

STORIE

L'ex monastero dove è nato l'antesignano del Parmigiano Reggiano (quasi mille anni fa)

Il caseificio di famiglia è nella zona dove si presume i monaci abbiano iniziato nel Medioevo a produrre il precursore del Re dei formaggio



Salva



di Eleonora Baldwin

30/10/25

Academy

International

Gambero Rosso TV

Nutriente, digeribile, privo di additivi e conservanti, e naturalmente senza lattosio, il **Parmigiano Reggiano DOP** è fra i primi cibi che diamo ai nostri figli: una storia che si ripete da generazioni. E l'origine del Parmigiano Reggiano inizia proprio dove oggi si trova il **Caseificio San Bernardino**. La località è Tortiano, nel comune di Montechiarugolo, nelle vicinanze del fiume Enza che divide le province di Parma e Reggio Emilia. Qui, in un casale del Cinquecento, a testimonianza della lunga storia di produzione lattiero-casearia delle terre matildiche, sorge l'azienda a conduzione familiare che da cinque generazioni produce **un solo tipo di formaggio**, proprio nella zona dove gli storici confermano sia nato quasi mille anni fa: l'antenato del **Parmigiano Reggiano**.

Tradizione casearia da cinque generazioni

Proprio da queste parti, infatti, nel XII secolo i monaci benedettini iniziano a produrre il progenitore dell'attuale Parmigiano Reggiano. Il moderno **Caseificio San Bernardino** nasce nel 1977 fondato dai fratelli appena diciottenni Paolo e Giuseppe Caramaschi, e da loro padre Mario. Ma la famiglia Caramaschi discende da una stirpe di agricoltori e allevatori mantovani con una storia nel settore che inizia nel Seicento. Gli antenati di quell'epoca, già noti casari, erano soprannominati *cacciai*, nel senso di, "produttori di cacio".

L'azienda prende il nome dall'oratorio del XV secolo annesso alla proprietà, dedicato al vescovo di Parma e monaco benedettino San Bernardo degli Uberti. All'interno di questa chiesetta, dove si sono sposati tutti i Caramaschi, e dove riposa papà Mario, le pareti sono decorate con affreschi di due artisti contemporanei che ritraggono scene del mondo agricolo locale, e la lavorazione del Parmigiano Reggiano.



foto Eleonora Baldwin

Il Parmigiano Reggiano DOP del Caseificio San Bernardino

Come allora, l'azienda completa l'intera filiera del Parmigiano Reggiano attraverso la raccolta del latte dalla propria stalla, la lavorazione nelle caldaie in rame a campana rovesciata; dalla salagione nella piscina che ospita mille forme alla volta, all'immenso magazzino di stagionatura che sembra una cattedrale. Non solo, il Caseificio San Bernardino ha sviluppato negli anni anche una propria rete commerciale, distribuita in modo capillare sull'intero territorio nazionale e estero, e che comprende diversi Paesi europei e extraeuropei, tra cui in

[Academy](#) [International](#) [Gambero Rosso TV](#)



C

Seguendo il disciplinare e una ricetta millenaria, l'azienda produce Parmigiano Reggiano DOP con una gamma di stagionature che va dai classici 12 e 24 mesi; il friabile e croccante 30 e 36 mesi; i più audaci 40 e 60 mesi, e un prodotto "cru" ottenuto dal latte dell'antica varietà **Vacche Rosse Reggiane**, e da razza **Bruna**. Entrambe le bovine rustiche e autoctone dell'Italia settentrionale, danno un latte straordinario. Questo consente di ottenere un Parmigiano Reggiano dal gusto ancora più ricco ma al tempo stesso delicato, dal colore paglierino tipico dato dall'alimentazione tradizionale, e un gusto di incredibile completezza. Nelle forme giovani, spiccano note lattiche di **burro** e di frutta fresca come **susine gialle**; mentre in quelle più stagionate si avvertono note di **nocciole**, sentori di **brodo di carne** e aromi di spezie come la **noce moscata**. Nel caveau (ma anche disponibile al banco vendita dello spaccio aziendale) è disponibile su ordinazione anche una *Riserva del Fondatore* intitolata a papà Mario: forme che stagionano 100 mesi.



Il fondamento dell'azienda di famiglia si consolida celebrando anche le nuovissime generazioni, come il piccolo Ettore, che compiendo 3 anni, ha festeggiato aprendo la sua forma di 36 mesi. Si crea così un legame profondo con il territorio e si mantiene viva una tradizione secolare che si riflette in ogni singola scaglia.

Per approfondire la tradizione casearia delle terre matildiche e vedere da vicino le tecniche di produzione del Parmigiano Reggiano, la stagione 2 di **Cheese Hunters** è disponibile sul digitale terrestre al canale 257, su Sky ai canali 133 e 415, e in diretta streaming su [gamberorosso.tv](https://www.gamberorosso.tv)

TI POTREBBE INTERESSARE ANCHE...

STORIE

Che cosa sono le 'nfrennule, i taralli campani che in pochi conoscono

A Sant'Agata de' Goti, piccoli taralli al vino raccontano il legame tra terra, lavoro e gusto, espressione genuina della cultura contadina del Sannio

di Ilaria Corona

TERRITORI

Che cos'è la padellaccia, il piatto sannita con maiale, patate e peperoni

Che cos'è la padellaccia, il piatto sannita sconosciuto

di Ilaria Corona

TERRITORI

La merenda invernale dei contadini murgiani: storia e rinascita della cumbòste

La rinascita della merenda invernale dei contadini murgiani

di Serena Leo

STORIE

I croissant salati sono la nuova mania degli americani (mentre in Italia è tradizione)

I croissant salati sono la nuova mania degli americani

di Eleonora Baldwin

C

Leggi l'ultimo numero del settimanale economico
del Gambero Rosso

 **tre**bicchieri



GUERRE COMMERCIALI

"Inaccettabili dazi doppi per Parmigiano e Grana Padano". Il Governo interviene con gli Stati Uniti



GUERRE COMMERCIALI

Dal Parmigiano Reggiano alla Mozzarella di Bufala Dop, la scure dei dazi fa paura. Ma i giganti del cibo continuano a sperare



MADE IN ITALY

Carne e soia Usa per fare bresaola e Parmigiano e aggirare i dazi? L'idea di Lollobrigida



LA POLEMICA

La Pasta in Bianco dovrebbe costare molto di più di 26 euro. Ecco perché

Academy

International

Gambero Rosso TV

 **Il parmigiano
grana padano**

SOTTOCOSTO E PRATICHE SLEALI

Grana Padano e Parmigiano Reggiano insieme contro il sottocosto sleale: “Toglie valore a prodotti di eccellenza e danneggia i consumatori”



PRODOTTI

Nasce lo shop online del Parmigiano Reggiano, per favorire l'acquisto diretto dai caseifici della Dop

© Gambero Rosso SPA 2025 – Tutti i diritti riservati

P.Iva 06051141007

Codice SDI: RWB54P8

registrazione n. 94/2021 Tribunale di Roma

Modifica [impostazioni cookie](#)

Contattaci



Privacy: Responsabile della Protezione dei dati personali – Gambero Rosso S.p.A. – via Ottavio Gasparri 13/17 – 00152, Roma,
email: dpo@class.it

Resta aggiornato sulle novità del mondo dell'enogastronomia! **Iscriviti alle newsletter** di Gambero Rosso.

Iscriviti alle **Newsletter**

Made with love by
Programmatic Advertising Ltd

Academy

International

Gambero Rosso TV

GAMBERO ROSSO

