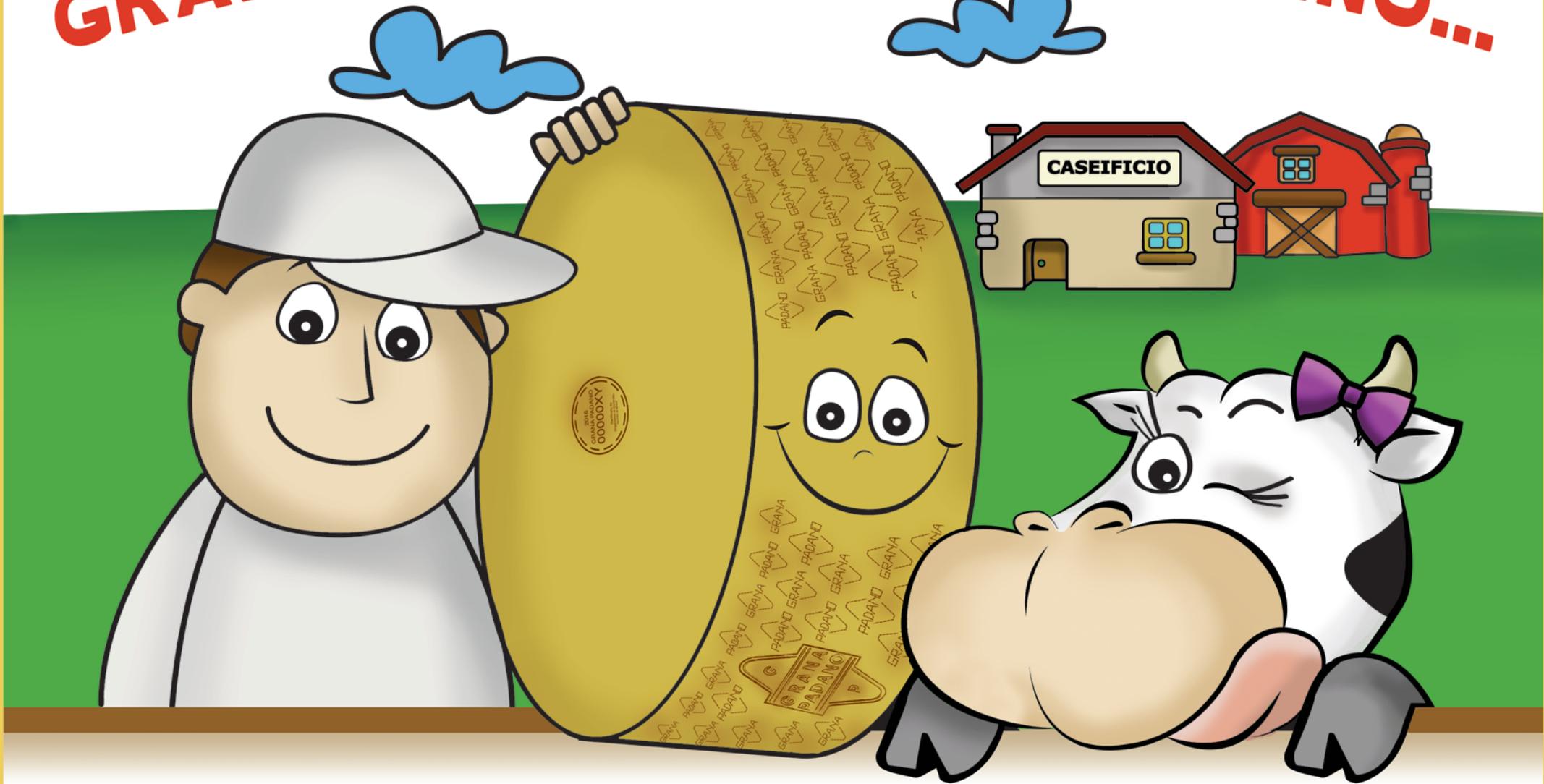


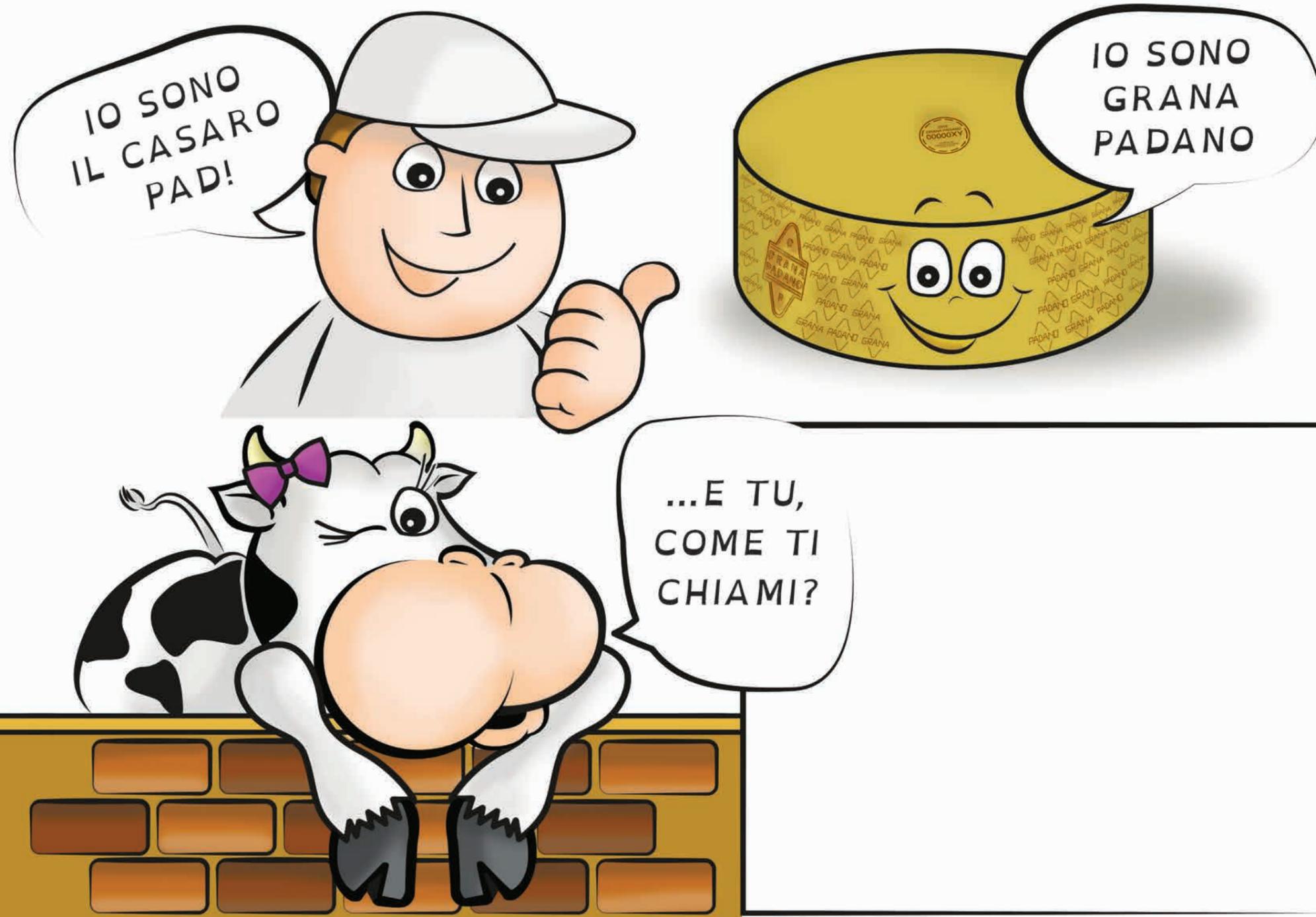
**GRANNY E PAD TI RACCONTANO...**



**COME SI FA IL GRANA PADANO!**



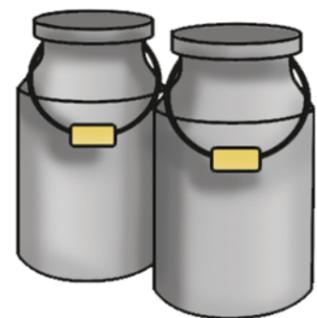
**BUONGIORNO! IO SONO GRANNY, LA MUCCA DEL GRANA PADANO.  
VIVO IN UNA STALLA QUI VICINO, CON LE MIE AMICHE MUCCHE.  
DURANTE IL GIORNO CI TENIAMO IN FORMA CON UN PO' DI MOVIMENTO  
E MANGIAMO COSE MOLTO SANE PER PRODURRE UN LATTE BUONISSIMO.  
