



Italia

GRANA PADANO AGRIFORM

El Grana Padano es una especialidad italiana con denominación de origen protegida (D.O.P.). Se elabora con leche cruda de vaca parcialmente desnatada. De pasta dura, su maduración es lenta y puede prolongarse de los 12 a los 24 meses, lo que le proporciona una textura granulada, un sabor delicioso y complejo y un aroma distintivo e intenso. Estos largos tiempos de curación contribuyen asimismo a que sus proteínas, de alto valor nutricional, se descompongan y a que la lactosa propia de la leche desaparezca, lo que lo convierte en un alimento fácilmente asimilable por el organismo.



1/8 4,5 kg

Padano es un adjetivo que se refiere al valle del Po, la llanura padana, una cuenca llena de historia y cultura situada al norte de Italia y abierta hacia el mar Adriático. Emilia Romagna, Friuli Venecia Julia, Lombardía, Piemonte y Véneto son las regiones que forman parte del valle. En esta última se encuentra la cooperativa Agriform. La zona inferior de esta llanura es rica en manantiales, lo que favorece la abundancia de suculentos pastos. De hecho, es el territorio con el mayor número de vacas de toda Italia. Únicamente con este ganado y solo en 32 provincias de estas 5 regiones se puede producir el Grana Padano D.O.P.



QUESO DE LECHE CRUDA CON D.O.P.
SIN LACTOSA Y SIN CARBOHIDRATOS.
MUY DIGESTIBLE PARA TODOS

Historia y elaboración

Si el “apellido” Padano alude al lugar donde se elabora este queso, el “nombre”, Gra-na, es el término con el que se referían a él los campesinos de la zona cuando, en la Edad Media, se empezó a popularizar esta variedad nacida en los monasterios. Y lo bautizaron así por su pasta compacta en la que afloraban granos blancos, las típicas cristalizaciones de calcio que presentan muchos quesos cuando maduran.



Este alimento permitía aprovechar los excedentes de la leche y mantenía sus valores nutricionales durante mucho tiempo, por lo que ha sido a lo largo de los siglos un alimento fundamental para la población de la zona, que ha conservado durante generaciones los mismos métodos de elaboración. Agriform, cooperativa que agrupa a un gran número de productores “padanos”, se mantiene fiel a esas formas de hacer.

De esta forma, Agriform elabora sus Grana Padano con la leche cruda de vacas de la zona, a la que se le extrae parte de la grasa mediante el sistema natural de afloración; se le añade el cuajo, exclusivamente de ternera, y se deja madurar cada pieza, mimando y limpiando las ruedas hasta el momento que alcanzan sus mejores cualidades.



MARIDAJE

Acompañar con: uva, higos, albaricoque seco o membrillo.

Vino: italianos como Nobile di Montepulciano, Barolo o Barbaresco; tintos con cuerpo como Bordeaux, Priorat, Cabernet Sauvignon o Syrah y vinos fortificados como el Jerez o el Oporto.

Cerveza: cerveza tipo Ale, amarga con lúpulos o cerveza negra Stout.

Pan: de cereales, pan con nueces o pan rústico.



Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso

Las diferentes características de los Grana Padano según su grado de maduración dotan a este queso de una gran versatilidad de consumo. Las piezas de tan solo un año, de pasta menos dura, son ideales para recetas al horno. Aquellas de 12 a 18 meses, de sabor más intenso, resuelven bien como ingredientes de rellenos y para fundir. Por último, las variedades más maduras, de 18 a 24 meses, de textura más seca y gusto más fuerte y picante, se pueden rallar o consumir en lascas, sobre ensaladas, pasta, etc.

TIPO DE CORTE

PREPARACIÓN EN CALIENTE

PREPARACIÓN EN FRÍO

Rallado



- En risotto
- En rellenos de carne o verduras.
- Gratinado:

- Ensaladas
- Carpaccio
- Tablas de quesos

Lascas



- Cocas
- Pasta
- Horno:
- Quiche
- Focaccia
- Topping

Desmigado



RECETAS

INGREDIENTES

- 80 g de queso Grana Padano Agriform
- 8 palitos de brocheta
- 2 cucharaditas de piel de limón
- 4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 trozo de concentrado de regaliz (opcional)

Muy Fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Precalentar el horno a 180°. Rallar el queso Grana Padano Agriform con un rallador muy fino. Con ayuda de un molde circular, distribuir el queso dentro del molde formando una capa fina de unos 2 mm, sobre una bandeja con papel de horno o una placa de silicona. Introducir en cada círculo de queso, por debajo, un palito de brocheta. Rallar la piel del limón y mezclar en un cazo con el aceite de oliva. Calentar suavemente y reservar. Cocinar las piruletas en el horno por unos 10 minutos, hasta dorar ligeramente. Pintar con el aceite de limón y rallar el regaliz sobre las piruletas con un rallador muy fino.

MONTAJE

Servir las piruletas en un vaso o botella pequeña para que se mantengan de pie.

NOTAS

El concentrado de regaliz se consigue en dietéticas.

TIP

El aceite de limón puede servir también para el queso sin cocción, solo cortado a trozos.

INGREDIENTES

- 120 g de queso Grana Padano Agriform
- 20 g de aceite de naranja
- 20 g de reducción balsámica
- 200 g de aceite de oliva extra virgen
- 1 naranja
- 250 g de vinagre balsámico
- 40 g de azúcar

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

ELABORACIÓN

Para las piedritas, romper el queso Grana Padano Agriform con ayuda de un cuchillo dándole forma de piedritas. Reservar el queso a temperatura ambiente hasta el momento de servir. Para el aceite de naranja, rallar la piel de la naranja, solo la parte externa, intentando evitar la parte blanca de la piel. Colocar el aceite de oliva en una cazuela con la piel de naranja y calentar suavemente para infusionar por 5 minutos, sin hervir. Colar y reservar. Para la reducción balsámica, colocar el vinagre con el azúcar en un cazo y cocinar hasta obtener consistencia de almíbar, o hasta alcanzar los 110° C.

MONTAJE

Dibujar la base del plato con la reducción, disponer las piedritas de queso encima y rociar con el aceite de naranja.

NOTAS

El remanente de aceite de naranja se puede conservar en la nevera y se puede combinar con postres o ensaladas. La reducción balsámica se puede conservar fuera de la nevera por mucho tiempo.

TRUCO

Se puede reemplazar la reducción balsámica por crema balsámica comprada.



PIEDRAS DE GRANA PADANO AGRIFORM CON ACEITE DE NARANJA

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA WEB www.iberconseil.es Y EN NUESTRO CANAL YOU TUBE