

| Generalità | Parmigiano Reggiano | |
|--|--|---|
| Presentazione | <p>Parmigiano Reggiano Il Parmigiano Reggiano DOP è un formaggio a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, semigrasso, prodotto tutto l'anno, a partire da latte vaccino crudo e parzialmente scremato per affioramento. E' un formaggio tradizionale di un territorio in cui sono importanti: le caratteristiche pedologiche dei terreni della zona geografica delimitata, la storica rilevanza del formaggio nell'economia locale frutto della tradizionale arte casearia, invalsa nei secoli nella relativa zona di produzione, tramandata nel rispetto degli usi locali, leali e costanti. Non è secondo a nessuno come formaggio da tavola, per la pienezza e la delicatezza di sapore che gli è caratteristica. Per gustarlo, il Parmigiano-Reggiano va mangiato da solo, come antipasto, o a conclusione del pasto, ma può essere accompagnato da miele, composte di frutta o di verdura. Viene gustato a scaglie con gli aperitivi e i cocktail in cui esalta il sapore dei liquori secchi e modera gli effetti alcolici. E' ottimo con la frutta. In cucina, a lamelle sottili, caratterizza e insaporisce anche le preparazioni più semplici; grattugiato, dà sapore a primi piatti, a piatti di carne, a ortaggi, a sfornati, a salse calde. E' un alimento completo e ideale perché concentra molta parte delle sostanze indispensabili al nostro sostentamento e, per la sua alta digeribilità, è ideale nella dieta dell'infanzia e della terza età. Se consumato tal quale si può abbinare a Vini bianchi: abbastanza strutturati, morbidi, abbastanza caldi, abbastanza aromatici, persistenti, anche frizzanti o spumanti; Vini rossi: armonici, non troppo stagionati, di corpo, con tannini molto equilibrati e lunga persistenza aromatica.</p> | |
| Riconoscimenti Denominazione d'Origine | <p>DO 10/1955 DOP Reg. CE 1107/1996</p> | |
| Produzione | Nazione | Italia |
| | Regione | Emilia Romagna, Lombardia |
| | Province-Zona | Province di: Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (sinistra Reno), Mantova (destra Po). |
| | Tipologie | <ul style="list-style-type: none"> - "prima stagionatura" se ha difetti tali da non comprometterne la qualità; - "nuovo" se prodotto nell'annata corrente, o appena trascorsa; - "maturo" quando ha raggiunto un affinamento tra i 12 e 18 mesi; - "vecchio" quando ha un'età dai 18 ai 24 mesi; - "stravecchio" quando ha superato almeno due estati (24÷36 mesi). |
| Allevamento | Tipo | Stalla Bovine di razze varie a seconda della zona di produzione. |
| | Alimentazione | <p>L'alimentazione delle vacche si basa sull'impiego di foraggi di prato polifita o di medicaio della zona geografica delimitata ed è definita in quantità ed in qualità. Nella razione giornaliera, almeno il 50% della sostanza secca dei foraggi deve essere apportata da fieni e i mangimi possono costituire al massimo il 50 % della sostanza secca della razione. Almeno il 50% della sostanza secca dei foraggi utilizzati deve essere prodotta sui terreni aziendali. Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi deve essere prodotta all'interno del territorio di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano. E' vietato l'uso di insilati di ogni tipo. Per il dettaglio degli alimenti ammessi e/o vietati vedi "Disciplinare"</p> |
| Organismi di tutela | <p>CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO Via John Fitzgerald Kennedy, 18 42124 Reggio nell'Emilia (RE) tel: 0522 307741 fax: (+39) 0522/307748 email: web mail nel sito web: http://www.parmigiano-reggiano.it</p> | |
| Storia | <p>Testimonianze storiche dimostrano che già nel 1200-1300 il Parmigiano-Reggiano aveva raggiunto quella tipizzazione perfetta che si è conservata sostanzialmente immutata fino ai nostri giorni. Il che significa che la produzione casearia del comprensorio ha sicuramente origini molto più antiche, dal momento che si può ragionevolmente supporre che le caratteristiche peculiari del prodotto fossero state raggiunte molto tempo prima. Lo "standard" del Parmigiano-Reggiano è infatti un'evoluzione di antichi e straordinari formaggi, già citati da autori latini, determinata dal costante perfezionamento delle tecniche di caseificazione.</p> <p>25 aprile 1254 - Il primo documento che parla del "formaggio parmigiano" (caseus parmensis) <i>In nomine Domini amen. In dicto Dei nomine talis pactio et convencio facta est ut infra, inter d(omi)nam lohannam uxorem quondam Nicolosi Murreti Malloni ex una parte et Isabellam abbatissam monasterii Sancti Petri de Prata de consensu et voluntate lohanne de Murra priore, Viridis de Savignqno, Luliane Calige Palu, ... sororum suarum et in dicto monastero Deo serventium ... ipsa lohanna ex nunc ad presens dat, cedit et tradit predictae d(omi)ne abbatisse et eius sororibus supradictis monachus dicti monasterii sive cenobii nomine illius monasterii recipientibus domum unam iuris sui posita in lanua, , in Palaçolo</i> <i>Unde et pro quibus dicta. d(omi)na. abbatissa et dicte sorores nomine et vice dicti monasterii promittunt et conveniunt dare et solvere illi lohanne anuatim dum vixerit minas (misura genovese di capacità equivalente a ca. 87 Kg) sex grani sive frumenti et medium cantaru (misura genovese di peso di ca. 47 Kg) casei</i></p> | |

