

Parma



Il Consorzio dei produttori cita gli atti e rivendica: "Il Parmigiano Reggiano è italiano"



"Risalgono al 1200 le prime testimonianze sulla commercializzazione. La sua produzione deve avvenire in un'area estremamente limitata"

27 MARZO 2023 AGGIORNATO ALLE 19:36

🕒 2 MINUTI DI LETTURA

f

🐦

in

✉

🔗

📌

"Il Parmigiano Reggiano Dop è uno dei simboli del Made in Italy, è un prodotto italiano che tutto il mondo ci invidia ed è nato in Italia".

Lo ribadisce il Consorzio dei produttori dopo le polemiche scaturite da un articolo del Financial Times che prende le mosse da [un'intervista ad Alberto Grandi](#), docente universitario a Parma e autore di una pubblicazione di cinque anni fa dal titolo

Denominazione di origine inventata, nei giorni in cui viene proposta dal Governo la candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'umanità dell'Unesco.

"Risalgono al 1200 le prime testimonianze sulla commercializzazione del Parmigiano Reggiano. Un atto notarile redatto a Genova nel 1254 testimonia infatti che fin da allora il caseus parmensis (il formaggio di Parma) era noto in una città così lontana dalla sua zona di produzione. Nel XIV secolo le abbazie dei monaci Benedettini e Cistercensi continuano a giocare un ruolo fondamentale nella definizione della tecnica di fabbricazione. Si ha così l'espansione dei commerci in Romagna, Piemonte e Toscana, dai cui porti, soprattutto da Pisa, il formaggio prodotto a Parma e a Reggio raggiunge anche i centri marittimi del mare Mediterraneo", ricostruisce in una nota il Consorzio dopo che il Financial Times ha titolato "Il vero parmigiano si fa in Wisconsin".

Tuttavia, la testimonianza letteraria più nota è del 1344: "Giovanni Boccaccio nel Decamerone descrive la contrada del Bengodi e cita una montagna di 'parmigiano grattugiato' su cui venivano fatti rotolare "maccheroni e raviuoli", dando così un'indicazione dell'uso che se ne poteva fare in cucina".

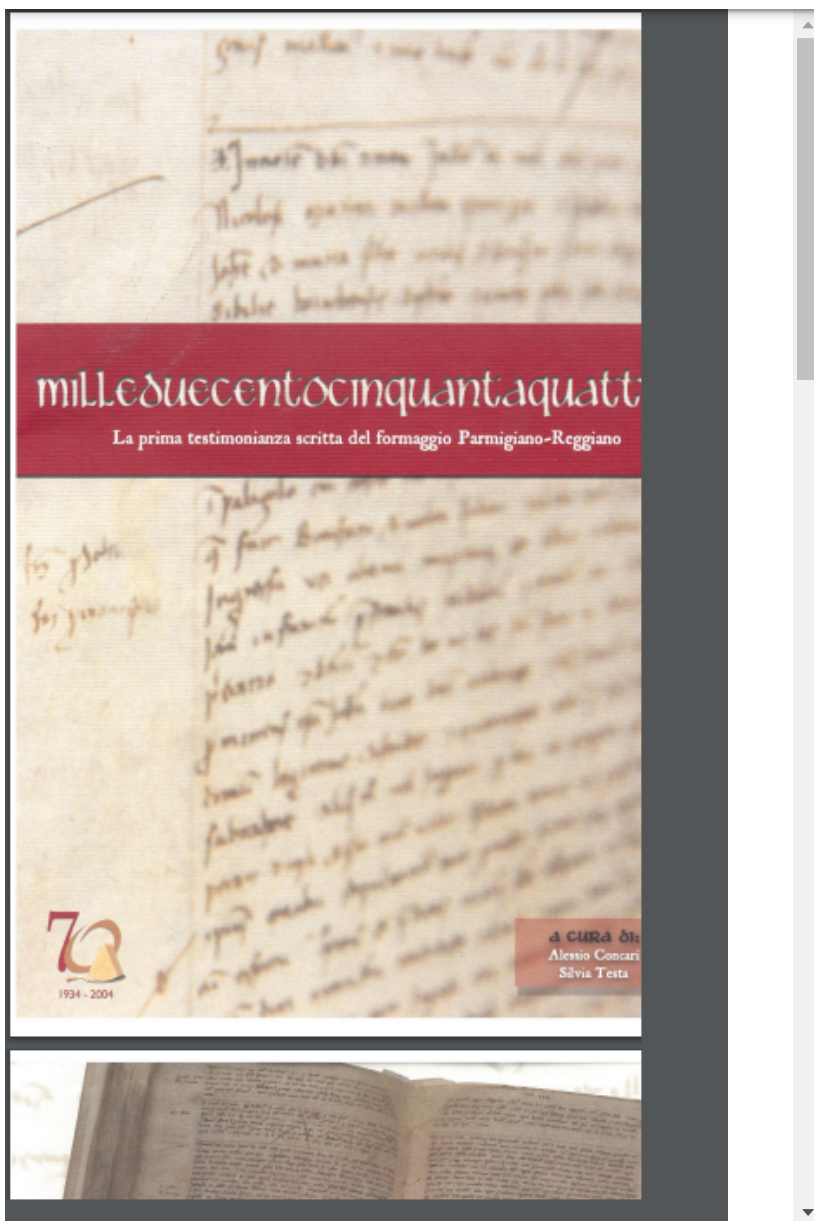
Sicuramente, riconoscono gli associati della filiera, "c'è stata un'evoluzione nel corso degli anni. Le forme nel Medioevo erano decisamente più piccole, mentre oggi pesano oltre 40 kg. Ovviamente nel corso degli anni le tecniche di produzione si sono evolute per essere conformi alle norme igieniche sanitarie che devono rispettare tutti i prodotti alimentari, ma la ricetta è la medesima da mille anni (latte, sale e caglio), così come la tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare una lavorazione del tutto naturale, senza l'uso di additivi".

