

12° edizione
settembre 2009 - giugno 2010



MantovaCaseificiAperti®

Dalla mungitura alla stagionatura
From milking to seasoning



CONSORZIO DEL FORMAGGIO
PARMIGIANO REGGIANO



CONSORZIO TUTELA
GRANA PADANO



CONFEDERAZIONE
COOPERATIVE ITALIANE
Unione Provinciale di Mantova

Zona Grana Padano
Grana Padano Zone



Latteria Agricola Primavera
Soc. Coop. a.r.ill.
Via Barco, 3
46010 Località Cesole - 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: latteriasanangelo@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 Mantova
Soc. Agr. Coop.
Via F.lli Kennedy, 48
46047 S. Antonio di Porto Mantovano (Mn)
Tel. 0376 390808 - Fax 0376 396250
E-Mail: info@ism427.it

Latteria Agricola di Marmirolo
Soc. Agr. Coop.
Via Belbrolo, 32
46045 Marmirolo (Mn)
Tel. 0376 466258 - Fax 0376 294138

Latteria Agricola S. Pietro
Soc. Agr. Coop.
Via Segrada, 36
46044 Goito (Mn)
Tel. 0376 607051 - Fax 0376 687033
E-Mail: lat.agr.s.pietro@libero.it

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

Caseificio S. Maria Formigada
Soc. Agr. Coop.
Via Mattarella, 2
46030 S. Biagio di Bagnolo S. Vito (Mn)
Tel. 0376 415365 - Fax 0376 251216
E-mail: amministrazione@formigada.it

Zona Parmigiano Reggiano
Parmigiano Reggiano Zone



Latteria Agricola Mogliese
Soc. Agr. Coop. a.r.l.
Via Galvani, 1
46028 Sermide (Mn)
Tel. 0386 61241 - Fax 0386 61241
E-Mail: aventu@libero.it

Latteria Agricola S. Giuseppe
Soc. Agr. Coop.
Str. Gualanta 2 - Loc. Bugno Martino
46027 S. Benedetto Po (Mn)
Tel./Fax 0376 615265

Latteria Agricola "San Martino"
Soc. Agr. Coop.
Via Zottole, 101 - Loc. Bugno Martino
46027 S. Benedetto Po (Mn)
Tel./Fax 0376 61577

Latteria Agricola Venere Vecchia
Sac. a.r.l.
Via Roncore, 36/A - Loc. Bondeno
46023 Gonzaga (Mn)
Tel./Fax 0376 54068
E-Mail latteria.venere@virgilio.it

Casearia S. Antonio
Via Chiaviche, 106
46020 Pegognaga (Mn)
Tel. 0376 558412 - Fax 0376 611163

Caseificio Frizza
Soc. Agr. Coop.
Via Birla, 55
46020 Pegognaga (Mn)
Tel. 0376 558419 - Fax. 0376 553259
E-Mail: caseificiofrizza@libero.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 Begozzo
Soc. Agr. Coop.
Str. Begozzo, 10 - Fraz. Palidano
46023 Gonzaga (Mn)
Tel. 0376 536343

Latteria San Fiorentino
Soc. Agr. Coop.
Via Europa, 1 - Fraz. Nuvolato
46026 Quistello (Mn)
Tel. 0376 617371 - Fax 0376 617133

Latteria Agricola Marzette
Soc. Agr. Coop.
Via Marzette, 14/b
46020 Bondeno di Gonzaga (Mn)
Tel./Fax 0376 54067

I formaggi nella provincia di Mantova
The cheeses in the province of Mantova



Zona Produzione
GRANA PADANO



Zona Produzione
PARMIGIANO REGGIANO



Provincia di Mantova
Settore Agricoltura, Attività Produttive,
Caccia e Pesca

Via Don Maraglio, 4 - 46100 Mantova
Tel. 0376 401814 - Fax 0376 401869
www.provincia.mantova.it
prodottitipici@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 329 0189367
E-mail: info@turismo.mantova.it