SIAMO DELLE GRAN GOLOSONE E ADORIAMO L'ERBA MEDICA! VENIAMO  
MUNTE OGNI GIORNO E IL NOSTRO LATTE VIENE PORTATO IN UN CASEIFICIO.**





CASEIFICIO

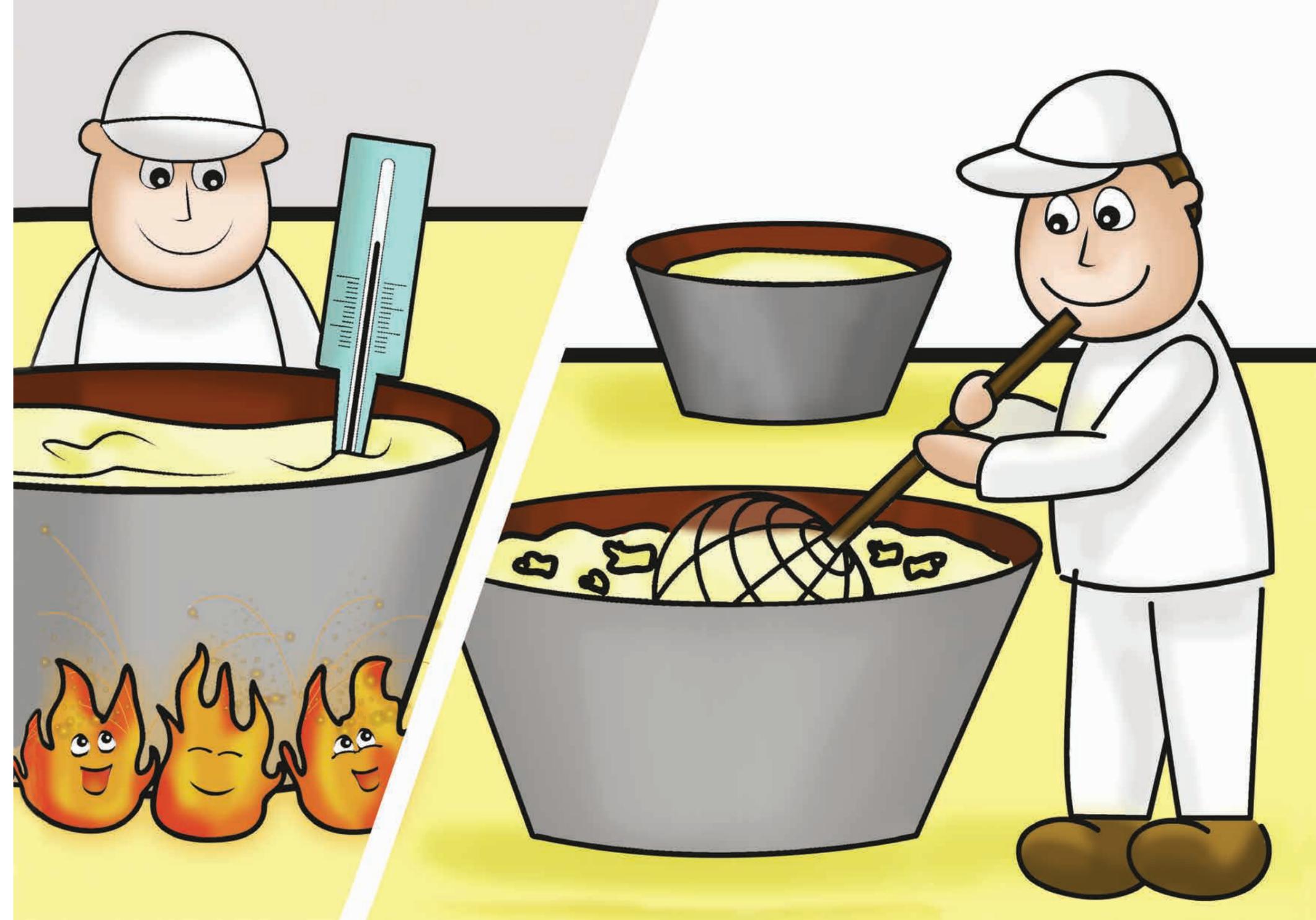
FORTUNATAMENTE AL CASEIFICIO LAVORA UN SUPER ESPERTO DI GRANA PADANO... IL CASARO PAD. OGNI GIORNO PAD VERSA IL LATTE, CHE PRIMA È STATO PARZIALMENTE **SCREMATO**, IN UN PENTOLONE GIGANTE CHE SI CHIAMA **CALDAIA** ED INIZIA A RISCALDARLO.