Una produzione che nel 1996 è stata riconosciuta come Denominazione di origine protetta dall'Unione Europea, con un disciplinare rigorosissimo che stabilisce che la lavorazione deve avvenire in un'area estremamente limitata, quella delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova a destra del Po e Bologna a sinistra del Reno.

In quest'area devono avvenire la produzione di latte, la trasformazione in formaggio, la stagionatura fino all'età minima (12 mesi), il confezionamento e la grattugiatura del Parmigiano Reggiano Dop.

"Non è possibile - chiosa il Consorzio - fare il Parmigiano Reggiano con latte prodotto fuori da questa zona o proveniente dall'estero. È stata la stessa Corte di giustizia europea con sentenza del 26/2/2008 a giudicare che il termine 'Parmesan' non è generico, ma è un'evocazione del Parmigiano Reggiano, e quindi costituisce violazione della normativa comunitaria in tema di indicazione geografica, nonché una pratica ingannevole nei confronti del consumatore".

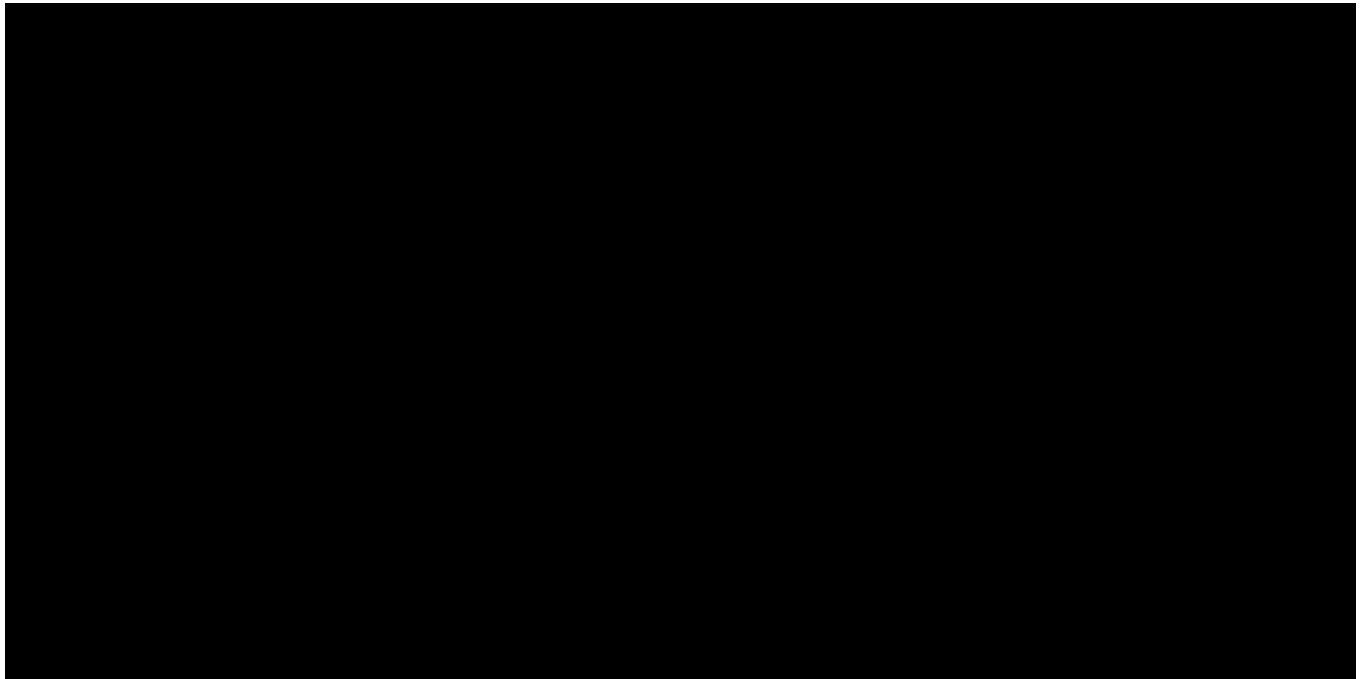
[Scarica il documento](#)



Argomenti

parmigiano reggiano

VIDEO DEL GIORNO



Ucraina, Bakhmut tra rovine e soldati in trincea: il drone mostra come appare il fronte della guerra

[Leggi anche](#)

"Una Crociera viva, spazio di accesso ai servizi culturali e museo virtuale"

