



lasciata totalmente libera, in quanto non vi sono additivi che possano modificare le fermentazioni e le attività enzimatiche durante la stagionatura.

Solo latte, sale e caglio

Gli ingredienti per fare il Parmigiano Reggiano sono solo tre: il latte, il sale e il caglio. Il latte utilizzato è crudo, vale a dire non trattato termicamente, quindi con la ricchezza dei fermenti lattici presenti naturalmente. La composizione della flora microbica è influenzata dai fattori ambientali della zona d'origine, soprattutto dai fieni e dalla particolare alimentazione delle bovine. È vietato l'uso di qualsiasi additivo e di starter batterici selezionati.

Controllo e marchi

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano è l'ente di tutela che associa tutti i produttori di formaggio Parmigiano Reggiano, a cui consegnano il latte gli allevatori della zona d'origine per essere trasformato in formaggio Dop secondo il rispetto del disciplinare. È nato nel 1934 e ha la funzione di tutelare, difendere e promuovere il prodotto, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo. Ogni forma di Parmigiano Reggiano riceve alla nascita un marchio d'origine (i noti «puntini», a cui si è aggiunta dalla produzione 2002 anche una «placca di caseina»). Inoltre, ogni forma viene esaminata all'età vicina ai 12 mesi. Solo se supera questo esame, la forma viene marchiata a fuoco con il marchio di selezione. La certificazione di conformità sull'osservanza del Disciplinare viene svolta dall'Organismo di controllo qualità P-R, per conto dell'Unione europea e del Ministero.

AZIENDE PARMA E PROVINCIA

CIAOLATTE SOCIETÀ AGRICOLA
VIA BORGHETTO, 15 - Noceto - 0521/624035
www.ciaolatte.it

CASEIFICIO IL BATTISTERO
VIA PROVINCIALE, 94 - Varano de' Melegari
0525/552003 - 3393211172
<https://caseificioilbattistero.it>

SOCIETÀ AGRICOLA GIANSAANTI
STRADA TRAVERSETOLO, 228 0521/641155
www.giansantidimuzio.it

COOPERATIVA CASEARIA AGRINASCENTE
VIA S.MICHELE CAMPAGNA, 22/E - Fidenza
0524/520958 <https://2064.it>

LATTERIA SOCIALE SANTO STEFANO
VIA PARMA, 78/TER - Basilicogiano - Montechiarugolo - 0521/657615
www.latteriasantostefano.com

CASEIFICIO LA MADONNINA
VIA SCIPIONE PONTE, 19 - Salsomaggiore Terme - 0524/570905
<https://caseificiolamadonnina.it>

IL TRIONFO
STRADA PROV.LE PER PARMA, 3 - S. Secondo Parmense - 0521 873614 cas.iltrionfo@alice.it

COOPERATIVA SOCIALE DI SORAGNA
STRADA PER DILOLO, 118 - Soragna - 0524/599073 www.caseificio-soragna.it

CASEIFICIO UGOLOTTI
VIA MARCO EMILIO LEPIDO, 72 - 0521/486769 <https://caseificiougolotti.com>

RASTELLI F.LLI
VIA VITTORIO VENETO, 1 - Rubbiano - Solignano - 0525/2646 <https://caseificiorastelli.it>

SOCIETÀ AGRICOLA SALICETO
VIA TOSCANINI, 3 - Mulazzano Ponte - Lesignano de' Bagni - 0521/857193
www.saliceto.com

AZ.AGR. IRIS DI AVANZINI E CECCHI
VIA TORCHIO, 3/1 - Rivalta - Lesignano de' Bagni - 0521/863653 www.agricolairis.it

CASEIFICIO BASILICANOVA
VIA ARGINI, 27 Basilicanova - Montechiarugolo - 333 6968052 - 3663102333
caseificiobasilicanova2446@gmail.com

CASEIFICIO SOCIALE PALAZZO
VIA CANALETTO, 8 - Roccabianca - 348 5608215 www.agricolaguareschi.it

CASEIFICIO MONTAURO
VIA BERETTINE 48/A - Priorato - Fontanellato - 0524/572151 segreteria@caseificiomontauro.it

AGRIZOO
STRADA GAZZANO, 69- S. Prospero - Parma - 0521/604110 <https://borgodelgazzano.it>

CASEIFICIO SAN MARTINO
VIA PIANI DI RIVA, 5 - Viazzano - Varano de' Melegari - 0525/53101
sanmartinovendite@libero.it

CACCIALI GRAZIANO
VIA GERENZANA 3 - Polesine Zibello - 3274140138 azienda.cacciali@gmail.com

SOCIETÀ AGRICOLA BERTINELLI GIANNI E NICOLA
STRADA PEDEMONTANA 2 - Noceto - +39 0521 620776 www.bertinelli.it

LATTERIA SOCIALE VAL D'ENZA
LOCALITÀ VAIRO DI SOTTO, 44 - Palanzano - 0521/891313 www.latteriasocialevaldenza.it

SOCIETÀ AGRICOLA MONTECOPPE
VIA MONTECOPPE, 19/4 - Collecchio - 0521/805942 <https://montecoppe.it>

SOCIETÀ AGRICOLA BUTTERI DI BUTTERI ENZO E FIGLI
STRADA PROVINCIALE 109, 193 - Salsomaggiore Terme - 347 7159355 - 0524 570722 www.caseificiobutteri.it

LATTERIA SOCIALE SAN PIER DAMIANI
STRADA GAZZANO, 35/A - Parma - 43122 (PR)0521/645181 www.sanpierdamiani.com

