

Caseifici aderenti all'iniziativa

The cheese factories taking part to this project



Latteria Agricola Primavera Soc. Coop. a.r.l.
Via Barco, 3
46010 Canicossa - Marcaria (Mn)
Tel. - Fax 0376.969093
E-mail: latteria.primavera@libero.it

Latteria Casaticese Soc. Coop. a.r.l.
Str. S. Michele 2/A
46010 Casatico di Marcaria (Mn)
Tel. 0376.950085 - Fax 0376.951079
E-mail: casaticese@mynet.it

Latteria Sociale Italia Soc. Coop. a.r.l.
Via G. Leopardi, 173
46043 Bellaguarda di Viadana (Mn)
Tel. 0375.85415 - Fax 0375.85376
E-mail: info@latteriaitalia.it

Latteria Sociale Roverbella Sac Soc. Coop. a.r.l.
Strada Statale 249 Sud, 16
46048 Roverbella (Mn)
Tel. 0376.694065 - Fax 0376.692196
E-mail: altrove@tin.it

Latteria Sociale S. Angelo Soc. Agr. Coop.
Via Contrargine Nord, 5
46010 Campitello di Marcaria (Mn)
Tel. 0376.96119 - Fax 0376.925147
E-Mail: latteriasangelo@tin.it

Latteria Sociale San Lazzaro Soc. Coop. a.r.ill
Via Piubega, 51/a
46040 Ceresara (Mn)
Tel. 0376.87054 - Fax 0376.879084
E-Mail: coopsanlazzaro@libero.it

Latteria Agricola del Po Soc. Agr. Coop.
Via Mantova, 61
46030 Borgoforte (Mn)
Tel. 0376.648063 - Fax 0376.648057
E-Mail: latteriapo@agricoladelpo.191.it

Latteria Sociale Carlo Poma Soc. Agr. Coop. a.r.l.
Via Roma Sud, 35/a
46020 Villa Poma (Mn)
Tel. 0386.864214 - Fax 0386.864136

Latteria Vo' Grande Soc. Coop. a.r.l.
Strada Vò, 46
46020 Pegognaga (Mn)
Tel. 0376.558091 - Fax 0376.558186
E-Mail: info@latteriaovgrande.191.it

Latteria Agricola S. Giuseppe Soc. Agr. Coop.
Str. Gualanta 2 - Loc. Bugno Martino
46027 S. Benedetto Po (Mn)
Tel. - Fax 0376.615265
E-Mail: latteria.sangiuseppe@alice.it

Latteria Agricola Venera Vecchia Sac. a.r.l.
Via Roncore, 36/A - Loc. Bondeno
46023 Gonzaga (Mn)
Tel. - Fax 0376.54068
E-Mail: latteria.venera@virgilio.it

Casearia S. Antonio
Via Chiaviche, 106
46020 Pegognaga (Mn)
Tel. 0376.558412 - Fax 0376.611163
E-Mail: az.agr.binacchi.fabio@conteanet.it

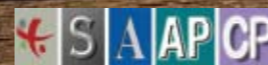
Latteria Agricola di Marmirolo Soc. Agr. Coop.
Via Belbrolo, 32
46045 Marmirolo (Mn)
Tel. 0376.466258 - Fax. 0376.294138

Latteria Padana di Borgoforte Soc. Agr. Coop.
Via Ponteventuno, 28/32
46030 Borgoforte (Mn)
Tel. 0376.648020 - Fax 0376.649271
E-Mail lattpadana@mynet.it

Latteria San Fiorentino Soc. Agr. Coop.
Via Europa, 1 - Fraz. Nuvolato
46026 Quistello (Mn)
Tel. 0376.617371-33 - Fax 0376.617133

Latteria Agricola Begozzo Soc. Agr. Coop.
Str. Begozzo, 10
46020 Palidano (Mn)
Tel. - Fax 0376.536343

Latteria Agricola Marzette Soc. Agr. Coop.
Via Marzette, 14/b
46020 Bondeno di Gonzaga (Mn)
Tel. - Fax 0376.54067



Provincia di Mantova
Settore Attività Produttive, Agricoltura, Caccia e Pesca
Via Don Maraglio, 4 - 46100 Mantova
Tel. 0376.401824 - Fax 0376.401869
www.provincia.mantova.it
prodottipici@provincia.mantova.it



