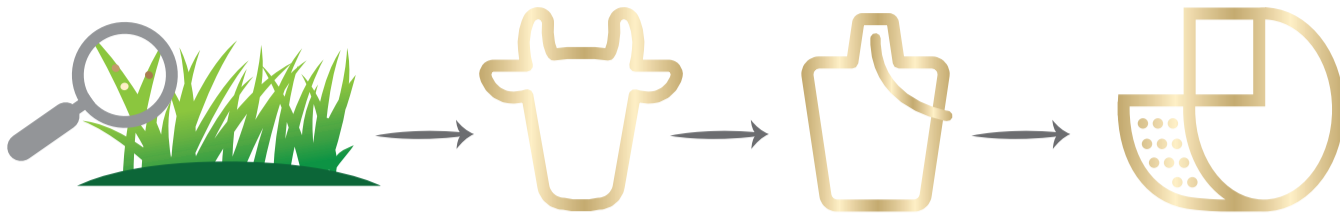
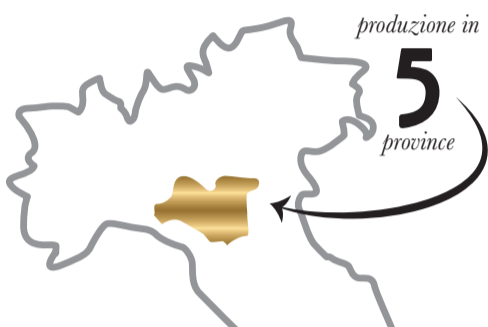


# Perché il Parmigiano Reggiano è unico

Solo in questo specifico territorio, sull'erba medica che nutre le bovine, vivono i batteri lattici "buoni". Il segreto è quello di trasferirli dall'erba alle bovine fino al latte e quindi al formaggio, in modo assolutamente naturale. Questo è ciò che rende unico il Parmigiano Reggiano da quasi mille anni.

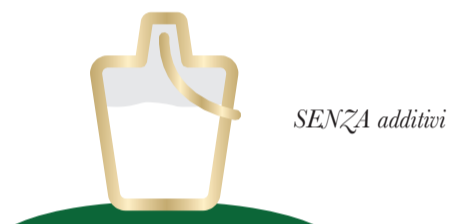


## Le differenze tra Parmigiano Reggiano e Grana Padano



La zona di produzione del Parmigiano Reggiano è più circoscritta: le province di Parma, Reggio Emilia e Modena e parte della provincia di Mantova (a destra del Po) e di Bologna (a sinistra del Reno). Il Grana Padano può essere prodotto da caseifici in 33 province fra Lombardia, Veneto, Piemonte, Emilia-Romagna e Trentino Alto Adige (limitatamente alla provincia di Trento e ad alcuni comuni della provincia di Bolzano).

Il Parmigiano Reggiano è prodotto senza additivi: nel disciplinare di produzione sono vietati anche quelli di origine naturale. Il Grana Padano ammette l'utilizzo del Lisozima, proteina estratta dall'albumine delle uova di gallina per controllare le fermentazioni indesiderate.



SOLO erba e fieni



Nel Parmigiano Reggiano i foraggi per le bovine sono esclusivamente fieni ed erba (erba medica e prato stabile), senza l'uso di foraggi insilati o fermentati. Nel Grana Padano l'alimentazione prevede anche l'uso di insilati.

Nel Parmigiano Reggiano la stagionatura minima è 12 mesi, il prodotto può raggiungere lunghe stagionature (24, 30 mesi e oltre, senza limiti) e il consumo si ha mediamente oltre i 24 mesi. Il Grana Padano viene marchiato a 9 mesi e il consumo medio è a 15 mesi.



SOLO siero  
innesto naturale



Nei caseifici del Parmigiano Reggiano si utilizza esclusivamente il siero innesto naturale come starter batterico per il rafforzamento del processo microbiologico. Nel Grana Padano sono ammessi, con limitazione di 12 volte all'anno, anche batteri lattici isolati in laboratorio da siero innesto naturale dei caseifici.

Nel Parmigiano Reggiano la selezione effettuata dal Consorzio durante l'espertizzazione (valutazione dell'idoneità) a 12 mesi avviene su tutte le forme (100% controllo qualità) mentre nel Grana Padano la selezione a 9 mesi avviene solo su una parte delle forme.



forme all'anno **3,7** milioni  
caseifici **321**



Nel 2019 sono state prodotte 3.754.192 forme di Parmigiano Reggiano in 321 caseifici, mentre per il Grana Padano sono state prodotte 5.164.759 forme in 128 caseifici.