la dicitura "Parmigiano Reggiano Consorzio di Tutela", impresso a fuoco alle forme che superano l'esame di selezione. Fino a oggi le forme che non soddisfano gli standard del consorzio venivano se-

gnate con una X e non potevano essere vendute con il marchio Parmigiano Reggiano. Questa procedura, tuttavia, non è più prevista dal nuovo regolamento: alle forme bocciate d'ora in poi verrà raschiata tutta la crosta, per far sparire ogni segno di riconoscimento.

Grana Padano. Ecco come si riconosce, invece, il Grana Padano.

MIGLIOR ACQUISTO

Abbiamo analizzato 10 punte di Grana Padano e 10 di Parmigiano Reggiano, cioè spicchi confezionati. Complessivamente possiamo confermarne la bontà, con una sola pecca legata all'eccessiva presenza di grassi. La differenza tra i diversi prodotti dipende fondamentalmente dal sapore. Tra i Grana Padano, vince la sfida di Migliore del test e Miglior



Acquisto **Medeghini** (10,63-12,88 euro). Nel gruppo del Parmigiano Reggiano, Coop Bio (15-16,99 euro) spicca come Migliore del Test e Unigrana (13,01-15,44 euro) si aggiudica la medaglia di Miglior Acquisto.



IL CASO PARMESAN

Il Parmigiano Reggiano ha molti imitatori, in Italia e all'estero. Nulla di male, purché tutto si mantenga nei limiti di una concorrenza leale. Da questo punto di vista dettava molte perplessità l'utilizzo in molti Paesi europei del nome Parmesan per denominare formaggi grattugiati industriali, fatti con diversi tipi di formaggi, che somigliavano al nostro Parmigiano solo per l'aspetto. Oggi tutto è risolto: la Corte di giustizia europea ha stabilito che la tutela accordata alla denominazione di origine protetta del Parmigiano Reggiano è da estendere anche alla traduzione Parmesan. Il risultato: nei Paesi Ue saranno vietati i falsi Parmesan, prodotti fuori dalla zona geografica tipica e dalle regole imposte dal disciplinare del consorzio di tutela.