

Testi di **Lodovico Valente**  
Fotografie:  
**GB Services Studio**  
e Archivio  
**Apicoltura del Sampì**



# mieli e formaggi di pianura

## Formaggio GRANA PADANO DOP

### La Storia

Il Grana Padano accompagna dall'anno Mille lo sviluppo della cultura e delle tradizioni agro-alimentari, insieme all'evoluzione dell'intera industria lattiero-casearia. Oggi il Grana Padano è il formaggio dop più venduto nel mondo e perciò si pone come punto di riferimento per tutta la filiera, dalla stalla alla distribuzione.

Non è però solo una grande risorsa economica. Il marchio del Grana Padano tutela una tipicità ed un mondo dove ancora valgono tradizioni e individualità, qualità umane e professionali, stili di vita.

Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano, con i controlli e la vigilanza quotidiani su tutti i passaggi dalla stalla al consumo, garantisce ogni giorno il rispetto di quelle regole antiche e la qualità del formaggio che in base ad esse arriva sulle tavole di tutto il mondo.

E con la consapevolezza del valore del prodotto, lo promuove su tutti i mercati, ottenendo una crescita costante del consumo.

### Il Prodotto

Il Grana Padano deve le sue specifiche caratteristiche organolettiche anche al latte con il quale è prodotto, a sua volta legato agli alimenti somministrati ai bovini.

E il Disciplinare di produzione del Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano non ammette molti alimenti, perché ritenuti non idonei alla produzione di latte di qualità.

Oggi, accanto al prato stabile utilizzato in alcune zone del Mantovano, si è fatto strada il prato avvicendato, che è coltivato in rotazione con altre colture e nel quale si è imposta l'erba medica, ritenuta la regina delle foraggere.

Negli anni si sono aggiunti gli erbai intercalari estivi e autunnali, dove il mais da foraggio è divenuto il simbolo dell'agricoltura padana finalizzata alla produzione zootecnica, sino al "piatto unico" nell'alimentazione delle vacche da latte, l'unifeed, i cui componenti devono essere però previsti dal Disciplinare di produzione redatto dal Consorzio di Tutela.





### Caratteristiche Organolettiche

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita di foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decremato per affioramento. Si fabbrica durante tutto l'anno.

### La filiera

Il Grana Padano è un formaggio DOP che, come prevede il Disciplinare Produttivo, deve essere prodotto con latte crudo di vacca, proveniente da non più di due munte giornaliere e prodotto solo in caseifici autorizzati dal CSQA (ente unico per la certificazione del formaggio Grana Padano).

Il latte parzialmente scremato per decrematura naturale è trasferito in caldaie tradizionali in rame a doppio fondo della capacità tale per ricavarne, al massimo, due forme.

Al latte si aggiunge il siero naturale.

Questo starter è costituito da una cultura naturale di batteri lattici che si sviluppano nel siero proveniente dalla precedente caseificazione.

Il latte inoculato viene riscaldato a 31-33 °C, addizionato di caglio di vitello per la coagulazione. La cagliata è rotta e cotta tra i 53 e 56 °C sotto agitazione.

Interrotto il riscaldamento, i granuli di cagliata si depositano sul fondo della caldaia dove si aggregano e sono mantenuti per 30-70 min sotto il siero ad una temperatura non superiore a quella di fine cottura.

## ROBIOLA Bresciana

Nato come formaggio piuttosto umile, la Robiola bresciana è stata oggi notevolmente rivalutata e trova un numero sempre maggiore di estimatori. La denominazione di Robiola ha due origini: la prima è legata al latino rubere che vuol dire rosseggiare, proprio come rosseggiante diviene la crosta nelle forme molto mature. La seconda, invece, nasce dal comune di Robbio Lomellina in provincia di Pavia che ne rivendica la paternità. La Robiola bresciana è conosciuta anche con i termini di Smorzasoel, Formaela, Rubiulina.

In entrambi i casi la pasta si presenta di colore bianco al centro e lievemente paglierino nel sotto crosta.

Formaggio di consistenza molle, la Robiola bresciana si presenta in due varianti: quella dura che ha consistenza friabile e tende alla proteolisi (trasformazione delle proteine in sostanze meno complesse) con il passare del tempo. Quella morbida invece ha pasta fondevole, omogenea e priva di occhiature. Con il procedere della maturazione la crosta, da bianca, assume sfumature giallo-rossastre. Le forme, quadrate e rettangolari, hanno lati di 10 per 10-20 centimetri, scalzo di 3-6 centimetri e peso variabile da 0,4 a 0,8 chilogrammi circa.

La Robiola Bresciana è prodotta nella bassa Bresciana, in Franciacorta e nella zona del Lago d'Iseo, località Sebino, nelle province di Brescia e Bergamo.

