

Parmigiano Reggiano DOP



Il più celebre dei formaggi italiani, menzionato già dal Trecento in una novella di Boccaccio. L'area di produzione è localizzata principalmente e tradizionalmente nelle province di Parma e Reggio Emilia, anche se è stata estesa a lembi di alcune province circostanti. Fino a pochi decenni fa la produzione avveniva nei tipici "caselli" di pianta ottagonale che garantivano una particolare circolazione d'aria, e ancor oggi nella lavorazione sono state mantenute alcune tradizioni arcaiche come l'uso del rame, invece dell'acciaio inox, per le caldaie in cui viene preparato il formaggio. La stagionatura, se condotta in condizioni ottimali, può anche superare felicemente i quattro anni (il formaggio comunque ha bisogno di almeno 36 mesi di stagionatura per esprimere al meglio le sue potenzialità): per saggiare la maturazione delle forme si fa uso di un ago a forma di vite "girato" in profondità nella pasta. Tra i primi in Italia in Parmigiano Reggiano (il doppio nome è nato ufficialmente nel 1951: prima si parlava di "Parmigiano" o di "Reggiano") ha ricevuto la Doc nel 1955, e la Dop nel 1996.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta dura, di consistenza granulosa e di colore paglierino più o meno scuro a seconda della durata della stagionatura

Sapore: armonico, asciutto e intenso, con note erbacee se prodotto con latte di bestiame alimentato al pascolo

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, ma anche vini bianchi

Provenienza

- Emilia Romagna
- Lombardia

Tipo di latte

-

Marchi





Formaggi per Tradizione

frizzanti se giovane. Frutta fresca (pere Kaiser), mostarda di zucca.
Aceto Balsamico di Modena, pane casereccio

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo un anno

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 32% Mgss

Peso: 24-40 kg

Dimensioni: diametro 35-45 cm, h. 18-24

Produttori: caselli aderenti al Consorzio di produzione e tutela del
Parmigiano Reggiano