

Generalità	Grana Padano		
Presentazione	<p><b>Grana Padano</b></p> <p>Il Grana Padano DOP è un formaggio vaccino, a pasta dura, finemente granulosa e cotta, pronto dopo una lenta maturazione (da un minimo di 9 mesi a un massimo di 24 mesi di stagionatura).</p> <p>Le sue origini risalgono agli inizi del secondo millennio, nel cuore della bassa Lombardia, nell'area compresa tra il Po a sud e Milano a nord, e delimitata dai fiumi Adda e Mincio. L'opera di bonifica compiuta dai monaci Cistercensi dell'abbazia di Chiaravalle favorì il diffondersi dell'allevamento del bestiame, che generò ben presto una ricca disponibilità di latte largamente superiore al fabbisogno della popolazione. Fu così che i monaci misero a punto la "ricetta" del Grana Padano, geniale espediente per la conservazione dell'eccedenza di latte.</p> <p>Oggi, accanto al prato stabile utilizzato in alcune zone del mantovano, si è fatto strada il prato avvicendato, che è coltivato in rotazione con altre colture e nel quale si è imposta l'erba medica, ritenuta la regina delle foraggere. Negli anni si sono aggiunti gli erbai intercalari estivi e autunnali, dove il mais da foraggio è divenuto il simbolo dell'agricoltura padana finalizzata alla produzione zootecnica, sino al "piatto unico", l'unifeed, i cui componenti devono essere però previsti dal Disciplinare di produzione redatto dal Consorzio di Tutela. Il prodotto può contenere l'antibatterico E1105 – LISOZIMA (nella tipologia <b>Trentingrana NON è ammesso</b>).</p> <p>Ha forme di 24÷40 kg, cilindriche, con scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane, leggermente orlate; con crosta giallo dorato naturale o giallo scuro (è espressamente esclusa qualsiasi tintura artificiale), dura, untuosa; pasta bianca o paglierina, dura, finemente granulosa, a frattura radiale e scaglia friabile, con occhiatura appena visibile; aroma e sapore della pasta caratteristici: fragranti, armonici e delicati.</p> <p>Quando è poco stagionato viene gustato a scaglie con l'aperitivo, come antipasto o per concludere il pasto. Più maturo dà il massimo quando è grattugiato, come complemento o ingrediente di primi piatti (asciutti o zuppe), ripieni, verdure cotte e gratinate, torte salate, oppure in abbinamento a uova, frutta fresca e secca, composte di frutta e di verdura.</p> <p>Si abbina a vini rossi armonici e non troppo stagionati, di discreto corpo, non troppo tannici, con buona persistenza aromatica, oppure a vini bianchi abbastanza strutturati, morbidi, abbastanza caldi, abbastanza aromatici e persistenti, anche frizzanti o spumanti.</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO 10/1955</b>  <b>DOP Reg. CE 1107/1996</b></p>		
Produzione	Nazione	Italia	
		<b>Grana Padano</b>	<b>Trentingrana</b>
	Regione	Piemonte, Lombardia, Trentino, Veneto, Emilia-Romagna	
	Province-Zona	<p><b>Regione Piemonte:</b>            Province di <b>Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli</b></p> <p><b>Regione Lombardia:</b>            Province di <b>Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova</b> (a sinistra del Po), <b>Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese</b></p> <p><b>Regione Trentino:</b>            Provincia di <b>Trento</b></p> <p><b>Regione Veneto:</b>            Province di <b>Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza</b></p> <p><b>Regione Emilia-Romagna:</b>            Province di <b>Bologna</b> (a destra del Reno), <b>Ferrara, Forlì-Cesena, Piacenza, Ravenna, Rimini</b>.</p>	<p><b>Reg. Trentino-Alto Adige:</b>            Provincia di <b>Trento</b>: intero territorio;            Provincia di <b>Bolzano</b>: comuni di Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S.Felic, Trodena.</p>
	Tipologie	<b>Grana Padano</b>	<b>Riserva</b>
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento	
	Alimentazione	<p>Nella razione giornaliera non meno del 50 % della sostanza secca deve provenire da foraggi con un rapporto foraggi/mangimi non inferiore a 1 (su sostanza secca).</p> <p>Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione del latte.</p> <p>Gli alimenti autorizzati comprendono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>foraggi freschi:</b> da prati stabili, o artificiali, o sfalciati. Le essenze foraggere idonee sono: erbe di prato stabile polifita, di medica, trifoglio; erbai singoli od associati composti da loietto, segale, avena, orzo, granturchino, frumento, sorgo da ricaccio, mais, panico, erba mazzolina, festuca, fleolo, lupinella, pisello, veccia e favino, fieni, paglie, insilati;</li> <li>• <b>foraggi secchi:</b> ottenuti dall'essiccamento in campo,</li> </ul>	

