GRANA PADANO DOP

Tappa del 100°Giro d'Italia: Padova, 12 maggio

CARATTERISTICHE:

Il Grana Padano DOP è un formaggio prodotto con latte crudo di vacca. Ha forma cilindrica, una crosta dura, spessa e liscia, di colore scuro o giallo dorato naturale ed una pasta finemente granulosa, di colore bianco o paglierino. Se tagliato, si divide a scaglie. Aroma fragrante e sapore delicato.

ZONA DI PRODUZIONE:

Comprende il territorio delle province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del fiume 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.

In particolare, nel 2007:

- Mantova con **30** Caseifici ha prodotto il **28,29%**;
- Brescia con **31** Caseifici ha prodotto il **21,95%**;
- Cremona con **11** Caseifici ha prodotto il **16,83%**;
- Piacenza con **26** Caseifici ha prodotto il **12,35%**;
- Vicenza con **12** Caseifici ha prodotto il **6,88%**.

DATI:

- Produzione 2007: 4,3 milioni di forme, con un -2% rispetto al 2006;
- La produzione è così ripartita: 42% dalle Industrie e 58% dalle Cooperative;
- Da alcuni anni è stata introdotta la tipologia GRANA PADANO RISERVA (stagionatura oltre 20 mesi): nel 2007 sono state marchiate Riserva 136.336 forme (segmento in crescita);
- L'Export di Grana Padano ha raggiunto quota 25% della produzione totale e nel 2007 l'export è cresciuto del 6%;
- Export 2007: 1.164.487 FORME (+ 6,2%);
- Mercati esteri principali (GERMANIA 22% dell'export; STATI UNITI 12%; SVIZZERA 10%).

STORIA:

All'epoca del regno di Federico I Barbarossa, attorno all'anno 1000, la pianura Padana era una fascia di territorio caratterizzata da ampie zone paludose e ricoperta di selve e foreste. Qui i monaci Cistercensi Benedettini avviarono un'imponente opera di bonifica e di disboscamento, rendendo così i terreni fertili e consentendo agli abitanti di dedicarsi con successo all'agricoltura e all'allevamento del bestiame da impiegare per la produzione di latte e per i lavori dei campi. Ben presto si avvertì la necessità di conservare il latte prodotto in eccesso. Allora i monaci, già abili produttori di formaggelle, utilizzando il calore riuscirono a produrre un cacio più consistente e di più lunga conservazione. Nacque così il "caseus vetus", cacio vecchio, denominato poi "grana" in funzione dell'aspetto che tuttora caratterizza la pasta. Alla fine dell'XI secolo questo prodotto era già una realtà affermata, con una vera e propria rete commerciale. Sotto Federico II, agli inizi del XIII secolo, veniva impiegato come merce di scambio e di pagamento, rappresentando anche un dono di valore e prestigio. Nel Rinascimento arrivò sulle mense dei nobili europei e negli anni delle carestie contribuì al sostentamento nelle campagne. Nel XIX secolo, con la costituzione del caseificio come entità autonoma, si realizzerà il salto di qualità dal punto di vista del processo produttivo del formaggio.