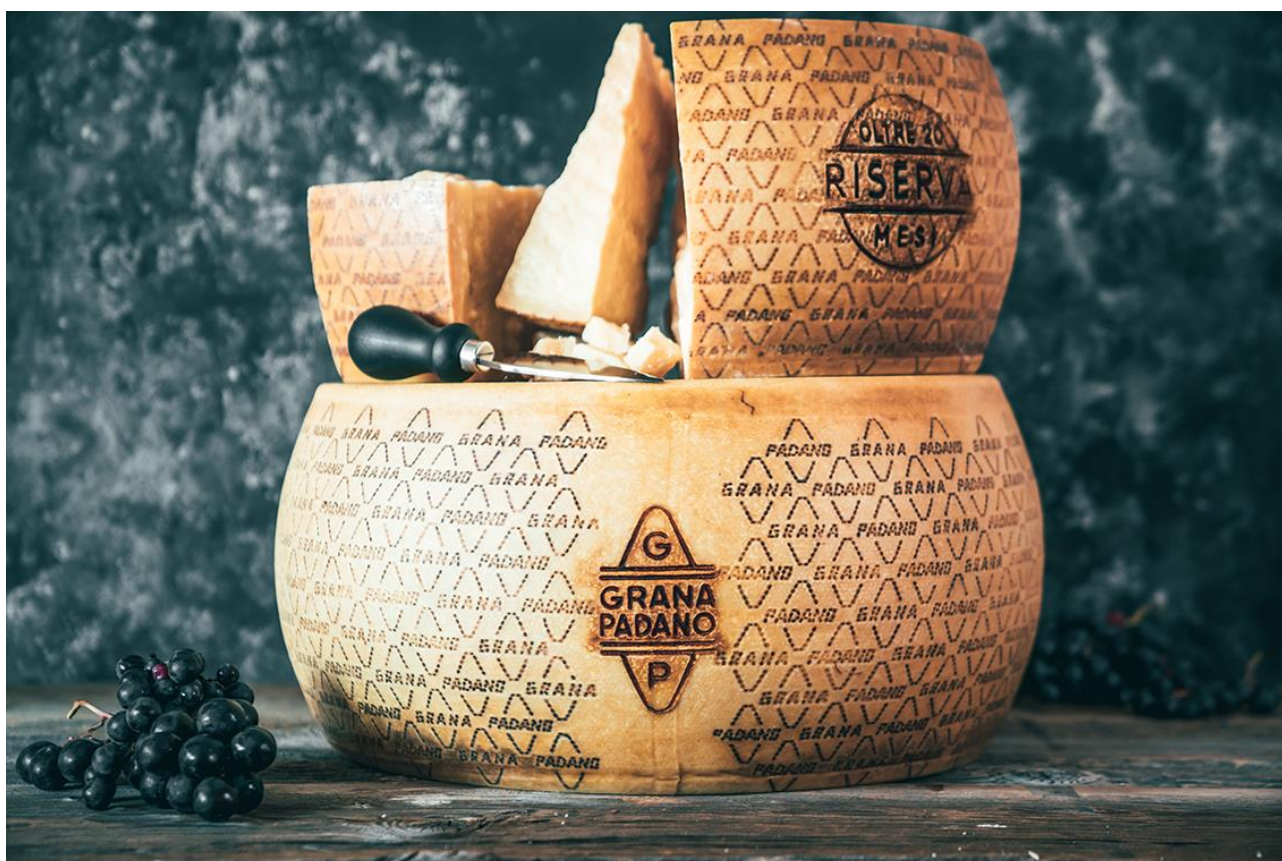


DOSIER DE PRENSA



1

Abril 2025



Consorzio Tutela Grana Padano

ÍNDICE

LA HISTORIA	p. 3
EL RECONOCIMIENTO DE LA DOP	p. 3
CHIÉNES SOMOS	p. 4
ACTIVIDADES Y FINALIDAD DEL CONSEJO REGULADOR	p. 4
FASES DE PRODUCCIÓN	p. 5
EL MARCADO A FUEGO	p. 6
UN ALIMENTO DE ALTO VALOR NUTRICIONAL	p. 7-8
LA IMPORTANCIA DE LA MADURACIÓN	p. 9
EL CONSEJO REGULADOR EN CIFRAS	p. 10
CHE NO ES EL CONSEJO REGULADOR	p. 11

LA HISTORIA

Los orígenes

La historia cuenta que el queso Grana Padano, del valle del Po, nació en 1135 en la abadía de Chiaravalle, a pocos kilómetros al sur de Milán. Se elaboraba en las calderas especiales de los monasterios, que pueden considerarse las primeras queserías. Los monjes lo llamaron *Caseus Vetus*, es decir, queso viejo.

