

D.O.P.

Non si fabbrica,

si fa



**PARMIGIANO
REGGIANO**

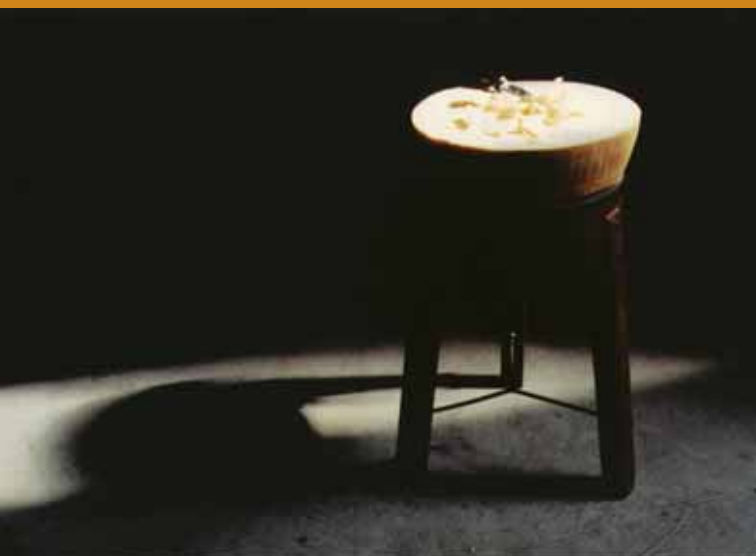
Tutti i diritti in Italia e all' estero sono riservati al
Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

Direzione artistica: Angela Barusi
Coordinamento grafico editoriale: formalibera.com
Progetto grafico: Marta Bach per Forma Libera, S.L.
Fotografie a colori e b/n: Andrea Resmini e
Archivio del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano



C'è un formaggio che ha origini storiche antichissime, e che ancora oggi è conosciuto e affermato in tutto il mondo: il Parmigiano-Reggiano.

Il Parmigiano-Reggiano è un vero miracolo della natura e della cultura delle nostre genti, per la gioia di chi ricerca, in ciò che mangia, non solo nutrimento ma sapori irraggiungibili, amore per la terra e rispetto, tanto rispetto per la natura e i suoi misteri.





L'uomo

Il Parmigiano-Reggiano è frutto di storia, tradizione e laboriosità.

Ancora oggi, come un tempo, la produzione del Parmigiano-Reggiano richiede esperienza, cura e passione. In una parola, è espressione del "saper fare" della sua gente.

La cultura della produzione comincia nel 1200

Nelle terre fra il Po e l'Appennino, per origini antichissime, nasce il formaggio Parmigiano-Reggiano. Fu nelle grandi aziende dei monaci benedettini che, a partire dal Medioevo, si iniziò a produrre un formaggio di notevoli dimensioni a lunga maturazione.



La rilevanza del fattore umano caratterizza la produzione del Parmigiano-Reggiano. Infatti è grazie alla collaborazione fra il produttore di latte, il casaro che lo trasforma e lo stagionatore che lo affina che si ottiene questo inestimabile formaggio.



Zona d'origine

Il Parmigiano-Reggiano ha un legame imprescindibile con la sua zona di origine. Nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del fiume Po avviene sia la produzione del latte sia la trasformazione in formaggio.



In questa zona, dai foraggi naturali e dall'uso di latte crudo, senza l'aggiunta di nessun additivo, ha origine il segreto di tanta bontà. Infatti, durante la lunga stagionatura, i fermenti naturali del latte donano al formaggio le caratteristiche di gusto e struttura, in altri termini di tipicità.

Il legame con la zona d'origine





Il latte è prodotto da bovine alimentate secondo un preciso Disciplinare che prevede l' utilizzo di foraggi locali e di mangimi vegetali.



É severamente vietato.....



Nell'alimentazione delle bovine da latte **sono vietati:**

- tutti i **foraggi insilati** (ad esempio gli insilati di mais) e **fermentati**
- gli **alimenti di origine animale** e **qualsiasi sottoprodotto dell'industria alimentare**

Alimentazione Controllata

Le vacche del Parmigiano-Reggiano

Sono circa 270.000 le vacche che producono latte destinato alla trasformazione in Parmigiano-Reggiano.



