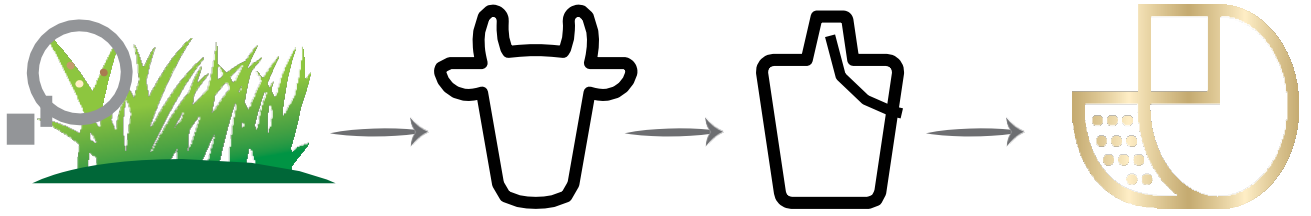
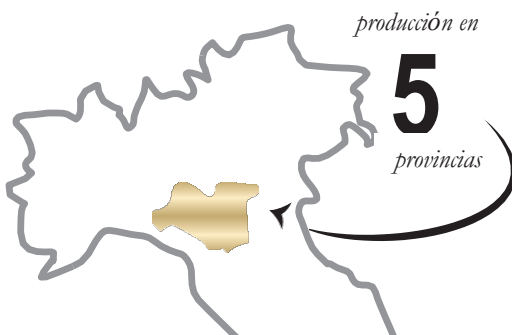


# ¿Por qué el Parmigiano Reggiano es único?

*Sólo en este territorio específico, en la alfalfa que alimenta a las vacas, viven las bacterias lácticas «buenas». El secreto consiste en transferirlas de la hierba a las vacas, hasta la leche y por tanto al queso, de forma absolutamente natural. Esto es lo que hace único al Parmigiano Reggiano desde hace casi mil años.*



## Diferencias entre Parmigiano Reggiano y Grana Padano



La zona de producción del Parmigiano Reggiano es más limitada: las provincias de Parma, Reggio Emilia y Módena y parte de la provincia de Mantua (a la derecha del Po) y Bolonia (a la izquierda del Reno). El Grana Padano se puede producir en queserías de 33 provincias entre Lombardía, Véneto, Piamonte, Emilia-Romaña y Trentino Alto Adigio (limitadamente a la provincia de Trento y a algunos municipios de la provincia de Bolzano).

El Parmigiano Reggiano se produce sin aditivos: en el pliego de condiciones de producción se prohíben incluso los de origen natural. El Grana Padano permite el uso de lisozima, una proteína extraída de la clara de huevo de gallina para controlar las fermentaciones no deseadas.



SÓLO hierba y heno



En el Parmigiano Reggiano, el forraje para las vacas es exclusivamente heno y hierba (alfalfa y prado permanente), sin utilizar forrajes ensilados ni fermentados. En el Grana Padano, la alimentación también incluye el uso de ensilados.

En el Parmigiano Reggiano, el período mínimo de maduración es de 12 meses, el producto puede alcanzar largas maduraciones (24, 30 meses y más, sin límites) y el consumo se produce por término medio después de 24 meses. El Grana Padano se marca a los 9 meses y el consumo medio se produce a los 15 meses.



SÓLO suero injerto natural



En las queserías del Parmigiano Reggiano se utiliza exclusivamente el suero injerto natural como iniciador bacteriano para reforzar el proceso microbiológico. En el Grana Padano también se permiten las bacterias lácticas aisladas en laboratorio a partir del suero injerto natural de las queserías, con un límite de 12 veces al año.

En el Parmigiano Reggiano, la selección efectuada por el Consorcio durante la expertización (evaluación de la idoneidad) a 12 meses se lleva a cabo en todas las piezas (100 % control de calidad), mientras que en el Grana Padano, la selección a 9 meses se lleva a cabo sólo en una parte de las piezas.



En 2019 se produjeron 3.754.192 piezas de Parmigiano Reggiano en 321 queserías, mientras que de Grana Padano se produjeron 5.164.759 piezas en 128 queserías.