Per la produzione della Robiola, dopo la pastorizzazione del latte a 78°C, si procede al coagulo a circa 40°C, dopo aver aggiunto i fermenti lattici selezionati. Se, invece, si utilizza il latte crudo è necessario portarlo alla temperatura di 35°C e aggiungervi il caglio. Raggiunta l'adeguata consistenza dopo 30 minuti, si sottopone la cagliata a frantumazione in grani di dimensioni di una noce e la si ripone nelle fascere, affinché sgrondi. In seguito, si effettua la stufatura, fase in cui le forme sono poste su stuoie di legno chiamate canili che danno la caratteristica rigatura in superficie. Le robioline sono poi rivoltate due o tre volte, salate e mano una per una e poste a stagionare per un periodo compreso fra i 10 e i 20 giorni.

I locali di maturazione devono permettere una facile regolazione della temperatura e dell'umidità. Infatti, una temperatura troppo elevata potrebbe portare a perdite di peso per evaporazione troppo elevate, oltre a ostacolare i processi enzimatici dei microrganismi caratteristici della versione morbida. Diffusa nella pianura e nelle prealpi lombarde, la Robiola bresciana è nota nella zona di Franciacorta con il nome di strachi bianci, per distinguerla da quella vert ossia dal gorgonzola.

La Robiola Bresciana ha un sapore delicato se consumata giovane ma il gusto diventa intenso al procedere della stagionatura, fino a divenire ammoniacale in caso di sovramaturazione. L'odore è assolutamente caratteristico.

La Robiola Bresciana può essere consumata come formaggio da tavola, servita come secondo piatto se poco stagionata, o a chiusura di pasto se invecchiata e quindi più saporita.

Può essere utilizzata anche come condimento nella preparazione di numerose ricette.



Prima di presentarvi gli accompagnamenti del miele al formaggio, vi ricordiamo che il miele, ogni anno, ha caratteristiche gustative leggermente diverse, dovute alla variabile dei vari nettari, condizionati anche dalla situazione climatica annuale. Pertanto gli accompagnamenti illustrati sono stati scelti in base ai mieli dell'annata in corso.

## Al GRANA PADANO si accompagnano il Miele di Melata e il Miele Millefiori Estivo

### Melata (Metcalfa...)

**Analisi Organolettica:** colore ambrato scuro. Odore intenso, di vegetali cotti, di confettura di pomodori, un po' tostato. Sapore non eccessivamente dolce. Aroma simile all'odore: vegetale/fruttato, di conserva di pomodoro, di fondo di cottura di marmellata, di melassa. Piuttosto persistente.

Questo miele, che è prodotto dalle api con la linfa delle piante, con la sua dolcezza particolare impegna il palato alla scoperta di una perfetta simbiosi con il formaggio.



**Grana Padano con Melata o Miele Millefiori Estivo**

### Millefiori Estivo (Castagno, Rovo, Scotano, ...)

**Analisi Organolettica:** liquido, opalescente, colore ambrato. Odore di media intensità, di tipo fruttato, di frutta molto matura, di susine mature, di caramelle all'orzo. Sapore normalmente dolce. Aroma simile all'odore, caramellato/fruttato. Piuttosto persistente.

Questo miele, dalla spiccata personalità generata dal calore dei fiori estivi, stempera delicatamente il sapore deciso del formaggio.

---

## Alla ROBIOLA Bresciana si accompagnano il Miele di Rododendro e il Miele Millefiori Primaveraile

### Rododendro (Uniflorale di rododendro)

**Analisi Organolettica:** cristallizzato, a cristallizzazione morbida e di consistenza gradevole e spalmabile. Colore beige con riflessi aranciati. Odore di lieve intensità, fresco/balsamico e fruttato: di marmellata di mele cotogne. Sapore normalmente dolce. Aroma più intenso dell'odore: fruttato, rinfrescante, anche un po' pungente e balsamico; di caramella fondente alla frutta; di media persistenza.

L'incontro inconsueto tra l'alta montagna e la pianura ci regala un'armonia gustativa particolare in cui la notevole struttura del miele sposa elegantemente la delicatezza del formaggio.

### Millefiori Primaveraile (Robinia, Pruno e Scotano)

**Analisi Organolettica:** liquido, limpido, colore ambrato molto chiaro. Odore di media intensità, di tipo floreale/fruttato, di fiori di biancospino, di ciliegio, di Rosaceae primaverili in generale. Sapore normalmente dolce. Aroma simile all'odore, ma più fruttato, con una leggera nota caramellata. Mediamente persistente.



La vivacità e la freschezza del miele che sa di primavera si amalgama simpaticamente con la delicata ma spiccata personalità del formaggio.

**Robiola con Miele di Rododendro e Millefiori Primaveraile**



Si ringraziano



di Botticino Mattina (Bs)  
tel. 030 2693284  
www.apiculturasampi.it  
per la disponibilità e la  
collaborazione prestate.

La Dottoressa  
Carla Gianoncelli  
della  
Fondazione Fojanini  
di Studi Superiori  
Laboratorio Apistico  
(Sondrio)  
Tel 0342 512954  
per le schede delle  
analisi organolettiche.