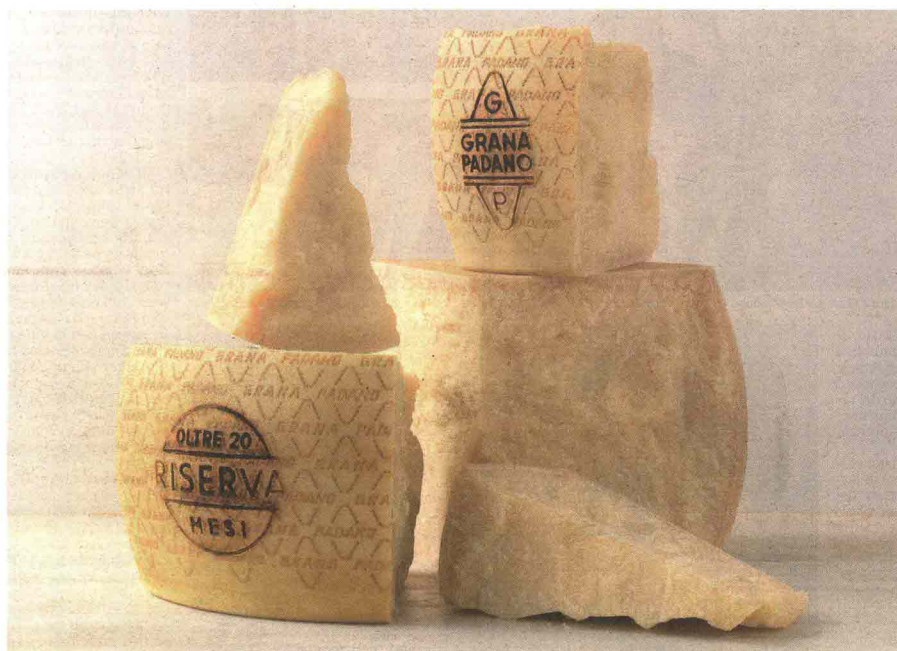


A CURA DI CAIROCS MEDIA

GRANA PADANO DOP IL MODO PIÙ GUSTOSO DI ASSUMERE I PREZIOSI NUTRIENTI DEL LATTE



Con meno grassi e senza lattosio è un concentrato di latte proveniente esclusivamente dalla pianura Padana ed è espressione di un territorio fatto di persone, paesaggi e una sapienza che affonda le sue radici nel tempo

Un prodotto agroalimentare, tanto più se a Denominazione di Origine Protetta come il Grana Padano DOP, è sempre espressione del suo territorio. In questo caso la pianura Padana che va dal Piemonte al Veneto, dalla provincia di Trento a quella di Piacenza e che è fatto di persone, di paesaggi e di una sapienza che affonda le sue radici nel tempo. Del resto, il Grana Padano DOP è un formaggio straordinario che ha una storia antica, essendo nato quasi mille anni fa per mano dei monaci dell'Abbazia di Chiaravalle, nei pressi di Milano. I religiosi, grazie all'abbondanza d'acqua, diedero un notevole impulso all'agricoltura e all'allevamento, tanto da avere una grande disponibilità di latte, una quantità superiore al fabbisogno della comunità e della popolazione dei dintorni. Il latte, senza dubbio tra gli alimenti i più nutrienti, ha però un difetto: non si conserva a lungo. E, per evitare di sprecarlo, i monaci ebbero l'idea di cuocerlo, aggiungervi il caglio e successivamente sottoporlo a salatura. Nacque così un formaggio a pasta

dura, che sembra acquistare sempre più sapore via via che passa il tempo e la cui stagionatura permette di conservare inalterati i principi nutritivi della sua preziosa materia prima: il latte. Ancora oggi il segreto del Grana Padano DOP – e del suo successo – è il latte. Si produce, infatti, esclusivamente con latte crudo, proveniente da allevamenti con caratteristiche ben determinate, rigorosamente controllate, e frutto di non più di due mungiture al giorno o da mucche munte con accesso libero a un sistema automatico di mungitura. Il latte crudo, proveniente solo dalla zona di produzione definita nel Disciplinare, viene parzialmente decremato mediante affioramento naturale ed è posto in caldaie di rame, a forma di campana rovesciata, a doppio fondo. Ogni caldaia contiene 1000 litri di latte e da ognuna si ricavano due forme «gemelle» del peso di circa 38 chilogrammi. Occorrono, dunque, 500 litri di latte per una forma di Grana Padano DOP. In pratica, circa mezzo litro per poco più di 30 grammi di formaggio. E quei 30 grammi sono un vero e proprio concentrato

di tutte le proprietà nutritive del latte, ma con molti meno grassi, grazie alla decrematura che avviene nella fase di affioramento e senza lattosio, che viene gradualmente eliminato nel corso del processo di caseificazione naturale del formaggio.