*Parmensi et permittere et percipere in vita sua introitus et pensionem dictarum duarum voltarum predictae domus
Actum apud dictum monasterium testes presbiter Enricus cappelanus dicti monasterii ... de Guetta, Iacobus Vitalis, Nicolaus Calvinus et dicti consiliatores, anno Domine nativitate M^oCC^oLIII^o indictione XI, die XXV aprilis inter primam et terciam.*

| Descrizione | | Parmigiano Reggiano |
|-----------------------------|--|--|
| Classificazione | Categoria | DOP |
| | Prodotto | Formaggio |
| | Materia prima | Latte |
| | Lattifera | Vacca |
| | Trattamento latte | Crudo |
| | Temperatura Cagliata | Cotto |
| | Umidità pasta | Duro |
| | Tecnologia | Pressato |
| | Stagionatura | Stagionato |
| | Conten. Grasso | Semigrasso |
| | Geometria forma | Aspetto |
| Facce Dimensioni (cm) | | Piane, leggermente orlate ø 35÷45 |
| Scalzo Dimensioni (cm) | | Leggermente convesso o quasi diritto 20÷26 |
| Peso | Kg | > 30 |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Pulita |
| | Aspetto | Liscia, compatta, leggermente untuosa |
| | Colore | Da giallo paglierino a marrone chiaro (a seconda della durata della stagionatura). |
| | Spessore | ~ 6 mm |
| | Consistenza | Dura. Diventa "vetrosa" con il protrarsi della stagionatura. |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Da giallo paglierino chiaro a giallo paglierino più o meno intenso, a seconda della stagionatura e del periodo di produzione |
| | Struttura | Dura, con frattura a scaglia Compatta |
| | Unghia/Sottocrosta Colore Spessore | Presente a stagionatura più avanzata Giallo-grigiastra 2 o 3 ÷ 10 mm a seconda delle condizioni e durata della stagionatura. |
| | Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione | Minuta a "capocchia di spillo" Caratteristica Irrilevante Uniformemente distribuita |
| | Odore / Aroma | Intensità |
| Persistenza | | Persistente |
| Riconoscimenti | | Fragrante e delicato |

| | | |
|---|---------------------------------------|--|
| | Retrogusto | |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Saporito. |
| Sensazioni Trigeminali | | Non deve essere piccante |
| Struttura (in bocca) | | Duro, finemente granuloso, friabile, solubile. |
| Principali caratteristiche fisico-chimiche | Grasso (% s.s.) | ≥ 32% |