		<p>con tecniche di aeroseccazione o per disidratazione, delle essenze foraggere utilizzabili come foraggi verdi;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>paglie:</b> di cereali quali frumento, orzo, avena, segale, triticale;</li> <li>• <b>insilati:</b> trinciato di mais, fieni silo.</li> <li>• <b>materie prime per mangimi:</b> cereali e loro derivati, semi oleaginosi e loro derivati, tuberi e radici e loro prodotti, foraggi disidratati, derivati dell'industria dello zucchero, semi di leguminose, grassi, minerali, additivi.</li> <li>• <b>additivi:</b> vitamine, oligoelementi, amminoacidi (rumino-protetti);</li> <li>• <b>aromatizzanti e antiossidanti:</b> sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici;</li> <li>• <b>varie:</b> è ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle "premiscele"</li> </ul>	
<b>Organismi di tutela</b>	<p><b>Consorzio per la Tutela del formaggio Grana Padano</b>          Via XXIV giugno, 8 fraz. San Martino della battaglia 25015 Desenzano del Garda (BS)          tel: (+39) 030-9109811 fax: (+39) 030-9910487          email: <a href="mailto:info@granapadano.com">info@granapadano.com</a>          web: <a href="http://www.granapadano.it">www.granapadano.it</a></p>		
<b>Storia</b>	<p>L'attività di bonifica e di sistemazione irrigua dell'area della pianura Padana, svolta a partire dal XI secolo costituì la premessa per lo sviluppo locale dell'allevamento bovino. La conseguente disponibilità di notevoli quantità di latte, che risultava in esubero rispetto al fabbisogno giornaliero della popolazione rurale, stimolò riflessioni ed esperimenti fino a far maturare l'idea di cuocere a lungo il latte, aggiungervi il caglio e in seguito sottoporlo a salatura. Nasce 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.</p> <p>Viene prodotto nelle caldaie dei monasteri che diventano così i primi veri e propri caseifici della storia. Sotto l'attenta guida dei monaci cominciano a diffondersi alcune figure professionali nuove, i casari, esperti appunto nell'arte della produzione del formaggio. In virtù della sua lunga stagionatura i monaci chiamano questo nuovo formaggio "<i>caseus vetus</i>" (formaggio vecchio), per sottolineare ciò che lo distingue da altri formaggi di tradizione precedente che, in quanto freschi, vanno consumati rapidamente. Tuttavia la gente delle campagne, che non ha dimestichezza con il latino, preferisce chiamarlo "<i>grana</i>" in virtù della sua pasta compatta, punteggiata di granelli bianchi residui del latte trasformato.</p> <p>A seconda delle province in cui viene prodotto gli si accosta il termine che indica la provenienza; tra i più citati si trovano il <b>lodesano</b>, considerato da molti il più antico, il <b>milanese</b>, il <b>piacentino</b> e il <b>mantovano</b>.</p> <p>La fama del "grana" prodotto nella zona padana si consolida nel tempo e ben presto diventa un formaggio pregiato protagonista dei banchetti rinascimentali di principi e duchi. Tra le testimonianze documentate, nel 1504 se ne trova riferimento in una missiva di Isabella d'Este, consorte di Francesco II Gonzaga e marchesa di Mantova, che invia il rinomato formaggio in regalo ai suoi familiari, signori del ducato di Ferrara.</p> <p>Grazie alle sue ricche proprietà nutritive, alla sua lunga conservazione e alla non alterabilità delle sue caratteristiche alimentari e di gusto, il "<i>formai de grana</i>" diventa un importante alimento della gente di campagna, soprattutto durante le terribili carestie. Il "grana padano" diventa così espressione di un'intera cultura sociale ed economica, trasversale alle sue classi, apprezzato sia dai ricchi che dai nobili, avvezzi ormai a una cucina piuttosto elaborata e raffinata, sia dai poveri le cui ricette quotidiane sono molto più semplici, ma tradizionali.</p>		

