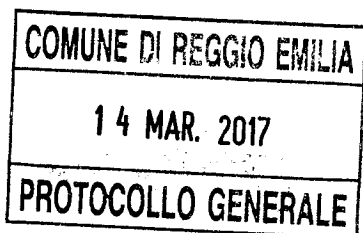


GRUPPO CONSILIARE FORZA ITALIA

Consiglio



Reggio Emilia, 09 marzo 2017

MOZIONE

Al Sig. Sindaco

Al Presidente del Consiglio comunale

Considerato che:

in seguito alla pubblica assemblea organizzata nei giorni scorsi da Confagricoltura a Mantova si è valutata la proposta di creare sinergie tra i consorzi di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano e del formaggio Grana Padano, entrambi eccellenze DOP mondiali, essendo considerati per qualità il Parmigiano Reggiano il miglior formaggio a pasta dura del mondo ed il Grana Padano il secondo miglior formaggio al mondo, senza rivali degni di nota

Tenuto conto che:

Il territorio provinciale reggiano è, insieme a quello parmense, zona del comprensorio di maggiore produttività del Parmigiano Reggiano e gran parte dell'economia agricola locale vive sulla mungitura di latte per produrre il Re dei formaggi

Visto che:

Possiamo elencare le sette principali differenze produttive tra i due formaggi, dalle quali emerge la totale naturalità dei processi produttivi del Parmigiano Reggiano

- 1) Il Parmigiano Reggiano è prodotto totalmente senza additivi: sono proibiti anche quelli di origine naturale. Il Grana Padano utilizza il Lisozima, proteina estratta dall'albume delle uova di gallina per controllare la fermentazione del clostridium tyrobutyricum.
- 2) Nel Parmigiano Reggiano l'alimentazione per le bovine è composta esclusivamente da fieni, erba (erba medica e prato stabile) e mangimi aventi materie prime espressamente consentite da un apposito regolamento e comunque con rapporto foraggi/mangimi non inferiore a 1. Tassativamente esclusi i foraggi insilati o fermentati. Nel Grana Padano l'alimentazione prevede anche l'uso di insilati di mais.
- 3) Nel Parmigiano Reggiano la marchiatura si fa a 12 mesi, il prodotto raggiunge 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. Il disciplinare del Grana Padano prevede le due specifiche tipologie "Oltre 16 mesi" e "Riserva - oltre 20 mesi", ma anche il Grana Padano può raggiungere stagionature superiori.

4) I produttori di Parmigiano Reggiano hanno maggiori vincoli: raccolta del latte due volte al giorno, produzione una sola volta al giorno ed è proibita la refrigerazione del latte al di sotto dei 18 gradi. Nel Grana Padano è consentito il ritiro del latte sia due volte al giorno sia in un'unica soluzione, ma con la refrigerazione sopra gli 8 gradi. Analogamente, la trasformazione può avvenire una o due volte al giorno. Quando vengono ritirate separatamente le singole munte anche il latte per il Grana Padano non viene refrigerato.

5) 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.

6) La zona di produzione del Parmigiano Reggiano è molto più circoscritta: le province di Parma, Reggio Emilia e Modena e parte delle province di Mantova (a destra del Po) e Bologna, a sinistra del Reno. Il Grana Padano può essere prodotto da allevamenti 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).

7) Parmigiano Reggiano è prodotto per il 20% in aree di montagna (è la più importante Dop di Montagna), mentre la produzione montana di Grana Padano equivale al 2% sul totale.

Considerate pertanto:

le rilevanti differenze nella produzione e nella qualità dei due formaggi che coronano il Parmigiano Reggiano come il miglior formaggio a pasta dura del mondo

Si Impegna il Sindaco ed il consiglio comunale di Reggio Emilia:

ad inviare il presente documento ai parlamentari reggiani, al Ministro dell'Agricoltura, al presidente della Camera di commercio ed ai rappresentanti di tutte le associazioni agricole locali e centrali cooperative reggiane al fine di mantenere, nelle scelte che riguardano il presente ed il futuro produttivo del formaggio Parmigiano Reggiano, una totale autonomia produttiva, di tutela del prodotto, di marketing e di identità nella promozione del Parmigiano Reggiano in Italia e nel mondo.

GIUSEPPE PAGLIANI Capogruppo FORZA ITALIA

NICOLAS CACCAVO

CLAUDIO BASSI

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Claudio Bassi", is written over the printed name. The signature is fluid and cursive, with a long horizontal stroke at the end.