



Consorzio Tutela Grana Padano

VIA XXIV GIUGNO, 8
SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA
25015 – DESENZANO DEL GARDA
BRESCIA – ITALY



GRANAPADANO.IT

EXCELENCIA ITALIANA

EL SABOR ITALIANO
DEGUSTADO EN TODO EL MUNDO



Consorzio Tutela Grana Padano

ZONA DE ELABORACIÓN



UN TESORO ATEMPORAL

A rededor del año 1135, en la llanura del Po, el valle fertilizado por el río Po en el norte de Italia, los monjes benedictinos idearon una original obra de arte: una receta absolutamente innovadora para elaborar, con la leche que les sobraba, un queso delicioso, bueno y con el sabor intenso que pudiera superar la prueba del paso del tiempo.

Tenía una estructura "granulosa", por lo que fue natural llamarlo queso "Grana". Fue así como nació el Grana Padano con su inconfundible sabor.

El ingrediente básico de Grana Padano DOP es la leche fresca.

Las rigurosas prácticas definidas en las especificaciones de elaboración del queso Grana Padano DOP que incluyen una alimentación del ganado

bovino con prescripciones precisas, imponen la utilización exclusiva de leche fresca italiana, que aporta a cada rueda de queso sabor y valores nutritivos únicos.

Según la receta original, que no ha cambiado desde hace casi un milenio, Grana Padano DOP está elaborado con leche parcialmente desnatada y ordeñada exclusivamente en una zona precisa de elaboración indicada en el reglamento de elaboración, siguiendo un proceso esmerado de curación que permite desarrollar su aroma inconfundible.

Las páginas siguientes le ayudarán a descubrir la riqueza del Grana Padano DOP y a apreciar las deliciosas recetas creadas para usted por expertos chefs de todo el mundo.



EL CONSEJO REGULADOR PARA LA PROTECCIÓN DE QUESOS GRANA PADANO D.O.P.

Establecido en 1954, el Consorcio para el Consejo Regulador para la Protección de quesos Grana Padano - Consorzio Tutela Grana Padano - es una organización sin fines de lucro que reúne a productores y afinadores para proteger y promover el queso Grana Padano DOP en el mundo. Asegura que se hace cada pieza de queso respetando el Reglamento de Producción para que puede concederse la DOP (Denominación de Origen Protegida) de estado y se puede recibir la marca a fuego Grana Padano. Nombrado por el Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias

y Forestales Italiano y ubicado en Desenzano del Garda, en el corazón de la zona de producción de Grana Padano. El Consejo Regulador está encargado de promover y valorizar el producto, de informar a los consumidores y en general de proteger los intereses respecto a su estatus DOP. También supervisa y salvaguarda el queso Grana Padano DOP en Italia y en el extranjero, contra el abuso, la competencia desleal, la imitación, el uso indebido de la designación y cualquier otra conducta prohibida por la ley durante todas las etapas de la producción, la transformación y el comercio.

D.O.P. DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Con el fin de ser un producto DOP, todas las etapas de producción y transformación deben tener lugar en un área geográfica definida. Por lo tanto, todos los productores de Grana Padano deben observar estrictamente las regulaciones establecidas en el Reglamento de Producción, aprobado por la Unión Europea. Esta normativa establece la dieta de las vacas, define el área de suministro de producción y la leche y meticulosamente regula todas las etapas de la producción. Después de 9 meses de maduración, cada pieza se somete a pruebas estrictas para la apariencia, el aroma y la textura, antes de recibir la característica marca a fuego. Este paso importante es realizado

por un organismo/institución de certificación independiente y por técnicos del Consorcio. El logo DOP debe figurar en el embalaje del queso Grana Padano en porciones y en forma rallada. Este logo fue creado específicamente por la Unión Europea para marcar los productos de Denominación de Origen Protegida. La reproducción de este logo certifica que la Unión Europea ha concedido la Denominación de Origen para el queso Grana Padano, otorgado en 1996. Gracias a la marca DOP, Grana Padano está plenamente reconocido como uno de estos productos altamente apreciados, que ofrecen a los consumidores estándares de calidad muy altos.

LAS MARCAS DE GARANTÍA

La historia y la calidad están representadas desde siempre por marcas bien precisas:



Pequeños rombos: grabados en toda la corteza vertical, presentan alternativamente las palabras 'GRANA' y 'PADANO', y permiten identificar el queso cuando se parte y se vende en trozos.



