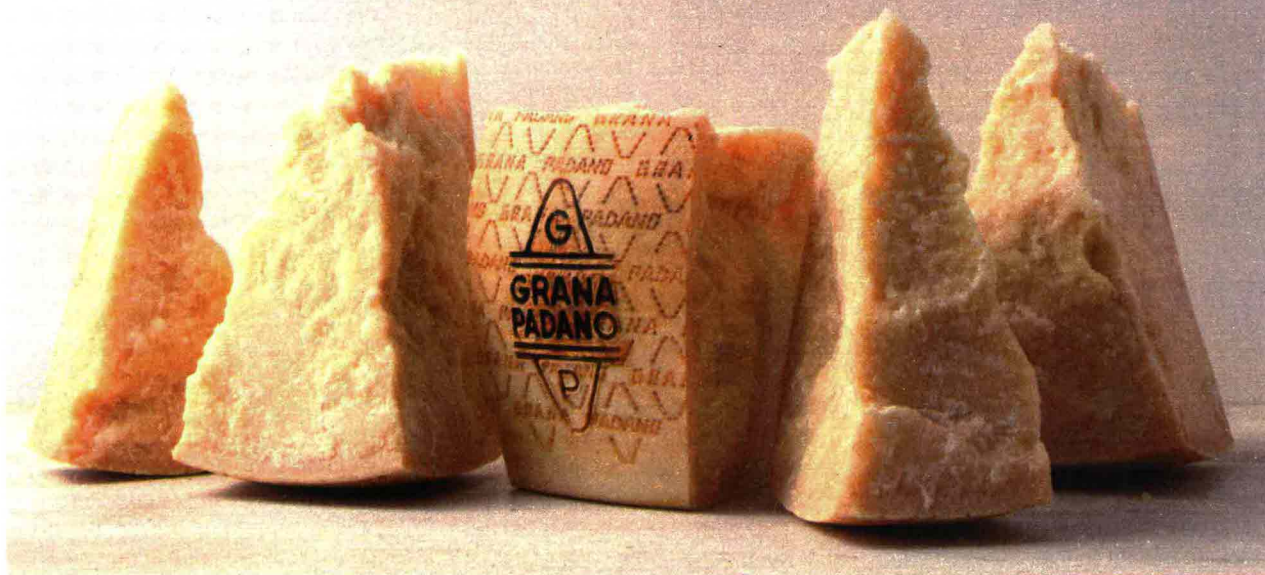


PANORAMA per GRANA PADANO

# 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

**Q**ualità 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](http://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](http://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.