Descrizione		Grana Padano		
		Grana Padano	Riserva	Trentingrana
Classificazione	<b>Categoria</b>	DOP		
	<b>Prodotto</b>	Formaggio		
	<b>Materia prima</b>	Latte		
	<b>Lattifera</b>	Vacca		
	<b>Trattam. latte</b>	Parzialmente scremato, Crudo		
	<b>Temp. Cagliata</b>	Cotto		
	<b>Umidità pasta</b>	Duro		
	<b>Tecnologia</b>	n.a.		
	<b>Stagionatura</b>	Stagionato		
	<b>Conten. Grasso</b>	Semigrasso		
Geometria forma	<b>Aspetto</b>	Cilindrica		
	<b>Facce</b>	Piane, leggermente orlate		

	<b>Dimensioni (cm)</b>	ø 35 ÷ 45		
	<b>Scalzo</b>	Leggermente convesso o quasi dritto		
	<b>Dimensioni (cm)</b>	18 ÷ 25		
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	24 ÷ 40		
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita		
	<b>Aspetto</b>	Liscia, Leggermente untuosa		
	<b>Spessore</b>	4 ÷ 8 mm		
	<b>Colore</b>	Giallo dorato naturale o giallo scuro. E' espressamente esclusa qualsiasi tintura artificiale		
	<b>Consistenza</b>	Dura		
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco, o paglierino se la stagionatura è più lunga		
	<b>Struttura</b>	Dura, con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglia		
	<b>Unghia/Sottocr.</b>	Può essere presente (nelle forme più stagionate)		
	<b>Colore</b>	Giallo-marrone		
	<b>Spessore</b>	3 ÷ 4 mm		
	<b>Occhiatura</b>	Appena visibile		
	<b>Forma</b>	Tondeggiante		
	<b>Dimensione</b>	A "capocchia di spillo"		
	<b>Distribuzione</b>	Uniforme		
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Abbast. intenso	Intenso	Abbast. intenso
	<b>Persistenza</b>	Abbast. persistente	Persistente	Abbast. persistente
	<b>Riconoscim</b>	Fragrante La vastità della zona di produzione ne rende spesso non omogeneo il profilo olfatto-gustativo		
	<b>Retrogusto</b>	n.a.		
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Delicato, armonico		
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Talvolta leggermente piccante nelle stagionature più avanzate		
<b>Struttura (in bocca)</b>		Dura, Non elastica, Friabile, Abbastanza solubile, Poco adesiva		
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	> 32% (mediamente 40 ÷ 42%)		

<b>Utilizzo</b>		<b>Grana Padano</b>		
		<b>Grana Padano</b>	<b>Riserva</b>	<b>Trentingrana</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Quando è poco stagionato viene gustato a scaglie con l'aperitivo, come antipasto o per concludere il pasto		
	<b>In cucina</b>	Più maturo dà il massimo quando è grattugiato, come complemento o ingrediente di primi piatti (asciutti o zuppe), ripieni, verdure cotte e gratinate, torte salate Trova impiego anche in abbinamento a uova, frutta fresca e secca, composte di frutta e di verdura		
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	<b>Vini rossi:</b> armonici e non troppo stagionati, di discreto corpo, non troppo tannici, con buona persistenza aromatica <b>Vini bianchi:</b> abbastanza strutturati, morbidi, abbastanza caldi, abbastanza aromatici e persistenti, anche frizzanti o spumanti		
	<b>Miele / Confetture</b>	Miele di acacia, o di erica (non troppo aromatici e non amari) Composte di frutta e di piccoli frutti rossi Confetture di frutta, di cipolla rossa, di zucca, di pomodori verdi		
	<b>Frutta</b>	Frutta fresca matura (pere, mele, melone, ananas, papaia, mango, passion fruit, ...) Frutta secca (noci, nocciole tostate, pistacchi, semi di zucca tostatati, ...)		

	<b>Verdure</b>	Insalate di verdure crude a foglia, di finocchi; Verdure a foglia e non, cotte, anche gratinate
	<b>Pane</b>	Tradizionalmente viene accompagnato a pane bianco e abbastanza morbido, ma si abbina bene anche ad altre tipologie, oltre che a cracker e grissini

