

CARTELLA STAMPA

PRODOTTO



Indice

La storia	p. 3
Il riconoscimento della DOP	p. 3
Le fasi di lavorazione	p. 4
Il marchio a fuoco	p. 5
Un alimento ad alto valore nutrizionale	p. 6
Il piacere 'si fa in tre'	p. 7

LA STORIA

Le Origini

La storia narra che il formaggio grana della Pianura Padana nacque **nel 1135** nell'abbazia di Chiaravalle, pochi chilometri a sud di Milano. Veniva prodotto in apposite caldaie all'interno di monasteri, che possono essere considerati i primi caseifici. **I monaci lo chiamarono *caseus vetus*, formaggio vecchio.**

Il **popolo**, che non aveva dimestichezza con il latino, gli diede un altro nome, derivato dalla particolarità della pasta, compatta ma granulosa. Così nacque il nome di ***formaggio di grana*** o più semplicemente ***grana***. I grana più citati sono il lodesano o lodigiano, considerato da molti il più antico, il milanese, il parmigiano, il piacentino ed il mantovano.

La svolta

Il momento di svolta nella produzione dei formaggi è **datato 1951**. A **Stresa**, nel giugno di quell'anno, tecnici e operatori caseari europei siglarono una **"Convenzione"**, nella quale fissarono norme precise in tema di denominazione dei formaggi e indicazioni sulle loro caratteristiche. In quella occasione vennero distinti il formaggio "di Grana Lodigiano", che poi è divenuto il **"Grana Padano"**, e il "Parmigiano-Reggiano".

Si dovette però attendere il 10 aprile 1954, perché l'Italia stabilisse alcune norme sulla "Tutela delle Denominazioni di origine e tipiche dei formaggi".

Il Decreto del Presidente della Repubblica

Il **30 ottobre 1955** fu emanato il Decreto del Presidente della Repubblica n.1269 sul **"Riconoscimento delle denominazioni** circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi", compreso il **Grana Padano**

IL RICONOSCIMENTO DELLA DOP

Nel **1996** il GRANA PADANO ha ottenuto il riconoscimento della **Denominazione di Origine Protetta** da parte dell'Unione Europea. A seguito del mutato regime conseguenza di detto riconoscimento, le funzioni di controllo - che consistono nella verifica della sussistenza delle condizioni stabilite dal Disciplinare di produzione affinché il prodotto abbia diritto all'apposizione del marchio a fuoco romboidale, distintivo della Denominazione di Origine Protetta GRANA PADANO - sono oggi esercitate, su designazione del Consorzio e autorizzazione del Ministero per le Politiche Agricole, dalla CSQA Certificazioni Srl, con sede in Thiene (VI).



LE FASI DI LAVORAZIONE

La ricetta del Grana Padano DOP

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 C° 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.

Marchio di riconoscimento

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: il 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".

Stagionatura dai 9 a Oltre 20 mesi

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: scalzo convesso e piatti piani. 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.



IL MARCHIO A FUOCO

Controlli e verifiche

Al nono mese le forme di **Grana Padano sono esaminate** con i tradizionali strumenti di controllo - **il martelletto, l'ago e la sonda.**

Se superano tutte le prove, ricevono il **marchio a fuoco**, che garantisce la qualità "sana, leale e mercantile" del Grana Padano DOP; ad apporlo sulle forme sono i tecnici dei caseifici, sotto l'occhio dei funzionari del Consorzio di Tutela e su disposizione dell'ente certificatore (CSQA).

La riproduzione del marchio deve comparire su tutte le confezioni di grattugiato e di porzionato, garantendo così il consumatore che il formaggio contenuto può legittimamente fregiarsi della DOP "Grana Padano".

Senza questo marchio, il formaggio non può essere denominato né commercializzato come Grana Padano DOP.

Le forme che recano i marchi di origine "Grana Padano", ma al controllo finale non risultano conformi ai requisiti necessari, vengono sottoposte alla cancellazione dei suddetti marchi mediante "retinatura", cioè ricoperte da segni che mascherano rombi e quadrifoglio che identificano come Grana Padano un formaggio che non lo è diventato.



UN ALIMENTO AD ALTO VALORE NUTRIZIONALE

Tutti conoscono l'importanza nutrizionale del latte nell'alimentazione umana. Non tutti sanno però che il Grana Padano DOP è un concentrato di nutrienti del latte; infatti ne occorrono 15 litri proveniente solo dal territorio della DOP, per lo più nella Valle Padana per ottenere un chilo di questo prezioso formaggio. La maggior parte di tutti i macro e micronutrienti del latte ad esclusione del lattosio e delle siero proteine sono presenti nel Grana Padano DOP che può quindi essere inserito nella dieta delle persone intolleranti a questo zucchero.

Grassi

Il latte per fare Grana Padano DOP viene parzialmente decremato per affioramento naturale durante la lavorazione e quindi i grassi si riducono in media a 28 g su 100 di formaggio: i grassi saturi sono circa il 68% e il 32% sono insaturi, tra i quali il 28% monoinsaturi e il 4% polinsaturi che unitamente all'11% di acidi grassi saturi a corta catena rappresentano i grassi detti anche "grassi buoni". I dati INRAN indicano che mangiando 25 g di Grana Padano (98 kcal) in scaglie o grattugiato (un cucchiaino da cucina equivale a 10 g) si assumono 27,25 mg di colesterolo, valore rispettabile considerando che la S.I.S.A. (Società Italiana Scienza Alimentazione) ha determinato che il colesterolo massimo ad esempio che può essere assunto giornalmente in una dieta di 1600 kcal è di 201 mg.

