

Dal latte al Grana Padano

Daniele Boselli 3° B



La filiera del Grana Padano (DOP)

- ▶ Il Grana Padano che viene prodotto è un formaggio italiano a **Denominazione di Origine Protetta (DOP)**.
- ▶ E tutte le fasi di **filiera produttiva** (allevamento, mungitura delle bovine, raccolta del latte, trasformazione in formaggio, stagionatura, confezionamento e grattugia) si svolgono nella **zona d'origine**.



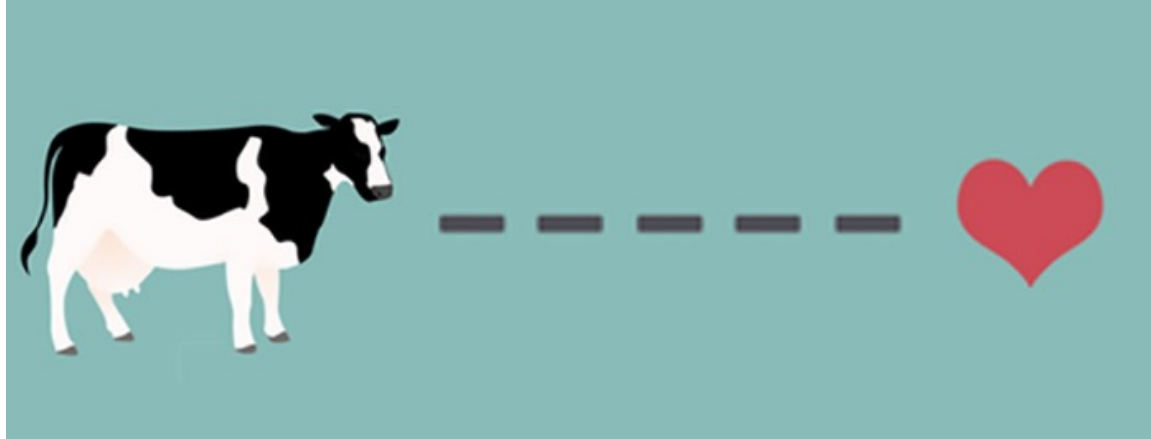
Allevamento

- ▶ Tutto parte dall'alimentazione dei bovini, nutriti solo con **foraggi accuratamente selezionati** e composti prevalentemente da fieno dei prati stabili del **Parco del Mincio**, a nord di Mantova.
- ▶ I **prati stabili** sono gestiti con una tecnica che risale al medioevo e non subiscono né aratura né dissodamento del terreno.
- ▶ Vengono lasciati a **vegetazione spontanea** per produrre foraggio da fieno eccellente, con **valori nutrizionali** adatti alla crescita del bestiame, al fine di conferire al latte una **qualità superiore**.



Benessere animale

- ▶ Per benessere animale si intende generalmente «**la qualità della vita** di un animale come viene percepita da un singolo animale»
- ▶ Il benessere può essere considerato rispettato se gli animali sono in buona salute, si sentono bene e sono liberi dal dolore, come viene descritto dalle «**cinque libertà**»



LE CINQUE LIBERTÀ

PRIMA LIBERTÀ

Dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione garantendo all'animale l'accesso ad acqua fresca e ad una dieta che lo mantenga in piena salute.

TERZA LIBERTÀ

Dal dolore, dalle ferite, dalle malattie, prevenendole o diagnosticandole e trattandole rapidamente.

QUINTA LIBERTÀ

Dalla paura e dal disagio, assicurando all'animale condizioni e cura che non comportino sofferenza psicologica.

Di avere un ambiente fisico adeguato; fornendo all'animale un ambiente che includa riparo e una comoda area di riposo.

SECONDA LIBERTÀ

Di manifestare le proprie caratteristiche comportamentali specie-specifiche fornendo all'animale spazio sufficiente, strutture adeguate e la compagnia di animali della propria specie.

QUARTA LIBERTÀ

La riproduzione dei bovini

- ▶ Nei bovini, raramente si verifica un *coito* tra una mucca e un toro. Nella totalità dei casi, la mucca viene inseminata artificialmente dagli allevatori.
- ▶ L'inseminazione artificiale è il processo mediante il quale il liquido seminale di un maschio viene inserito nell'utero della femmina.
- ▶ Una volta che il vitello nasce, la mucca sarà pronta per dargli il latte (colostro) e nutrirlo per almeno una settimana, dopo verrà alimentato con latte ricostituito. Sebbene il vitellino si nutra in modo completo grazie alla madre, gran parte del liquido rimane all'interno delle mammelle dell'animale.