El pueblo, que no estaba familiarizado con el latín, le dio otro nombre, "formaggio di grana", derivado de la particularidad de la pasta, compacta pero granulosa. Así nació el nombre del "queso grana", o simplemente "grana". Los "grana" más mencionados son el *lodesano*, o *Lodi*, considerado por muchos como el más antiguo, el *Milanese* (Milano), el *Parmigiano* (Parma), el *Piacentino* (Piacenza) y el *Mantovano* (Mantova).

El punto de inflexión

El punto de inflexión en la producción de queso se produjo en 1951. En Stresa, en junio de aquel año, los técnicos y trabajadores queseros de Europa firmaron una "**convención**" por la que establecieron normas precisas sobre la denominación de los quesos e información sobre sus características. En aquel momento se distinguieron el queso "Grana Lodigiano", que más tarde se convertiría en el "**Grana Padano**", y el "Parmigiano-Reggiano".

Sin embargo, no fue hasta el 10 de abril de 1954 cuando Italia estableció ciertas normas sobre la "protección de las denominaciones de origen y típicas de los quesos".

Decreto del Presidente de la República Italiana

El **30 de octubre de 1955** se publicó el Decreto del Presidente de la República n.º 1269 relativo al "**Reconocimiento de las denominaciones** acerca de los métodos de elaboración, las características del producto y las áreas de producción de quesos", incluido el **Grana Padano**.

RECONOCIMIENTO DE LA DOP

En 1996, el GRANA PADANO obtuvo el reconocimiento de la **Denominación de Origen Protegida** por parte de la Unión Europea. Tras el cambio de régimen gracias a este reconocimiento, el CSQA Srl, con sede en Thiene (VI) ejerce actualmente, con la designación del Consejo Regulador y la aprobación del Ministerio de Agricultura, las funciones de control, que consisten en verificar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el Reglamento de la producción a fin de que el producto obtenga el derecho para el marcado a fuego en forma de diamante de la Denominación de Origen Protegida GRANA PADANO.



QUIÉNES SOMOS

El 18 de junio de 1954, a iniciativa de Federlatte (Federación de Lecherías Cooperativas) y Assolatte (Asociación de Lecherías y Queserías), nació el Consejo Regulador para la Protección de quesos Grana Padano, a fin de reunir a todos los productores, curadores y comerciantes de este queso.

Decreto del Presidente de la República Italiana

El **30 de octubre de 1955** se publicó el Decreto del Presidente de la República n.º 1269 relativo al "**Reconocimiento de las denominaciones** acerca de los métodos de elaboración, las características del producto y las áreas de producción de quesos", incluido el **Grana Padano**. Únicamente por los Decretos Ministeriales de 1957 el Consejo Regulador para la Protección del queso Grana Padano asumió la responsabilidad de supervisar la producción y la comercialización del queso.

ACTIVIDADES Y FINALIDAD DEL CONSEJO REGULADOR

El Consejo Regulador para la Protección del queso Grana Padano (CTFGP) está formado por 125 Fabricantes de queso, 137 lecherías y 144 curadores. Asimismo, 197 empresas disponen de autorización para la elaboración del queso Grana Padano en porciones y para la producción del queso rallado y cuentan con autorización para emplear la DOP en los productos compuestos elaborados y tratados (CET).

El Consejo Regulador tiene su sede en San Martino della Battaglia, un pueblo del área de Desenzano del Garda, en la provincia de Brescia, por lo que se encuentra en el corazón de la zona de producción del Grana Padano, que se extiende a lo largo del valle del Po y abarca 34 provincias de Piamonte hasta el Veneto, de la provincia de Trento a la provincia de Piacenza. Actualmente, la producción real se concentra en **13** provincias.