Provincia di Mantova
Ufficio per le Relazioni con il Pubblico
Via Don Maraglio, 4 - 46100 Mantova
Tel. 0376.401450/451/452/453
E-mail: urp@provincia.mantova.it
www.provincia.mantova.it



IAT MANTOVA
Piazza Mantegna, 6 - 46100 Mantova
Tel. 0376.432432 - Fax 0376.432433
Sms 3290189367
E-mail: info@turismo.mantova.it

13° edizione
settembre 2010 - giugno 2011



CONSORZIO DEL FORMAGGIO
PARMIGIANO REGGIANO



CONFEDERAZIONE
COOPERATIVE ITALIANE
Unione Provinciale di Mantova



CONSORZIO TUTELA
GRANA PADANO

MantovaCaseificiAperti®

Dalla mungitura alla stagionatura
From milking to seasoning



Dalla mungitura alla stagionatura

È un progetto ideato dalla Provincia di Mantova in collaborazione con la Confederazione Cooperative Italiane di Mantova, il Consorzio Tutela Grana Padano ed il Consorzio del Formaggio Parmigiano - Reggiano. Attraverso visite guidate gratuite, conoscerete i luoghi e le antiche tecniche di lavorazione dei "principi" delle tavole mantovane: il Grana Padano ed il Parmigiano Reggiano. Entrambi sono prodotti marchiati D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) le cui zone di produzione sono ben identificate e circoscritte (Parmigiano Reggiano destra Po - Grana Padano sinistra Po). Il latte, ottenuto dalla mungitura delle vacche dopo il parto, rappresenta l'alimento nutritivo per eccellenza dei neonati. Questo alimento semplice e naturale è entrato nelle diete intelligenti di ragazzi ed adulti è composto da proteine ad alto valore biologico, sali minerali, vitamine e grassi in maniera equilibrata.

Le fasi di lavorazione

Tutte le fasi di lavorazione descritte qui di seguito, rispettano rigidi e precisi Disciplinari di Produzione tutelati dai rispettivi consorzi:

1. Raccolta del latte fresco, messa a riposo e successiva scrematura.
2. Travaso in caldaie di rame e addizionamento del cosiddetto "sieroinnesto".
3. Riscaldamento del latte, aggiunta del caglio e rottura della massa caseosa a 55°C circa.
4. Messa in stampo nelle apposite "fasciere" che produrranno la tipica forma di Grana Padano e Parmigiano Reggiano e successiva salatura.
5. Lenta stagionatura da 8 a 24 mesi in ambiente controllato fino a completa maturazione.
6. "Battitura" e marchiatura solo per le forme che superano i parametri qualitativi stabiliti dai rispettivi disciplinari.

Conclusa quest'ultima operazione le forme sono pronte per essere commercializzate e degustate sulle tavole italiane ed internazionali.

MantovaCaseificiAperti®

Dalla mungitura alla stagionatura
From milking to seasoning



From milking to seasoning

This project has been conceived by the Province of Mantova in collaboration with the Confederation of Italian Cooperatives of Mantova, the Consortium for the Protection of Grana Padano Cheese and the Consortium of Parmigiano - Reggiano Cheese. Through guided free visits, you will come to know the sites and the antique manufacturing techniques of the "princes" of the Mantuan dinner tables: Grana Padano and Parmigiano Reggiano cheese. Both products are marked D.O.P. (Denomination of Protected Origin) and their production areas are specifically identified and demarcated (Parmigiano Reggiano on the right of the Po River - Grana Padano at the left of the Po River). The milk, obtained from milking the cows after they have delivered their calves, is the nutritive food of utmost excellence for infants. This simple and natural foodstuff has made its way into young people's and adults' diets and is made up of high-value biological protein, mineral salts, vitamins and fats that are all well balanced.

The production process

This production process is briefly summarized as follows:

1. People take the raw milk and they let it sit for a long period. After a while, begins the skimming action.
2. Then the milk is decanted into copper boilers and a serum is injected into the boilers ("sieroinnesto").
3. The formula is then heated and curd is added. The creamy substance is later broken-down at 55°C.
4. The creamy substance is then put into cheese cloth moulds ("fasciere"), which consequently forms the typical shape of the Grana Padano and Parmigiano Reggiano cheese and salt is added.
5. The moulds are then stored in a contained atmosphere and slow ageing takes place between 8 and 24 months.
6. Expert beaters label ONLY the moulds which conform to the qualitative parameters established by the rigid specifications.

Only after this stage, the cheese is ready for commerce and consumption taken place on both Italian and International tables.