

Parmigiano-Reggiano, ecco il re del made in Italy

Continuano le iniziative a sostegno dei caseifici del territorio danneggiati dal terremoto dello scorso maggio

Un piatto che si rispetti della tradizione emiliana non può essere tale senza di lui. Così come una cesta natalizia non può non avere al suo interno una forma del formaggio più rappresentativo del nostro territorio. Si tratta di uno dei formaggi a pasta dura più presenti nelle tavole italiane e tra i più celebri al mondo: il Parmigiano-Reggiano. Le origini di questo formaggio risalgono al XII secolo con la nascita, a fianco di monasteri e castelli, dei primi 'caseggi': piccoli edifici a pianta quadrata o poligonale dove avveniva la lavorazione del latte. I principali monasteri presenti tra Parma e Reggio

erano quattro: due benedettini (San Giovanni a Parma e San Prospero a Reggio) e due cistercensi (San Martino di Valserena e Fontevivo, entrambi nel parmense). Per avere dei prati con buone produzioni da destinare all'allevamento di bestiame di grossa taglia (sia come forza motrice che come fertilizzante) era necessario avere terreni con abbondante acqua. Non è un caso che le maggiori praterie si formassero là dove c'era abbondanza di acqua sorgiva: a Parma nell'area a nord della città e in quella di Fontanellato-Fontevivo; mentre a Reggio il territorio più ricco d'acqua era tra Montecchio e Campegine.

Nel parmense poi, grazie alle saline di Salsomaggiore, era presente, a differenza di altre città, il sale necessario per la trasformazione casearia. Il Parmigiano-Reggiano si è rapidamente diffuso nell'attuale comprensorio situato a sud del Po, nelle province di Parma, Reggio nell'Emilia e Modena, toccando anche parte delle province di Bologna e Mantova. Questo formaggio è un prodotto a Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.); solo il formaggio prodotto secondo le regole raccolte nel Disciplinare di produzione può fregiarsi del marchio Parmigiano-Reggiano, deve riportare sulla parte esterna i contrassegni nella loro inte-

grità atti a identificare e distinguere il prodotto. Connubio necessario alla produzione di questo formaggio sono i prati stabili e l'allevamento bovino. Una forma di formaggio Parmigiano-Reggiano deve obbligatoriamente avere un peso variabile compreso tra 24 kg e oltre 40 kg, anche se mediamente s'aggira sui 38,5 kg. Per produrre una forma di Parmigiano Reggiano servono circa 550 litri di latte con una media di 16 litri per ogni chilogrammo di formaggio prodotto.

La stagionatura minima è di 12 mesi ed è a quel punto che soltanto le forme idonee all'esame di selezione possono proseguire la stagionatura per 24 mesi e oltre.