Esse sono munte due volte al giorno ed il loro latte é portato in caseificio entro due ore da ogni mungitura.





Il latte crudo



Il latte è utilizzato allo stato naturale, senza l'aggiunta di alcun additivo e senza trattamenti.

Il casaro fa il formaggio

É dall'abilità del casaro che il latte è trasformato in Parmigiano-Reggiano. Questo è il frutto dell'apprendimento di un sapere tramandato nei secoli e di una lunga esperienza, espressione di una cultura produttiva che è vera sapienza della zona d'origine.

Infatti le scelte che il casaro opera ogni giorno sono tanto semplici quanto delicate e determinanti.

Il latte

Il latte della mungitura della sera (a riposo nelle vasche di affioramento)



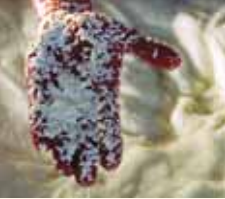
Il latte della mungitura del mattino



16 litri di latte per 1 kilo di
Parmigiano-Reggiano

A large, shallow vat filled with milk is shown in a factory setting. A man in a white shirt is visible in the background, working at a table. The vat is surrounded by metal frames and other equipment. The lighting is bright, highlighting the surface of the milk.

**Occorrono
circa 600 litri di latte
per una forma di
Parmigiano-Reggiano**



I dieci passi per fare il Parmigiano-Reggiano

1- Il latte



Il latte della sera, parzialmente scremato per affioramento naturale del grasso, è miscelato nelle caldaie di rame con il latte intero del mattino seguente.

2- Siero Innesto

Dopo aver scaldato il latte si versa il siero innesto, una coltura di fermenti lattici naturali ottenuta dal residuo della lavorazione del giorno precedente.



Non si fabbrica, si fa

3- Caglio naturale

A seguire é aggiunto il caglio (enzima naturale ottenuto dallo stomaco dei vitelli lattanti) che determina la coagulazione del latte.

4- Spinatura

Il latte coagulato (cagliata) è rotto dallo "spino" in tanti piccoli granuli.



5- Cottura

La cottura è una fase molto delicata della caseificazione durante la quale il calore, controllato abilmente dal casaro, provoca la perdita di acqua dai granuli. Al termine, i granuli si depositano sul fondo della caldaia formando una massa compatta.





6- Estrazione

La massa caseosa viene estratta dalla caldaia e divisa in due parti.



7- Formatura

Ogni singola massa caseosa viene deposta in appositi stampi detti "fascere" per 2-3 giorni.



Applicazione dei marchi d'origine



I marchi d'origine, apposti alla nascita del formaggio, sono:

- 1- i segni impressi con la fascia marchiante lungo tutto lo scalzo della forma, che riportano i puntini con la scritta "Parmigiano-Reggiano", il numero di matricola del caseificio, il mese e l'anno di produzione;

Non si fabbrica, si fa

- 2- la placca di caseina, applicata sulla superficie, che riporta un codice alfanumerico che identifica in modo univoco ogni singola forma.



8- Salatura

Il formaggio è immerso in una salamoia (soluzione satura di sale naturale), per circa 20 giorni, per permettere l'assorbimento del sale, necessario a dare sapore alla pasta ed alla lunga stagionatura.





9- Periodo di stagionatura



Al termine della fase di salatura, il formaggio è avviato alla stagionatura. La maturazione si protrae fino a 24 mesi e oltre, durante i quali il formaggio acquista profumi, aromi, struttura e digeribilità.

10- L'espertizzazione



Al compimento del periodo minimo di stagionatura (12 mesi), ogni forma è sottoposta all'espertizzazione compiuta per valutarne l'aspetto, la struttura e le caratteristiche della pasta.

Apposizione dei marchi di selezione

Il marchio di selezione è impresso a fuoco sulle forme che hanno superato l'espertizzazione e consiste in una scritta ovale con la dicitura "Parmigiano-Reggiano Consorzio Tutela" e l'anno di produzione.