Trébol de cuatro hojas: impreso en la corteza, indica el origen del queso. Contiene la sigla de la provincia, el número de matrícula de la quesería y la sigla DOP (Denominación de Origen Protegida).



El mes y el año de elaboración: por ejemplo 'MAG 15' por mayo de 2015.



La placa de caseína que aparece en la cara plana de cada queso garantiza la trazabilidad del mismo.

En dicha placa está escrito 'GRANA PADANO' junto con un código de identificación, utilizado para asociar el queso al lugar de elaboración.



SELLO CE: impreso en la corteza, identifica el lugar de elaboración y ofrece a los consumidores las mejores garantías por lo que respecta al origen del queso y a los métodos adoptados para su elaboración.



El queso elaborado en la región de origen definida por ley y en conformidad con el Reglamento de elaboración es el único autorizado a utilizar la DOP (Denominación de Origen Protegida).

EL PLACER SE MULTIPLICA POR TRES

¿Como puede el consumidor orientarse y elegir entre los diversos grados de curación?

Le ayudan las tres categorías siguientes en las que el Grana Padano DOP se comercializa:



Después de 9 meses, Grana Padano DOP está listo para saborearlo en su periodo mínimo de curación. Es adecuado para realizar cremas, salsas y fondues por su facilidad para derretirse y amalgamarse con ingredientes líquidos. Ideal como aperitivo, acompañado por vinos frescos y ligeros. Gracias a su estructura suave y a su carácter dulce es adecuado para servir en lascas como acompañamiento de carpaccios, ensaladas y bresaolas. Perfecto con su sabor suave para completar platos ligeros y delicados.



OLTR E 16 MESI

Después de 16 meses de curación, el Grana Padano adquiere un carácter más fuerte y persistente sin por ello resultar agresivo. Es indicado para la preparación de rellenos de carne, de verduras, de

pasteles y timbales. Gracias a su moderado porcentaje de agua, es posible realizar barquillos crujientes, mantecar y condimentar pastas, risottos y sopas. Se marida con vinos de discreta intensidad y fuerza pero todavía jóvenes y frescos.



El Grana Padano DOP se convierte en "Riserva" después de una curación de más de 20 meses y un control ulterior. Gracias a su carácter fuerte, rico en perfumes y aromas complejos y variados, es el protagonista por excelencia de nuestras mesas. La escasa humedad presente en el queso, una ligera nota picante y una prolongada persistencia lo hacen adecuado tanto para rallarlo, como para comerlo tal cual. El Grana Padano "Riserva" sirve perfectamente para realizar sabrosos y cremosos risottos, acompaña tablas de fiambres y embutidos y resulta ideal para combinaciones con vinagre balsámico, miel, mermeladas y salsa confitada con mostaza. Es la curación más adecuada para saborearlo solo al final de la comida con vinos intensos, con una buena gradación alcohólica y persistentes. Un queso para meditar.

EL MEJOR MODO PARA SABOREARLO

El aroma y el sabor del Grana Padano DOP se exaltan mejor si se saca el queso del frigorífico una hora antes de tomarlo.

Para disfrutar el sabor del Grana Padano DOP de la mejor manera, es necesario trocearlo en pedazos pequeños, utilizando el cuchillo ovalado de punta correspondiente.

Grana Padano DOP puede servirse como un delicioso postre o un ligero aperitivo, es además un óptimo acompañamiento para higos frescos, uvas, aceitunas y cualquier tipo de fruto seco.

Puede tomarse también con tomate, mermelada de cebolla, mostaza aromatizada o con conservas de fruta, pero naturalmente, se puede degustar

también el Grana Padano DOP, de la manera más tradicional, por ejemplo simplemente con un poco de pan y una copa de vino fresco.

Grana Padano DOP se marida bien con diferentes vinos:

Los vinos blancos, con un aroma persistente en el paladar, están particularmente deliciosos con el queso más joven, mientras que para los tintos, la elección debería orientarse hacia un vino con más cuerpo, también variedades más ácidas, como el Brunello o el Barolo, resultan un acompañamiento perfecto.

Por último, los vinos licorosos como el Marsala o el Passito son la combinación ideal para el Grana Padano DOP "Riserva".

GRANA PADANO, UN CONCENTRADO DE CALIDAD

Todo el mundo conoce la importancia nutritiva de la leche en la alimentación humana. Sin embargo, no todos saben que el Grana Padano DOP es un concentrado de nutrientes de la leche; de hecho se necesitan aproximadamente 15 litros para obtener 1 kg de Grana Padano DOP: esto significa que 30 gr de Grana Padano corresponden a aproximadamente medio litro de leche.

