

Grana: compagno di sempre

Il formaggio italiano più conosciuto anche all'estero è senz'altro il Grana. Esso ci accompagna giorno dopo giorno, spesso inconsapevoli: in quante preparazioni culinarie lo troviamo senza che ne avvertiamo sensibilmente la presenza? S'accompagna spesso e volentieri alla grattugia, sia nelle farce che sulla pastasciutta, ma per apprezzarlo al meglio conviene assaggiarlo *nature*, magari come graditissimo compagno di una coppa di spumante in apertura di pranzo. Sgranocchiarlo in bocca ci fa sentire immediatamente italiani, ma italiani "brava gente", quelli di "siamo uomini o caporali?" di Totò. Piace a tutti, perfino a coloro che non amano il formag-

gio, a quelli che fuggono di fronte ad un vassoio di caci, ma *"il Grana sì, nel ripieno della pasta va bene o nelle pietanze; basta che sia nascosto"*.

È di tutti e per tutte le borse, visto il suo prezzo abbastanza basso confrontato con la sua alta qualità. Ed il più copiato in giro per il mondo, là dove la Dop non ha la forza necessaria per impedirlo: il Parmesan furoreggia in Europa e in America, il Reggianito lo troviamo in Argentina, per fare alcuni esempi.

Il suo nome deriva dalla particolare struttura della pasta, sia visivamente, sia alla masticazione: compaiono dei piccoli granuli nella tessitura che in bocca dimostrano consistenza e durezza fino ad apparire vetrosi. È un formaggio che canta al palato, ecco perché s'abbina molto bene con un altro canterino che è lo spumante secco.

I granuli sono il risultato della lenta maturazione della pasta: nelle forme giovani essi hanno poca

consistenza e nel contempo il pezzo di cacio impasta la grattugia nel senso che si lega ad essa e ottura i fori.

Ma non è solo un problema di grattugia: ne va di mezzo la sua fragranza, la sua sapidità, il suo fruttato complesso, per cui un buon Grana deve avere almeno 18 mesi di stagionatura. Per apprezzarlo al meglio, io consiglio di attendere almeno 24 mesi, come del resto indicava il vecchio disciplinare del Parmigiano Reggiano che adesso ha abbassato l'età ai 12 mesi, equiparandolo al Grana Padano. Ci sono forme che giungono tranquillamente ai 36-40 mesi di stagionatura: il colore assume tonalità dorate e talvolta rosate, la grana è più evidente e invasiva, la pasta è più asciutta e dura, i profumi sono avvolgenti e intensi, la bocca è piena, sapida, gli aromi sono lunghi. Il limite di stagionatura di un Grana si misura dalla piccantezza: nel momento in cui arriva il piccante allora il formaggio è giunto al termine della sua vita.

La granulosità della pasta è imputabile anche alla tecnica di pro-





duzione, legata alla cottura della cagliata: infatti la massa caseosa ottenuta attraverso l'azione del caglio viene rotta e successivamente riscaldata nelle grandi caldaie di rame. La cagliata si frantuma in migliaia di granuli grandi come chicchi di riso che improvvisamente, ad una certa temperatura, si aggregano vorticosamente per formare una grande palla. Essa verrà sollevata mediante un capace telo da due robusti casari e successivamente tagliata a metà: ogni metà darà luogo ad una forma di Grana, che quando sarà messa in commercio non dovrà essere inferiore ai 30 kg.

Del resto tutti i formaggi a pasta cotta delle nostre Alpi e i pecorini del centro-sud d'Italia tendono a "granare" con l'invecchiamento (talvolta anche le paste crude, come ci insegna il piemontese Bra di almeno 12 mesi). Ma l'aggettivo-sostantivo Grana viene da tempo usato per identificare una particolare categoria di formaggi vaccini collocabili nell'area padana, con le Alpi a nord e l'Appennino toscano-emiliano a sud a fare da confini.

Nel centro della pianura padana, nell'area circoscritta da cinque province, ovvero Bologna, Mantova, Modena, Parma e Reggio Emilia si produce il Parmigiano Reggiano dop, circa tre milioni di forme l'anno. In questa enclave, in aree più ristrette, troviamo il celebre Parmigiano Reggiano delle

vacche rosse reggiane ed ora anche delle vacche bianche modenesi.