Non si fabbrica, si fa

Nell' esame di selezione vengono identificate due categorie:

■ **Parmigiano-Reggiano**

il formaggio idoneo ad affrontare la lunga stagionatura (circa 24 mesi e oltre)



■ **Parmigiano-Reggiano Mezzano**

il formaggio avviato al consumo subito dopo la marchiatura (12 mesi) e contrassegnato indelebilmente con l'aggiunta di solchi paralleli impressi sullo scalzo.



Su richiesta volontaria del detentore del formaggio, è possibile sottoporre il Parmigiano-Reggiano stagionato almeno 18 mesi ad un ulteriore esame di qualificazione.

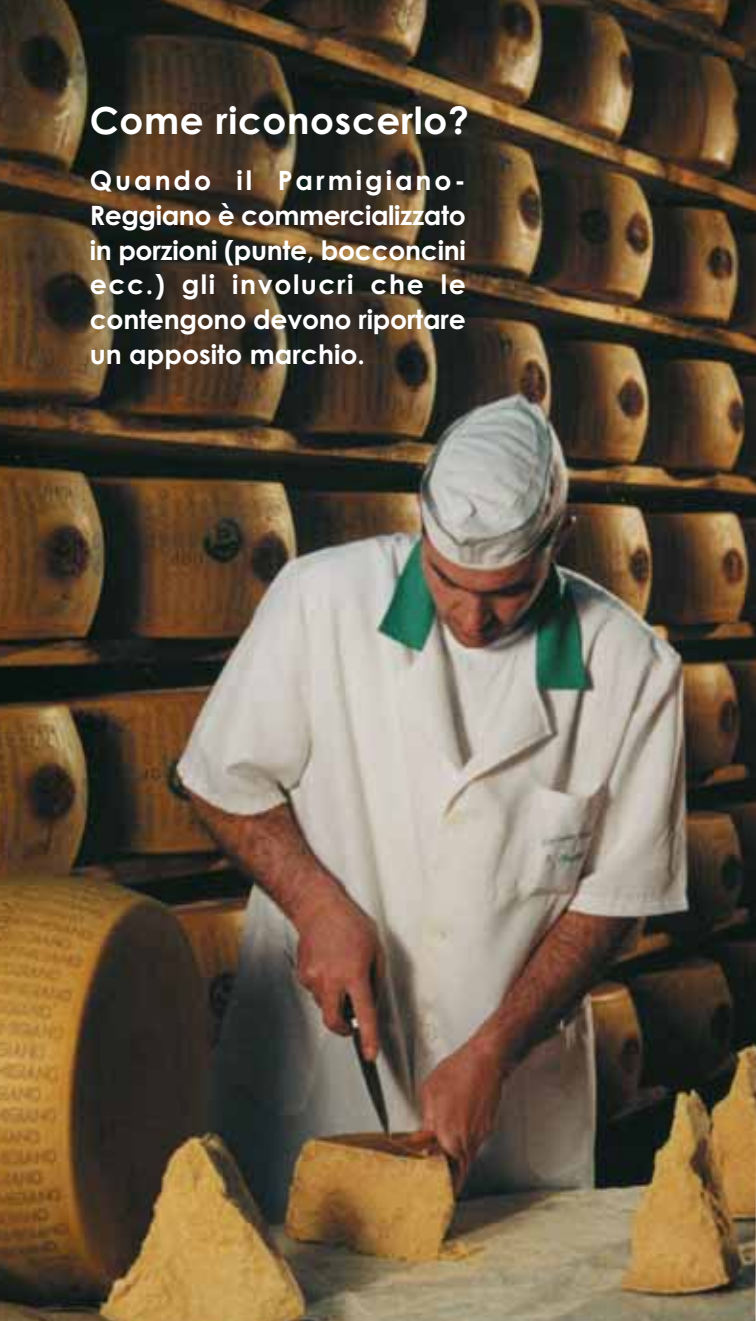


Sulle forme idonee verrà apposto il marchio **EXTRA** o **EXPORT** per offrire un'ulteriore garanzia sulla qualità del Parmigiano-Reggiano.



Come riconoscerlo?

Quando il Parmigiano-Reggiano è commercializzato in porzioni (punte, bocconcini ecc.) gli involucri che le contengono devono riportare un apposito marchio.

