

Grana Padano, Dop eccellente in cucina

grana-evid-cd419d34

Grana 1 E' un vanto della produzione agroalimentare italiana oltre ad essere il prodotto Dop più esportato nel mondo. Il Grana Padano Dop è una delle eccellenze del made in Italy gastronomico, da secoli prodotto in un'area circoscritta a 32 Province nel nord d'Italia. Un formaggio di alta qualità che ancora oggi è ottenuto secondo un metodo artigianale antico di secoli, seguendo però le più moderne regole stabilite da un rigoroso disciplinare che ne garantisce l'area di provenienza, la qualità, le modalità produttive e la stagionatura. Proprio la stagionatura costituisce un importante elemento di differenziazione del prodotto e va incontro alle differenti esigenze gastronomiche e culinarie dei consumatori e dei professionisti della cucina. Il Grana Padano infatti è commercializzato in tre differenti stagionature

Quello più giovane matura da 9 a 16 mesi ed è ottimo da pasto per via del suo gusto delicato, che ricorda il latte; ha una pasta morbida di colore paglierino chiaro e non presenta ancora la tipica struttura "a grana". Si tratta di una stagionatura ideale anche per realizzare gratin e salse, o utilizzarlo grattugiato o a scaglie su carpacci e insalate. Il livello successivo è quello del Grana Padano con oltre 16 mesi di stagionatura. In queste forme la pasta prende un colore paglierino leggermente più intenso, che presenta già la tipica struttura granulosa e la frattura a scaglia; il sapore è più saporito, con un profumo che ricorda la frutta secca e il fieno e, pur essendo adatto alla grattugia o a un consumo da pasto, è molto indicato nella preparazione di carne, verdure e frittate. Infine il Grana Padano Riserva, che subisce una stagionatura di almeno 20 mesi; maturazione che conferisce al prodotto la definitiva struttura a scaglia, un sapore sempre più ricco e pieno, con aromi che ricordano il burro, il fieno e la frutta secca. Il Grana Padano Dop Riserva è indicato grattugiato e come formaggio da pasto, magari accompagnato da noci, frutta e mostarde.

Un grana "taylor made", di cui gli chef possono ben dirsi gli ambasciatori migliori sia sul mercato italiano (che vede i consumi in crescita tendenziale) sia su quello straniero, sul quale il Consorzio dei produttori punta molto per lo sviluppo.

