

Generalità	Granone Lodigiano	
Presentazione	<p>Granone Lodigiano Formaggio semigrasso a lunga stagionatura (da 2 a 4 anni), cotto, duro, prodotto tutto l'anno, con latte vaccino crudo, parzialmente scremato per affioramento, proveniente da vacche di razza <i>Frisona</i> e, in qualche caso, di razza <i>Bruna</i>. Considerato il capostipite di tutti i "formaggi grana", il Granone Lodigiano affonda le sue radici nel 1500, quando si ha notizia della sua presenza sulle più prestigiose tavole lombarde. È noto anche come "il grana con la goccia" per la peculiare lacrima di siero che rimane anche a distanza di mesi dalla stagionatura, fenomeno che avviene perché durante la sua lavorazione la cagliata non subisce pressatura e il siero che vi rimane si trasforma durante la stagionatura, fino ad assumere questa caratteristica. Oggi l'uso del termine «Granone Lodigiano» è da considerarsi improprio perché la sua produzione "con la «goccia» cessò circa alla fine degli anni '70 e quindi si deve considerare un formaggio ormai praticamente estinto. Esistevano due versioni di Granone Lodigiano, che si distinguevano in base al periodo di lavorazione: il «maggengo» prodotto dal 23 aprile al 29 settembre (dal giorno di San Giorgio a quello di San Michele) e il «vernengo» fatto nei mesi invernali. Negli anni duemila un progetto della Provincia di Lodi fece rinascere la produzione di un formaggio simile con il nome di <i>Tipico Lodigiano</i>, chiamato anche «<i>Tipo Granone</i>», per ricordare il suo scomparso progenitore.</p> <p>Ha forma cilindrica, con facce piane "orlate" di diametro 40÷45 cm, scalzo leggermente convesso di 25÷28 cm, peso di 30÷45 Kg; crosta abbastanza spessa, dura, liscia, untuosa per la cappatura con olio di semi di lino raffinato, di colore paglierino scuro o marrone; pasta dura, pastosa, fondente al palato, di colore paglierino tendente al rosato, con un'occhiatura media, abbastanza diffusa, che a maturazione completa lascia colare un liquido incolore e viscoso molto saporito, che costituisce uno dei maggiori pregi di questo formaggio (gli odierni formaggi "grana" essendo a pasta compatta non presentano questo fenomeno); sapore marcato, armonico e leggermente piccante. Sebbene si accompagni in modo eccellente a molti cibi, questo tipico formaggio da scaglia vuole essere assaporato anche "da solo" per gustarne le infinite sfumature. Solo un bicchiere di ottimo vino rosso, di buon corpo, maturo, armonico, con bassi tannini, riesce a esaltarne il sapore senza "distrarre" il palato.</p> <p>Nel Lodigiano e nel settore occidentale della provincia di Pavia, venivano preparate forme più piccole, stagionate solo tre o quattro mesi, dalle quali si ricavava la <i>raspadùra</i>. La <i>raspadùra</i> nacque come cibo povero: in passato era ricavata da forme di Granone Lodigiano imperfette, mentre oggi sono impiegate forme sane, di stagionatura adatta per essere tagliate senza sfaldarsi. Costituisce un modo di servire il formaggio grana presentandolo come sottilissime sfoglie, raschiate con un particolare coltello da una forma di Granone Lodigiano oppure da un formaggio "giovane" della famiglia del formaggio grana, cioè stagionato dai quattro ai sei mesi. La <i>raspadùra</i> viene solitamente servita come antipasto, spesso accompagnata da salumi, noci o funghi, ma può anche essere utilizzata per guarnire primi piatti come il risotto o la polenta. In molti paesi del Lodigiano, in occasione dei giorni di mercato, è possibile assistere ancora oggi alla <i>raspada</i>, ossia la raschiatura delle forme di formaggio grana giovani che va fatta sul momento, a richiesta del cliente.</p> <p>La Regione Lombardia ha inserito questo formaggio nella "9ª <i>revisione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali</i>"</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di Lodi : intero territorio Provincia di Cremona : Territori attigui a quelli della provincia di Lodi
	Tipologie	Conosciuto anche come <i>Tipico Lodigiano</i> è noto come "il grana con la goccia" per le lacrime di siero che permangono anche dopo mesi di stagionatura
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento a pascolo semi-brado Vacche quasi esclusivamente di razza <i>Frisona</i> , dopo il quasi abbandono di quelle di razza <i>Bruna</i>
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con razioni costituite da foraggi freschi del territorio, con integrazioni di fieni aziendali
Storia	<p>Il Granone Lodigiano era un formaggio considerato il capostipite di tutti i formaggi grana. Venne prodotto per secoli nelle campagne del territorio lodigiano e in alcune zone limitrofe a nord del Po. La massima espansione si ebbe nel XIX secolo con circa 450 casoni lodigiani attivi nella produzione.</p> <p>Come per molti alimenti di antica origine, risulta difficile stabilire con precisione la data di nascita del grana. La tradizione vuole che sia nato in ambiente monastico, attorno al 1135, anno di fondazione dell'abbazia cistercense di Chiaravalle Milanese, ma non si può escludere che il grana venisse già prodotto da tempo.</p> <p>La bonifica delle campagne paludose a nord del Po ad opera dei monaci cistercensi creò abbondanza di foraggi, da cui l'espansione degli allevamenti bovini, con la conseguenza di grandi disponibilità di latte; tutto ciò diede impulso alla necessità di trasformare il latte in formaggio a lunga conservazione. La culla del grana si può quindi collocare tra Po, Ticino e Adda, con Lodi e Codogno come mercati originari di questo commercio. Presto la produzione si allargò ai territori adiacenti della pianura padana, scavalcando il Po e diffondendosi fino al Bolognese.</p> <p>Codogno contende a Lodi la primogenitura del Granone Lodigiano, e certamente i codognesi – in virtù della vicinanza geografica – lo vendevano in gran quantità sul mercato di Piacenza, città a cui furono poi legati dal 1492 per trattato. Conseguentemente, prima ancora che i Piacentini producessero grana, il Granone aveva</p>	