| Utilizzo | | Parmigiano Reggiano DOP |
|--------------------|---------------------------|--|
| Utilizzo | In tavola | <p>Non è secondo a nessuno come formaggio da tavola, per la pienezza e la delicatezza di sapore che gli è caratteristica. Per gustarlo il Parmigiano-Reggiano va mangiato da solo, come antipasto, o a conclusione del pasto, ma può essere accompagnato da miele, composte di frutta o di verdura.</p> <p>Viene gustato a scaglie con gli aperitivi e i cocktail in cui esalta il sapore dei liquori secchi e modera gli effetti alcolici.</p> <p>Ottimo con la frutta.</p> <p>E' un alimento completo e ideale perché concentra molta parte delle sostanze indispensabili al nostro sostentamento.</p> <p>Per la sua alta digeribilità è ideale nella dieta dell'infanzia e della terza età.</p> |
| | In cucina | <p>Caratterizza e insaporisce anche le preparazioni più semplici (es. carpaccio di carne, uova, fresche e leggere insalate con verdure o frutta fresca, tartine, tramezzini, toast, ecc.)</p> <p>Grattugiato, dà sapore ai primi piatti, ai piatti di carne, agli ortaggi, agli sformati, alle salse calde.</p> |
| Abbinamenti | Vino | <p>Vini bianchi: abbastanza strutturati, morbidi, abbastanza caldi, abbastanza aromatici, persistenti, anche frizzanti o spumanti;</p> <p>Vini rossi: armonici, non troppo stagionati, di corpo, con tannini molto equilibrati e lunga persistenza aromatica.</p> |
| | Miele / Confetture | <p>Miele millefiori, melata di bosco, miele di erica.</p> <p>Confetture di frutta con discreta acidità, o senapate (mostarda).</p> <p>Confetture di verdura (pomodori verdi, cipolla rossa, zucca, cocomero verde, anche speziate (noce moscata, zenzero, ...)</p> <p>Riduzioni di vino (mosto cotto, saba, ...), aceto balsamico di Modena, di Modena tradizionale, tradizionale di Reggio Emilia.</p> |
| | Frutta | Pere, mele, pesche, fichi, uva, fragole, kiwi, noci. |
| | Verdure | Insalate verdi fresche e croccanti, verdure a foglia lessate e/o gratinate. |
| | Pane | La tradizione predilige la "micca bianca" di pane comune, ma si abbina bene anche ad altre tipologie purché senza aromi particolari dovuti alle farine di provenienza o ad ingredienti vari eventualmente aggiunti (semi di sesamo, olive, noci, ...). |

| Produzione | | Parmigiano Reggiano DOP | | | |
|--|--------------------|---|---------------|--------------|---------------|
| Periodo produzione | | Tutto l'anno | | | |
| Materia prima: • Latte • Sale | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | 100 | | | |
| | Provenienza | <p>Stalla</p> <p>Da bovine appartenenti prevalentemente alla razza Frisona.</p> <p>Vengono utilizzate anche bovine di razza <i>Bruna</i>, o <i>Vacche Rosse di Razza Reggiana</i> (una razza di origine antichissima, giunta nelle nostre terre con i Longobardi intorno all'anno mille).</p> | | | |