El Artículo 4 del Estatuto establece que el Consejo Regulador:

- **Carece de fines de lucro.**
- Tiene como objeto **la protección y la promoción del queso GRANA PADANO, así como de su denominación** en Italia y en el extranjero, mediante **«la realización de cada actividad y la puesta en marcha de todas las iniciativas necesarias para dicho fin»**, entre las que destacamos:
 - Y también **supervisión constante de la producción y el comercio del GRANA PADANO**, entre otras cosas, mediante **la aplicación de marcas y/u otras contraseñas en la pieza y/o los envases**;
 - La colaboración con instituciones, organismos y oficinas (públicos o privados, nacionales, comunitarios, supranacionales o internacionales) destinada a la aplicación de las normas vigentes sobre la protección de las denominaciones de origen de los quesos;
 - El diseño de etiquetas, marcas o patentes;
 - El desarrollo de actividades de promoción y publicidad;
 - La realización de investigaciones, técnicas y de mercado, destinadas a promover el avance de los métodos y de los medios de producción y comercialización del GRANA PADANO. El ejercicio de acciones, que incluyen acciones legales, para proteger la denominación, los signos distintivos y los monopolios del Consejo Regulador en general, así como para prevenir o sancionar las infracciones y/o los actos de miembros del Consejo Regulador o de terceros que afecten los intereses del Consejo Regulador y/o de los miembros del Consejo Regulador.



FASES DE PRODUCCIÓN

La receta del Grana Padano DOP

El Grana Padano DOP se elabora exclusivamente con leche cruda de la zona de producción, parcialmente desnatada mediante decantación natural, **de vacas ordeñadas no más de dos veces al día y alimentadas de acuerdo con las normas específicas** y se produce exclusivamente en calderas de cobre o con recubrimiento interno de cobre en forma de campana invertida, en cada una de las cuales se obtienen dos piezas.

A la leche de la caldera se le añade el cultivo de suero natural; a continuación, se calienta a una temperatura de 31-33 °C y se agrega cuajo de ternero para la coagulación. Se procede al corte de la cuajada con la espada de madera y a la cocción con agitación hasta una temperatura de 53-56 °C.

La masa de queso se deposita en la parte inferior de la caldera y se deja en reposo hasta un máximo de 70 minutos, para que suelte y drene el suero. Por último, los operadores, con una pala de madera y un paño ("schiavino"), la levantan dentro de la caldera y la cortan en dos partes iguales, las "formas gemelas". Tras extraerse de la caldera y colocarse en la tina quesera, cada una se envuelve en un paño de lino.

Marca de reconocimiento

Llegados a este punto, se encierra cada pieza nueva en un "molde cilíndrico", que antaño era de madera y hoy en día de un material plástico idóneo, se estira bien y se presiona ligeramente con un disco del mismo material. Después de unas 12 horas de "moldeado" entre el "molde cilíndrico" y el lado de la pieza (la corteza) se inserta otra tira de plástico, el molde de marcado, con las marcas de origen en relieve: **el trébol de cuatro hojas estampado con el número de serie de la quesería, la abreviatura de la provincia y el mes y año de elaboración**, así como los pequeños rombos en forma de diamante esbozados que muestran en su interior las palabras "GRANA" y "PADANO" alternativamente.

Curación de 9 a más de 20 meses

Unas 24 horas después se sustituye el molde cilíndrico por otro de acero, tachonado con pequeños agujeros y ligeramente abombado, que en aproximadamente un día confiere al queso su forma definitiva característica: corteza convexa y discos planos. Ahora está listo para el salazón y se sumerge en una solución de agua y sal durante un periodo de entre 14 y 30 días. Después del secado en una sala adecuada, conocida como sala caliente o local de escaldado al vapor, se inicia el proceso de maduración que dura un mínimo de 9 a más de 20 meses, en entornos aislados debidamente, con sistemas actuales de control de temperatura, humedad y ventilación.

Durante el largo periodo de maduración, el queso Grana Padano experimenta una serie de cambios fisicoquímicos y microbiológicos que se reflejan en sus características organolépticas.

En estos meses, las piezas se vigilan, se limpian y se giran cada 15 días. En la actualidad, estas operaciones, que en su día se realizaban de forma completamente manual, se llevan a cabo mediante máquinas de cepillar y torneros robóticos.

EL MARCADO A FUEGO

Controles y verificaciones

El noveno mes se examinan las piezas de **Grana Padano** con los instrumentos tradicionales de control, es decir, **el martillo, la aguja y la sonda**.

Si superan todas las pruebas, reciben la **marca a fuego**, que garantiza la calidad "sanitaria, fiel y comercial" del Grana Padano DOP. Los técnicos de las queserías se encargan de colocarlos en las piezas, bajo la vigilancia de los funcionarios del Consejo Regulador para la Protección y a disposición del organismo certificador (CSQA).