Proteine

In 100 g di Grana Padano DOP ci sono mediamente 33 g di proteine, in gran parte ad alto valore biologico, rappresentate da 8 aminoacidi essenziali di cui il 18% ramificati; sono detti essenziali perché il nostro organismo non li può sintetizzare ma solo assumere dagli alimenti. Le proteine sono indispensabili in tutte le fasi della vita; quelle del latte vaccino, come quelle presenti nel Grana Padano DOP, possono essere assunte in piccole quantità anche durante lo svezzamento: per esempio, per insaporire pappe o passati di verdura al posto del sale si può utilizzare un cucchiaino (5g) di Grana Padano DOP grattugiato, in questo modo, oltre alle proteine, il bambino assumerà anche sali minerali tra cui il calcio e le vitamine.

Minerali

Il Grana Padano DOP, essendo un concentrato del latte, è ricchissimo di minerali come il calcio, apporta ottime quantità di fosforo, zinco, rame ed è fonte di selenio, iodio e magnesio. Secondo le tabelle di composizione degli alimenti INRAN, in 100 g di Grana Padano DOP troviamo ben 1165 mg di calcio, una quantità elevata raramente riscontrabile tra tutti gli alimenti maggiormente consumati dalla popolazione italiana.

Vitamine

Le vitamine contenute nel latte e concentrate nel Grana Padano DOP sono molto importanti per la corretta alimentazione, per quantità la vitamina A e quelle del gruppo B sono le più significative.

Il Grana Padano DOP è un ottimo alimento per un'equilibrata alimentazione.

Nell'equilibrata alimentazione occorre tenere conto del rapporto tra calorie e nutrienti dell'alimento, evitando di assumere quelli che forniscono solo calorie "vuote", come nell'alcol. Una porzione di Grana Padano DOP che l'INRAN valuta in 50 grammi come secondo, da consumare al posto di carne o 2 uova, pur apportando 196 calorie, contiene una quantità di nutrienti importanti, difficilmente riscontrabili in altri alimenti a parità di calorie. Una porzione di Grana Padano DOP fornisce una quantità e qualità di macro e micronutrienti che contribuiscono significativamente, al raggiungimento giornaliero dei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti) della SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana). Per tutte le ragioni esposte, il formaggio Grana Padano DOP è da considerarsi un ottimo alimento da inserire in una variata, corretta ed equilibrata alimentazione quotidiana.



IL PIACERE 'SI FA IN TRE'



Grana Padano stagionato da 9 a 16 mesi

Stagionato dai 9 ai 16 mesi, è il formaggio da pasto per eccellenza con un gusto nel complesso dolce, delicato, che ricorda il latte e con una pasta compatta di color paglierino chiaro che non presenta ancora la tipica struttura "a grana". Ideale per accompagnare un aperitivo, a scaglie in una insalata fresca o per completare un carpaccio. Si presta per la realizzazione di salse e creme.

Questa stagionatura di Grana Padano si abbina perfettamente a vini bianchi giovani, freschi e fruttati.



Grana Padano stagionato oltre 16 mesi

Dal color paglierino leggermente più intenso, il Grana Padano stagionato oltre 16 mesi presenta già la tipica struttura granulosa della pasta, l'inizio della formazione dei "cristalli di calcio lattato" e la frattura a scaglia. Ha un gusto saporito e pronunciato, ma mai piccante. E' un prodotto versatile, particolarmente adatto alla grattugia ma anche a un consumo da pasto. Ottimo per preparazioni calde quali flan, soufflè e tortini di verdure; per la mantecatura di paste, risotti e minestre.

Si abbina molto bene con vini rossi dalla moderata intensità e corposità, ancora giovani e freschi.



Grana Padano "Riserva" Oltre 20 mesi

Stagionato per almeno 20 mesi, il Grana Padano Riserva presenta una pasta a "grana" particolarmente evidente e un colore paglierino intenso e omogeneo. Il Grana Padano Riserva grazie alla lunga stagionatura, ha un sapore sempre più ricco e pieno, senza tuttavia risultare mai aggressivo. Protagonista assoluto della tavola, sia grattugiato che come formaggio da pasto, è perfetto anche servito con noci, frutta e mostarde.

Questo tipo di stagionatura si può abbinare a vini rossi morbidi, ma tannici, con un buon contenuto di alcool. Perfetto l'abbinamento anche con vini dolci da dessert e interessante quello con le riserve di vini prodotti con metodo classico.





Consorzio Tutela Grana Padano



SEDE LEGALE:

Via XXIV Giugno, 8 – Frazione San Martino della Battaglia – 25015 Desenzano del Garda (BS)

Tel. 0039 030 9109811 – Fax. 0039 030 9910487 – Web: www.granapadano.it – Mail: info@granapadano.it

COORDINAMENTO UFFICIO STAMPA: *Mirella Parmeggiani* – Mob. 335 7835097 – Mail: mparmeggiani@granapadano.com

UFFICIO STAMPA: *Marco Barabanti* – Mob. 334 6954364 - Mail: press@granapadano.com

AGENZIA DI DOCUMENTAZIONE *MercurioCom Sas* – Mob. 346 3320897 - Mail: agenziadocumentazione@granapadano.com

