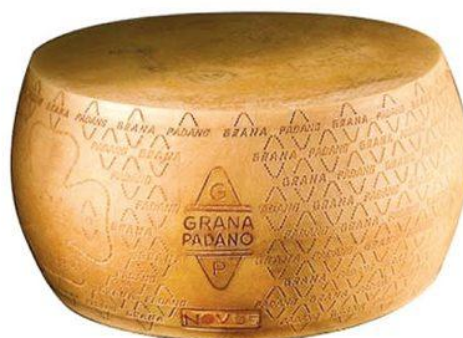
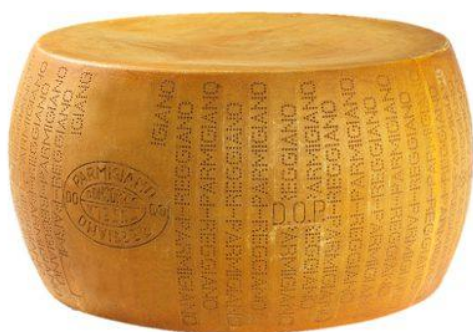




Lo Specchio

CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI

Parmigiano Reggiano vs Grana Padano



Simili ma... diversi

Ottobre 2025 - N° 296

Parmigiano Reggiano e Grana Padano: guida alla scelta

Il **Parmigiano Reggiano** e il **Grana Padano** sono due dei formaggi più iconici della tradizione italiana, conosciuti e apprezzati in tutto il mondo. Spesso confusi per via del loro aspetto simile, in realtà presentano differenze significative in termini di produzione, gusto, ingredienti e utilizzo in cucina.

Se ancora non sai qual è la differenza tra Parmigiano Reggiano e Grana Padano, sei nel posto giusto. In questa guida rispondiamo alle domande più frequenti per aiutarti a fare la scelta giusta.

Qual è la vera differenza tra [Parmigiano Reggiano](#) e [Grana Padano](#)?

Le differenze tra Parmigiano Reggiano e Grana Padano non si limitano al gusto: riguardano soprattutto la zona di produzione, il tipo di latte utilizzato, la presenza di conservanti e il tempo di stagionatura.

Origine e zona di produzione

Il [Parmigiano Reggiano](#) è prodotto in un'area geografica ristretta,



esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, nella parte occidentale di Bologna (oltre il fiume Reno) e nella zona meridionale di Mantova (sotto il fiume Po). La sua produzione è rigidamente con-

trollata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, che ne tutela l'autenticità e la qualità con standard severi.

Il [Grana Padano](#), invece, ha un'area di produzione più ampia che include diverse regioni del Nord Italia, tra cui Lombardia, Piemonte, Veneto, Trentino-Alto Adige e la parte settentrionale dell'Emilia-Romagna (a nord del Po). Anche questo formaggio è protetto da un

consorzio, ma le normative sono più flessibili rispetto a quelle del Parmigiano.

Che tipo di latte viene utilizzato?

Una delle principali differenze tra Parmigiano Reggiano e Grana Padano riguarda la qualità e la tipologia del latte impiegato nella produzione.

Parmigiano Reggiano:

Viene realizzato esclusivamente con latte crudo non pastorizzato, proveniente da mucche alimentate solo con foraggi naturali, come erba fresca o fieno. Il disciplinare vieta rigorosamente l'uso di insilati (alimenti fermentati per animali), garantendo così una materia prima più pura e controllata.

Grana Padano:

Anche questo formaggio è prodotto con latte crudo, ma con una differenza significativa: è consentito l'uso di insilati nell'alimentazione bovina. Questo elemento, seppur ammesso dal disciplinare, può influenzare in modo sottile il sapore, l'aroma e la struttura del formaggio finito.

Questi formaggi hanno conservanti?

Una differenza importante tra Parmigiano Reggiano e Grana Padano riguarda la presenza di conservanti nel prodotto finale. Il parmigiano Reggiano non contiene alcun tipo di conservante. Questo lo rende una scelta più naturale e genuina, ideale per chi segue diete equilibrate o regimi alimentari più attenti, come quelli privi di additivi chimici. Il Grana Padano invece contiene lisozima, un conservante naturale estratto dall'uovo, autorizzato dal disciplinare di produzione. Il suo utilizzo serve a prevenire fermentazioni indesiderate durante la stagionatura, contribuendo alla sicurezza e alla conservabilità del prodotto, pur mantenendone il profilo qualitativo.

Quanto dura la stagionatura?

La stagionatura è un fattore chiave che influisce direttamente sul gusto, l'aroma e la consistenza di un formaggio stagionato. Anche in questo aspetto, Parmigiano Reggiano e Grana Padano seguono regole differenti.