preso il nome della loro città, che all'epoca rappresentava un importante centro politico ed economico.

Numerosi scritti attestano la diffusione del formaggio grana fin dal Basso Medioevo:

- Benvenuto da Imola nel XIV secolo, annotava l'usanza dei mercanti di portarsi per mare il formaggio piacentino «*più serbevole e resistente a tutte le malattie*»;
- Giovanni Boccaccio negli stessi anni raccontava nel *Decameron* (ottava giornata, terza novella) che nel Paese di Bengodi «*eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato*».
- Un secolo dopo, nel 1477, il medico Pantaleone da Confienza, nel suo trattato sui formaggi, chiariva: «*I formaggi piacentini da alcuni sono chiamati parmigiani perché a Parma se ne producono di simili non molto diversi per qualità*».
- Uno scritto del 1513 riporta che il conte Francesco Cavazzi della Somaglia, signore di Livraga e Orio, faceva produrre nei suoi feudi gigantesche forme di Granone.
- Un elogio, poi stampato nel 1542, ad opera del conte Giulio Landi, feudatario di Caselle, accompagnava il dono di una forma di grana al cardinale Ippolito de' Medici suo protettore: col titolo di "*Formaggiata*", decantava le «*vere et pretiose lodi*» del formaggio piacentino. Nella stessa opera indica le tre provenienze del formaggio (grana): piacentino, parmigiano e milanese (ovvero lodigiano).
- Bartolomeo Stefani nel suo ricettario "*L'arte di ben cucinare*" (1662), a proposito del formaggio grana annotava: «*Per la precedenza nella bontà dei formaggi, fra loro contendono Piacenza e Lodi; quanto a me non saprei contro quale di queste città decidere la causa, senza farle un torto manifesto, perché il formaggio di Lodi non si può nominar che non si lodi; né quello di Piacenza si può gustare, che non piaccia*»

La storia di questo formaggio, quindi, è storia di fama e onore sulle più prestigiose tavole d'Italia, oltre che storia di ricerca e di lavoro appassionato da parte di agricoltori, casari e ricercatori per migliorarne la qualità, il sapore e la conservabilità.

La lunga e difficoltosa lavorazione, che richiede casari espertissimi e un'eccezionale qualità della materia prima, le particolari cure e i tempi di stagionatura, hanno fatto del grana lodigiano un prodotto praticamente anacronistico per i nostri giorni, tanto che trovare oggi una forma di **vero Granone lodigiano** è estremamente difficile.

Il Granone Lodigiano non esiste più almeno dalla fine degli anni '70 perché la sua produzione dipendeva dalla disponibilità dei foraggi delle marcite, scomparse in seguito all'introduzione dell'agricoltura intensiva cerealicola (mais). Senza marcite e senza trifoglio non è possibile ricreare quella microflora batterica che produce la peculiare fermentazione lattica per cui era famoso il Granone Lodigiano.

Le altre concause della sua scomparsa, di natura economica, sono state:

- l'adozione della vacca Frisona nel dopoguerra, a scapito della molto meno produttiva Bruna Alpina;
- l'impiego dei siero-innesti al posto della fermentazione spontanea per mezzo della microflora nativa (che produceva frequenti scarti per gonfiore delle forme);
- l'abbandono della faticosa salatura a secco e della lunga stagionatura necessaria alla formazione del caratteristico aspetto verdastro e della goccia di siero: da 36 mesi (**stravecchio**) fino a 60 mesi (**stravecchione**, «*straveciòn*» in dialetto lodigiano).