DURANTE LA FASE DI RISCALDAMENTO, COME NELLA RICETTA DI  
UNO CHEF, IL CASARO AGGIUNGE I DUE INGREDIENTI PIÙ IMPORTANTI:  
IL SIERO INNESTO  ED IL CAGLIO. 



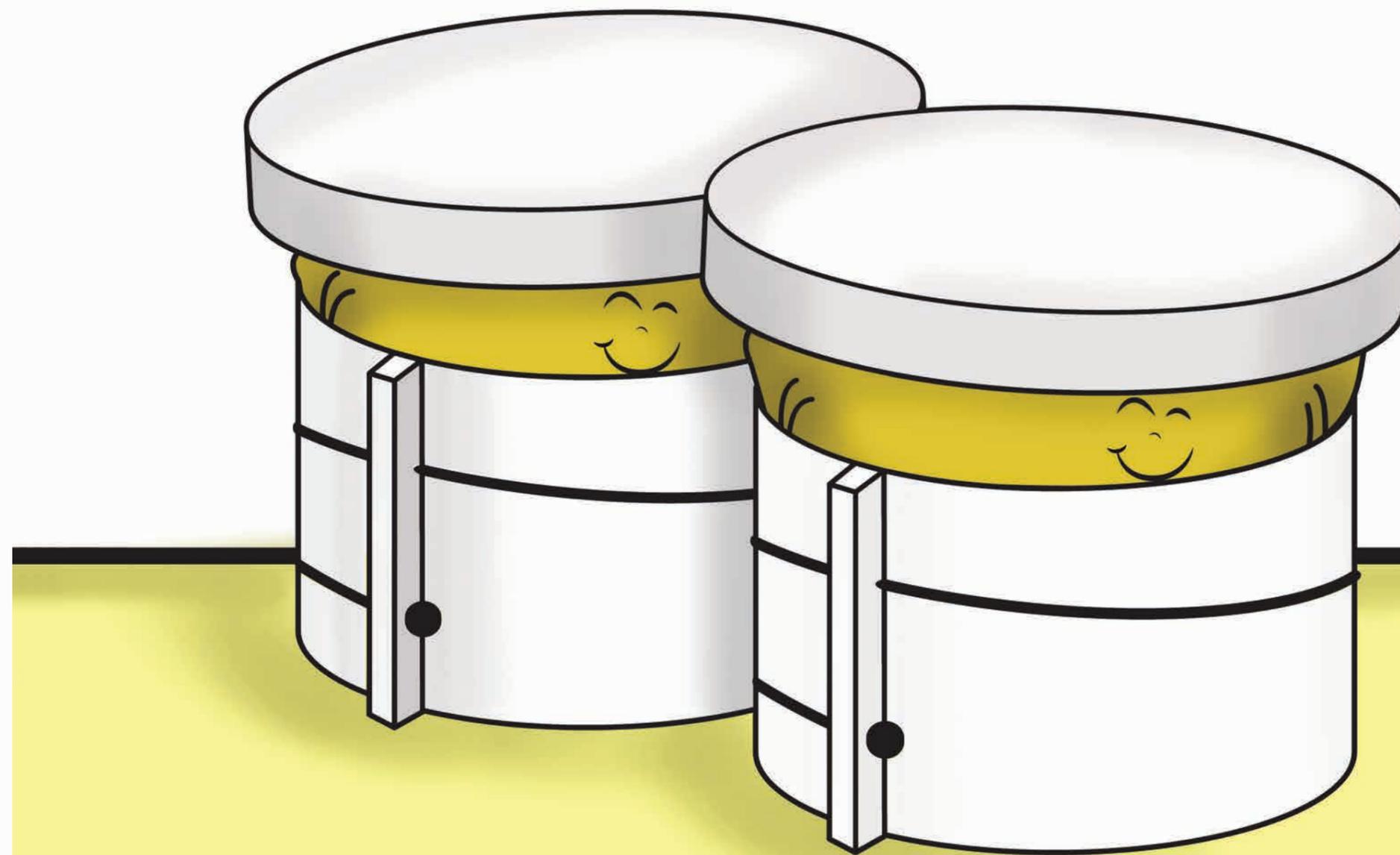
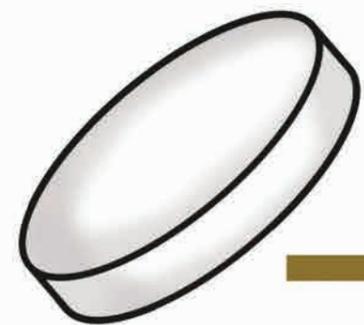
PAD CONTROLLA CHE IL LATTE **COAGULI** PERFETTAMENTE E,  
SUBITO DOPO, ROMPE IL COAGULO CHE SI È FORMATO CON UN  
ATTREZZO SPECIALE: LO **SPINO**. IN QUESTO MODO, QUINDI, SI  
FORMANO PICCOLI GRANULI. PAD INIZIA LA COTTURA. AL TERMINE  
DI ESSA, TUTTI I PICCOLI GRANULI SI DEPOSITANO SUL FONDO DELLA  
CALDAIA. UNA VOLTA UNITI, ESSI FORMERANNO QUESTO  
BUONISSIMO FORMAGGIO.



IL CASARO CON UNA GROSSA PALA DI LEGNO ESTRAE DAL FONDO DELLA CALDAIA LA MASSA DI FORMAGGIO CHE SI È FORMATA. PAD LA DIVIDE POI IN DUE PARTI UGUALI CON L'AIUTO DEL SUO AMICO ED AVVOLGE LE DUE "GEMELLE" IN DUE TELI DI LINO.



