

Intervento

Stefano Berni

Direttore generale Consorzio Tutela Grana Padano

Formaggio Grana Padano Dop e le regole per la produzione

L'articolo pubblicato su «La Stampa» del 12 settembre afferma, fin dal sottotitolo, che l'azienda Valgrana «è fra i 5 produttori di Grana Padano». L'affermazione è priva di fondamento e crea un grave danno per la Denominazione di Origine Protetta Grana Padano, confusione nei consumatori e un danno per le aziende che producono il formaggio Grana Padano Dop, il formaggio a denominazione di origine più venduto al mondo, autentico vanto della tradizione agroalimentare italiana. L'azienda Valgrana non produce più formaggio Grana Padano fin dal 1997 quando, come conseguenza delle metodologie produttive che l'azienda ha ritenuto di adottare - metodologie difformi dagli usi locali, leali e costanti propri del formaggio Grana Padano Dop - è stata sancita l'impossibilità di ricevere la marchiatura a fuoco di qualità che contraddistingue il formaggio Grana Padano Dop per il formaggio della stessa prodotto.

Da allora, il formaggio legittimamente prodotto dalla ditta Valgrana, del tutto difforme dal formaggio Grana Padano Dop, non può né deve essere qualificato come «Grana Padano» e neppure «Grana», termine che costituisce parte integrante della Denominazione di origine protetta Grana Padano. In diverse occasioni l'illecito accostamento del formaggio prodotto dalla Valgrana alla Denominazione di Origine

Protetta Grana Padano (o a parte di essa) è stato represso dalle autorità. Quanto affermato nell'articolo è un macroscopico errore, dato che il formaggio della Valgrana ha caratteristiche diverse da quelle del Grana Padano Dop: non si tratta solo di un'inesattezza, in quanto, senza nulla voler togliere al formaggio prodotto dalla Valgrana, qualificarlo come Grana Padano equivale ad attribuirgli caratteristiche di pregio che il formaggio non può vantare.

Ciò ha duplice effetto negativo di confondere i consumatori, che sono indotti a comprare il formaggio della Valgrana credendo che si tratti del prestigioso e rinomato formaggio Grana Padano Dop e di danneggiare gravemente la reputazione dell'origine Grana Padano Dop, in quanto l'abbinamento della denominazione al formaggio prodotto dalla Valgrana induce a pensare che lo standard qualitativo del formaggio Grana Padano Dop sia quello proprio del formaggio Valgrana, mentre così non è. A ciò deve poi aggiungersi il legittimo risentimento delle aziende che producono formaggio Grana Padano Dop, con i costi e sacrifici che questo comporta in termini di qualità della materia prima, assoggettamento ai rigorosi controlli di un ente di certificazione, rispetto delle metodologie previste dal disciplinare di produzione, e dunque con costi e sacrifici non comparabili con la produzione industriale e di massa propria del caseificio Valgrana.

