

Grana Padano, el rey de las recetas italianas, según Il Cratere del Gusto

Italia es, sin ningún lugar a dudas, la reina de los quesos. Pero de lo que no cabe ninguna duda es que el Grana Padano brilla en la cocina por su textura dura, su sabor y su aroma tan inconfundible que convierten cualquier plato en algo exquisito y digno de degustar

Con el Grana Padano (un queso semigraso con un sabor y un aroma que no se puede confundir) todos los platos, aperitivos, salsas e ingredientes saben mucho mejor. Pero además, es el queso preferido de los que aman el queso pero no toleran la lactosa. Los quesos más populares del mundo se produjeron en gran masa el pasado año de 2019. En cuanto a superventas, el Grana Padano ganó de goleada con un 5,1 millones al Parmigiano con un 3,7 millones. Estos quesos, que se vendieron en gran cantidad el año pasado, tienen denominación de origen protegida.

Tanto el Parmigiano-Reggiano como el Grana Padano son quesos con denominación de origen. El primero a nivel europeo y el otro con el sello europeo e italiano. Esto quiere decir que todos aquellos quesos que no cumplan con las características impuestas por la DOP no puedan venderse o denominarse como Parmigiano o Grana Padano. Hasta los tribunales europeos lucharon en su momento por no llamar parmesano a cualquier queso que se le pueda parecer ni que este se convierta en un nombre genérico para los quesos italianos.

El Parmigiano, como su nombre indica, proviene de Parma. No obstante, el Grana Padano tiene un origen menos conocido, ya que este queso se ha producido en alrededor de 33 provincias italianas (las más conocidas son Lombaría, Veneto, Piamonte, etc). Aunque su origen es un poco laxo, el Grana Padano se fabrica de forma exclusiva en el Valle de Po y con él, cualquier receta se convierte en un plato exquisito y delicioso, ideal para los que tienen prisa para cocinar e ideal para los que no toleran bien la lactosa.

El Grana Padano, según el tiempo de curación que tenga, puede servir para unas recetas u otras. Si este queso lleva curado de 9 a 16 meses, será perfecto para elaborar salsas y cremas y para acompañar aperitivos, ensaladas o pescados. En el caso de que el Grana Padano haya sido curado por más de 16 meses será el ingrediente ideal para flanes, suflés, pasteles de verdura, pastas, risottos y sopas. Un Grana Padano curado por más de 20 meses será el protagonista número uno de la mesa y además un manjar exquisito y delicioso. En este caso, el Grana Padano es considerado como un queso "Riserva" y se come aparte a modo de aperitivo, acompañándolo con nueces, frutas y encurtidos.

Web: <https://ilcrateredelgusto.es/>

Datos de contacto:
Il Cratere del Gusto

+34 915 418 698

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>