La musica vince sulle polemiche: in centinaia all'Open day del Conservatorio di Parma

Aula all'aperto del Marconi nel Giardino condiviso, lavori fermi dopo le proteste dei Monnezzari

Newsletter



GIORNALIERA

Anteprima Rep:

L'anteprima sulle notizie del giorno dopo con le migliori firme di Repubblica, gli editoriali e le interviste. Ogni sera prima delle 20

[Vedi esempio](#)

Inserisci la tua email

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Cliccando su Iscriviti dichiari di aver letto l' [informativa sulla privacy](#) e accetti le [Condizioni Generali](#) dei servizi online del gruppo GEDI.

prodotto da **la Repubblica**

© Riproduzione riservata



Negozi Online Würth: scopri i migliori prodotti per la tua azienda.

Solo per P.Iva.
Würth Italia



Tutto su Rimborsio Chilometrico Aggiornato 2023

Nuove tabelle ACI e novità fiscali: leggi la guida completa
dipendentincloud.it



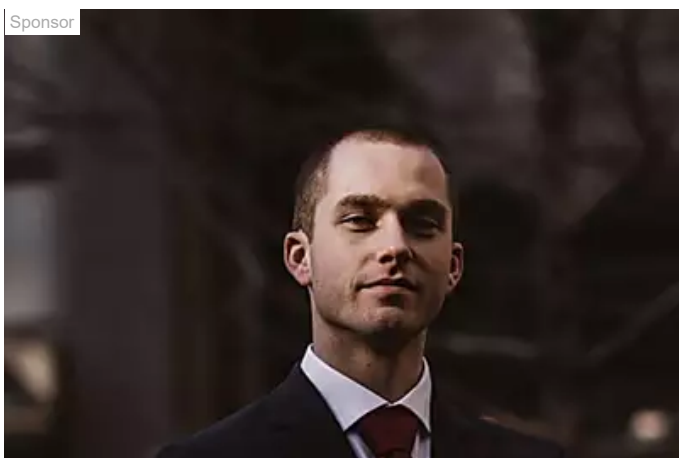
Epilazione laser batte ceretta 3 a 0 - Biolaser

biolaser.it



I condizionatori che migliorano la qualità dell'aria negli ambienti chiusi

italian.tech



Chi sono i migliori avvocati di Parma? Guarda i risultati qui

Avvocati | Ricerca annunci



Canì che valgono una fortuna

Investing Magazine



Kena 6,99€/mese. Un'offerta Super per TE!

