

LA RICETTA DEL GRANA PADANO DOP

Il Grana Padano DOP si produce esclusivamente con latte crudo, parzialmente decremato, munto non più di due volte al giorno da bovine alimentate secondo regole precise e lavorato in caldaie in rame o con rivestimento interno in rame a forma di campana rovesciata. Al latte in caldaia viene aggiunto il siero innesto naturale, viene poi riscaldato 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. 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 tagliano in due parti uguali, le "forme gemelle". Ognuna di esse è avvolta in un telo di lino e racchiusa in una "fascera".

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".

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. A quel punto, la forma è pronta per la salatura: è immersa in una soluzione di acqua e sale per un periodo che varia dai 14 ai 30 giorni. Dopo l'asciugatura, inizia la stagionatura, da un minimo di 9 a oltre 20 mesi. 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.

