

PANORAMA per GRANA PADANO

LA DOP. VALORE E GARANZIA PER IL CONSUMATORE



ORGOGGIO ITALIANO PER IL MARCHIO EUROPEO CHE CERTIFICA L'AUTENTICITÀ DI GRANA PADANO



Realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali concesso con il D.M. del 14/12/2020 N.9374996

Qualità e sicurezza sono alla base del marchio DOP, che rappresenta "l'eccellenza della produzione agroalimentare europea", come si legge nel portale www.dop-igp.eu. Per ottenerlo è necessario avere un forte legame con il territorio, seguire rigidi protocolli, controlli rigorosi e fornire una tracciabilità assoluta dalle materie prime al confezionamento. Grana Padano DOP nasce solo in Lombardia, Piemonte, Trentino, in buona parte del Veneto e a Piacenza. Qui il latte viene raccolto, trasformato e stagionato dai maestri casari, seguendo il Disciplinare di produzione (15 pagine disponibili sul sito del Ministero www.politicheagricole.it). Tra le severe indicazioni, il nutrimento per le bovine, il metodo di raccolta, lavorazione e stagionatura della materia prima. Il Consorzio di Tutela controlla che siano seguite le direttive, anche nell'immissione al consumo e fino alla distribuzione. Il marchio DOP di Grana Padano, il formaggio più consumato al mondo, è un orgoglio italiano, segno di forte unione con la nostra terra.

Mille anni di storia

Grana Padano nasce intorno all'anno 1000, quando i monaci Cistercensi misero a punto un metodo innovativo per la conservazione delle eccedenze di latte. Un formaggio a pasta dura cotta che si conservava nel tempo. Da allora il metodo di lavorazione è stato tramandato nei secoli, preservando l'unicità del gusto e degli aromi.

