

UN FORMAGGIO PREGIATO

Il Parmigiano Reggiano conquista tutti da nove secoli grazie a caratteristiche uniche

La produzione è disciplinata dal lavoro portato avanti dal Consorzio, che dal 1934 tutela questa eccellenza emiliana.

La forma cilindrica, la crosta spessa e di colore paglierino, la consistenza granulosa. Nulla in una forma di Parmigiano Reggiano è lasciato al caso. Ogni dettaglio, nel suo piccolo, risulta fondamentale per produrre uno dei simboli più caratteristici non solo dell'Emilia Romagna, ma dell'Italia culinaria nel suo complesso. Ed è forse proprio per questa minuziosa attenzione al particolare che, lungo i quasi mille anni di vita, il suo successo non ha conosciuto battute d'arresto.

Le origini del Parmigiano Reggiano risalgono al Medioevo. Intorno al XII secolo, presso i monasteri benedettini e cistercensi di Parma e di Reggio Emilia, si diffuse la produzione di un particolare formaggio a pasta dura, ottenuto tramite la lavorazione del latte in ampie caldaie.

Luoghi, tecnica e ingredienti sono oggi gli stessi di nove secoli fa. I maestri casari continuano a produrre



Un prodotto ambasciatore del made in Italy

il Parmigiano con latte pregiato della zona d'origine, caglio naturale, sale e nessun additivo.

Un rigido disciplinare che viene preservato dal lavoro del Consorzio del Parmigiano Reggiano, nato nel 1934 per portare avanti la tradizione di questo prodotto storico, tutelato dal marchio Dop (Denominazione di origine protetta). Basti pensare che, per raggiungere il suo massimo livello di qualità, il formaggio impiega circa 24 mesi. Questo significa che, dal momento della realizzazione all'acquisto del consumatore, trascorrono almeno due anni, un periodo di tempo fondamentale per il suo pieno sviluppo. Nonostante i circa nove secoli sulla carta d'identità, il Parmigiano non sembra comunque accusare i segni della vecchiaia.

Secondo il rapporto 2018 sul sistema agroalimentare dell'Emilia Romagna, infatti, il comparto del latte continua a crescere, con un aumento dei prezzi trainato proprio dall'ottimo andamento di mercato del Parmigiano Reggiano (+10% rispetto al 2017). La sua longevità può essere spiegata anche attraverso le caratteristiche nutrizionali, che lo rendono uno degli ingredienti cardine della dieta mediterranea.

Il Parmigiano contiene solo il 30% d'acqua e ben il 70% di sostanza nutritiva: rispetto ad altri formaggi stagionati è meno grasso, più proteico e apporta un'ottima concentrazione di calcio e sodio. Inoltre, secondo il Disciplinare che ne regola la produzione, è naturalmente privo di lattosio. Caratteristiche che lo rendono perfetto per essere mangiato a scaglie, grattugiato sulla pasta o abbinato a dei secondi piatti.

