

Parmigiano Reggiano Dop

Caratteristiche

- **forma:** cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate;
- **dimensioni:** diametro delle facce piane da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 20 a 26 cm;
- **peso minimo di una forma:** Kg 30;
- **aspetto esterno:** crosta di colore paglierino naturale;
- **colore della pasta:** da leggermente paglierino a paglierino;
- **aroma e sapore della pasta caratteristici:** fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- **struttura della pasta:** minutamente granulosa, frattura a scaglia;
- **spessore della crosta:** circa 6 mm;
- **grasso sulla sostanza secca:** minimo 32%.



Dopo la Dop, è tempo di Millesimato.

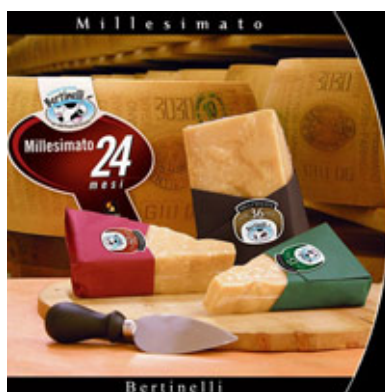
Il Parmigiano ha una storia lunga nove secoli ed è il formaggio più imitato al mondo, oltre ad essere prodotto, in modo fraudolento, in diverse zone del pianeta. Infatti, essendo un formaggio Dop, la sua zona di produzione è limitata alle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (*alla sinistra del fiume Reno*) Mantova (*alla destra del fiume Po*).

Si tratta di un formaggio semigrasso a pasta dura sottoposto ad una lunga e lenta maturazione.

Il latte utilizzato proviene esclusivamente da capi allevati nella zona di origine, la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggio. Esso viene utilizzato crudo e non è ammesso l'uso di additivi.

Per la caseificazione viene utilizzato il latte della mungitura della sera assieme a quello del mattino dopo essere stato parzialmente scremato per affioramento naturale del grasso in vasche di acciaio.

Al latte viene quindi addizionato il siero-innesto composto da una coltura naturale di fermenti lattici ottenuta dall'acidificazione del siero residuo della lavorazione del giorno precedente.



Dopo aver sistemato il latte in delle caldaie di rame tronco-coniche, si aggiunge il caglio di vitello. Dopo la coagulazione, si procede alla rottura della cagliata e la cottura. Si lascia sedimentare i granuli sul fondo della caldaia e mediante un telo, si raccoglie la massa compatta e si trasferisce il tutto negli stampi per la formatura. Dopo alcuni giorni, le forme vengono immerse in una soluzione salina per la salatura e successivamente avviate alla stagionatura

La stagionatura minima è di 12 mesi e soltanto le forme idonee all'esame di selezione possono proseguire la stagionatura per 24 o 36 mesi ad una temperatura del magazzino non inferiore a 16°C.

Parmigiano Dop Millesimato

Dopo il grande exploit degli ultimi decenni, per il Parmigiano è ora il tempo di "Millesimato".

Attraverso un controllo totale dell'intera filiera agro-alimentare, utilizzando esclusivamente latte di prima lattazione (primi cento giorni dal parto), si ottiene questo prezioso formaggio dal gusto pieno ed equilibrato, mai aggressivo anche per le stagionature di più lunga durata.

L'idea è stata di Nicola Bertinelli il quale, rilevando l'omonima Azienda Agricola pensa di realizzare un prodotto realizzato con latte, di prima lattazione appunto, particolarmente ricco di sostanza secca e calcio ed una elevata capacità della cagliata di diventare consistente attraverso una spontanea perdita di acqua. Tale qualità, consente alla pasta del formaggio di iniziare a perdere acqua già intorno ai 55°C, senza arrivare a piena cottura.

Ciò consente alla flora batterica pregiata di rimanere integra e al formaggio di dotarsi di un sapore ed una struttura pregevole.

I periodi di stagionatura vanno:



-oltre i 15 mesi, dove si registrano ancora sentori di latte

-24 mesi, con spiccato sentore di fieno ed erba medica

-39 mesi, con sapore intenso, aromi e profumi complessi

Il Millesimato si presenta:

- Con gusto pieno ed equilibrato
- Senza tracce di amaro o di piccante

- Con un colore più giallo di quello tradizionale
- Con una struttura più raffinata
- Con un sapore intenso, aromi e profumi complessi

Franco Tacconelli