Il [Parmigiano Reggiano](#) ha una stagionatura minima di 12 mesi, ma spesso viene lasciato maturare per 24, 36 o persino oltre 48 mesi. Con l'aumentare del tempo di affinamento, il formaggio sviluppa un sapore più ricco, profondo e complesso, con note che ricordano la frutta secca e il brodo. La consistenza diventa più friabile e granulosa, tipica delle lunghe stagionature.

Per il [Grana Padano](#) la stagionatura minima è di 9 mesi, ma può arrivare fino a 20-24 mesi nelle versioni più pregiate. Il risultato è un formaggio più morbido e meno intenso nel gusto rispetto al Parmigiano, caratteristiche che lo rendono particolarmente adatto a un utilizzo quotidiano e versatile in cucina.

Sapore e consistenza: cosa cambia davvero?

Il [Parmigiano Reggiano](#) si distingue per un sapore deciso e complesso, con note aromatiche che richiamano la frutta secca, il brodo e la noce moscata. La lunga stagionatura dona al formaggio una consistenza friabile e granulosa, che si rompe in scaglie e si scioglie lentamente al palato, regalando un'esperienza gustativa ricca e persistente.

Il [Grana Padano](#), invece, presenta un gusto più delicato e meno salato, con una dolcezza leggera e una consistenza più compatta e uniforme. Questa morbidezza lo rende particolarmente adatto a ricette quotidiane, dove è preferibile un sapore più equilibrato e meno dominante.

Qual è il formaggio più salutare?

Sia Parmigiano Reggiano che Grana Padano offrono importanti benefici nutrizionali: sono entrambi ricchi di proteine ad alto valore

biologico, calcio facilmente assimilabile, fosforo e vitamine del gruppo B, essenziali per la salute di ossa e muscoli.

Tuttavia, il Parmigiano Reggiano viene spesso considerato una scelta più naturale e salutare, grazie all'assenza totale di conservanti e all'impiego esclusivo di latte crudo non pastorizzato proveniente da vacche alimentate senza insilati. Inoltre, il rigido controllo sulla filiera produttiva garantisce una qualità costante e tracciabile, apprezzata da chi segue un'alimentazione più attenta e genuina.

Prezzo: Qual è il più economico?

Il [Grana Padano](#) risulta generalmente più economico del [Parmigiano Reggiano](#), grazie a costi di produzione inferiori, un disciplinare meno rigido e una stagionatura più breve, che ne accelera la disponibilità sul mercato. Questa combinazione di fattori si riflette nel prezzo al chilo, rendendo il Grana Padano una scelta accessibile per un uso quotidiano, senza rinunciare alla qualità.

Meglio Parmigiano Reggiano o Grana Padano in cucina?

La scelta tra Parmigiano Reggiano e Grana Padano in cucina dipende dal tipo di piatto e dall'intensità di sapore desiderata.

[Parmigiano Reggiano:](#)

Perfetto da gustare in purezza, magari in scaglie, oppure grattugiato su pasta fresca, risotti e zuppe. È ideale nelle ricette gourmet o nei piatti che richiedono un tocco deciso e persistente. La sua complessità aromatica lo rende un ingrediente da valorizzare.

[Grana Padano:](#)

Grazie al suo gusto più delicato e armonico e a un costo più contenuto, è una scelta eccellente per l'uso quotidiano in cucina. Ottimo per gratinature, salse, torte salate o semplicemente a cubetti come snack

proteico. La sua versatilità lo rende adatto a molte preparazioni, senza sovrastarne il sapore.



Conclusione

Parmigiano Reggiano e Grana Padano sono due veri simboli dell'eccellenza casearia italiana, apprezzati in tutto il mondo per la loro qualità, tradizione e versatilità in cucina.

La scelta dipende da gusti personali, budget e tipo di utilizzo:

- Se desideri un formaggio dal sapore intenso, complesso e autentico, ideale per occasioni speciali o per valorizzare ricette gourmet, il **Parmigiano Reggiano** è la scelta perfetta.
- Se invece cerchi una soluzione più economica, quotidiana e versatile, senza rinunciare al gusto e alla qualità, allora il **Grana Padano** è un'ottima alternativa.

In ogni caso, entrambi i formaggi garantiscono un'esperienza gastronomica di alto livello e aggiungono un tocco di tradizione italiana a ogni piatto. Che tu scelga l'uno o l'altro, il risultato sarà sempre vincente.

Fonte: [Parmigiano o Grana Padano? Differenze e quale scegliere](#)

La volta scorsa

Mercoledì 8 ottobre, una trentina di soci hanno raggiunto il Collegio per la prima seduta del ciclo 2025-2026. Abbiamo avuto il piacere di accogliere un nuovo socio nella persona di Luc Dochy di Vezon (studente di Ilaria Doderò al corso serale). Gli auguriamo il benvenuto tra di noi.

