



# Forma Naturae Rubrica Comunicazione

## LA NASCITA DEL GRANA PADANO

Secondo una convenzione storica, nel 1135, nell'abbazia di Chiaravalle nacque il formaggio 'grana' della pianura padana, come metodo di conservazione del latte che non veniva bevuto in giornata. Nel tempo si sviluppò la tecnica di produzione, e il formaggio grana veniva sempre più apprezzato, ma solo nel 1951, però, si assisterà alla vera svolta. A Stresa, infatti, il 1° giugno di quell'anno, tecnici e operatori caseari europei siglarono una nuova "Convenzione", nella quale fissarono norme precise in tema di denominazione dei formaggi e indicazioni sulle loro caratteristiche. In quell'occasione nacque la denominazione "Grana Padano". Il 18 giugno 1954, su iniziativa di Federlatte (Federazione Latterie Cooperative) e di Assolatte (Associazione Industrie Lattiero-Casearie), nacque il Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano, per riunire tutti i produttori, gli stagionatori e i commercianti del formaggio.

## IL CONSORZIO DI TUTELA DEL FORMAGGIO GRANA PADANO

Oggi, il Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano conta 206 consorziati, dei quali 148 sono caseifici produttori. Ha sede a San Martino della Battaglia, in provincia di Brescia; nel cuore della zona di produzione. Dal 2002, con decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali (Mipaaf), sono state attribuite al Consorzio, che non ha scopo di lucro, le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alla DOP. Il Consorzio promuove inoltre ricerche scientifiche e di mercato per il miglioramento dei metodi e dei mezzi di produzione e della commercializzazione del formaggio Grana Padano. Dopo il riconoscimento della DOP da parte dell'Ue, su designazione del Consorzio e con l'autorizzazione del Mipaaf, la 'CSQA Certificazioni' effettua la verifica della sussistenza delle condizioni stabilite dal Disciplinare di produzione in base alle quali sul prodotto è apposto il marchio a fuoco romboidale che distingue le forme di Grana Padano DOP.

## GUSTATE IL GRANA PADANO...

Grana Padano è protagonista della cultura gastronomica: a scaglie, grattugiato o in bocconcini, da solo o in una ricchissima serie di abbinamenti dagli antipasti al dessert. Ma è anche ingrediente prezioso dei piatti della cucina italiana, come delle invenzioni degli chef più creativi della cucina internazionale, che lo utilizzano per loro innovative proposte.

Il formaggio dop più consumato nel mondo si presenta al taglio o confezionato in tre stagionature.

GRANA PADANO D.O.P. a nove mesi di stagionatura, le forme di Grana Padano vengono sottoposte a rigidi controlli dal Consorzio di Tutela. Stagionato da 9 a 16 mesi, è il formaggio da pasto per eccellenza con un gusto nel complesso dolce, delicato, che ricorda il latte e con una pasta morbida di color paglierino chiaro che non presenta ancora la tipica struttura "a grana". Questa stagionatura rende Grana Padano sufficientemente versatile; è infatti ideale per il gratin e le salse, grattugiato o a scaglie su carpacci e insalate. Si abbina perfettamente a vini bianchi, giovani, freschi e fruttati.

GRANA PADANO DOP OLTRE 16 MESI dal color paglierino leggermente più intenso il Grana Padano stagionato Oltre 16 mesi presenta già la tipica struttura granulosa della pasta,

l'inizio della formazione dei "cristalli di calcio lattato" e la frattura a scaglia. Ha un gusto saporito e pronunciato ma mai piccante, con un profumo e un aroma che ricordano la frutta secca e il fieno. Risulta particolarmente adatto alla grattugia ma anche ad un consumo da pasto nella preparazione di carne, verdure e frittate. Si abbina molto bene con vini rossi dalla moderata intensità e corposità, ancora giovani e freschi. GRANA PADANO DOP RISERVA OLTRE 20 MESI Stagionato per almeno 20 mesi, il Grana Padano Riserva presenta una pasta a "grana" particolarmente evidente con una accentuata presenza dei cristalli di calcio lattato, una chiara struttura a scaglia e un colore paglierino intenso e omogeneo. Il Grana Padano Riserva può arrivare a stagionature di oltre 24 mesi, che gli donano un sapore sempre più ricco e pieno, senza tuttavia risultare mai aggressivo. Con aromi allo stadio più evoluto che ricordano oltre al burro e il fieno anche la frutta secca, il Grana Padano Riserva lascia al palato dei sapori che si stemperano lentamente. Protagonista assoluto della tavola, sia grattugiato che come formaggio da pasto, è perfetto anche servito con noci, frutta e mostarde. Si abbina con vini rossi morbidi ma tannici, con un forte contenuto di alcool. Perfetto l'abbinamento anche con vini dolci da dessert.

Grana Padano il formaggio della salute Il Grana Padano DOP e' un alimento completo, ottimo in una dieta equilibrata, adatto alla salute degli adulti e dei bambini per il suo ottimo rapporto tra valore energetico, qualità e quantità di nutrienti contenuti.

E' infatti un alimento naturale che fornisce molte sostanze di cui l'uomo ha bisogno. Contiene proteine, sali minerali, vitamine ed e' particolarmente digeribile.

## LA RICETTA

### MILLEFOGLIE DI TONNO E GRANA PADANO ALLA GLASSA DI ACETO BALSAMICO

Per 4 persone

#### Ingredienti:

400g Grana Padano Riserva  
500g tonno  
300g cespo di radicchio  
60ml glassa di aceto balsamico  
succo di un limone  
10g peperoncino  
200ml olio extravergine di oliva  
sale e pepe

#### Procedimento:

Tagliate il tonno a fettine sottili con l'affettatrice, ponetele su un vassoio e conditele con sale, pepe, olio, peperoncino e succo di limone. Coprite bene con pellicola trasparente e lasciate marinare in frigorifero.

Mettete una padella antiaderente sul fuoco e lasciatela riscaldare bene. Adagiate al centro un po' di Grana Padano con l'aiuto di un cucchiaio. Quando il formaggio comincia a sciogliersi, togliete dal fuoco in modo che la cialda resti bella bianca e morbida.

Lasciate raffreddare le cialde così ottenute.

Pulite e lavate il radicchio, tagliatelo finemente e conditelo con gli stessi ingredienti della marinata.

Servite mettendo una piccola quantità di glassa di aceto, poi componete la millefoglie posizionando una cialda di Grana Padano, un filo di glassa di aceto, poi il radicchio condito ed il tonno. Questa operazione va ripetuta 3 volte. Infine decorate l'ultima cialda con della scorza di limone e delle gocce di glassa di aceto.