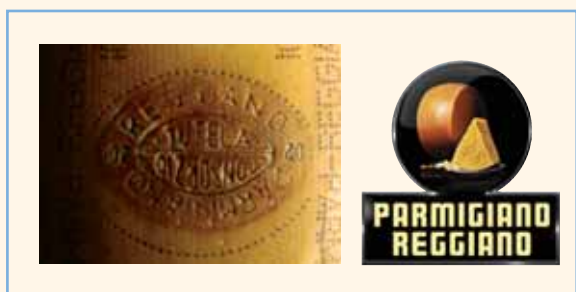


Non si fabbrica, si fa

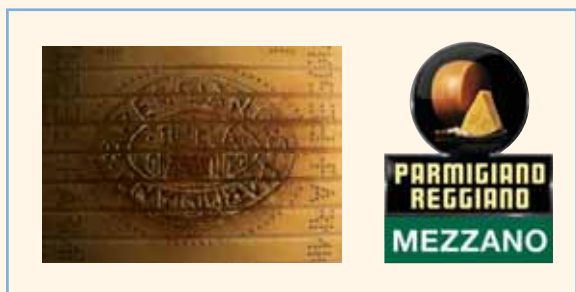
Non si fabbrica, si fa

I marchi di garanzia sulle porzioni di forma

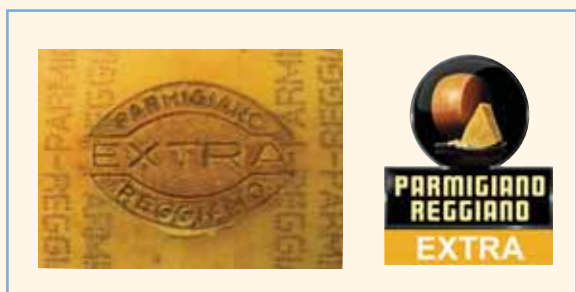
■ Parmigiano-Reggiano



■ Parmigiano-Reggiano Mezzano



■ Parmigiano-Reggiano Extra





Medici e specialisti della nutrizione concordano nell'assegnare al Parmigiano-Reggiano un ruolo molto importante nell'alimentazione quotidiana e, per le sue eccezionali caratteristiche nutritive, lo raccomandano nelle diete.

I pediatri lo consigliano come alimento per l'infanzia in virtù della ricchezza e facilità di assunzione degli elementi proteici, di calcio e vitamine utilizzati per la crescita. Inoltre è particolarmente indicato anche



per chi pratica sport, sia a livello agonistico che amatoriale, per la sua elevata digeribilità. È validissimo per la terza età per l'alto contenuto in calcio e fosforo e delle principali vitamine.

Una fonte di energia

Il Parmigiano-Reggiano è un alimento completo, con spiccate qualità nutritive che si concentrano nella sua pasta durante il lungo periodo di maturazione naturale.

Il miglior alleato della salute

Oltre ad essere ricco di calcio, fosforo, oligoelementi e vitamine, è altamente digeribile.

Il suo contenuto in colesterolo è fra i più bassi in assoluto fra tutti i formaggi.

Il valore alimentare di 100 gr. di prodotto:

Valore energetico	Formaggio stagionato	Formaggio stagionato
	24 mesi	12 mesi
Umidità	31%	35%
Kcal	392	369

Valori Nutritivi		Formaggio stagionato	Formaggio stagionato
		24 mesi	12 mesi
- Proteine	g	33,0	31,1
- Carboidrati	g	0,0	0,0
- Grassi	g	28,4	26,8
- Vitamina A	mcg	270	254
- Riboflavina	mcg	370	350
- Vitamina B12	mcg	4,2	4,0
- Biotina	mcg	23	22
- Calcio	mg	1160	1093
- Fosforo	mg	678	639
- Zinco	mg	4,0	3,8

Parmigiano-Reggiano protagonista in cucina

Parmigiano-Reggiano, grazie al suo aroma coinvolgente e al gusto esclusivo, è un elemento insostituibile in cucina per esaltare il sapore, il gusto e la fragranza delle minestre, per arricchire tanti secondi piatti, per impreziosire le insalate, per accompagnare gli aperitivi, la frutta fresca e secca.