Descrizione		Granone lodigiano
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Stagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Piane, "orlate"
	Dimensioni (cm)	40÷45
	Scalzo	Leggermente convesso
	Dimensioni (cm)	25÷28

Peso	Kg	30÷45
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita (cappata con olio), o Trattata con cera "nera"
	Aspetto	Liscia, Untuosa (trattata con olio di semi di lino raffinato), NON EDIBILE
	Colore	Paglierino scuro o Marrone più o meno intenso (secondo stagionatura) Nera se trattata con cera
	Spessore	Abbastanza spessa, Spessa (secondo stagionatura)
	Consistenza	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino tendente al Rosato
	Struttura	Dura, Pastosa, Leggermente granuloso e friabile (a stagionatura non lunghissima) Dura, Compatta, Scagliabile, Grattugiabile (a stagionatura prossima al massimo)
	Unghia	n.d.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa (a maturazione completa lascia colare un liquido incolore e viscoso) Sferica Media, Fine Abbastanza Regolare
	Erborinatura	n.a.
	Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,
Riconoscimenti, Retrogusto		Lattico cotto (Burro), Vegetale (Erbaceo), con una fragranza ricca e gradevole
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Marcato, Sapido o Salato, Leggermente dolce
Sensazioni Trigeminale		Leggermente piccante (a stagionatura elevata)
Struttura (in bocca)		Dura, Pastosa, Fondente al palato (a stagionatura non lunghissima) Dura, Compatta, Scagliabile, Grattugiabile (a stagionatura prossima al massimo)
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Granone Iodigiano			
Utilizzo	In tavola	Può essere utilizzato da tavola e consumato tal quale			
	In cucina	Viene anche utilizzato in cucina, grattugiato, come ingrediente per insaporire ricette del territorio			
Abbinamenti	Vino	Servito "tal quale" predilige un vino rosso, di buon corpo, maturo, armonico, con bassi tannini			

Produzione		Granone Iodigiano			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento con pascolo semi-brado			

	Munte	2 /giorno (serale e mattutina)
	Trattamenti Fisici	<i>Munta serale</i> : scremata per affioramento, <i>Munta mattutina</i> : intera
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	Sieroinnesto naturale
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	Al latte, messo in caldaia e riscaldato alla temperatura di coagulazione, vengono aggiunti il sieroinnesto naturale e il caglio
	Temperatura	35 °C
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, in polvere
	Azioni	n.d.
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Fino alle dimensioni di un <i>chicco di miglio</i> , mantenendo in agitazione la massa mentre si scalda per la "cottura"
Cottura	°C – Tempo - Azioni	45÷50 °C (semicottura) Si lascia riposare la cagliata sotto siero per circa 30 minuti
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Salatura	Estrazione del coagulo con teli di lino e ripartizione nelle fascere Le forme NON vengono pressate, ma sostano nelle fascere per consolidarne la forma Liberate dagli stampi, le forme vengono salate "in salamoia" Dopo l'asciugatura le forme vengono avviate alla stagionatura
Stagionatura	Tempo	≥ 24 mesi, anche fino a 5 anni
	°C - UR%	Le forme sono depositate nella sala di stagionatura, su assi di pino effettuando periodici rivoltamenti, pulitura e oliatura delle forme
Nota		<p>Raspadùra</p> <p>Le forme di Granone Lodigiano prodotte nelle casere delle cascine, entro il sesto mese venivano verificate per escludere la presenza eventuali guasti di stagionatura. Se venivano trovate forme con difetti di compattezza, crepe o bolle interne, rilevati martellando le forme, il casaro scartava le forme difettose, che venivano tagliate a metà e talvolta donate ai contadini della cascina. Più spesso, però, venivano portate a Lodi per essere vendute come raspadùra che, dapprima sottoprodotto della lavorazione del grana, a basso costo per i poveri che non potevano permettersi il formaggio stagionato da grattugia, ora è una pietanza ricercata anche da golosi gourmet.</p> <p>Raspadùra è un termine della lingua lombarda occidentale che in italiano significa "<i>raschiatura</i>": le sottili lamine di raspadùra sono, infatti, raschiate progressivamente dalla superficie della mezza forma con l'aiuto talvolta di un tornio manuale che fa girare su sé stesso il formaggio, e di un particolare coltello flessibile, piatto e ricurvo che nei mesi più freddi può essere anche scaldato, in modo da ottenere nastri soffici di grana che si aricciano su loro stessi.</p> <p>In molti paesi del Lodigiano, in occasione dei giorni di mercato, è possibile assistere ancora oggi alla <i>raspada</i>, ossia la raschiatura delle forme di formaggio grana giovani (la stagionatura è generalmente compresa fra i 4 e i 6 mesi), che va fatta sul momento a richiesta del cliente.</p>