

Generalità	Parmigiano Reggiano	
Presentazione	<p>Parmigiano Reggiano</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Se consumato tal quale si può abbinare a</p> <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>	
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.</p> <p>Almeno il 50% della sostanza secca dei foraggi utilizzati deve essere prodotta sui terreni aziendali.</p> <p>Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi deve essere prodotta all'interno del territorio di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano.</p> <p>E' vietato l'uso di insilati di ogni tipo.</p> <p>Per il dettaglio degli alimenti ammessi e/o vietati vedi "Disciplinare"</p>
Organismi di tutela	<p>CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO</p> <p>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)</p> <p><i>In nomine Domini amen. In dicto Dei nomine talis pactio et convencio facta est ut infra, inter d(omi)nam Iohannam uxorem quondam Nicolosi Murreti Malloni ex una parte et Isabellam abbatissam monasterii Sancti Petri de Prata de consensu et voluntate Iohanne de Murra priore, Viridis de Savignqno, Iuliane Calige Palu, ... sororum suarum et in dicto monastero Deo serventium ... ipsa Iohanna ex nunc ad presens dat, cedit et tradit predictae d(omi)ne abbatisse et eius sororibus supradictis monachabus dicti monasterii sive cenobii nomine illius monasterii recipientibus domum unam iuris sui posita in lanua, in Palaçolo ...</i></p> <p><i>Unde et pro quibus dicta. d(omi)na. abbatissa et dicte sorores nomine et vice dicti monasterii promittunt et</i></p>	

*conveniunt dare et solvere illi Iohanne 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 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 indictione XI, die XXV aprilis mter 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	Cilindrica
	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 ca.
	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
	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	Intenso
	Persistenza	Persistente

	Riconoscimenti	Fragrante e delicato
	Retrogusto	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Saporito.
Sensazioni Trigeminali		Mai 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 sfornati, 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	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 Bruna, o Vacche Rosse di Razza Reggiana (una razza di origine antichissima, giunta nelle nostre terre con i Longobardi intorno</p>			

		all'anno mille).
	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	Temperatura	32÷33 °C.
	Tempo	15÷20 minuti.
	Tipo di caglio	Di vitello, in polvere
Rottura coagulo	Dimensione	A "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 “scelto sperlato”.</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