La representación de la marca debe aparecer en todos los paquetes de queso rallado y en porciones, la cual garantiza al consumidor que el queso contenido puede llevar legítimamente la DOP "Grana Padano".

Sin esta marca, el queso no puede denominarse o comercializarse como Grana Padano DOP.

Las piezas con la marca de origen "Grana Padano", pero que no cumplen con los requisitos necesarios en el control final, se someten a la cancelación de la marca por "raspado", es decir, se cubren con signos que ocultan los rombos y el trébol de cuatro hojas que identifican como Grana Padano a los quesos que no pasan el control.



UN ALIMENTO DE ALTO VALOR NUTRICIONAL

Todos conocen la importancia nutricional de la leche en la alimentación humana. Pero no todos saben que el Grana Padano DOP es un concentrado de nutrientes de la leche. De hecho, se necesitan 15 litros procedentes del territorio de la DOP, sobre todo del valle del Po, para obtener un kilo de este apreciado queso. La mayoría de los macro y micronutrientes de la leche, excepto la lactosa y las proteínas del suero, están presentes en el Grana Padano DOP que, por lo tanto, puede incluirse en la dieta de las personas con intolerancia a este azúcar.

Grasas

La leche para elaborar el Grana Padano DOP se desnata parcialmente por decantación natural durante el procesamiento y, como resultado, la grasa se reduce a un promedio de 29 g por 100 g de queso: aproximadamente el 68 % de las grasas son saturadas y el 32 % son insaturadas, entre las cuales, el 28 % son monoinsaturadas y el 4 % son poliinsaturadas que, junto con el 11 % de ácidos grasos saturados de cadena corta, representan las denominadas "grasas buenas".

Proteínas

100 g de Grana Padano DOP contiene un promedio de 33 g de proteína que convierte al Grana Padano en un alimento naturalmente de alto contenido en proteínas. Las proteínas del Grana Padano, como proteínas de la leche, se definen como de alto valor biológico, ya que contienen los 9 aminoácidos esenciales, de los cuales el 20% son ramificados, denominados así porque nuestro organismo no puede sintetizarlos, sino únicamente obtenerlos de los alimentos. Las proteínas son esenciales en todas las etapas de la vida.

Minerales

El Grana Padano DOP, además de ser un concentrado de leche, es un concentrado de minerales. Tiene un alto contenido en zinc, calcio, cobre y fósforo. También es una fuente de selenio, yodo, y magnesio. De acuerdo con las tablas de composición de alimentos INRAN (Instituto Nacional de Investigación de Alimentación y Nutrición italiano), 100 g de queso Grana Padano DOP contienen 1165 mg de calcio. El calcio es importante para el desarrollo de los huesos en los niños, así como para el funcionamiento normal de los músculos y para el mantenimiento de los dientes y de los huesos en condiciones normales en todos los sectores de la población. El alto contenido de zinc y cobre y la presencia de selenio contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo. El fósforo y el magnesio contribuyen al mantenimiento de los dientes en condiciones normales, mientras que el yodo contribuye a la producción normal de hormonas tiroideas y a la función tiroidea normal, así como a la función cognitiva normal.

Vitaminas

Las vitaminas contenidas en la leche y concentradas en el Grana Padano DOP son esenciales para una nutrición adecuada. Por cantidad, la vitamina A y las vitaminas del grupo B son las más importantes. En concreto, el Grana Padano contiene vitamina A y vitamina B2 que favorecen el funcionamiento del sistema inmune y tiene un alto contenido en vitamina B12 que contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso, a la función psicológica normal y ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.



El Grana Padano DOP es un alimento excelente para una dieta equilibrada.

