

GRANA PADANO DOP



Descrizione del prodotto

Il Grana Padano DOP è un formaggio prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, duro e a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia. È ammessa la lavorazione del latte di una singola munta o di due munte miscelate.

La storia

Il metodo di lavorazione del latte per ottenere il Grana Padano DOP ha origine attorno all'anno mille, quando i monaci Cistercensi e Benedettini avviarono un'importante opera di bonifica e disboscamento della pianura padana, migliorando le condizioni di vita della valle del Po. I monaci diede-

ro così un nuovo impulso all'agricoltura della zona promuovendo l'allevamento di bovini da impiegare sia per i lavori sui campi che per la produzione lattiero-casearia. L'aumentata disponibilità di latte sollecitò i frati a migliorare la tecnica di produzione del formaggio, per favorirne la conservazione ottimale. La soluzione innovativa fu quella di utilizzare il calore per favorire lo spurgo della cagliata, ottenendo un cacio più consistente e di più lunga durata. Il cosiddetto "grana", così battezzato per l'evidente granulosità della pasta, conquistò subito il favore delle mense più ricche e divenne il formaggio da grattugia per eccellenza in tutto il settentrione d'Italia, generando una gara tra zone di produzione che ha contribuito alla continua crescita qualitativa del prodotto.



Territorio di origine

La zona di produzione e di grattugiatura del Grana Padano DOP è un ampio territorio del bacino padano comprendente le province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli nella regione Piemonte; le province lombarde di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio e Varese; le province venete di Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza; nella regione Emilia Romagna, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì, Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, tutta la provincia di Trento e alcuni comuni (Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena) nella provincia di Bolzano, nel Trentino Alto Adige.



FORMAGGI

Aspetto e sapore

Il Grana Padano DOP ha forma cilindrica, diametro medio di 40 cm, scalzo leggermente convesso o quasi dritto di 18-25 cm di altezza e un peso variabile tra 24 e 40 kg per forma. La crosta è dura, spessa 4-8 mm e liscia, di colore scuro o giallo dorato naturale. La pasta è dura, presenta un colore bianco o paglierino e una struttura finemente granulosa, che si spezza formando scaglie. Il profumo è intenso e fragrante, senza essere invadente, con buona persistenza; al sapore è delicato. Il grasso è minimo al 32%.

Produzione

Il Grana Padano DOP si produce esclusivamente con latte crudo, proveniente dalla zona di produzione, parzialmente decremato per affioramento naturale, munto non più di due volte al giorno da bovine alimentate secondo regole precise e lavorato esclusivamente in caldaie in rame o con rivestimento interno in rame a forma di campana rovesciata, da ognuna delle quali si ricavano due forme.

Al latte in caldaia viene aggiunto il siero innesto naturale, viene poi riscaldato a una temperatura di 31-33 °° e addizionato di caglio di vitello per la coagulazione. Si procede con la rottura della cagliata con lo spino e alla successiva cottura sotto agitazione fino ad una temperatura di 53 – 56 °C.

La massa caseosa si deposita sul fondo della caldaia ed è lasciata riposare fino ad un massimo di 70 minuti, perché rassodi e spurghi il siero. Infine gli operatori, con una pala in legno ed un telo ("schiavino"), la sollevano all'interno della caldaia

e la tagliano in due parti uguali, le "forme gemelle". Ognuna di esse è avvolta in un telo di lino, estratta dalla caldaia e posta sullo spersore.

A questo punto ogni nuova forma è racchiusa in una "fascera", un tempo di legno ed oggi di idoneo materiale plastico, tenuta ben stretta e leggermente pressata da un disco dello stesso materiale. Dopo circa 12 ore dalla "messa in forma", tra la "fascera" e la parte laterale della forma (lo scalzo), è inserita un'altra fascia di plastica, la fascera marchiante, con in rilievo i marchi di origine.

Dopo circa 24 ore si sostituisce la fascera con una di acciaio, costellata di piccoli fori e leggermente bombata, che in un giorno circa dà al formaggio la definitiva forma caratteristica. A quel punto, è pronto per la salatura, immerso in una soluzione di acqua e sale per un periodo che varia dai 14 ai 30 giorni. Dopo l'asciugatura in un locale adatto detto camera calda o locale di stufatura, inizia la stagionatura, da un minimo di 9 a oltre 20 mesi, in ambienti ben coibentati, con moderni sistemi di controllo della temperatura, dell'umidità e dell'aerazione.

Durante il lungo periodo della stagionatura, il Grana Padano subisce una serie di mutamenti chimico-fisici, e microbiologici che si riflettono sulle sue caratteristiche organolettiche.

In questi mesi le forme vengono curate, pulite e girate ogni 15 giorni circa. Queste operazioni un tempo completamente manuali, oggi sono assicurate da macchine spazzolatrici e rivoltatrici robotizzate.

Etichettatura

Il contrassegno ufficiale attestante il raggiungimento dei requisiti per l'uso della DOP Grana Padano, deve comparire sia sulle forme intere sia su tutte le confezioni di formaggio Grana Padano DOP in porzioni e grattugiato.

Le fasce marchianti imprimono a freddo il marchio di origine sulle forme, all'atto della formatura, rappresentato dal quadrifoglio con impresso il numero di matricola del caseificio, la sigla della provincia e il mese e l'anno di produzione, e le piccole losanghe romboidali tratteggiate che riportano al loro interno alternativamente le parole "Grana" e "Padano".

**Stoccaggio e commercializzazione**

Il prodotto non può essere commercializzato come Grana Padano DOP prima del compimento effettivo del nono mese di età.

Il confezionamento, in qualsiasi tipologia e pezzatura e anche l'eventuale grattugiamento, deve avvenire immediatamente, nella stessa zona di produzione per conservare al meglio i caratteri organolettici ed evitare ogni essiccazione.

Il Grana Padano DOP è immesso in commercio tutto l'anno, in forme intere, a tranci, porzionato e preconfezionato, grattugiato, nelle diverse tipologie: Grana Padano da 9 ai 16 mesi; "Oltre 16 mesi" e Riserva "Oltre 20 mesi".

In cucina e a tavola

Il Grana Padano DOP si conserva in un luogo fresco e viene utilizzato come formaggio da tavola o come ingrediente, a seconda della stagionatura, nella preparazione di molti piatti. Le sue qualità si possono ben valutare grattugiandolo sopra le pietanze con cui è tradizionalmente abbinato, come la pasta e il riso, asciutti o in brodo, e le zuppe. È un alimento completo, dotato di alto valore nutrizionale, in un ottimo rapporto con la qualità e quantità di nutrienti contenuti, in particolare il calcio.