Grana Padano DOP contiene la mayor parte de todos los macro y micronutrientes de la leche excepto la lactosa. De hecho, durante la larga curación de este queso el azúcar de la leche desaparece naturalmente, haciendo que el Grana Padano DOP sea un alimento recomendado en la dieta de las personas intolerantes a la lactosa.

50 gr de Grana Padano DOP aportan aproximadamente el 60% de las necesidades diarias de calcio de una

persona adulta, con un contenido medio de colesterol de tan solo 50 mg aproximadamente.

La misma cantidad de Grana Padano DOP contiene suficiente vitamina B12 para cubrir aproximadamente el 75 % de las necesidades diarias de un individuo, además el Grana Padano DOP contiene aproximadamente el 30% de grasas no saturadas, esenciales para el cuerpo humano.

Además de sus cualidades, el Grana Padano DOP es uno de los alimentos más apreciados de la cocina italiana: perfecto acompañante de una amplia variedad de platos, sabroso y fácil de digerir. De hecho, durante su curación las enzimas naturalmente presentes descomponen las proteínas del queso de un modo “similar” al de nuestro sistema digestivo, y por ello el Grana Padano DOP es un queso particularmente digestible.

DECLARACIÓN NUTRICIONAL

*Valores medios por 100 gramos
de Grana Padano DOP*

VALOR ENERGÉTICO	KJ	1654	KCAL	398
GRASAS			G	29
DE LAS CUALES ÁCIDOS GRASOS SATURADOS			G	18
HIDRATOS DE CARBONO			G	0
DE LOS CUALES AZÚCARES			G	0
PROTEÍNAS			G	33
SAL			G	1,5
CALCIO			G	1,2

BUÑUELOS CON GRANA PADANO Y NUEZ MOSCADA

100 buñuelos

INGREDIENTES

- 400 ml de leche
- 200 g de mantequilla
- 9 g de sal
- 200 g de harina
- 120 g de Grana Padano “Riserva” (más de 20 meses) rallado
- 350 g de huevo (aproximadamente 6 huevos)
- pimienta negra
- 2 g de nuez moscada
- aceite de maíz (consultar las instrucciones de su freidora para las cantidades necesarias).

PROCEDIMIENTO

Llevar a ebullición la leche con la mantequilla y la sal hasta que se disuelva toda la mantequilla.

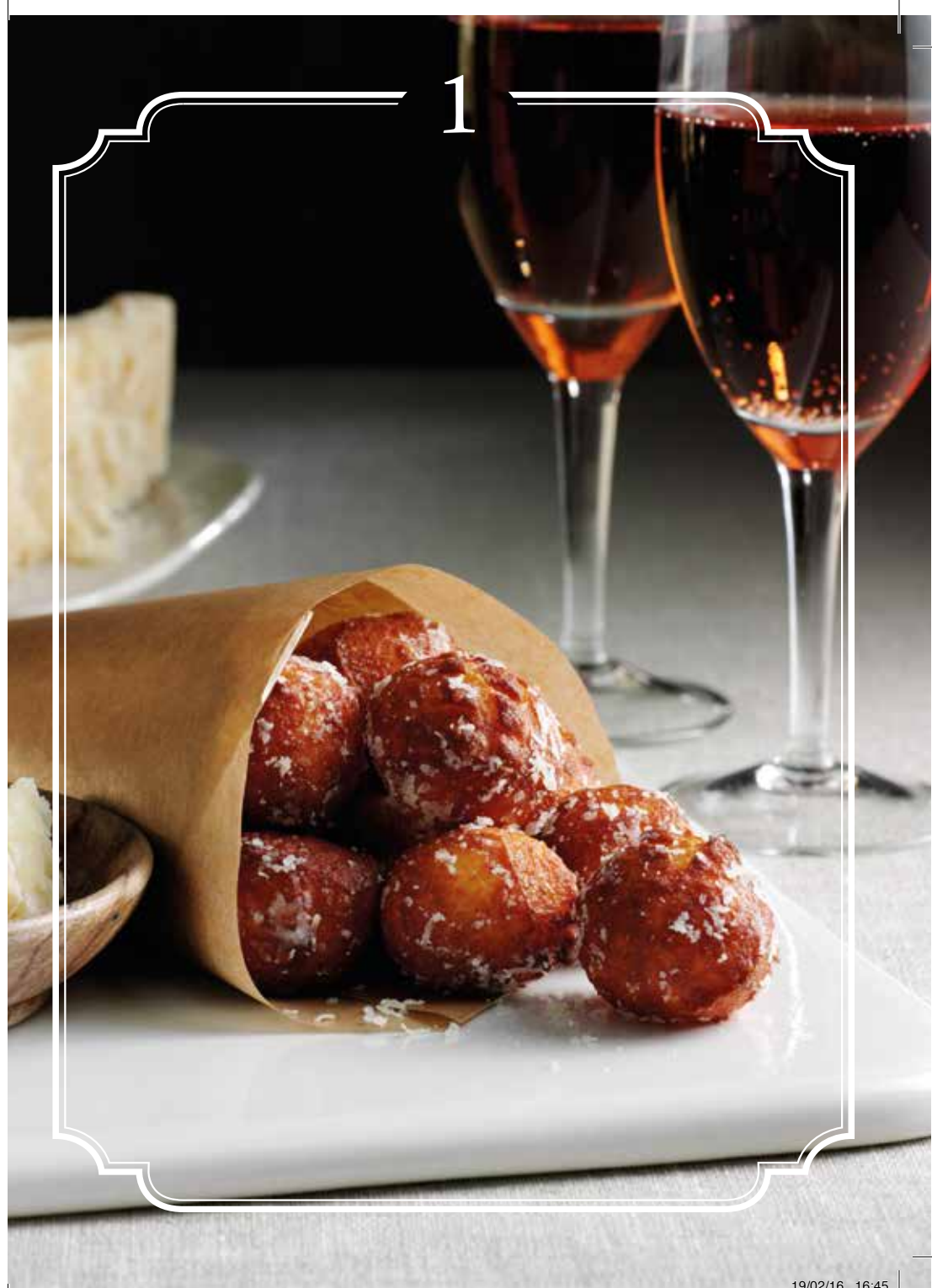
A fuego bajo, añadir la harina y mezclar con una cuchara de madera hasta que la mezcla ya no se pegue al fondo de la cacerola.