L'alimentazione

- ▶ L'alimentazione è di grande importanza quando una mucca è in allattamento, perché l'animale ha bisogno di energie *extra* per la produzione di latte. In questo ordine di idee, la mucca deve essere nutrita con cibo di alta qualità e non solo con l'erba a cui è abituata.
- ▶ Le tecniche di alimentazione attuali sono **unifeed** (piatto unico). Le macchine che vengono utilizzate per creare l'unifeed sono i «carri miscelatori» che mescolano in modo omogeneo tutti gli alimenti e li distribuiscono nella mangiatoia delle vacche.



La mungitura

- ▶ La **mungitura** è la pratica di stimolazione delle **ghiandole mammarie** della femmina delle specie appartenenti alla classe dei **mammiferi**, atta a prolungare la produzione di **latte** negli animali anche dopo lo svezzamento del piccolo.
- ▶ La mungitura può essere compiuta in 3 modi: manualmente, meccanicamente o automaticamente (con i robot).



Metodi di mungitura



Il trasporto del latte

- ▶ Il latte è raccolto mediante tubi specifici per impiego alimentare. Il latte destinato a caseifici e latterie viene trasportato all'interno di **cisterne isotermitiche** non sopra i 5° C, minuziosamente pulite, sanificate e controllate prima della partenza, che garantiscono l'isolamento e l'integrità qualitativa del loro contenuto.



La storia della latteria San Pietro

- ▶ Il 2 febbraio del 1966 un gruppo di 31 aziende agricole si sono incontrate presso l'oratorio della parrocchia di Goito e lì è nata l'esigenza di mettersi insieme per creare questo modello cooperativo che aveva come obiettivo quello di raccogliere il latte prodotto da queste aziende e poi trasformarlo in Grana Padano.



La San Pietro oggi

- ▶ Oggi i soci continuano la **strada dei fondatori** in una straordinaria esperienza economica e industriale alla ricerca di un prodotto che nella sua storia ormai di oltre 1000 anni racconta le fatiche del lavoro dell'uomo, degli animali e della natura, che imprimono i **sapori di un territorio** straordinario. Il fieno dei **prati stabili**, alimento di base dei nostri animali, trasferisce al nostro latte tutto ciò che la stagione racconta.



I tipi di Grana Padano

- ▶ **Convenzionale:** prodotto con una consistenza morbida
- ▶ **Biologico:** prodotto con un latte BIO
- ▶ **Selezione da fieno:** prodotto con latte derivante da bovini che si alimentano con il fieno dei prati stabili
- ▶ **A basso contenuto di sale:** prodotto con un basso tasso di salinità
- ▶ **Kosher:** prodotto secondo delle regole precise



Export (esportazione)

- ▶ Im Jahr 2018 war Grana Padano der am meisten konsumierte gut-Käse der **Welt**¹, für den Export war es eine große **Leistung**².
- ▶ Deutschland steht an **erster Stelle**³ unter den **Ländern**⁴, in die der Käse verkauft wurde.

	PAESE	NUMERO FORME
1°	GERMANIA	549.562
2°	FRANCIA	231.188
3°	STATI UNITI	167.852
4°	BELGIO - OLANDA - LUSSEMBURGO	160.561
5°	REGNO UNITO	132.119
6°	SVIZZERA	124.116
7°	SPAGNA	115.521
8°	AUSTRIA	67.323
9°	SVEZIA	51.487
10°	CANADA	50.437

Glossario:

- **Welt**¹: mondo
- **Leistung**²: traguardo
- **erster Stelle**³: primo posto
- **Ländern**⁴: paesi

Do you speak Grana Padano?

- ▶ A great success was the visit of the Latteria San Pietro team to New York, where they introduced Grana Padano, declined in **traditional¹** and Kosher specialties. The stay in the USA was experienced with a spirit of authenticity and globalization, with the **desire³** to transmit the **values²** of the world of Grana Padano in terms of culture, territorial, tradition and history.



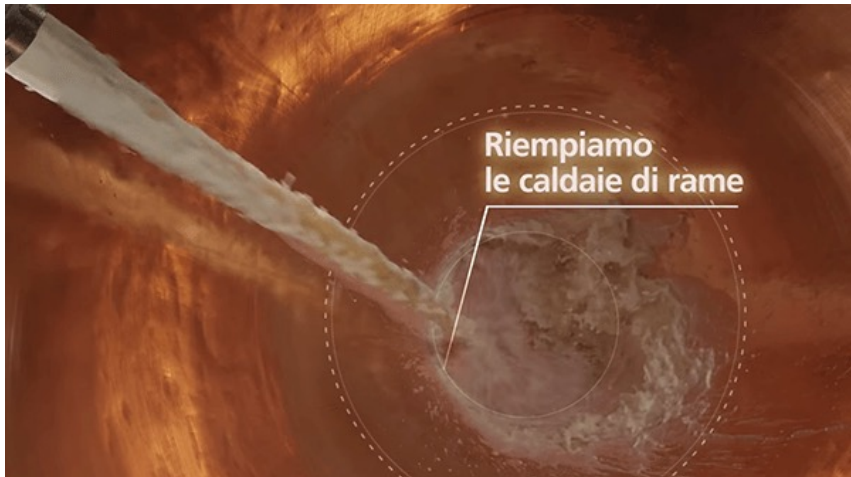
Glossario:

- **traditional¹**: tradizionali
- **values²**: valori
- **desire³**: volontà

Le fasi di produzione

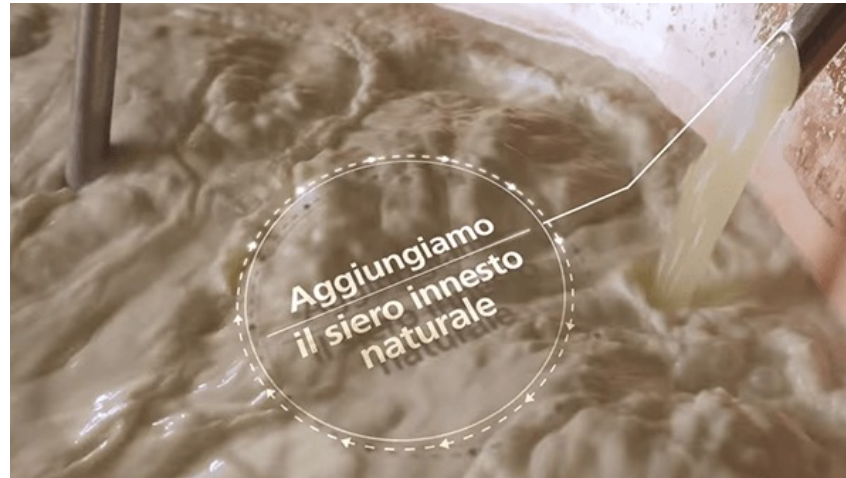
Riempimento delle caldaie

- ▶ 1000 litri di latte decremato vengono poi convogliati in ogni caldaia per la caseificazione.



Il caglio e il siero

- ▶ Viene aggiunto il siero innesto prodotto dalle lavorazioni casearie del giorno precedente. In seguito viene aggiunto il caglio di vitello.



Le fasi di produzione

Rottura

- ▶ La cagliata viene rotta tramite lo spino, che progressivamente crea granuli di cagliata molto piccoli.



Estrazione e gemellatura

- ▶ Da ogni caldaia nasce una grande forma che viene divisa in due identiche, quindi due forme gemelle.



Le fasi di produzione

Formatura

- ▶ Ciascuna forma poi viene racchiusa in una fascera, ben stretta e posta sotto la leggera pressione di un disco, affinché possa eliminare tutto il siero residuo e rassodarsi.



La fascera

- ▶ Dopo circa 12 ore dalla "messa in forma", tra la "fascera" e la parte laterale della forma (lo scalzo), è inserita un'altra fascia, la fascera marchiante.



Le fasi di produzione

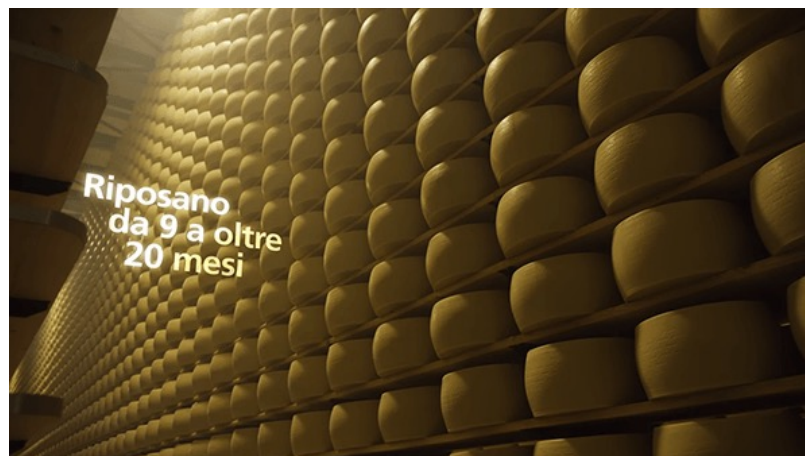
La salatura

- ▶ Dopo due giorni, le forme vengono immerse in una soluzione di acqua e sale per la salatura della pasta.



Stagionatura

- ▶ Durante questo periodo avvengono una serie di importanti cambiamenti fisico-chimici con cui il formaggio acquisirà le sue tipiche caratteristiche organolettiche.



Le fasi di produzione

Controlli

- ▶ Trascorsi 9 mesi, le forme vengono poi sottoposte a espertizzazione, per verificare il possesso di tutte le caratteristiche previste dal disciplinare.



Marchiatura

- ▶ Al compimento del nono mese e superati i rigidi controlli del Consorzio di Tutela del Grana Padano la forma viene marchiata a fuoco e diventa Grana Padano DOP.





Fine

By Daniele Boselli

Sito latteria San Pietro:

<https://www.latteriasanpietro.it>

