



VII

IL SAPORE:  
*gusto inconfondibile*

Le caratteristiche sensoriali  
del formaggio Grana Padano DOP  
variano a seconda della stagionatura.  
Perchè il tempo trasforma  
il nostro formaggio  
e lo avvicina alla perfezione.

## PROPRIETÀ UNICHE, GUSTO UNICO



### DESCRITTORI VISIVI

Grana Padano DOP, essendo un formaggio a pasta cotta, rientra nella categoria dei formaggi “a pasta dura”. Il Disciplinare di Produzione riporta infatti che deve avere «una pasta dura, con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglia e occhiatura appena visibile».

La struttura interna della forma, sarà quindi caratterizzata dalla presenza della cosiddetta “grana”, cioè della pasta granulosa che deve presentarsi omogenea.

Un altro aspetto che deriva dalla valutazione visiva è il colore della pasta, che deve essere bianco o paglierino. Dalla valutazione della struttura interna, in funzione alla stagionatura, sono visibili cristalli macroscopici che rappresentano amminoacidi e sali di calcio lattato. Un altro aspetto che caratterizza Grana Padano DOP è la crosta

### PROPRIETÀ UNICHE, GUSTO UNICO

che, come riporta il Disciplinare di Produzione, deve essere dura e liscia, con uno spessore di 4-8 mm e di colore scuro o giallo dorato naturale.

Grana Padano DOP OLTRE 16 MESI si presenta con la pasta granulosa di colore uniforme da leggermente paglierino a bianco e uno spessore della crosta che può raggiungere i 6-8 mm.

La stagionatura di OLTRE 20 MESI presenta una pasta granulosa di colore uniforme da paglierino a bianco e uno spessore della crosta che può raggiungere i 9-10 mm.

### DESCRITTORI OLFATTIVI

Le sensazioni olfattive possono essere percepite in due modi: annusando o assaggiando il formaggio.

I profumi e aromi si sviluppano soprattutto nel corso della maturazione del formaggio, anche se permangono odori legati al latte di origine. Anche la tecnica di produzione determina le caratteristiche olfattive del formaggio.

A 16 mesi di stagionatura, i profumi e aromi di Grana Padano DOP che risultano più evidenti ed utilizzabili come descrittori olfattivi sono la panna, l'insilato di mais e la crosta di formaggio.

Raggiunti i 20 mesi di stagionatura, a essi si aggiungono profumi e aromi più complessi, come il siero acido e il bruciato, dovuti ai processi biochimici che avvengono durante la maturazione, in particolare sulle proteine.

## PROPRIETÀ UNICHE, GUSTO UNICO

### DESCRITTORI GUSTATIVI

I gusti sono percepiti durante la masticazione e si manifestano in una successione temporale diversa. Inoltre anche gli stimoli chimici come il piccante, sono percepiti all'interno della bocca.

Nel Grana Padano DOP a 16 mesi di stagionatura, vengono percepiti il dolce, il salato e il piccante, mentre per le stagionature superiori ai 20 mesi viene evidenziato anche l'acido. L'intensità del salato tende ad aumentare con la stagionatura, mentre l'acido e il piccante devono presentarsi sempre a basse intensità.

### DESCRITTORI MECCANICI

La reazione della pasta del formaggio agli stress meccanici della masticazione si esprime in termini di durezza, deformabilità, elasticità, friabilità, adesività, solubilità.

Questi descrittori indicano rispettivamente la resistenza alla rottura, il mantenimento della forma originaria (deformabilità ed elasticità), la facilità a rompersi in frammenti, quanto si attacca e quanto si scioglie il formaggio masticato. Questi fattori sono indissolubilmente legati alla struttura a "grana". In particolare, la friabilità, la solubilità e la durezza hanno intensità crescenti all'aumentare della stagionatura. Al contrario invece, deformabilità ed elasticità sono caratteristiche delle stagionature dopo i 9 mesi.



Nella tabella seguente si riportano alcuni esempi di descrittori sensoriali con riferimenti e descrizione:

Descrittore	Definizione	Riferimenti (scala da 1 a 9)
Odore di panna	Intensità dell'odore di panna	Intensità 9: Panna fresca pastorizzata
Odore di crosta	Intensità dell'odore di crosta	Intensità 9: Crosta di Grana Padano grattugiata
Odore di siero acido	Intensità dell'odore di siero acido	Intensità 2: 60%Siero acido+40% acqua Panna Intensità 9: Siero acido
Dolce	Intensità del dolce	SS (soluzione madre)=15 g Fruttosio/100ml acqua Intensità 2: 1 Kg. Ricotta+30ml SS+120ml acqua Intensità 6: 1 Kg. Ricotta+100ml SS+50 ml acqua
Salato	Intensità del salato	Intensità 2: 1 Kg. Ricotta+3 g/kg cloruro di sodio+150 ml acqua Intensità 6: 1 Kg. Ricotta+7 g/kg cloruro di sodio+150 ml acqua
Acido	Intensità dell'acido	Intensità 2: 1 Kg. Ricotta+4 g/kg acido lattico+0,5 g/kg cloruro di sodio+150 ml acqua Intensità 6: 1 Kg. Ricotta+10 g/kg acido lattico+0,5 g/kg cloruro di sodio+150 ml acqua
Piccante	Intensità della piccantezza	Intensità 3: 1 Kg. Ricotta+0,5 g/kg capsaicina Intensità 6: 1 Kg. Ricotta+2,8 g/Kg capsaicina
Durezza	Attributo meccanico relativo alla resistenza del prodotto a rompersi	Intensità 2: Formaggio Emmental fuso Intensità 4: Wurstel cocktail Intensità 7: Carota cotta 5 minuti

Descrittore	Definizione	Riferimenti (scala da 1 a 9)
Deformabilità	Attributo meccanico relativo alla attitudine del prodotto a deformarsi	Intensità 2: Tuorlo d'uovo sodo Intensità 4: Marzapane Intensità 7: Caramella di liquirizia
Friabilità	Attributo meccanico relativo alla attitudine del prodotto a generare numerosi frammenti all'inizio della masticazione	Intensità 2: Albume d'uovo sodo Intensità 4: Madeleine Intensità 7: Biscotto pavesino
Adesività	Lavoro necessario con la lingua per staccare un prodotto incollato al palato e ai denti	Intensità 1: Albume d'uovo sodo Intensità 4: Tuorlo d'uovo sodo Intensità 6: Formaggio Emmental fuso
Solubilità	Sensazione che si sviluppa quando il campione fonde molto rapidamente nella saliva	Intensità 3: Madeleine Intensità 5: Tuorlo d'uovo sodo Intensità 7: Meringa
Aroma di panna	Intensità dell'aroma di panna in bocca	Intensità 9: Panna fresca pastorizzata
Aroma di crosta	Intensità dell'aroma di crosta in bocca	Intensità 9: Crosta di Grana Padano grattugiata
Aroma di siero acido	Intensità dell'aroma di siero acido in bocca	Intensità 2: 60%Siero acido+40% acqua Panna Intensità 9: Siero acido