All'inizio, **Dominique Bostoën** ha elencato le informazioni generali che reggono la vita del club: bilancio finanziario definitivo, quota, calendario delle sedute e gli argomenti associati.

Poi, **Martina Hospied** ha presentato i campioni delle magliette, che il Comitato propone di comprare (a prezzo economico 😊).

La serata è proseguita sul tema dell'evoluzione del concetto delle vacanze, dopo l'interessante introduzione proposta da Gianpietro di cui troverete il testo qui sotto.

Dominique Bostoën



Il concetto di vacanza: origine - evoluzione

Le vacanze, così come si conoscono oggi, sono un fenomeno relativamente recente nella storia dell'umanità. Se si pensa al passato, il concetto di staccare dal lavoro per periodi prolungati e dedicarsi al piacere e al relax non è affatto scontato.



Per gran parte della storia, la vita delle persone era scandita da un lavoro incessante, e in molte parti del mondo è ancora così. Ciò che è necessario per permettersi una vacanza sono quattro elementi fondamentali: disponibilità economica, tranquillità, infrastrutture adeguate e tempo libero, requisiti che non sono stati sempre alla portata di tutti.

Il turismo ai tempi dell'Impero Romano.

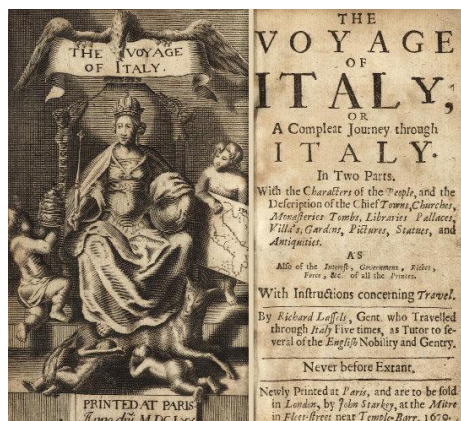
I primi a potersi permettere il lusso di viaggiare per piacere furono i Romani. La parola "**vacanza**" deriva dal latino "**vacare**", che significa "essere liberi". È curioso pensare che già nell'antichità ci fossero persone che viaggiavano non per necessità, ma per esplorare e conoscere il mondo.

Ad esempio, il generale romano **Lucio Emilio Paolo Macedonico**, nel II secolo a.C., si recò in Grecia per visitare le maggiori attrazioni dell'epoca, come Atene, Delfi, Sparta e Olimpia. Al suo ritorno, però, sembra non fosse rimasto particolarmente impressionato da ciò che aveva visto: il famoso storico **Tito Livio** racconta che l'uomo rimase deluso, scoprendo che molti luoghi famosi erano più belli nella leggenda che nella realtà.

I Romani non si limitavano a viaggiare lontano. Molti di loro possedevano residenze di campagna o ville sulla costa, dove potevano godere di momenti di tranquillità lontano dalla frenesia della città. **Plinio il Giovane** descriveva la sua villa come un rifugio perfetto in cui sembrava sentirsi lontano dal mondo: "Nulla la penetra", scrisse, "*nessuna voce di schiavi, nessun mormorio del mare, nessun muggito di tempesta (...)*".



Il Grand Tour: l'interrail del XVIII secolo



Nel XVII secolo, **Richard Lassels**, che potrebbe essere definito come il primo "reporter di viaggio", teorizzò un "viaggio di formazione" per i giovani aristocratici europei. Nel suo libro "***The Voyage of Italy***", Lassels sosteneva che i "giovani signori" dovessero viaggiare attraverso la Francia e

l'Italia per arricchire la loro comprensione delle realtà politiche, sociali ed economiche del tempo. Questo viaggio era noto come il "***Grand Tour***" e divenne una tappa obbligatoria per ogni nobile che si rispettassee nei due secoli successivi.

Il *Grand Tour*, che somiglia proprio ad un odierno viaggio interrail, includeva la visita alle principali città d'arte europee, come Roma, Firenze, Venezia e Napoli, ed era considerato essenziale per completare l'educazione di un giovane aristocratico. I viaggiatori erano spesso accompagnati da un mentore esperto, una sorta di guida turistica del tempo, per evitare che si perdessero tra le varie distrazioni. Il poeta **Samuel Johnson**, che non ebbe mai la possibilità di partecipare al *Grand Tour*, affermò: "*Un uomo che non è stato in Italia si sente sempre inferiore, perché non ha visto ciò che ci si aspetta che un uomo veda*".

