



Il "Grana Padano" all'Accademia

» Grana padano **Dop** "in scena" all'Accademia della cucina piacentina, nell'ambito delle serate "a tema" che il sodalizio dedica alle ricette tipiche, oppure ai prodotti del territorio, sempre con il fine di contribuire ad un concreto approfondimento della cultura eno-gastronomica. Per l'occasione sono intervenuti Rinaldo Onesti per Fedagri-Confcooperative che raggruppa i caseifici cooperativi che operano nella provincia di Piacenza ed il presidente del caseificio Canalone, nonché membro del consiglio del Grana Padano Pietro Dallavalle. Attraverso un suggestivo filmato predisposto dal Consorzio del grana padano appositamente per le scuole, i soci intervenuti alla serata hanno potuto seguire le fasi della lavorazione del latte che viene trasformato in grana padano, un prodotto millenario, nato grazie alla sagacia dei monaci dell'abbazia di Chiaravalle. Onesti ha poi ricordato l'importanza del Consorzio per la tutela della qualità di questo formaggio che oggi è il più noto, il più venduto e, purtroppo, il più imitato, nel mondo, quindi Dallavalle ha brevemente descritto il caseificio di cui è presidente e le azioni del Consorzio tese a valorizzare il prodotto.

Quindi gli chef dell'Accademia Michele Mauro, Attilio Co' e Germano Felloni hanno proposto due ricette basate sul Grana: uno sformatino di grana padano con crema di zucca ed un risotto al rosmarino mantecato al grana padano, piatti abbinati al Gutturino frizzante della cantina Piacentini.