La maggior parte del lattosio nel siero, infatti, si separa dalla cagliata al momento della caseificazione. La parte residua viene eliminata successivamente nella fase di formatura, che dura 48 ore, quando si ha la fermentazione lattica e i batteri trasformano quasi tutto il lattosio residuo prima in glucosio e galattosio e poi in acido lattico. Quel poco ancora rimasto viene eliminato durante la stagionatura. Dopo 9 mesi, il periodo minimo di stagionatura previsto dal Disciplinare per il Grana Padano DOP, il lattosio è molto inferiore a 0,1 g/100 g (valore limite indicato dalla Circ. Min. Salute DGISAN 16.06.2016). Il Grana Padano DOP, quindi, può essere consumato anche da adulti e bambini intolleranti al lattosio, che così possono godere degli straordinari nutrienti apportati dal latte vaccino e delle sue proprietà bio-

GRANA PADANO DOP, TRE STAGIONATURE PER UN PIACERE «SU MISURA»

Tra i segreti del suo successo c'è anche la versatilità.

Stagionature diverse, infatti, gli donano caratteristiche differenti

Stagionato dai 9 ai 16 mesi è il formaggio da pasto per eccellenza con un gusto nel complesso dolce e delicato, che ricorda il latte e con una pasta compatta di color paglierino chiaro. È 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 e si abbina perfettamente a vini bianchi giovani, freschi e fruttati. Di un color paglierino leggermente più intenso, il Grana Padano DOP stagionato oltre 16 mesi ha un gusto saporito e pronunciato, ma mai piccante. È un formaggio versatile, particolarmente adatto alla grattugia ma anche a un consumo da pasto. Ottimo per preparazioni calde quali flan, soufflé 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. Stagionato per almeno 20 mesi, il Grana Padano DOP Riserva si caratterizza per il colore omogeneo e per un sapore ancora più ricco, senza tuttavia essere mai aggressivo. Protagonista assoluto della tavola, sia grattugiato sia come formaggio da pasto, è perfetto anche servito con noci, frutta e confetture. L'abbinamento più indicato è con vini rossi morbidi, ma tannici, con un buon contenuto di alcool; interessanti, inoltre, gli accostamenti con vini dolci da dessert o con le riserve di vini prodotti con metodo classico.

attive, senza compromettere la salute. Appunto perché il latte è così importante per la qualità del formaggio, il Consorzio per la tutela del Grana Padano DOP, nato nel 1954 e che riunisce tutti i produttori, gli stagionatori e i commercianti, è impegnato a promuovere il benessere animale e la sostenibilità della filiera. Un basso impatto ambientale e il benessere degli animali, infatti, possono rendere più agevole, apprezzato e gradevole il compito dell'allevatore generando un latte di maggiore qualità, dando così vantaggi al consumatore sia in termini di salubrità di prodotto, sia di rispetto del territorio in cui si trovano le stalle.

Per questo il Consorzio ha recentemente deciso di introdurre un sistema obbligatorio per misurare il benessere animale in modo oggettivo, individuando criteri finalizzati alla cura, allo stato di salute, alla libertà di movimento, all'accesso al cibo, all'acqua e alla possibilità di pascolo. Attualmente per tutti i conferenti latte appartenenti alla filiera del Grana Padano DOP è in corso l'iter di valutazione dello stato di benessere animale secondo il sistema Classyfarm. Successivamente si procederà alla modifica del disciplinare di produzione in modo da introdurre le nuove procedure e consentire agli allevatori di migliorarsi e tendere all'eccellenza per quanto riguarda benessere animale e sostenibilità della filiera.

www.granapadano.it