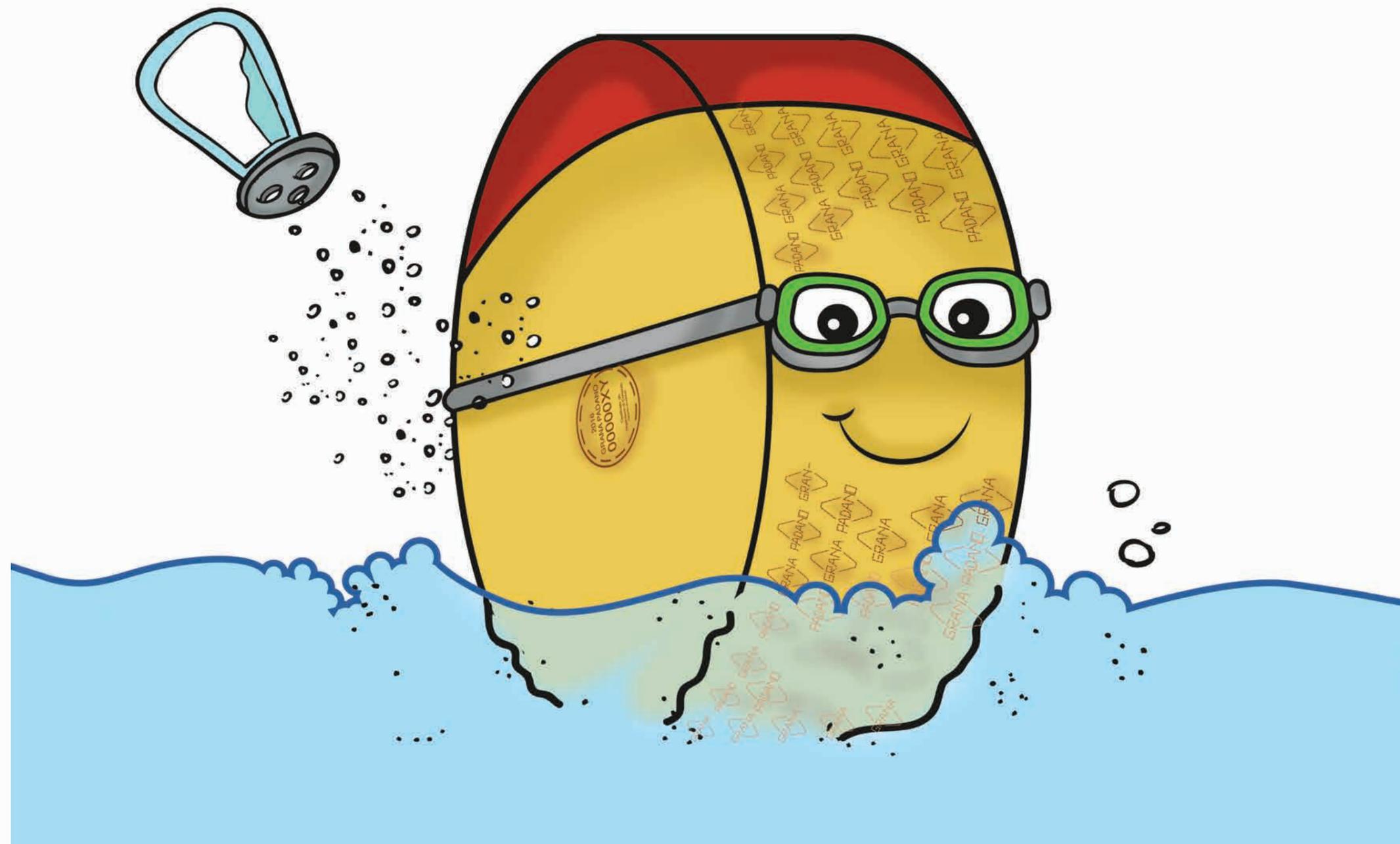
SOPRA APPOGGIA UN PESANTE TAGLIERE PER DARE LA FORMA  
DESIDERATA. DOPO QUALCHE TEMPO LA FORMA GIGANTE DI  
FORMAGGIO VIENE GIRATA E SI PREPARA A FARSI BELLA.