Le origini delle vacanze estive

Passando ai tempi moderni, ci si potrebbe chiedere da dove derivino le vacanze estive, soprattutto in paesi come l'Italia. Per molto tempo si è pensato che fossero state introdotte per permettere ai bambini di aiutare i genitori nei campi durante il raccolto estivo. Diversi studi recenti hanno smentito questa teoria. Le vacanze estive, e quelle in generale, sono nate per diversi motivi: da un lato, perché è stato

dimostrato che gli studenti apprendono meglio dopo un periodo di riposo; dall'altro, perché durante i mesi estivi le temperature elevate rendevano difficile lo studio nelle aule.

L'inglese **Thomas Cook**, negli anni 40 dell'800 iniziò ad organizzare viaggi collettivi, fondando la prima agenzia di viaggi.

Nel 1896 l'agenzia marittima "*Orient Line*" cominciò a pubblicizzare per le sue navi le prime crociere sul Mediterraneo.

Alla fine del XIX secolo cominciano a sorgere in alcune località della Riviera (Nizza) alcune comunità di persone benestanti del nord Europa, che qui venivano a trascorrere l'inverno per



il clima mite e l'aria salubre. Fino agli anni 20 del 900 il turismo della riviera era esclusivamente invernale, solo dopo cominciò la moda edonistica della cura del sole, nel 1931 gli alberghi della Costa Azzurra ma anche delle riviere italiane decisero di rischiare e rimanere aperti anche per la stagione estiva.

Negli anni 20 sorsero in diverse località le strutture ricettive per le vacanze degli operai e degli impiegati e si svilupparono grandemente le colonie estive dedicate ai figli dei lavoratori. Nella Costituzione italiana, il diritto a un periodo di riposo pagato è sancito dall'articolo 36 che lo definisce «irrinunciabile».

Dopo la Seconda guerra mondiale, il boom economico favorì l'espandersi del turismo di massa dell'industria turistica, che iniziò coi viaggi

in pullman e poi coi voli charter, poi «low cost» che ampliarono il ventaglio di località raggiungibili: esotiche ed economiche.

Un altro fattore chiave nell'evoluzione delle vacanze è stata l'introduzione della **giornata lavorativa di otto ore**. Dopo anni di lotte da parte di sindacati e movimenti socialisti, che chiedevano un equilibrio tra lavoro e tempo libero, si è finalmente arrivati a suddividere la giornata in "otto ore di lavoro, otto ore di riposo e otto ore di svago". Da quel momento, la possibilità di avere il sabato libero, ferie pagate e vacanze divenne realtà dopo la Seconda Guerra Mondiale. Da allora, le vacanze sono diventate una parte integrante della vita. Che si scelga una destinazione lontana o una più vicina, ogni anno la domanda rimane: dove si va in vacanza?

Gianpietro Corongiu



Calendario del ciclo 2025-2026

Attenzione! Da questo ciclo, le sedute si svolgeranno sempre il **secondo mercoledì del mese**.

- 8 ottobre 2025
- 12 novembre 2025
- 10 dicembre 2025
- 14 gennaio 2026
- 11 febbraio 2026
- 11 marzo 2026
- 8 aprile 2025
- 13 maggio 2026
- 10 giugno 2026



La prossima seduta del club di conversazione italiana di Tournai si svolgerà mercoledì **12 novembre 2025** dalle 19:30.

Ad ottobre, grazie a Gianpietro, avevamo discusso dell'origine e dell'evoluzione del concetto di vacanza.

Il tema di questa serata sarà ancora dedicato alle vacanze, ma vi chiederemo, questa volta, di raccontarci un **ricordo** o un **aneddoto legato al vostro ultimo viaggio**.

Per i soci che hanno partecipato al recente viaggio in Emilia Romagna, aspettiamo, ovviamente, la narrazione di alcuni dei vostri "**coup de coeur**" 😊.

Come al solito speriamo ritrovarvi numerosi e pieni di entusiasmo per narrarci le vostre esperienze.



Le riunioni del club si svolgono al "**Collège Notre-Dame**", Rue des Augustins, 30 a Tournai e cominciano **alle 19:30** (salvo eccezioni).

*A richiesta della Direzione, per motivi di sicurezza, la porta d'ingresso verrà chiusa durante le nostre riunioni. La porta rimarrà aperta fino alle 20:15. Per chi dovesse arrivare più tardi occorrerà telefonare a **Dominique Bostoen (0476 56 33 55)** o **Jean-Pierre Corongiù (0498 28 33 26)**.*

Chi desidera partecipare alle riunioni, attività diverse e ricevere il bollettino mensile è invitato a pagare la quota **di 25,00 €** tramite bonifico bancario al numero di conto seguente: "Lo specchio" **BE51 1261 0020 9962**.

Scadenza ultima per il pagamento: **30 novembre 2025**.

Sito internet del club : <https://www.conversazione-italiana.be>

Editore responsabile: Dominique Bostoen, rue Guillaume Charlier 15/42 - 7500 Tournai.