Añadir el Grana Padano y mezclar durante otro minuto. Retirar del calor.

Poner la mezcla en un bol y añadir los huevos, de uno en uno, hasta que la mezcla quede uniforme y lisa. Añadir pimienta y nuez moscada al gusto.

Dejar enfriar y formar pequeñas bolitas (diám. máx. 2 cm). Freír en aceite de maíz caliente (160/165°C) hasta que se doren.

Espolvorear con Grana Padano y servir calientes.



GNOCCHI DE CALABAZA CON GRANA PADANO Y SALVIA

4 *Personas*

INGREDIENTES

- ♦ 100 g de patatas (2 patatas grandes)
- ♦ 100 g de calabaza pelada
- ♦ 100 g de Grana Padano “Riserva” rallado
- ♦ 100 g de harina
- ♦ Pizca de nuez moscada
- ♦ 1 yema de huevo
- ♦ 50 g de mantequilla
- ♦ 1 cucharadita de escalonia picada
- ♦ 20 g de salvia (4 hojas).

PROCEDIMIENTO

Cocer las patatas y la calabaza cortadas en trozos en agua hirviendo durante 20-25 minutos, o hasta que estén bien cocidas, después escurrir las. Pasarlas por el pasapurés y poner la mezcla en un bol grande. Hacer un agujero en el centro y añadir el huevo, la sal y la nuez moscada, $\frac{3}{4}$ de Grana Padano rallado y la harina. Trabajar con las manos durante algunos minutos.

Cortar la masa obtenida en trozos pequeños y formar cilindros. Cortar cada cilindro en gnocchi de 2,5 centímetros aproximadamente. Cocinar los gnocchi en agua salada hirviendo. Cuando suben, escurrirlos con un colador perforado y pasarlos por agua helada. Condimentarlos con aceite de oliva y mantenerlos calientes.

Mientras tanto freír las hojas de salvia en una sartén con aceite muy caliente. Por separado, disolver la mantequilla y la escalonia; después saltear los gnocchi, espolvorear con el resto del Grana Padano y decorar cada plato con una hoja de salvia crujiente.

