

Granone Lodigiano

SCHEDA TECNICA: Conosciuto come Tipico Lodigiano è anche noto come il grana con la goccia le lacrime di siero che permangono anche dopo mesi di stagionatura. Questo fenomeno è dovuto al fatto che, nella produzione del Granone lodigiano, la cagliata estratta dalla caldaia non subisce pressatura e il siero che vi rimane si trasforma durante la stagionatura, fino ad assumere questa caratteristica. È un formaggio a pasta cotta, prodotto con latte di vacca parzialmente scremato per affioramento, proveniente da due mungiture. La crosta è di colore oro scuro, piuttosto spessa, liscia e dura. La pasta, di color giallo paglierino tendente al rosato, presenta la caratteristica granulosità con occhiatura abbondante ed è fondente al palato. Rispetto agli altri grana, la pasta del Granone si caratterizza per gli occhi più grandi che a maturazione completa lasciano colare un liquido incolore e viscoso molto saporito, che costituisce uno dei maggiori pregi di questo formaggio. Con Raspadüra si intendono le sottilissime sfoglie di formaggio, raschiate dalla superficie della forma di Granone lodigiano con un particolare coltello, in modo da ottenere dei soffici nastri di formaggio che si attorcigliano su se stessi.

RIFERIMENTI STORICI: La storia di questo formaggio, di cui si ha notizia dal 1500 è storia di fama e onore sulle più prestigiose tavole d'Italia, oltre che storia di ricerca e di lavoro appassionato da parte di agricoltori, casari e ricercatori per migliorarne la qualità, il sapore e la conservabilità. È certo che la lunga e difficoltosa lavorazione, che richiede casari espertissimi e un'eccezionale qualità della materia prima, le particolari cure e i tempi di stagionatura, hanno fatto del grana lodigiano un prodotto anacronistico per i nostri giorni.

ABBINAMENTI: Sebbene si accompagni in modo eccellente a molti cibi, questo tipico formaggio da scaglia pretende di essere assaporato da solo per gustarne le infinite sfumature. Solo un bicchiere di ottimo vino riesce a esaltarne il sapore senza distrarre il palato

ZONA DI PRODUZIONE: Il Granone Lodigiano è prodotto in tutta la provincia di Lodi

STRADE DEL GUSTO DI RIFERIMENTO: Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani