



A TgUnoMattina Estate il direttore generale del Consorzio spiega la prevenzione

Grana Padano e Parmigiano Reggiano formaggi sicuri

Controlli e stagionatura impediscono le intossicazioni

*Le due formaggi si sottopongono ad analisi accurate dalla mungitura alla stagionatura
Berni: prodotto lontanissimo dal rischio di escherichia coli e assolutamente salubre*

Desenzano del Garda (BS), 29 agosto 2025 – Le possibili intossicazioni provocate dai formaggi, compresi quelli a latte crudo, non sono causate dal Grana Padano né dal Parmigiano Reggiano, per una serie di ragioni approfondite dal Direttore Generale del Consorzio Tutela Grana Padano nel corso di un collegamento in diretta dalla sede di Desenzano del Garda (BS) con il programma RAI “TgUnoMattina Estate”.

“Il Grana Padano ed il Parmigiano Reggiano hanno una modalità di lavorazione e temperature di cottura che inattivano completamente gli stec – ha risposto innanzitutto Berni alla conduttrice Maria Soave -. Poi tutto il processo di stagionatura rende questo prodotto, ed anche il Parmigiano Reggiano, assolutamente e totalmente indenne da qualsiasi rischio di escherichia e tanto più di quella componente dell'escherichia che sta facendo male ai bambini per i formaggi da latte crudo, con la pasta non cotta o cotta a temperature ben inferiori a 50 gradi”.

Il direttore generale del Consorzio Grana Padano ha voluto sottolineare l'importanza dei controlli sollecitati dalle stesse strutture consortili. “Pensate che noi, addirittura, assieme al Parmigiano Reggiano e all'Istituto zooprofilattico, con gli organismi pubblici ed il Ministero della Salute, abbiamo più volte fatto delle prove volutamente inquinando le nostre cagliate con l'escherichia e con gli stec per vedere se sopravvivevano – ha sottolineato Berni - Mai una volta, quando il formaggio era pronto per andare sulle tavole dei consumatori, abbiamo trovato traccia di stec. Quindi, per quanto il Grana Padano sia un formaggio che proviene dal latte crudo, è un formaggio assolutamente salubre e sicuro, paragonabile ad un processo anche di avanzata pastorizzazione”.

L'invito dal direttore generale del Grana Padano è di attente e documentate valutazioni sui controlli e sulle caratteristiche delle diverse produzioni. “Per quanto riguarda i prodotti caseari, quindi non facciamo di tutta un'erba un fascio – afferma Berni - Ci sono - e li abbiamo visti - dei problemi per i bambini, o meglio per alcuni bambini, per alcuni formaggi a latte crudo, ma che non sono certamente il Grana Padano e Parmigiano Reggiano i quali sono assolutamente fuori da questo tipo di rischi”.

A garantire la salubrità e la sicurezza di Grana Padano e Parmigiano Reggiano è anche la stagionatura molto lunga, ha sottolineato la conduttrice Maria Soave, chiedendone all'ospite le ragioni.

Consorzio Tutela Grana Padano

Via XXIV Giugno, 8
San Martino della Battaglia
25015 - Desenzano del Garda – BS
Tel 030.9109811

MKTG & COMUNICAZIONE ITALIA

Responsabile: Mirella Parmeggiani – mail: m.parmeggiani@granapadano.com
Ufficio stampa: Ludovico Gay Mob. +39 3298310889 - mail: press@granapadano.com
MercurioCom Sas Mob. +39 3714546691 - mail: press@granapadano.com

www.granapadano.it





“Perché c'è innanzitutto un processo di l'eliminazione dell'acqua, quindi di sottrazione di una parte fondamentale per la sopravvivenza dei germi patogeni. Inoltre perché il sale si diffonde perfettamente in tutta la forma - e non dimentichiamo mai che il sale è uno dei primi conservanti che la storia, migliaia e migliaia d'anni fa, ha insegnato - e quindi perché tutte le produzioni sotto sale per le conservazioni sono storia – ha risposto Berni -. Perciò, oltre all'effetto che dicevo prima, della produzione, della cottura, della certificazione, della cagliata e della permanenza sotto siero, il colpo finale a tutti i patogeni viene dato dalla lunga stagionatura del Grana Padano. Quindi si ha il duplice effetto su un prodotto salubre da tutti i punti di vista, e ancora di più lontanissimo da qualsiasi rischio di escherichia coli e di stec che è la parte che pare aver fatto male a quei bambini sfortunati, anche recentemente”.

Del Consorzio Tutela Grana Padano fanno parte 142 aziende. Sono 122 quelle di lavorazione, che gestiscono 135 caseifici produttivi, 142 gli stagionatori e 197 confezionatori di porzionato, grattugiato e CET.

Nel periodo gennaio - luglio 2025 sono state prodotte 3.685.877 forme, con un incremento del 4,24% sullo stesso periodo dell'anno precedente.

Nel 2024 sono state lavorate 5.635.153 forme con un aumento del 3,27% rispetto all'anno precedente, trasformando circa 2.953.196,232 tonnellate di latte munto in 3.576 stalle. L'intera filiera produttiva del prodotto a denominazione d'origine protetta più consumato nel mondo conta così su 50mila persone coinvolte.

In crescita anche l'export. Nel 2024, le forme vendute all'estero sono state 2.685.541 Forme (+9,15% vs 2023), pari a 104.494,400 tonnellate.

Nel 2024 la produzione lorda vendibile di formaggio consumo è stata di 4.000.000.000 euro, ripartita tra Italia con 1.800.000.000 euro, pari al 48,8%, ed estero con 2.200.000.000, equivalente al 51,2%. Queste performance confermano il Grana Padano il formaggio DOP più consumato nel mondo.

Dal 1954 il Consorzio Tutela Grana Padano garantisce il rispetto della ricetta tradizionale e la sua alta qualità riconoscibile e ritrovabile in ogni singola forma prodotta. Il 24 aprile 2002 un decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha riconosciuto al Consorzio le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi a Grana Padano nella sua natura di prodotto DOP, ovvero a Denominazione di Origine Protetta.