

Parmigiano Reggiano invecchiato 96 mesi: sorprendenti sensazioni gusto-olfattive

scritto da Antonio Lodedo | 26/07/2021



Il re dei formaggi è predisposto all'invecchiamento ma quando raggiunge gli 8 anni di stagionatura diventa un prodotto dal ricco patrimonio organolettico. Abbiamo degustato una forma del Caseificio San Lucio Montardone

Ha riposato a lungo per quasi 8 anni. È stata rivoltata, raschiata, oliata, coccolata e sorvegliata. Dopo ben 96 mesi l'attesa è terminata e la forma di circa 40 chili del re dei formaggi, il **Parmigiano Reggiano DOP** del **Caseificio San Lucio Montardone** a Serramazzone (MO), è stata tagliata (www.sanlucio-montardone.it).

In questo caso la frase di **G.E. Lessing** «*L'attesa del piacere è essa stessa il piacere*» non è facilmente condivisibile, poiché solo l'assaggio di una delle preziose scaglie è in grado di ripagare una così lunga attesa.

Parmigiano Reggiano DOP: un'eccellenza che migliora con l'età

Una delle prerogative del [Parmigiano Reggiano DOP](#) è la **capacità di invecchiare a lungo**, molto a lungo. Non vi è infatti un limite certo al processo di invecchiamento del celebre formaggio e c'è addirittura chi sostiene che possa esserci in Emilia Romagna qualche forma con alcuni decenni sulle spalle.

Ciò che limita di fatto l'invecchiamento del Parmigiano Reggiano sono le vendite! L'ingente richiesta sui mercati nazionali ed esteri condiziona le scelte aziendali e svuota i magazzini; essa è concentrata, come ci conferma Silvio Pellati titolare del Caseificio, prevalentemente sul prodotto giovane, a 24 mesi.

Tre tipologie, dalla prima alle terza scelta

Il **Parmigiano Reggiano riceve la DOP a soli 12 mesi** dopo il superamento dell'esame di battitura col martelletto e delle analisi di conformità previste, con successiva apposizione del marchio ovale a fuoco.

Con la **battitura**, le forme vengono suddivise in **tre tipologie**:

1. la **prima scelta**, assolutamente perfetta;
2. la **seconda scelta** può presentare qualche lieve difetto strutturale (lo strappo o un'occhiatura non conforme al disciplinare) che, però, non influisce sull'aspetto gusto-olfattivo. Le forme, la cui crosta viene rigata, da qui il nome di Parmigiano Reggiano "**Rigato**", spesso vengono acquistate dalle grandi aziende per ottenerne il prodotto grattugiato destinato alla vendita al dettaglio in busta;
3. la **terza scelta**, non marchiata è detta anche "**Sbiancato**". Viene privata della crosta ed è prevalentemente destinata alla produzione di sottilette, formaggini e prodotti fusi.

Stagionatura, colore e odori

La [diversa stagionatura del Parmigiano Reggiano DOP](#) consente di ottenere prodotti dalle caratteristiche organolettiche più diverse, ricercati da consumatori di ogni fascia d'età che uniscono al piacere edonistico la scelta di un prodotto digeribile, **fonte di calcio e vitamine naturali senza lattosio**.

Da un punto di vista cromatico possiamo trovare colorazioni vicine al giallo paglierino scarico fino al giallo paglierino intenso. Molti sono i **fattori che possono influenzare il colore del formaggio**: l'alimentazione delle bovine, l'esposizione alla luce, la temperatura o l'aria stessa.

Quanto agli odori, invece, possono variare notevolmente in base alle diverse stagionature; di certo un'importanza notevole è riservata alla loro intensità: più delicata nelle stagionature minori e più marcata in quelle più prolungate.

Parmigiano Reggiano da 12 a 96 mesi: ecco come evolve

Di pari passo al palato il Parmigiano Reggiano presenterà una **sensazione di dolcezza più marcata nei prodotti di giovane età**, mentre le sensazioni di sapidità e piccantezza caratterizzeranno maggiormente i prodotti invecchiati.

Parmigiano sotto i 2 anni

Il consumatore non ha, dunque, che l'imbarazzo della scelta potendo ricercare nei prodotti sotto i due anni di vita sentori delicati lattici di burro, [yogurt](#), talvolta accompagnati da note vegetali, prevalentemente dolci.

Questo formaggio è ideale negli antipasti e nelle insalate e ben si accompagna a vini bianchi freschi, giovani e frizzanti.

Parmigiano invecchiato 2 anni

Attorno ai **due anni di vita**, il Parmigiano raggiunge il naturale equilibrio gusto-olfattivo con **note lattiche cotte** arricchite da **sentori di frutta fresca e secca**. Al palato iniziano ad essere presenti i cristalli di tirosina e la granulosità è in perfetto equilibrio con la solubilità.

Stagionatura di 3 anni

Dai tre anni di vita il Parmigiano Reggiano inizia a presentarsi con un **color giallo paglierino intenso**, è più asciutto, friabile con **sentori di fieno secco e spezie** che si fanno spazio tra la frutta matura e secca. La sua struttura richiede **vini rossi strutturati**, così come l'impiego sui primi piatti è davvero un tocco di qualità.

Parmigiano 5 anni

Attorno ai **cinque anni** di vita il giallo paglierino carico prende qualche **riflesso ambrato** ed i sentori di tostatura, sottobosco, cuoio, funghi prendono il sopravvento. Il formaggio presenta una **struttura asciutta, friabile e solubile**. Anche questa versione pretende vini rossi strutturati.

L'invecchiamento di 96 mesi

Le forme con **invecchiamento di 96 mesi**, o prossimo ad esso, sono dei veri e propri pezzi unici: gemme rare a pari livello dei grandi vini da meditazione. Ideali da fine pasto, assaggi sui quali si può tranquillamente riaprire la serata, discutendo delle sensazioni gusto-olfattive più impensabili e sorprendenti percepite.

Di color **giallo ambrato**, il Parmigiano Reggiano presenta sentori che muovono dal **lattico cotto**, alla frutta secca come la carruba e la **frutta tostata** come la mandorla, fino ad un bouquet di fiori secchi. Seguono richiami di funghi secchi e humus, note speziate di noce moscata. In perfetto equilibrio gustativo con intricanti cristalli di tirosina e una lunghissima persistenza gustativa.

L'abbinamento? Certamente da solo.