Storia di un mito | Del «grattugiato» si racconta nel Decameron

Lo inventarono i monaci nel Medioevo: una ricetta che ha più di mille anni

Il Parmigiano Reggiano è tra i formaggi più antichi e più ricchi che si conoscano. Si produce oggi sostanzialmente come mille anni fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e con una 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. La sua produzione è regolamentata da un rigido Disciplinare, depositato all'Unione europea: il Parmigiano Reggiano è un formaggio a Denominazione di origine protetta (Dop), cioè un prodotto che, in virtù delle caratteristiche distintive e del legame con la sua zona d'origine, gode di un regime di protezione accordato dalla Ue a tutela del consumatore e del produttore. Per essere chiamato con la denominazione «Parmigiano Reggiano Dop», il formaggio deve es-

sere fatto rispettando stringenti regole. Innanzitutto deve essere prodotto nella Zona di origine (che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno, una superficie di circa 10.000 km quadri). 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 fare il Parmigiano Reggiano con latte prodotto fuori da questa zona o proveniente dall'estero. Inoltre, il Parmigiano Reggiano deve essere realizzato con modalità artigianali riportate nel Documento Disciplinare, che impongono: precise metodiche produttive (standard di produzione); particolare dieta per le bovine (Regolamento per l'alimentazione

delle bovine); norme di utilizzo del marchio (Regolamento di marchiatura).

Il legame con il territorio

Ciò che lega saldamente il Parmigiano Reggiano alla propria terra e che fa sì che in nessun altro luogo del mondo sia possibile ottenere lo stesso prodotto. È prima di tutto una caratteristica microbiologica a legare il Parmigiano Reggiano alla sua zona di origine. Per la produzione di Parmigiano Reggiano, si utilizza infatti latte crudo prodotto esclusivamente in quel territorio. Si tratta di un latte particolare, caratterizzato da una singolare e intensa attività batterica della flora microbica autoctona, influenzata da fattori ambientali, soprattutto dai foraggi, erbe e fieni dell'area di origine. Inoltre, per fare il Parmigiano Reggiano non si usano additivi. Questo significa che, durante il processo produttivo, non vi sono interventi esterni per modificare l'attività dei batteri che si trovano naturalmente nel latte crudo prodotto dalle aziende agricole presenti nella zona di origine. Solo il casaro durante la trasformazione in formaggio, grazie alla tecnica di caseificazione, riesce a valorizzare e a far prevalere i batteri lattici che operano le fermentazioni lattiche positive e attese per la buona riuscita del formaggio.

La nascita di un mito

Il Parmigiano Reggiano è sempre stato un'espressione della sua terra e dell'Italia nel mondo fin dalle origini, che sono antiche e nobili e risalgono al Medioevo. In particolare, i monaci furono i primi produttori di Parmigiano Reggiano, spinti dalla ricerca di un formaggio che avesse una caratteristica su tutte: quella di durare nel tempo. Ottennero questo risultato asciugando la pasta e aumentando le dimensioni delle forme, consentendo così al formaggio di conservarsi e, quindi, di viaggiare, allontanandosi dalla zona di produzione. Questa caratteristica è stata la fortuna del Parmigiano Reggiano, che così ha potuto viaggiare lungo i secoli in tutto il mondo, diventando espressione autentica del Made in Italy agroalimentare. La prima testimonianza scritta è del 1254, in un atto notarile all'archivio di Stato di Genova, dove viene citato il caseus parmensis. 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».

12-19 MESI - gusto DELICATO

Il Parmigiano Reggiano di 12-19 mesi ha sentori delicati di latte fresco, yogurt, burro, accompagnati da note vegetali di erba e verdura lessa e da un sapore dolce e acidulo. Nel formaggio iniziano a vedersi i cristalli di tirosina.

20-26 MESI - gusto ARMONICO

Il Parmigiano Reggiano di 20-26 mesi esprime al palato un buon equilibrio tra il sapore dolce e salato, e ai sentori di latte e yogurt si accompagnano le note di burro fuso e di frutta fresca come banana e ananas. Il formaggio si presenta friabile e granuloso.

27-34 MESI - gusto AROMATICO

Il Parmigiano Reggiano di 27-34 mesi presenta sentori di frutta secca, aroma di brodo di carne e spezie come la noce moscata. La scaglia si presenta solubile, molto friabile, e asciutta.

35-45 MESI - gusto INTENSO

Il Parmigiano Reggiano 35-45 mesi ha un'elevata intensità olfattiva e spiccano sentori di spezie e di affumicato con un colore giallo intenso che tende all'ambrato e cristalli di tirosina molto ben visibili.

Stagionatura

La stagionatura minima è di 12 mesi (il più lungo periodo di stagionatura minima di tutti i formaggi Dop), ma è intorno ai 24 mesi che il Parmigiano Reggiano raggiunge la maturazione adatta a esprimere le sue caratteristiche tipiche. Può stagionare anche oltre i 48 mesi, manifestando aromi e profumi inesplorati. Nella stagionatura, grazie all'azione degli enzimi liberati dai batteri lattici, le proteine vengono scomposte in pezzi più piccoli, in peptidi e in amino-acidi liberi, mattoni base della catena proteica. Questa azione di scomposizione proteica (proteolisi) determina le proprietà strutturali e sensoriali del Parmigiano Reggiano e la sua alta digeribilità. Le diverse stagionature regalano sensazioni aromatiche differenti e lo rendono particolarmente versatile in cucina, dato che si adatta a molte preparazioni e abbinamenti.