Para una dieta equilibrada es necesario tener en cuenta la relación entre las calorías y los nutrientes de los alimentos, y evitar tomar solo aquellos que proporcionan calorías "vacías", como el alcohol. Una porción de 50 gramos de Grana Padano DOP, consumida en lugar de carne o 2 huevos, si bien aporta 196 calorías, contiene una serie de nutrientes importantes que no se encuentran fácilmente en otros alimentos con las mismas calorías. Por todas estas razones, el Grana Padano DOP se considera un alimento excelente que debe incluirse en una dieta diaria variada, correcta y equilibrada.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Valores nutricionales medios	Por 100 g de producto	% IR (*) por 100 g de producto
Valor energético	1597 kJ / 384kcal	19%
Grasas	29 g	40%
de las cuales:		
— saturadas	18 g	90%
Hidratos de carbono	0 g	0%
de los cuales:		
— azúcares	0 g	0%
Fibra alimentaria	0 g	—
Proteínas	33 g	66%
Sal	1,8 g	29%
Vitamina A	224 µg (28% VRN**)	—
Vitamina B1	0,02 mg (2% VRN**)	—
Vitamina B2	0,36 mg (26% VRN**)	—
Vitamina B6	0,06 mg (4% VRN**)	—
Vitamina B12	3 µg (120% VRN**)	—
Potasio	120 mg (6% VRN**)	—
Calcio	1165 mg (146% VRN**)	—
Fósforo	692 mg (99% VRN**)	—
Magnesio	63 mg (17% VRN**)	—
Hierro	0,1 mg (1% VRN**)	—
Zinc	11 mg (110% VRN**)	—
Cobre	0,5 mg (50% VRN**)	—
Selenio	12 µg (22% VRN**)	—
Yodo	35,5 µg (24% VRN**)	—
(*) Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)		
(**) Valores de referencia de nutrientes		

LA IMPORTANCIA DE LA MADURACIÓN



Grana Padano DOP 9 – 12 meses, más de 12 meses y más de 14 meses

Es el queso de mesa por excelencia con un sabor globalmente dulce y delicado, que recuerda a la leche y con una pasta compacta de color pajizo claro que aún no tiene la típica estructura de "grano". Se encuentra en los aliños más jóvenes de 9 a 12 meses, con la redacción específica simple, y en los de más de 12 meses y de más de 14 meses, con el relativo sello.

Ideal para acompañar un aperitivo, en copos en una ensalada fresca o para completar un carpaccio. Es adecuado para la elaboración de salsas y cremas.

Esta crianza de Grana Padano marida a la perfección con vinos blancos jóvenes, frescos y afrutados.



Grana Padano DOP más de 16 meses y más de 18 meses

De color amarillo pajizo un poco más intenso, el Grana Padano de más de 16 meses y de más de 18 meses ya presenta la típica estructura granulosa de la pasta, el inicio de la formación de "cristales" de tirosina y la fractura escamosa. Sabor pronunciado, pero nunca picante. Es un producto versátil, particularmente adecuado para rallar, pero también para consumir como comida. Se reconoce por las burbujas previstas.

Excelente para preparaciones calientes como flan, soufflé y pasteles de verduras; para batir pasta, risotto y sopas.

Acompaña muy bien a vinos tintos de intensidad y cuerpo moderados, aún jóvenes y frescos.



Grana Padano "Riserva" de más de 20 meses y de más de 24 meses

Envejecido durante más de 20 meses o 24 meses, Grana Padano Riserva tiene una textura "grana" particularmente evidente y un color blanco o pajizo homogéneo. Grana Padano Riserva gracias a la larga maduración, tiene un sabor cada vez más rico, sin embargo, nunca ser agresivo. Protagonista absoluto de la mesa, tanto rallado como como queso de mesa, también es perfecto para acompañar con frutos secos, frutas y mermeladas.

Este tipo de crianza se puede combinar con vinos tintos suaves pero tánicos y de buena graduación alcohólica. El maridaje también es perfecto con vinos dulces de postre y es interesante el de reservas de vinos elaborados con el método clásico.

La producción y los sujetos involucrados

10

QUÉ NO ES EL CONSEJO REGULADOR

No es un productor ni puede considerarse una industria.

No promociona una marca, sino una marca distintiva de un producto DOP (Reglamento CE 1151/2012).

Prejuicios comunes

Cuando un periodista cree que citar el Grana Padano DOP es "anunciar" una marca incurre en un error, ya que en realidad se cita un producto de la agricultura italiana, cuya marca se utiliza con el único fin de proteger la agricultura del Italia (alrededor del 70 % de la leche producida en el Valle del Po, en el norte del Po se convierte en Grana Padano) y al consumidor. La cadena productora del Grana Padano emplea a alrededor de 40 000 personas y reúne a más de 4500 granjas y procesadores. Al igual que en los medios de comunicación tradicionales se escribe sobre los vinos Chianti, Barolo, San Daniele etc. se puede escribir sobre el Grana Padano sin hacer publicidad de una marca de la cual se beneficia una industria, ya que se habla de un producto DOP fruto de una historia milenaria.

