Allevatore di Formaggi

Parmigiano Reggiano DOP

Provenienza

- Emilia Romagna
- Lombardia

Tipo di latte

-

Marchi

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

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

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
Codice forma: n.d.
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038