| | | |
|--------------------------|---|--|
| | Munte | Due mungiture giornaliere. |
| | Trattamenti Fisici | Munta serale decremata per affioramento, munta mattutina intera. |
| | Trattamenti Termici | Crudo |
| | Aggiunte | Al latte si aggiunge il siero-innesto autoctono (della lavorazione precedente, acidificato per fermentazione). Non è ammesso l'uso di fermenti selezionati. |
| Coagulazione | Tipologia | Presamica |
| | Temperatura | 32÷33 °C. |
| | Tempo | 15÷20 minuti. |
| | Tipo di caglio | Vitello, in polvere |
| Rottura coagulo | Dimensione | A "capocchia di spillo", o "grano di miglio", con lo spino. |
| Cottura | °C – Tempo - Azione | In agitazione con rotella, in due fasi: - fino a 43÷44 °C (in alcuni minuti), poi - fino a 53÷55 °C ("colpo di fuoco"). Seguono: - riposo per far aggregare i grani della cagliata sul fondo della caldaia (45÷50 min), - "gemellatura" cagliata (da ogni cagliata si fanno 2 forme tagliandola con un coltello), - sosta sotto siero in fagotto appeso sulla caldaia, per compattare il coagulo prima della formatura. |
| Formatura | | La massa caseosa di ogni fagotto, avvolta in tela, viene posta in fascera di legno |
| Trattamenti forma | Pressatura | Ogni forma viene pressata con un "tondello" di 10 kg (disco di legno) e rivoltata periodicamente con sostituzione delle tele; All'inizio del 2° giorno, eliminata la tela, all'interno della fascera di legno ne viene inserita una metallica a scalzo convesso con interposta la fascia marchiante del Consorzio che imprime: - la tipica dicitura puntinata "PARMIGIANO REGGIANO", - la matricola del caseificio produttore, - l'anno e il mese di produzione, - il bollo ovale recante la dicitura «Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela». Viene anche inserita (su una faccia) la placca di caseina recante i codici per l'identificazione della forma. |
| | Salatura | Dal 3° giorno, la forma viene immessa in salamoia, per 16÷25 gg; |
| | Stufatura | 6÷7 gg, a 22 °C, per asciugare la forma, ammorbidire la crosta e selezionare la microflora lattica più consona alla stagionatura; |
| Maturazione | Tempo - °C - UR% | 12 mesi, a 12÷15 °C, UR 85%, con rivoltamenti periodici, pulizia (spazzolatura, raschiatura) e correzioni eventuali di difetti esteriori. Al termine del 12° mese ogni forma viene espertizzata dal Consorzio e, se ritenuta idonea, viene marchiata con il marchio del Consorzio. Se invece non viene ritenuta idonea alla prosecuzione della stagionatura, la forma può essere: - "rigata" con incisioni parallele su tutto lo scalzo mantenendo la marchiatura puntinata, per essere poi commercializzata con tipologia "prima stagionatura" se i difetti sono tali da non comprometterne completamente la qualità; - "sbiancata" in modo da cancellare completamente la marchiatura puntinata del Consorzio, per essere commercializzata unicamente come "formaggio granoso" se i difetti compromettono totalmente la qualità della forma. |
| Stagionatura | Tempo minimo | 18 mesi |
| | °C – UR % | In magazzini a 5 ÷12 °C e >90% UR% |
| | Cura forma | Rivoltamenti periodici, pulizia (spazzolatura, raschiatura) e correzioni eventuali di difetti esteriori. Non è ammessa l'oliatura della forma. |
| Marchiatura | E' prevista la possibilità di eseguire sulle forme già marchiate, con almeno 18 mesi di stagionatura, una ulteriore selezione qualitativa al fine di qualificare "Parmigiano Reggiano Extra " o "Parmigiano Reggiano | |

| | |
|-----------------------------------|--|
| | <p>Export” per il formaggio con caratteristiche merceologiche previste per il formaggio Parmigiano Reggiano “<i>scelto sperlato</i>”.</p> |
| <p>Commercializzazione</p> | <p>Il «Parmigiano Reggiano» può essere commercializzato in forme intere, in porzioni ovvero grattugiato.</p> <p>A tutela del consumatore, al fine di garantire l'autenticità del formaggio «Parmigiano Reggiano» immesso sul mercato preconfezionato, grattugiato e in porzioni, le operazioni di grattugiatura e porzionatura, e successivo confezionamento, devono avvenire nella zona geografica delimitata. Ciò deriva dalla perdita o non visibilità, nel formaggio grattugiato e in porzioni, dei segni identificativi del formaggio «Parmigiano Reggiano» presenti sulla forma intera, e quindi dalla necessità di garantire l'origine del prodotto preconfezionato. E deriva inoltre dalla necessità di garantire che l'operazione di confezionamento in porzioni avvenga in tempi brevi dall'avvenuta porzionatura, e con prassi tali da evitare rischi di disidratazione, ossidazione, e comunque perdita delle caratteristiche organolettiche originarie del «Parmigiano Reggiano». L'apertura della forma, infatti, priva il formaggio della naturale protezione fornita dalla crosta che, essendo fortemente disidratata, costituisce un ottimo isolante del formaggio dall'ambiente circostante.</p> <p>E' consentito il confezionamento di porzioni di «Parmigiano Reggiano» nell'esercizio dove sono preparate.</p> <p>L'operazione di grattugiatura può riguardare esclusivamente formaggio intero recante la Denominazione d'Origine Protetta «Parmigiano Reggiano», ed il successivo confezionamento deve avvenire immediatamente, senza nessun trattamento e senza aggiunta di sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.</p> |

μπ