



Parmigiano Reggiano DOP

Il Parmigiano Reggiano DOP è un formaggio semigrasso, a pasta dura, che rappresenta una delle tante eccellenze italiane che il mondo ci invidia e che è oggetto di ripetute, e spesso scandalose, contraffazioni.



Oltre alla bontà e versatilità si tratta di un alimento sano, particolarmente indicato nella dieta di bambini, persone anziane, donne in gravidanza, atleti e sportivi. Il **contenuto di lipidi** è una fonte preziosa di energia per l'organismo e anche il calcio e il fosforo lo rendono un alimento prezioso sulle nostre tavole. Pochi sanno che **può essere consumato anche dalle persone intolleranti al lattosio**, in quanto il Parmigiano ne è privo e da coloro che vogliono mantenere la linea, essendo molto leggero e digeribile.

Solo per dare qualche informazione tecnica, si pensi che il Parmigiano Reggiano DOP contiene sostanze proteiche per il 33%, una percentuale superiore a qualsiasi altro formaggio, lipidi al 28,4% e alti contenuti di calcio (1,16%) e fosforo (0,68%). Le vitamine sono presenti in quantità eccezionalmente varia ed equilibrata.

Tecnica di produzione

Il processo produttivo del Parmigiano Reggiano è lento e paziente, impiega solo **fermenti lattici naturali** e nessun additivo, basandosi sulla parziale scrematura di latte crudo proveniente da vacche alimentate, soprattutto, con foraggi coltivati nella zona d'origine.

Un efficace slogan pubblicitario sottolinea che *"Il Parmigiano Reggiano non si fabbrica ma si fa"* per ricordare che ancora oggi il Parmigiano è ottenuto con ingredienti essenziali e genuini come il latte pregiato della zona tipica, il fuoco e il caglio e con antiche procedure tramandate da diverse generazioni di casari.

Dopo la mungitura, il latte deve essere consegnato al caseificio entro due ore e raffreddato o conservato ad una temperatura non inferiore ai 18° C. Per ottenere il prodotto finito, il latte va usato crudo senza nessun trattamento termici e non è consentita l'aggiunta di additivi.

L'invecchiamento è un processo altrettanto naturale che dura 2 anni e più; in questo periodo, le forme vanno pulite e rivoltate, curate e controllate giorno per giorno, affinché sia rispettata la conformità al rigoroso standard di affinamento.

La zona di origine

Il legame del **Parmigiano Reggiano DOP** con la zona di origine è molto stretto perché sono proprio le caratteristiche ambientali, agricole e geologiche delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del fiume Po che imprimono al prodotto determinate caratteristiche. In queste aree, dove operano circa 500 piccoli caseifici artigianali, avviene sia la produzione del latte che la trasformazione in formaggio.

Un po' di storia

Si ritiene che il Parmigiano Reggiano fosse prodotto già nel 1200-1300, come evoluzione di altri formaggi più antichi e la cosa straordinaria è che ancora oggi esso conserva le caratteristiche tipiche di otto secoli fa. Nelle zone di produzione, si è tramandata l'abilità dei casari che sono molto attenti nella selezione delle materie prime e degli allevamenti.

Nonostante origini così antiche, è solo dal 1934 che le tecniche di lavorazione sono state formalizzate con la costituzione del [Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano](#) che ha fissato il **Disciplinare di Produzione**, elemento basilare per la **Denominazione di Origine Protetta**.

La conservazione

La [vendita di Parmigiano Reggiano](#) avviene in spicchi non preconfezionati oppure in confezioni sottovuoto che consentono di conservare il prodotto anche per lunghi periodi a temperatura da 0 a +5°C. Una volta aperta la confezione possiamo conservarlo in frigorifero, insieme agli altri prodotti alimentari, entro gli appositi contenitori da formaggio di vetro o di plastica disponibili sul mercato o avvolto in un film di alluminio.

Come valutare la qualità del Parmigiano Reggiano

Ecco qualche indicazione per esprimere un giudizio qualitativo:

1. l'**età**: l'anno di produzione si legge nelle cifre incise nello scalzo della forma e nel marchio a fuoco impresso sulla forma stessa;
2. il **grado di stagionatura**: dipende dall'età, dal grado di dolcezza e fragranza e dalla consistenza della pasta;
3. l'**aroma**: è il sapore e il profumo;
4. la **struttura**: è radialmente convergente verso il centro della forma. Aprendo a regola d'arte

- una forma matura, il formaggio si frange in linea diritta e con lievi incavature;
5. il **colore della pasta**: è paglierino e uniforme, con tonalità varianti dal paglierino-oro al paglierino tenue;
 6. la **consistenza**: è in relazione soprattutto al grado di stagionatura e al tenore di lipidi polinsaturi. La pasta è morbida e si può presentare cosparsa di granuli bianchi che si formano per la trasformazione naturale delle sostanze azotate;
 7. lo **stato della crosta**: al naturale, è integra, di colore giallo oro antico e di spessore di circa cinque millimetri;
 8. la **pezzatura**: il peso medio di una forma varia da 33 a 40 kg.

L'esperto esaminatore esegue una serie di gesti che servono a valutare tutti i precedenti otto punti adoperando, oltre alla sua preparazione tecnica, una serie di strumenti come il **martelletto percussore**, l'**ago a vite** e il **tassello o sonda**.

Con la "**battitura**", cioè con la percussione del martelletto sulla forma, l'esperto valuta la struttura interna del formaggio. Con la "**spillatura**", eseguita con l'ago a vite, estrae una minima quantità di pasta: la resistenza che la pasta oppone alla penetrazione dà indicazioni sulla sua consistenza; la pasta estratta rivela l'aroma ed il grado di maturazione. Altre caratteristiche si rendono evidenti al semplice esame visivo. La "**tassellatura**" si pratica eccezionalmente e vi si ricorre soltanto nel caso di incertezze nel giudizio.

PARMIGIANO REGGIANO DOP
Elenco aziende di produzione e vendita:
Vuoi essere presente qui? Contattaci!

Data di creazione

02/12/2016

Autore

enzo-radunanza