130 GB, min. illimitati e 500 SMS. +60 GB x30gg in regalo fino al 4/4. Su rete TIM!

Kena Mobile



Perché nel 2023 le persone anziane stanno abbandonando gli apparecchi acustici da banco

Hear Clear

No 1. Processing & Packaging Fair -...

Sponsor

Richiedi la Nuova Carta di Credito Oro

Sponsor

Edible & customized packaging: trend...
interpack Dusseldorf

Puoi avere €400 di sconto* sui tuoi...
American Express

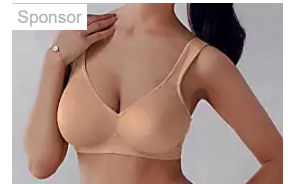
Chi ha più di 60 anni ha diritto a questi nuovi...

Hear Clear



Addio reggiseno tradizionale: ecco il...

Perfect Bra



Raccomandati per te

Vinitaly divide i consorzi dei vini piemontesi, Barolo e Barbaresco disertano la grande fiera

Abusò di una poliziotta al porto di Napoli: 23enne condannato a 14 anni

Case, gli over 65 genovesi le comprano: i figli le affittano su Airbnb

Madia: "Basta con le spartizioni nel Pd, la minoranza faccia la sua parte ma stia fuori dalla segreteria"

RUBRICHE



POSTA DEI LETTORI

"Una Crociera viva, spazio di accesso ai servizi culturali e ...



TUTTI IN SCENA

Ulisse, omaggio a Joyce al Teatro del Tempo di Parma



PARMA COMUNICA

I vigili del fuoco: "Bene l'autoscala nuova ma siamo ...



UNIVERSITÀ PARMA

Qs World University Ranking: l'ateneo di Parma si piazza ...



SE NE SONO ANDATI

Valentino Poldi Allaj



TERZO INCLUSO

Archivio: tutti gli articoli di Terzo incluso

Consigli La guida allo shopping del Gruppo Gedi



Solo 27-28-29 Marzo



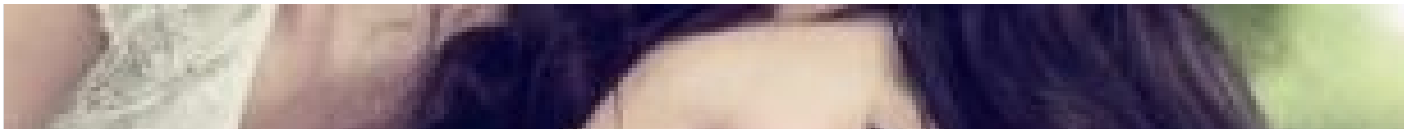
SCONTI FINO AL 40%

Offerte di Primavera Amazon: ecco la selezione delle occasioni da non perdere

Consigliato



**Labbra invecchiate addio.
Ecco come ringiovanirle in un
attimo**



CREA, STAMPA, PUBBLICA

Metti le tue passioni in un libro e fatti scoprire



Io sono Natura

Claudia Emanuele
AT-NARRATIVA

[Diventa Talent Scout](#)

[Fai valutare il tuo libro](#)

NECROLOGIE

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde



ATTIVO DA LUNEDÌ
A DOMENICA DALLE
ORE 10 ALLE ORE 21

[RICERCA NECROLOGI PUBBLICATI »](#)

miojob

annunci, news e strumenti per chi cerca e offre lavoro

Elettricista / Electrician G-2

Food And Agriculture Organization of the United Nations
Position Title: Elettricista /...

CERCA UN LAVORO

Provincia

Parma

Area funzionale

-

Cerca

ASTE GIUDIZIARIE



Via Canaletto n.46/A - 784000

Vendite giudiziarie in Emilia Romagna

[Visita gli immobili dell'Emilia Romagna](#)