<b>Produzione</b>		<b>Grana Padano</b>			
<b>Periodo di produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale • Antibatterico (lisozima)	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
		<b>Grana Padano</b>		<b>Riserva</b>	<b>Trentingrana</b>
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Allevamento Rapporto grasso/caseina (in caldaia) tra 0,80 e 1,05)			Stalla, Allevamento Rapporto grasso/caseina (in caldaia) max 1,15
	<b>Munte</b>	Due mungiture giornaliere E' ammessa la lavorazione del latte di una singola munta, o di due munte miscelate La raccolta del latte deve avvenire entro le ventiquattro ore dall'inizio della prima mungitura			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Il latte, conservato in stalla e trasportato, deve avere una temperatura non inferiore agli 8 °C. La munta serale, o il 50 % del latte di una sola munta deve essere decremato per affioramento			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo.			
	<b>Aggiunte</b>	Siero-innesto naturale E' previsto l'inserimento nel latte in caldaia, durante il processo di caseificazione, di una quantità determinata di microrganismi già presenti nella flora batterica del latte destinato alla produzione. Tali batteri lattici sono inattivati e quindi non riproducibili, non sono idonei a modificare le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto. Si tratta di un sistema di identificazione del formaggio «Grana Padano» DOP che lo traccia mediante rivelatori biologici naturali, isolati dalla flora naturalmente presente nel latte, che vengono variati nel tempo per impedire contraffazioni  E' ammesso l'uso di lisozima fino ad un massimo di 2,5 g per 100 chilogrammi di latte. L'uso del lisozima è previsto per contenere le fermentazioni gasogene generate dal <i>Clostridium tyrobutyricum</i> spesso presente negli insilati di mais ammessi nella dieta			Siero-innesto naturale.  Lisozima NON ammesso.
<b>Coagulaz.</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			
	<b>Temperatura</b>	35 ÷ 40°C circa,			
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, in polvere			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Granuli fini ( <i>chicco di riso</i> )			
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura</b>	≤ 56 °C (Cottura)			
	<b>Tempo</b>	Fino al raggiungimento della temperatura di cottura			
	<b>Azione</b>	Riposo fino a 70 minuti sotto siero, nella stessa caldaia, completamente immerso			
<b>Formatura</b>		Nelle apposite fascere, avvolto nelle tele, per almeno 48 ore, con fasce che imprimono i contrassegni di origine Su ogni forma viene posto un peso di alcuni kg (un tondello di legno) che esercita una leggera pressatura per migliorare lo spurgo del siero in eccesso			
<b>Trattamento forma</b>	<b>Salatura</b>	In salamoia, per un periodo di tempo di 14-30 giorni a decorrere dalla data della messa in salamoia			

Stagionatura	Tempo minimo	9 mesi (dalla formatura)	20 mesi	9 mesi
	°C - UR%	15÷22 °C		
	Cura forma	Pulitura e rivoltamento delle forme E' espressamente esclusa qualsiasi tintura artificiale		
Marchiatura	Al termine di 9 mesi di stagionatura, dopo espertizzazione del Consorzio. Se stagionato oltre 16 mesi può essere apposto il marchio <b>"oltre 16 mesi"</b> (marchio solo commerciale)		Doppia marchiatura: <ul style="list-style-type: none"> <li>• al termine di 9 mesi,</li> <li>• al termine di 20 mesi</li> </ul> entrambe dopo controllo del Consorzio	Al termine di 9 mesi di stagionatura, dopo espertizzazione del Consorzio. Se stagionato oltre 16 mesi può essere apposto il marchio <b>"oltre 16 mesi"</b> (marchio solo commerciale)
	Commercializzazione			
<p>L'autorizzazione al confezionamento non è richiesta nel solo caso del cosiddetto "preincartato", ossia qualora la confezione venga preparata nel punto vendita</p> <p>Sono previste due distinte autorizzazioni al confezionamento, l'una relativa agli spicchi con crosta e l'altra relativa al grattugiato</p> <p>Il formaggio con crosta, confezionato dai confezionatori autorizzati deve riportare sulle confezioni il logo GRANA PADANO</p> <p>Qualsiasi tipologia di prodotto confezionato che non riporti la crosta (bocconcini, tranci non muniti di crosta, scaglie o simili) è assimilata al grattugiato e soggetta alle prescrizioni previste per lo stesso. Deve comunque riportare il logo GRANA PADANO</p> <p>Per la tipologia "grattugiato" e per le tipologie ad esso assimilate le autorizzazioni potranno essere rilasciate unicamente a soggetti economici operanti all'interno della zona di produzione individuata e limitatamente allo stabilimento ubicato nella predetta zona</p> <p>Per il prodotto grattugiato sono previste specifiche e dettagliate norme da rispettare nell'operazione di grattugiatura (vedi "Disciplinare")</p>				