Parmigiano-Reggiano è quindi un alimento completo, essenziale, è la risposta più gustosa per una alimentazione bilanciata e funzionale ai moderni stili di vita che esigono prestanza fisica, vitalità e dinamismo.



Parmigiano-Reggiano come aperitivo



Un Parmigiano-Reggiano di prima stagionatura a scaglie si può gustare con pezzetti di verdure fresche crude come sedano e pomodorini.

Per contrastarne il gusto delicato si può abbinare una mostarda non troppo piccante (di kiwi, di albicocca, di melone).

Il tutto può essere servito accompagnato da vini bianchi secchi.

Parmigiano-Reggiano nei primi piatti



Un Parmigiano-Reggiano stagionato mediamente 24 mesi si sposa a gran parte dei piatti di pasta della tradizione italiana, sia grattugiato che tagliato a petali, e una curiosa golosità è cuocere la crosta nel minestrone.

Parmigiano-Reggiano con le carni ed i pesci



Un Parmigiano-Reggiano stagionato 24/28 mesi può essere utilizzato in cucina per arricchire i sapori nella preparazione dei secondi piatti. Si può servire su un carpaccio di carne o di pesce a scaglie o sul roast beef con un goccio di olio extravergine di oliva. Il Parmigiano-Reggiano di questa età può essere servito con vini rossi più o meno strutturati.

Parmigiano-Reggiano e le verdure



Il Parmigiano-Reggiano si abbina con le insalate di verdura fresca condite con un filo di olio extravergine di oliva. È un ingrediente indispensabile per le torte di verdura al forno e può essere impiegato per varie preparazioni tradizionali come la Parmigiana di melanzane.

Parmigiano-Reggiano con la frutta



Un Parmigiano-Reggiano di prima stagionatura può essere gustato con frutta fresca come mele e pere. Un Parmigiano-Reggiano stagionato è ottimo accompagnato a qualsiasi tipo di frutta secca (noci, nocciole e fichi) e veramente superbo con le prugne secche.

Parmigiano-Reggiano e Aceto Balsamico Tradizionale



Una scaglia di Parmigiano-Reggiano stagionato è sublime servita con qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena o di Reggio Emilia.

Accorgimenti per la buona conservazione del Parmigiano-Reggiano

Il Parmigiano-Reggiano confezionato sottovuoto può essere conservato anche per alcuni mesi in frigorifero.

Il formaggio acquistato in spicchi non preconfezionati, oppure dopo l'apertura delle confezioni sottovuoto deve essere conservato in frigorifero, indicativamente ad una temperatura di 4 gradi centigradi.



Il Parmigiano-Reggiano mantiene immutate le sue qualità organolettiche se viene riposto entro gli appositi contenitori da formaggio o avvolto nelle carte o pellicole per prodotti alimentari, avendo cura di verificarne le condizioni di conservazione.

Il Consorzio di tutela

Il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano associa tutti i caseifici produttori.

I suoi compiti sono:

- vigilare sul corretto uso dei marchi e tutelare il Parmigiano-Reggiano dalle imitazioni;
- promuovere e diffonderne la conoscenza e il consumo;
- perfezionare e migliorare la qualità del Parmigiano-Reggiano per salvaguardarne la tipicità e le caratteristiche peculiari.

Al Consorzio sono altresì ufficialmente affidati gli importanti e delicati incarichi della apposizione dei marchi e contrassegni del formaggio Parmigiano-Reggiano come segni distintivi della conformità al Disciplinare della Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.), attestata dall'organismo di controllo.



Poiché la legge affida al Consorzio la vigilanza sulla produzione e sul commercio del prodotto, per tale funzione il Consorzio si avvale di propri agenti vigilatori aventi la qualifica di agenti di Pubblica Sicurezza.

Il Consorzio non ha finalità di lucro.



Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

Via J. F. Kennedy, 18 - IT 42100 Reggio Emilia

Tel. +39 0522307741 - Fax +39 0522307748

<http://international.parmigiano-reggiano.it>

www.parmigiano-reggiano.it