

Formaggio Grana Padano DOP

Fonte: Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano

Il Grana Padano DOP

Il Grana Padano è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca parzialmente scremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, duro e a lenta maturazione.

È prodotto a partire da latte crudo di vacca proveniente da vacche munte due volte al giorno la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di età. L'alimentazione delle vacche da latte si basa sull'utilizzazione di alimenti ottenuti dalle coltivazioni aziendali o nell'ambito del territorio di produzione del latte del Grana Padano DOP.

Solo al formaggio che rispetta tutti i parametri previsti dal disciplinare produttivo e che ha compiuto almeno otto mesi viene apposto a fuoco il marchio del Grana Padano DOP, questo non può essere commercializzato prima del compimento effettivo del nono mese di età.

Lo standard di produzione

Il latte crudo, conservato alla stalla e trasportato in caseificio, deve avere una temperatura non inferiore agli 8°C fino alla sua lavorazione, non deve aver subito nessun trattamento fisico, meccanico, termico che modifichi lo status del latte crudo naturale.

Il latte dopo aver riposato ed essere stato parzialmente decremato per affioramento naturale, è pronto per la caseificazione e viene posto in tradizionali caldaie a forma di campana rovesciata in rame o con rivestimento interno di rame, che consentono di ottenere massimo due forme che non possono superare i 40kg di peso.

Nella produzione del Grana Padano DOP è ammessa l'aggiunta del lisozima, tranne per la tipologia Trentingrana, fino ad un massimo di 2,5 g per 100 chilogrammi di latte. Al latte riscaldato alla temperatura di coagulazione (circa 32-33°C) si aggiunge caglio di vitello previa aggiunta di siero innesto naturale. Dopo circa 9-11 minuti dall'aggiunta del caglio, il latte inizia a coagulare e si procede quindi alla rottura della cagliata in grani piccoli come chicchi di riso (la spinatura). Segue la cottura della cagliata alla temperatura massima di 56°C. A cottura ultimata, subentra una fase di riposo, nella quale i grani della cagliata si aggregano tra loro e precipitano sul fondo della caldaia, fino ad un massimo di 70 minuti a decorrere da fine cottura.

Quando la pasta è sufficientemente coesa e spurgata viene estratta e divisa in due forme gemelle (gemellatura), grazie al taglio che può avvenire sul fondo della caldaia o dopo la sua estrazione. La cagliata viene poi inserite in appositi stampi, detti fascere, per almeno 48 ore. Durante la prima giornata si imprime alla pasta il marchio d'origine mentre nella seconda giornata si conferisce la tipica forma con scalzo bombato.

Dopo 2 giorni dalla produzione, il formaggio viene immerso in una salamoia costituita da una soluzione di acqua e sale per la salatura della pasta. L'operazione ha una durata variabile, normalmente compresa tra 14 e i 30 giorni a decorrere dalla messa in salamoia, in funzione del tipo di salina, della dimensione delle forme, del livello di salatura richiesta.

Alla fine della fase di salatura le forme vengono inviate in un ambiente adatto alla asciugatura (stufatura), prima di essere collocate nei magazzini per la stagionatura. Il tempo è protagonista dell'ultima fase.

Presso i magazzini di stagionatura, con una temperatura di 15° a 22°C, e una umidità controllata, il formaggio matura lentamente, sotto l'attento controllo dell'uomo, che si preoccupa di rivoltare, ripulire, selezionare le forme.

La successiva fase di espertizzazione darà luogo alla marchiatura a fuoco oppure alla cancellazione dei contrassegni del marchio di origine mediante retinatura o sbiancatura, qualora il prodotto risponda o meno alle caratteristiche richieste dal Disciplinare di Produzione. Per raggiungere questo scopo si ricorre all'uso di un apposito martelletto per rilevare lo stato di compattezza della pasta (la battitura) e anche alla prova con l'ago in acciaio che consente l'esame olfattivo e l'assaggio delle particelle di formaggio che restano aderenti all'ago stesso.

Prima del compimento effettivo del nono mese di età il formaggio non può essere commercializzato come Grana Padano DOP e non può uscire dalla zona di produzione.

Il Grana Padano DOP nella tipologia "grattugiato" è ottenuto esclusivamente da formaggio intero già certificato. Le operazioni di grattugia devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione definito dal Disciplinare Produttivo. Il confezionamento deve avvenire immediatamente senza nessun trattamento e senza aggiunta di altre sostanze.

La segmentazione del Grana Padano DOP permette invece di leggere, sulla crosta e soprattutto sulle confezioni, quanto è rimasto a stagionare il formaggio. Le categorie previste dal Disciplinare sono tre:

- Grana Padano D.O.P.
- Grana Padano oltre 16 mesi
- Grana Padano Riserva – oltre 20 mesi

Caratteristiche del Grana Padano

Forma: cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane, leggermente orlate;

diametro della forma: 35 a 45 cm;

altezza dello scalzo: da 18 a 25 cm, con variazioni per entrambi, in più o meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

peso: da 24 a 40 kg;

crosta: dura e liscia, con spessore di 4-8 mm;

pasta: dura con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglia e occhiatura appena visibile;

grasso sulla sostanza secca: minimo 32%;

colore della crosta: scuro o giallo dorato naturale; è espressamente esclusa qualsiasi tintura artificiale;

colore della pasta: bianco o paglierino;

aroma: fragrante;

sapore: delicato;

uso: formaggio da tavola e da grattugia;

zona di produzione: territorio delle province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del fiume Reno, Ferrara, Forlì, Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, nonché i seguenti Comuni della Provincia di Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale - S. Felice e Tredena.

PROCESSO TECNOLOGICO DI PRODUZIONE