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

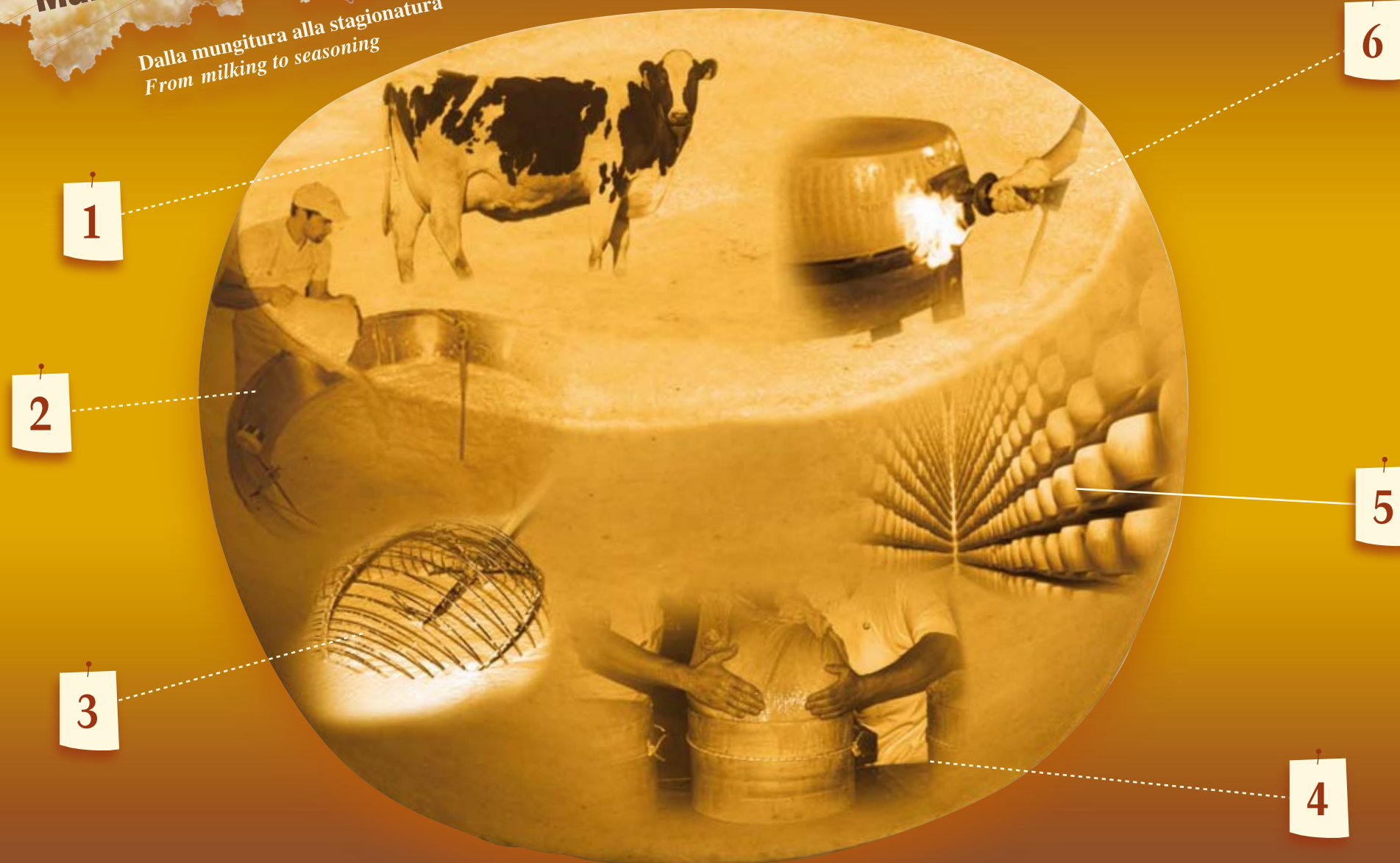
Tutte le fasi di lavorazione descritte qui di seguito, rispettano rigidi e precisi Disciplinari di Produzione tutelati dai rispettivi consorzi:

- 1.** Raccolta del latte fresco, messa a riposo e successiva scrematura.
- 2.** Travaso in caldaie di rame e addiziona-mento 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.