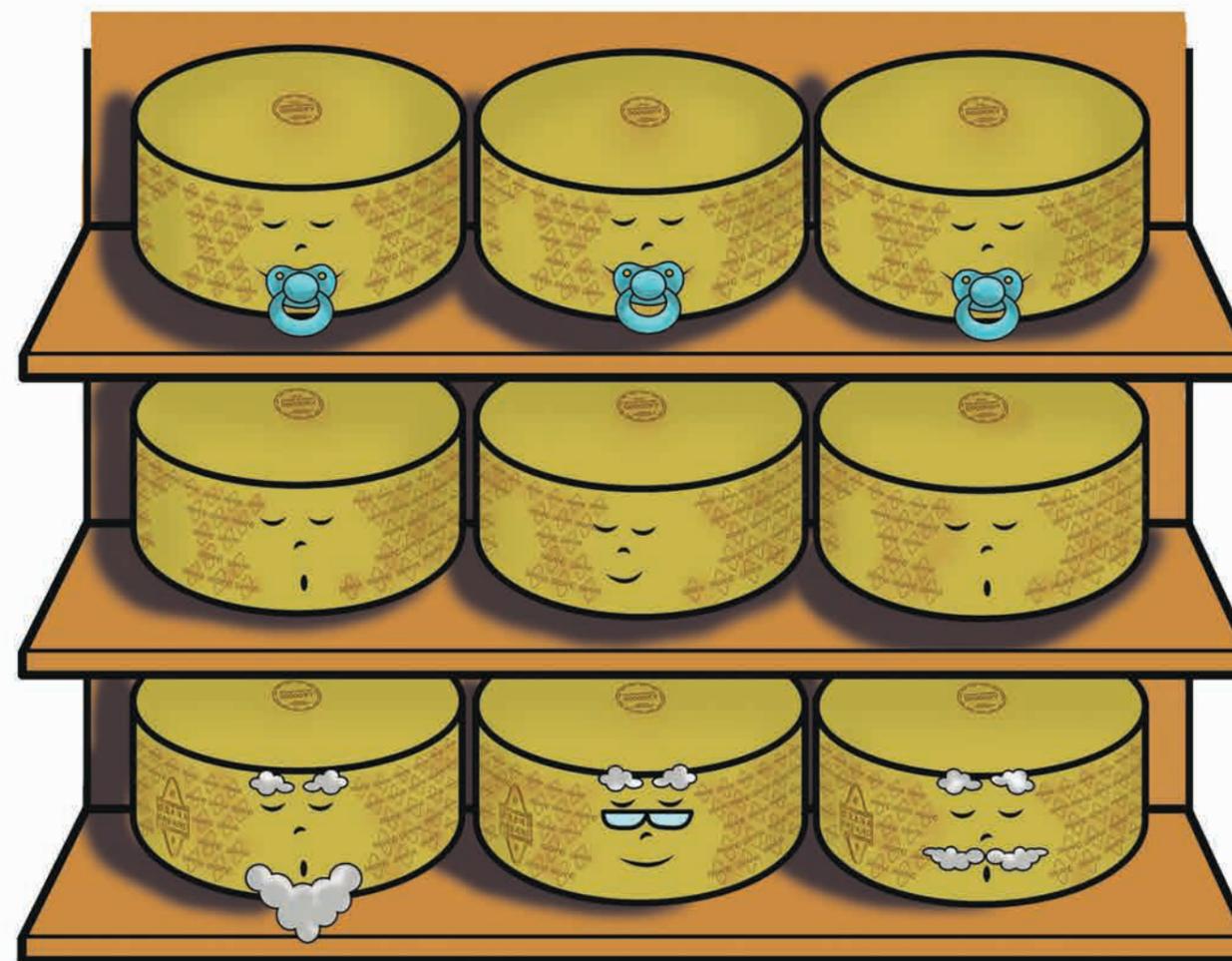
TRA IL FORMAGGIO E LA FASCERA VIENE INSERITA UNA CINTURA CHE DISEGNA SUL FORMAGGIO I MARCHI DI ORIGINE DEL GRANA PADANO, RENDENDOLO UNICO E RICONOSCIBILE IN TUTTO IL MONDO. PAD SULLA PARTE PIANA DELLA FORMA HA GIÀ AGGIUNTO LA **PLACCA DI CASEINA**.<sup>💡</sup> ORA SULLA FORMA SI POSSONO AMMIRARE I **MARCHI DI ORIGINE**:<sup>💡</sup> IL SUO NOME IN CODICE COMPOSTO DA DUE LETTERE E NUMERI ALL'INTERNO DI UN QUADRIFOGLIO.



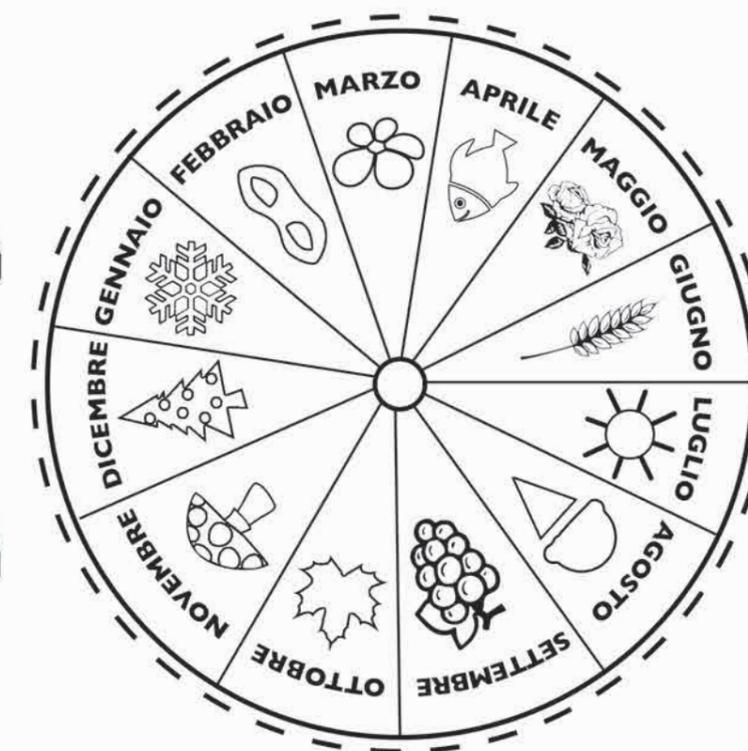
ECCO, CI SIAMO! LA FORMA È PRONTA PER FARE UN BAGNO  
NELL'ACQUA SALATA PER 20 GIORNI CIRCA



