

CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO GRANA PADANO



GRANA PADANO: educare alla nutrizione è un grande investimento.

“Chi ha scelto di produrre un formaggio a denominazione d’origine protetta rispettando disciplinari rigorosi e sottoposti a severi controlli di legge sa di offrire un alimento dalla qualità superiore, ma è pure consapevole dell’esigenza di far comprendere a fondo il valore di questa sua scelta e del proprio prodotto. Ecco perché il Consorzio Tutela Grana Padano da anni ha inteso la sua funzione istituzionale di valorizzazione e di promozione del formaggio duro dop più consumato nel mondo anche come un ruolo a sostegno della ricerca medica e scientifica per migliorare le abitudini alimentari dei consumatori”. Il presidente del Consorzio, Cesare Baldrighi, spiega dunque l’impegno nell’Osservatorio Nutrizionale come una tappa significativa in una strategia di confronto che ritiene fondamentale.

“Educare all’alimentazione è un investimento essenziale per i produttori di Grana Padano – precisa Baldrighi – Il Consorzio sta seguendo questa strada secondo le indicazioni del proprio comitato scientifico e in collaborazione con varie università e centri specializzati. Da anni svolge inoltre una specifica attività di informazione rivolta ai bambini e ai ragazzi, volta a far conoscere le caratteristiche del Grana Padano e le differenze con altri prodotti al di fuori delle tutele della dop. Ora, con la collaborazione con i medici di FIMP e SIMG nell’Osservatorio Nutrizionale Grana Padano, intendiamo mettere a disposizione dei consumatori, delle famiglie, di quanti si occupano e si preoccupano di una corretta alimentazione, un patrimonio di conoscenze e di esperienze unico e in grado di eliminare cattive abitudini che anche in Italia potrebbero trasformarsi in un problema sociale”.

Del **Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano** (CTFGP) fanno parte 179 caseifici produttori, 191 stagionatori e 200 ammassatori. Nel 2004 hanno prodotto 4.147.262 forme, lavorando circa 22milioni di quintali di latte, pari ad oltre il 21 per cento della produzione lattiera nazionale. L’export ha assorbito quasi 902mila forme.

Sostanze contenute in 100 g di Grana Padano (valori medi)

Umidità	g 32	Magnesio	g 63
Proteine totali	g 33	Zinco	mg 11
Fosfopeptidi solubili	g 1,5	Ferro	µg 140
Aminoacidi liberi totali	g 6	Rame	µg 500
Grassi	g 28	Selenio	µg 12
Acidi linoleici coniugati (LCA)	mg 170	Iodio	µg 35,5
Zuccheri (Carboidrati)	<i>assenti</i>		
Calcio	mg 1165		
Fosforo	mg 692	Valore energetico	
Rapporto calcio/fosforo	1,7	kcal 384 (252 da lipidi e 132 da proteine)	
Cloruro di sodio	g 1,6	kJ 1597 (1048 da lipidi e 549 da proteine)	
Potassio	mg 120		