Grana Padano, Dop eccellente in cucina

grana-evid-cd419d34

Grana 1E' 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 co- lor 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 oltre16 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 20mesi;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.

Sono proprio i cuochi, con le loro ricette e la creatività a mettere in luce la grande versatilità del prodotto. Non a caso il grana 2Consorzio ha pubblicato il volume "Taglio Sartoriale- 28 grandi chef interpretano il Grana Padano", dove chef di grido danno la loro interpretazione gastronomica del prodotto: dal Biscotto di Grana Padano con sfoglia d'uovo al nero di seppia di Carlo Cracco ai tortelli di cipolla e infuso di Grana Padano con carpaccio di seppia di Enrico Bartolini, alla polenta e latte con cornetto al grana Padano di Emanuele Scarello, solo per citarne qualcuna.

Interessante è scoprire che, per versatilità e qualità, il Grana Padano è apprezzato anche laddove esistono forti e differenti tradizioni casearie. Lo conferma ad esempio Vincenzo Murgia del Gruppo Alimentare Sardo, importante distributore Cic-Cooperativa italiana catering sul territorio di Sardegna e Corsica. «Nonostante la cultura sarda per i formaggi di pecora, il Grana Padano è uno dei formaggi più acquistati e per quanto ne so, viene utilizzato soprattutto ai tavoli per condire i piatti. Quanto al tipo di formato acquistato, c'è chi preferisce prendere la forma intera e chi invece i quarti o gli ottavi (circa 4 chili), per gestirli più facilmente. In ogni caso è davvero molto apprezzato, compreso il grattugiato, in confezioni da chilo, pratiche per il ristoratore perché di rapido uso. Unica accortezza: conservare le confezioni adeguatamente sigillate in frigorifero». Differente situazione in Emilia Romagna, secondo Salsocarni di Salsomaggiore: «Qui - dice Carolina Toscani, contitolare dell'azienda - siamo nel territorio di produzione del Parmigiano Reggiano, il preferito dalla ristorazione di zona. Ma basta avere clienti che stanno a una quarantina di chilometri di distanza e già notiamo l'orientamento ad acquistare Grana Padano, generalmente in tagli da 4-5 chili, un ottimo prodotto che ha an- che un prezzo leggermente inferiore rispetto al Parmigiano».

La ricetta degli chef Apci