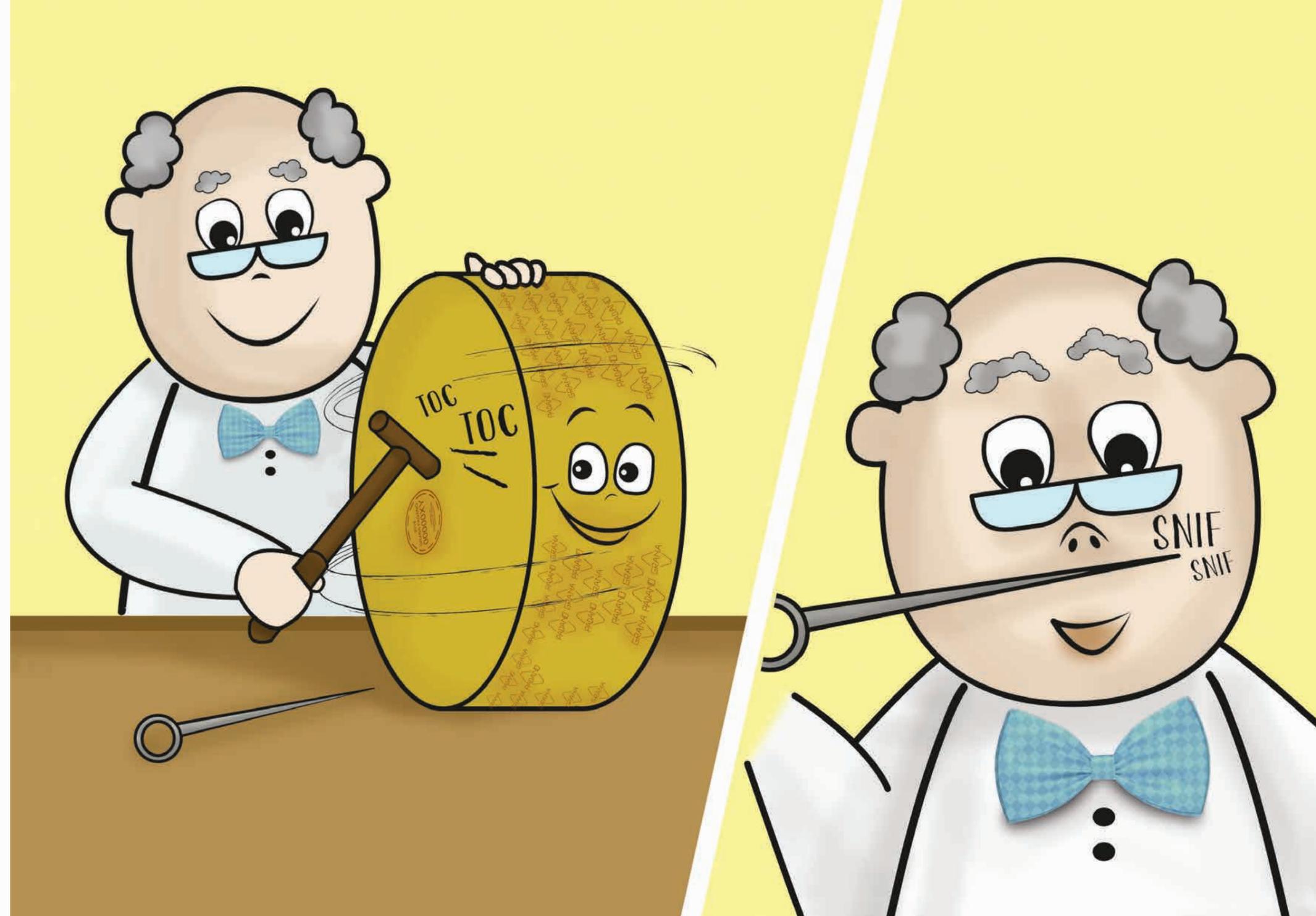
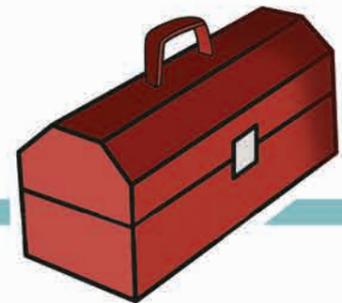
TRASCORSI CIRCA 20 GIORNI IL CASARO PAD LA TOGLIE DALL'ACQUA SALATA E LA METTE AD ASCIUGARE IN UN POSTO CALDO. LÌ AD ATTENDERLA CI SONO TANTE ALTRE FORME: ALCUNE UN PO' PIÙ GIOVANI, ALTRE PIUTTOSTO VECCHIETTE. NEL PERIODO DI TEMPO IN CUI LE FORME RIPOSANO BEN SISTEMATE SULLE MENSOLE DEL MAGAZZINO SI COMPIE LA **STAGIONATURA**.



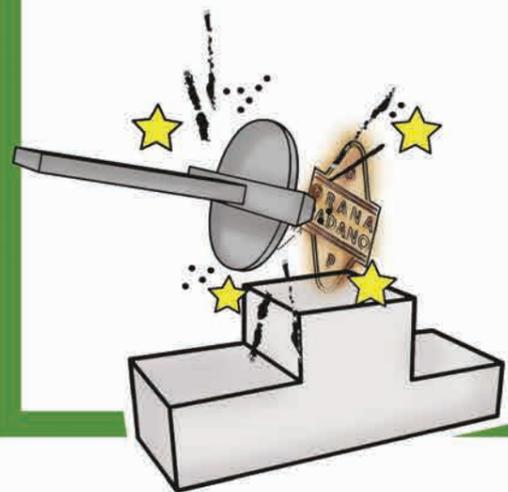
...CON L'AIUTO DI UN ADULTO



DOPO UN RIPOSO DURATO NOVE MESI, ARRIVA UN **ESPERTO BATTITORE**   
CON IL CAMICE BIANCO E LA SUA VALIGETTA DEGLI ATTREZZI.  
APPOGGIA LA FORMA SU UN TAVOLO E LA CONTROLLA: CON IL  
**MARTELLETTO**  SENTE COME STA LA FORMA, POI CON L'**AGO**  ODORA  
IL PROFUMO DELLA PASTA DEL FORMAGGIO.



SUPERATE TUTTE QUESTE FASI, PER LA FORMA È IL MOMENTO DI  
TAGLIARE IL TRAGUARDO! SALE SUL PODIO E IN PREMIO RICEVE  
IL MARCHIO A FUOCO. 