Dal Piemonte al Veneto, in 27 province, si produce il Grana Padano dop, anch'esso per circa tre milioni di forme. Nella Provincia di Trento si fa il Trentingrana, sulle 70.000 forme l'anno.

In Piemonte esiste un caseificio che produce il Valgrana che tuttavia non ha nulla a che vedere con l'omonima valle dove si fa il Castelmagno.

Vacche bianche e rosse

Fino alla metà degli anni Cinquanta dello scorso secolo, le stalle emiliane erano popolate da due razze autoctone: la vacca rossa e la vacca bianca. Sono animali adattati all'economia chiusa del fondo agricolo: atti al lavoro dei campi, danno ottima carne e buon latte. Con la specializzazione agraria, esse furono sostituite con le frisone provenienti dall'Olanda, dal mantello maculato bianco e nero, e dall'elevata resa di latte. All'inizio degli anni Ottanta, la Rossa scende sotto ai mille capi. Scatta l'allarme e alcuni allevatori illuminati si danno da fare affinché si produca il "Grana" della vacche rosse: nasce così nel 1990 il primo Parmigiano Reggiano dop fatto interamente col loro latte. Adesso i capi sono circa 2.000 e cinque i produttori di formaggio, dislocati tutti nella provincia di Reggio Emilia.

Per la vacca bianca la strada sulla via dell'estinzione pare senza ostacoli e attualmente si contano poche centinaia di capi diffusi in una ventina di piccoli allevamenti. Buona parte di essi si associano nel Circuito del Consorzio della Bianca Modenese, mentre presso il caseificio Rosola di Zocca (Modena) nascono le prime forme di Parmigiano Reggiano dop di Bianca Modenese il cui battesimo è avvenuto a primavera.

Io ho avuto modo di assaggiare questo formaggio in anteprima, a Campo Tures (Bolzano) durante il Festival del Formaggio svoltosi il 10-11 marzo. Ne ho apprezzato l'equilibrio olfattivo-gustati-

vo davvero grande, la sua ottima solubilità e la sua granulometria ancora in divenire, considerata la giovane età della forma. Ma è stato l'aroma a colpirmi di più: intenso, elegante, lungo, molto corrispondente all'olfatto.

Come si risale al produttore

Come si fa risalire al nome del produttore di una forma di Reggiano o di Padano? Questa è la domanda che spesso mi viene posta dal consumatore attento, il quale non si accontenta delle garanzie date dai consorzi di tutela di entrambi i formaggi. Vuole saperne di più, come si fa, ad esempio col vino, del quale attraverso l'etichetta si arriva al produttore, anzi è un vanto dell'azienda medesima creare un'immagine visiva che immediatamente la qualifichi. Per il formaggio, soprattutto quelle delle grandi forme vendute a piccole pezzature, non è quasi mai possibile giungere all'inizio della filiera, ovvero al nome dell'azienda casearia. Per il Grana, sarebbe già in parte sufficiente conoscere l'area di provenienza, se è un Reggiano della provincia di Parma o un Padano di Verona. Poiché il Grana si acquista già porzionato, sia sfuso che cellofanato, è praticamente impossibile ottenere queste informazioni. Esiste tuttavia una via, diretta e semplice: chiedere al bottegaio di fiducia. Tuttavia non deve essere un semplice bottegaio che acquista già tutto impacchettato, ma un negoziante vecchia maniera che compra ancora la forma intera e la porziona sul momento. Infatti, su ogni forma, stampigliati a fuoco, si leggono la sigla della provincia e il numero corrispondente al casello, ovvero al produttore; e c'è anche il mese e l'anno di produzione. Va da sé che il buon negoziante dovrebbe segnarlo su un cartellino ed esporlo al pubblico per la maggiore trasparenza possibile. I consorzi di tutela hanno stampato dei libretti sui quali ad ogni numero e sigla provinciale corrisponde il nome del casaro. Se volete, potete richiederli direttamente ai consorzi.