Grana Padano

Caratteristiche

- Formaggio con crosta liscia e dura con spessore di 4/8 millimetri, dal color naturale che va dal giallo dorato allo scuro

- Forma cilindrica, scalzo leggermente convesso. Diametro da 35 a 45 centimetri, con un'altezza tra i 15 e i 18 centimetri

- Pasta dura con struttura granulosa che si accentua con l'invecchiamento, occhiatura appena visibile.

- Colore che va dal bianco al paglierino carico, aroma fragrante con sapor dal delicato al deciso

- Maturazione in ambiente naturale con una temperatura costante tra i 15 e i 22 gradi

- 147 caseifici produttori

- 50 Mila addetti del comparto

Una delle eccellenze italiane conosciuta in tutto il mondo.

Formaggio Dop prodotto in una vasta zona della pianura padana, è una delle eccellenze del Made in Italy più venduto al mondo con gli oltre quattro milioni e mezzo di forme all'anno.

Prodotto come da tradizione con circa 16 litri di latte per ogni chilogrammo fi formaggio, ha i suoi maggiori competitor in altrettante specialità italiane come il Parmigiano Reggiano, Trentingrana e Grana Lodigiano.

La denominazione di origine protetta ne garantisce sia la provenienza che le tecniche di produzione che gli assicurano quelle caratteristiche che lo hanno reso unico in tutto il mondo.

Formaggio dal valore altamente proteico facilmente assimilabile e ricco di calcio, ne bastano appena 70 grammi per coprire il fabbisogno giornaliero di calcio di un adulto.

Viene classificato come un formaggio a pasta cotta, dura e a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato.

I differenti periodi di stagionatura permettono di ottenere una gamma di prodotti versatili e adatti alla realizzazione di moltissime ricette.

Viene commercializzato in tre differenti tipologie:

La più giovane matura tra i nove e i sedici mesi mantenendo una consistenza morbida, di colore paglierino, un gusto delicato che ricorda il sapore del latte e non presenta ancora la tipica struttura a “grana”. E’ indicato come formaggio da pasto, adatto per la preparazione di gratin, salse o si può servire a scaglie su carpacci o insalate.

La tipologia intermedia subisce una stagionatura di oltre sedici mesi che consente al colore di evolvere verso un paglierino intenso, acquisendo la tipica struttura granulosa. Il sapore diventa intenso, con profumi che ricordano la frutta secca o il fieno. E’ adatto per la grattugia o per la preparazione di piatti di carne, verdure o frittate.

Oltre i ventisei mesi di stagionatura si ha il Grana Padano Riserva.

Si presenta con una struttura granulare (a scaglie), un sapore ricco e pieno ma non aggressivo e profumi che ricordano il burro, il fieno e la frutta secca.

Lo si consiglia come formaggio da pasto o come dessert accompagnato con noci, frutta, mostarde o confetture di cipolle o pomodori verdi.

Si tratta di un formaggio di grande versatilità, adatto a tutti i palati, un ingrediente essenziale per preparare tanti piatti diversi e con il quale si puà accendere tutta la propria fantasia in cucina.

Franco Tacconelli