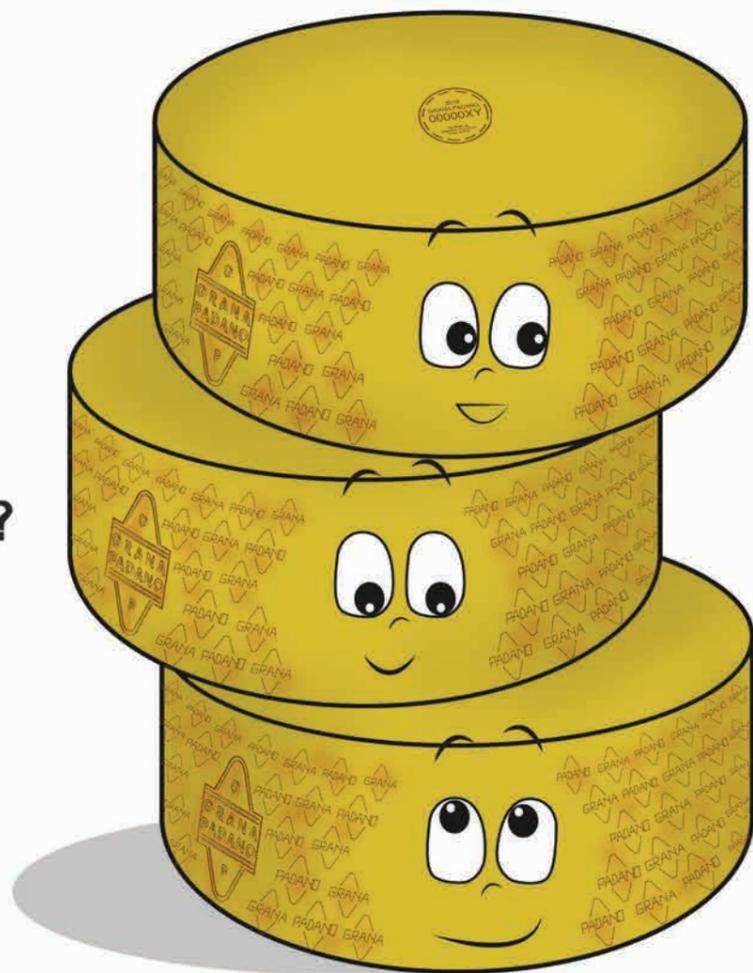


TI ASPETTO QUI!

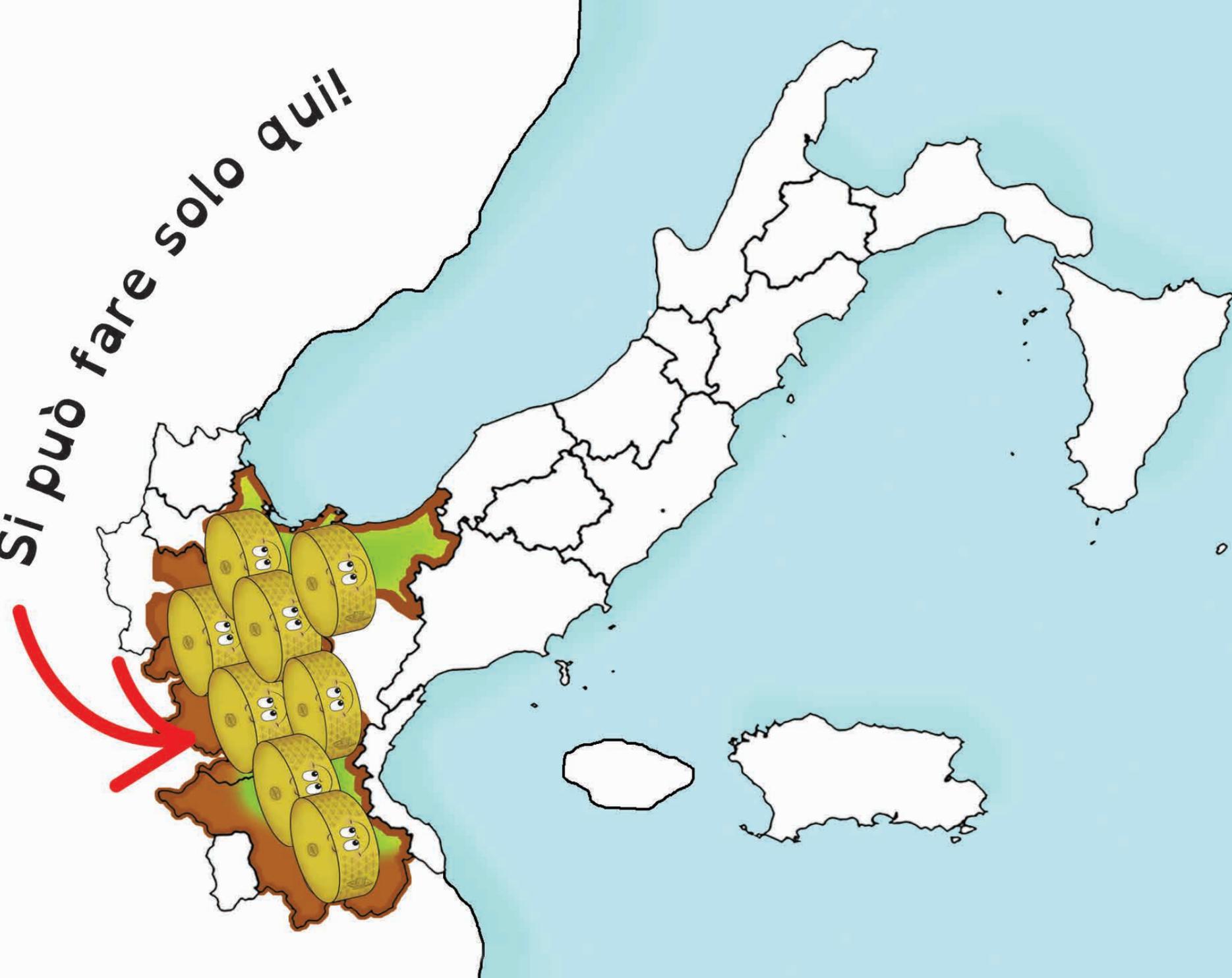


MAMMA  
ECCO IL GRANA  
PADANO DOP!

**DOVE SI PRODUCE?**



**Si può fare solo qui!**

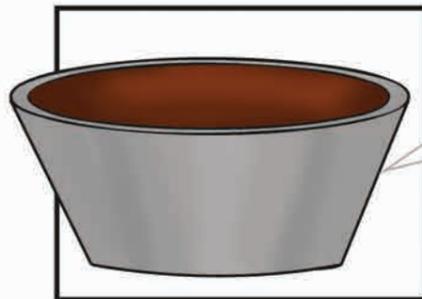


# GLOSSARIO

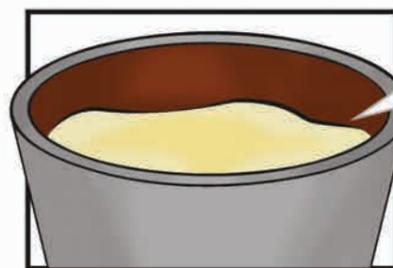
## COME SI FA IL GRANA PADANO DOP?



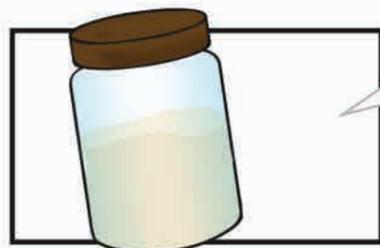
**LATTE PARZIALMENTE SCREMATO:**  
LATTE INTERO DA CUI È STATA SEPARATA LA PANNA (IL GRASSO).