BRUSCHETTA CON CHAMPIÑONES Y GRANA PADANO

4 *Personas*

INGREDIENTES

- 110 g de Grana Padano en lascas
- 4 rebanadas de pan Pugliese o Toscano
- 3 dientes de ajo
- 500 g de champiñones grandes o Boletus
- 1 pimiento rojo pequeño
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharaditas de harina
- pizca de sal y pimienta negra molida
- 150 ml aproximadamente de nata.

finas, el pimiento en dados de 1 cm aproximadamente y los dientes de ajo restantes en lonchas finas. Calentar el aceite a temperatura media-alta en una cacerola bastante grande, añadir los champiñones y dorar, mezclando de vez en cuando, hasta que se ablanden y no tengan ya líquido, durante 5 minutos. Añadir el pimiento y el ajo y dorar hasta que las verduras estén tiernas. Reducir la temperatura. Añadir la harina, la sal y la pimienta y cocer, mezclando, hasta que estén bien incorporadas, durante 2 minutos aproximadamente; añadir la nata y llevar lentamente a ebullición.

Para servir, dividir los champiñones calientes de modo uniforme sobre cada bruschetta y cubrir con las lascas restantes de Grana Padano.

PROCEDIMIENTO

Calentar el horno a 200° C.

En una bandeja de horno, tostar el pan hasta que esté crujiente pero no oscuro, durante aproximadamente 10 minutos. Cortar un diente de ajo por la mitad y frotar las rebanadas de pan tostado con los lados cortados del ajo. Distribuir uniformemente 50 g aproximadamente de lascas de Grana Padano sobre las rebanadas de pan y ponerlas a parte.

Cortar los champiñones en lonchas

3



4

ENSALADA DE PATATAS ASADAS CON GRANA PADANO Y ACEITUNAS

4 Personas

INGREDIENTES

- ♦ 1 kg de patatas (rojas, si es posible)
- ♦ 75 ml de aceite de oliva virgen extra
- ♦ sal y pimienta
- ♦ 70-90 g de aceitunas negras o verdes deshuesadas y cortadas por la mitad
- ♦ 70 g de escalonia o cebollino picado (también un poco de la parte verde)
- ♦ 2 cucharadas de perejil picado
- ♦ 2 dientes de ajo
- ♦ ½ cucharadita de orégano seco
- ♦ 90-100 g de Grana Padano.

PROCEDIMIENTO

Calentar el horno a 200 ° C. Con un cuchillo afilado cortar las patatas en lonchas gruesas, o si son pequeñas, cortarlas por la mitad. Distribuir las patatas en una sola capa en una fuente grande anti-adherente o sobre papel de horno y condimentarlas con 3 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta; mezclar bien con las manos. Asarlas, girándolas una vez, hasta obtener la cocción y el dorado deseados, durante

30-40 minutos aproximadamente. Durante ese tiempo en un bol para ensalada, añadir las aceitunas, el cebollino, el perejil, el ajo y el orégano. Retirar las patatas del horno y de la fuente y dejar enfriar hasta que estén templadas.

Añadir las patatas y el aceite restante a los otros ingredientes en la ensaladera y mezclar delicadamente. Incorporar suavemente el Grana Padano en lascas, guardando un poco para la garnición final y servir rápidamente.

QUICHE DE CEBOLLA DE TROPEA, SALCHICHA Y GRANA PADANO

4 Personas

INGREDIENTES

- 300 g de hojaldre
- 250 ml de nata
- 5 huevos
- 120 ml de leche
- 100 g de Grana Padano 16 meses (30 g en lascas y 70 g rallado)
- 20 g de «salame 'nduja»
- 50 g de salchicha (toscana)
- 45 g de mermelada de cebollas rojas de Tropea
- sal y pimienta.

del horno a 150° C. Mientras tanto, añadir los huevos, la nata, la leche y 70 g de Grana Padano rallado, condimentar con sal y pimienta y mezclar bien con un batidor.

Cortar la salchicha y el salame en lonchas pequeñas o en trocitos. Distribuir todo ello sobre la base del hojaldre y añadir 30 g de mermelada de cebollas. Verter sobre la mezcla de huevos y cocer en el horno durante 45-60 minutos hasta que la quiche esté compacta al tacto en la parte central.

Servir decorado con las lascas de Grana Padano y la mermelada de cebollas restante.

PROCEDIMIENTO

Calentar el horno a 195° C.

Extender el hojaldre y ponerlo en una fuente de quiche (20 cm de diámetro) bien engrasada o con papel de horno. Poner judías o garbanzos secos en el fondo del hojaldre, para evitar que la pasta se hinche durante la cocción.

Cocer en el horno durante 10-15 minutos hasta que esté ligeramente dorada. Sacar del horno y dejar enfriar. Una vez fría, quitar las judías/garbanzos. Disminuir la temperatura

5

