

Indice

Premessa	IX
1 – Introduzione	1
2 – I criteri comuni alla base del modo di ottenimento dei formaggi di “pasta granulosa” e l’evoluzione della loro interpretazione nel tempo	13
2.1 I punti chiave della tecnologia comuni e indispensabili per ottenere formaggi di “pasta granulosa”	20
2.1.1 L’uso di latte parzialmente scremato	21
2.1.1.1 L’affioramento spontaneo della crema	22
2.1.1.2 La separazione centrifuga della crema	26
2.1.2 Le fasi della lavorazione del latte in caldaia	29
2.1.2.1 Tipologie e caratteristiche delle caldaie di coagulazione del latte e degli utensili di taglio del coagulo	29
2.1.2.2 L’evoluzione delle dimensioni dei formaggi di “pasta granulosa”	33
2.1.2.3 La coagulazione del latte	38
2.1.2.4 Il taglio del coagulo in granuli di piccola dimensione ...	41
2.1.2.5 Il prosciugamento dei granuli dal siero per cottura	42
2.2 Le fasi di lavorazione fuori dalla caldaia di coagulazione	44
2.2.1 L’estrazione della cagliata e la sua formatura	44
2.2.2 La fermentazione lattica della cagliata in fascera da parte dei batteri lattici selezionati dallo stress termico della cottura (latte crudo e sieroinnesto)	49
2.2.2.1 Il dibattito sull’introduzione dell’uso delle colture microbiche nella produzione dei “formaggi di grana”	51
2.2.3 La salagione	55
2.2.4 La lunga stagionatura	57

3 – Le denominazioni dei “formaggi di grana” e le associazioni dei produttori	61
3.1 Le denominazioni fino al 1900	61
3.2 La nascita delle prime associazioni tra produttori per la tutela delle denominazioni	65
3.3 Le attuali denominazioni Parmigiano Reggiano e Grana Padano. Dalla Convenzione di Stresa al DPR 1269/1955	72
4 – Il disciplinare del Parmigiano Reggiano e i suoi cambiamenti	77
4.1 Lo standard previsto dal DPR 1269/1955.	78
4.2 Le evoluzioni dello standard	86
5 – Il disciplinare del Grana Padano e i suoi cambiamenti	93
6 – Opinioni su vantaggi e limiti del sistema di tutela delle indicazioni geografiche	103
6.1 Considerazioni su modi e finalità della redazione di un disciplinare	104
6.2 Vantaggi. La certificazione di conformità da parte di un organismo terzo, caratteristica specifica del sistema europeo delle indicazioni geografiche	108
6.2.1 I requisiti di qualità della DOP, l’espertizzazione e la possibile perdita del diritto alla denominazione per i formaggi non conformi	108
6.2.1.1 Considerazioni sui termini “sperlato”, “mezzano”, “prima stagionatura” e sull’impiego del “mezzano” nel grattugiato	110
6.2.2 La qualità dei “formaggi di grana” come elemento per la premialità dei casari	111
6.3 Vantaggi: il sistema della DOP e i sostegni pubblici	113
6.3.1 Azioni di sostegno pubblico a PR e GP	113
6.3.1.1 Ammasso, stagionatura, banche e credito su pegno	120
6.3.2 Il sostegno agli indigenti	122
6.4 Limiti. Regole dei disciplinari come vincoli alla crescita del mercato	123
6.4.1 I regolamenti di alimentazione del bestiame e la disponibilità di latte.	124
6.4.2 La caldaia di coagulazione del latte	126
6.4.3 Il caglio animale.	128
6.4.4 L’uso di lisozima nella produzione di GP	129
6.4.5 I requisiti di qualità nutrizionale.	131

7 – L’offerta produttiva dei formaggi di “pasta granulosa”	135
7.1 I piani di regolazione dell’offerta dei formaggi DOP	136
7.1.1 Quote latte o quote formaggio?	139
7.2 La crescita dell’offerta di formaggi “similari”	140
8 – Il sistema della DOP e la creazione di valore per la filiera lattiero casearia: è ancora la soluzione migliore?	143
8.1 In che misura il cambiamento di alcuni vincoli di processo potrebbe modificare i requisiti di qualità di PR e GP?	145
8.2 La concorrenza leale, e talvolta sleale, tra PR, GP e “similari”	148
8.2.1 La tutela dalle frodi: l’efficacia dei metodi analitici di riconoscimento	149
9 – I formaggi “similari” italiani: differenze di contenuti della comunicazione al consumatore rispetto ai DOP	155
9.1 Italianità del formaggio: DOP e <i>Made in Italy</i> , due sistemi concorrenti .	158
10 – Parmesan, Reggiano e formaggi “similari” esteri, memoria, Italian sounding e contraffazione	161
10.1 La grande perdita della memoria dell’emigrazione italiana.	165
10.2 Le denominazioni contestate (Parmesan, Reggiano, Grana) nelle legislazioni di alcuni dei loro Paesi di origine	170
10.3 <i>Italian sounding</i> , registrazione di marchi e accordi di reciproco scambio	175
10.4 Il caso “confusivo” della doppia denominazione “formaggio Parmesan Grana Padano”	180
10.5 La concorrenza europea	181
10.6 L’alimento fake per eccellenza: le brutte copie vegane, anche in versione <i>Italian sounding</i>	185
Conclusioni	187