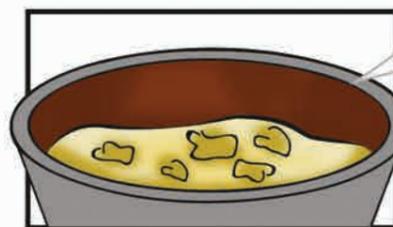
**CALDAIA:**  
GRANDE PENTOLONE RIVESTITO DI RAME.



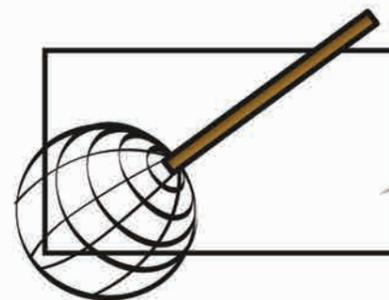
**SIERO INNESTO:**  
LIQUIDO OTTENUTO DALLA FERMENTAZIONE SPONTANEA DEL SIERO COTTO. È UN RESIDUO DELLA CASEIFICAZIONE DEL GIORNO PRECEDENTE ED USATO PER TRASFORMARE IL LATTE IN FORMAGGIO.



**CAGLIO:**  
UN LIQUIDO CHE FA TRASFORMARE IL LATTE IN FORMAGGIO.



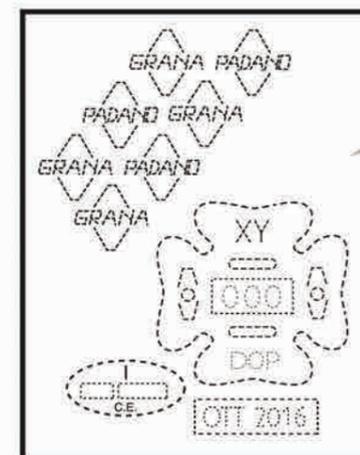
**COAGULO:**  
IL LATTE CON L'AGGIUNTA DEL SIERO INNESTO E CAGLIO, SI TRASFORMA DA LIQUIDO AD UNA MASSA SEMI SOLIDA.



**SPINO:**  
ATTREZZO USATO PER ROMPERE LA CAGLIATA.



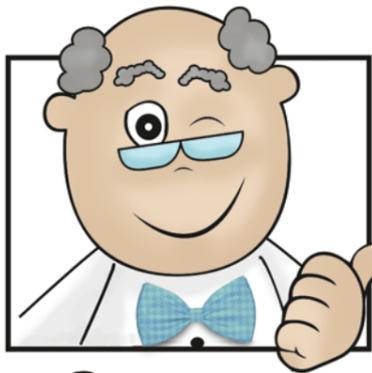
**PLACCA DI CASEINA:**  
PICCOLO DISCHETTO CHE RIPORTA UN CODICE COMPOSTO DA NUMERI E LETTERE CHE CONTRADDISTINGUE OGNI FORMA DI GRANA PADANO DOP.



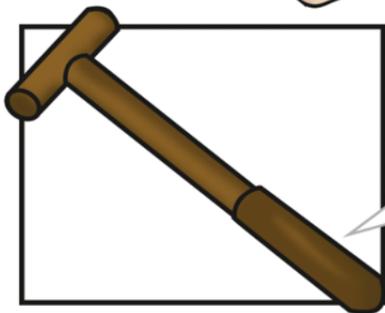
**MARCHI DI ORIGINE:**  
DECORAZIONE DELLA CROSTA, FORMATA DA ROMBI AL CUI INTERNO È SCRITTO "GRANA" "PADANO" E DA UN QUADRIFOGLIO CON ALL'INTERNO DUE LETTERE E DEI NUMERI (MATICOLA DI PRODUZIONE). SULLA CROSTA SONO PRESENTI ANCHE IL MESE/ANNO DI PRODUZIONE E IL BOLLO CE. TUTTO QUESTO, PERMETTE DI RICONOSCERE QUESTO SPECIALE FORMAGGIO DA TUTTI GLI ALTRI.



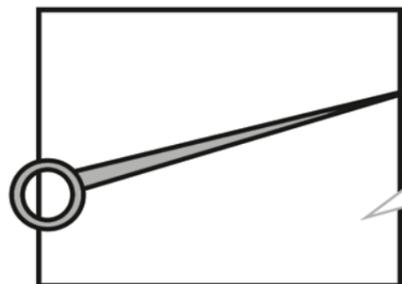
**STAGIONATURA:**  
DURANTE QUESTA FASE IL FORMAGGIO OTTIENE IL SUO COLORE, LA STRUTTURA ED IL SUO SAPORE INCONFONDIBILE.



**ESPERTO BATTITORE:**  
SPECIALISTA CHE, GRAZIE AI SUOI ACUTISSIMI CINQUE SENSI, ESAMINA LE FORME DI FORMAGGIO, PER VALUTARE SE SONO ADATTE A DIVENTARE GRANA PADANO DOP.



**MARTELLETTO:**  
SI USA PER BATTERE SULLA FORMA E CAPIRNE LA MATURAZIONE IN BASE AL SUONO CHE SI SENTE.



**AGO:**  
L'ESPERTO LO INFILA NELLA FORMA PER SENTIRE LA CONSISTENZA DEL FORMAGGIO E POI LO ANNUSA PER VALUTARE L'AROMA.



**MARCHIO A FUOCO:**  
MARCHIO A FUOCO IMPRESSO SULLA CROSTA DALL'ESPERTO BATTITORE SE LA FORMA SUPERA I REQUISITI DI QUALITÀ. ESSA, QUINDI, VIENE DICHIARATA UN'AUTENTICA FORMA DI GRANA PADANO DOP. I PRODOTTI DOP (DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA) SONO UN'ECCELLENZA DEL TERRITORIO ITALIANO E RENDONO LA NOSTRA TERRA FAMOSA E AMATA IN TUTTO IL MONDO!



**Consorzio Tutela Grana Padano**

Via XXIV Giugno, 8  
San Martino d/B 25015 - Desenzano del Garda (Bs)  
Tel. 030 9109811 - Fax 030 9910487  
[www.granapadano.it](http://www.granapadano.it)