



GRANA PADANO DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Grana Padano DOP

Categoria: formaggi

Regione: Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte, Trentino-Alto Adige, Veneto

Provincia: Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Padova, Trento, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Ravenna

Il Grana Padano DOP è un formaggio DOP semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto utilizzando latte vaccino parzialmente scremato. Viene prodotto in province appartenenti a 5 Regioni. Le forme, caratteristiche, sono cilindriche e pesano dai 24 ai 40 chilogrammi. La stagionatura è lunga e dura almeno 9 mesi. La pasta interna, sotto la pressione del caratteristico coltello a forma di mandorla, mostra la sua consistenza tipicamente granulosa. Il sapore è delicato, caratteristico, e diviene più marcato con l'allungarsi della stagionatura. Se prodotto in provincia di Trento il Grana Padano DOP si può fregiare della sottodenominazione "Trentino" che garantisce la provenienza da questa provincia della materia prima (latte) utilizzata. Ha ottenuto la DOP nel 1996

La sua storia ha origini medioevali ed è strettamente collegata all'opera dei monaci Cistercensi che per primi ne promossero la lavorazione. Nel 1334 il nome Grana compare nel registro della mensa dei priori di Firenze.

Il Grana padano DOP giovane, con un anno o meno di stagionatura, è un ottimo formaggio da tavola da abbinare soprattutto con vini rossi. Sono invece particolarmente adatte all'uso di grattugia le forme che superano l'anno e mezzo di invecchiamento. La sua produzione è notevole e si aggira sulle 145.000 tonnellate di cui circa il 20% destinate al mercato estero.

Per saperne di più: <http://www.granapadano.it/>

Ente responsabile: Consorzio Tutela del formaggio Grana Padano, via XXIV Giugno 8 - Fraz. San Martino della Battaglia 8 25015 Desenzano del Garda (BS), tel. 0309109811 fax 03099109487 email grana.padano@fcs.it



GRANA PADANO DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Pasta col Grana DOP e l'erba cipollina

L'erba cipollina tagliata fresca è una delle ricchezze degli orti tenuti dagli agriturismi. In questo caso la si utilizza - tagliata finissima e abbondante - per condire, assieme ad abbondante Grana Padano grattugiato, burro fuso e pepe, la pasta.

Grana Padano DOP e aceto balsamico di Modena

Matrimonio perfetto tra due DOP di pregio. Schegge di Grana Padano DOP di media stagionatura insaporite con alcune gocce di aceto Balsamico da gustare accompagnate da un vino bianco secco.

Bresaola, sedano, mele e... Grana Padano DOP

Interessante questo abbinamento ideale per l'estate. Le mele vanno tagliate a fette sottili e messe a riposare in acqua fredda a cui è stato aggiunto del limone. Si prepara poi il sedano tagliandolo a rondelle sottili. Sul piatto di portata si mettono le fette di Bresaola coperte dalle fette di mela scolate e dal sedano. Si copre il tutto con abbondante Grana Padano giovane, tagliato a fette sottili. Il piatto viene completato aggiungendo una salsina veloce ottenuta sbattendo in una ciotola olio extravergine, succo di limone, sale, pepe e un trito di erbe aromatiche (es. timo e maggiorana).

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturismo con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

