RegioneEmilia-Romagna

Atlas of Gourmet Food Valley

ATLANTE GASTRONOMICO della FOOD VALLEY

PARMIGIANO REGGIANO

STORIA e PRODUZIONE

Per ricostruire la storia del Parmigiano Reggiano, si può partire dall'ottocentesco Vocabolario parmigiano-italiano di Carlo Malaspina (ediz. 1858), in cui alla voce "Formai d'grana" si legge: "Parmigiano, Cacio Parmigiano. Formaggio fine di vacca."

Questa testimonianza indica come il termine in uso fino all'Ottocento fosse "Grana" piuttosto che "Parmigiano", da cui la confusione che ancora oggi si trascina tra i due formaggi stagionati tipici dell'area padana. La vera distinzione è insita nell'alimentazione delle bovine da latte e nella diversa stagionatura. Ulteriori elementi differenziali sono accuratamente elencati dai due disciplinari di produzione DOP.

Notizie certe sulla commercializzazione del Parmigiano Reggiano risalgono al 1200. Nel periodo rinascimentale, si vede aumentare la produzione del formaggio; compaiono anche le "imitazioni" (Formaggio piacentino e Lodigiano) e, per tutelare commercialmente il prodotto, il 7 agosto 1612, il Duca di Parma emana un atto con cui stabilisce i luoghi di provenienza del formaggio che poteva chiamarsi di Parma: la prima denominazione di origine ante litteram.

L'esigenza della tutela si fa sempre più pressante e nel 1928 nasce il Consorzio Volontario del Grana Reggiano; nel 1937 vengono definiti i confini, ancora oggi immutati, della zona di produzione. L'anno successivo, infine viene ufficializzato il termine Parmigiano Reggiano. L'ultimo atto della lunga storia del Parmigiano Reggiano è il riconoscimento europeo della DOP nel 1996, con la definizione del profondo legame di questo formaggio con la sua terra, fatta di elementi naturali, ma anche di uomini e ingegno.

Sull'area di produzione, sono presenti attualmente circa 350 caseifici, che raccolgono il latte di più di 3.000 aziende agricole, che viene trasformato in oltre 3 milioni di forme da avviare alla stagionatura. L'export interessa circa il 35% della produzione.

Per fare un kilogrammo di Parmigiano Reggiano occorrono 14 litri di latte; poiché una forma pesa circa 40 kilogrammi, vengono utilizzati almeno 550 litri di latte per realizzarla.

Il latte, ovviamente, è quello della zona di produzione, deriva da vacche alimentate prevalentemente con foraggi della zona di origine e viene utilizzato crudo, senza nessun additivo e con l'aggiunta di solo siero innesto naturale e caglio di vitello.

Uno dei segreti del Parmigiano Reggiano, inoltre, è nella cura con cui viene stagionato.

Per ottenere il marchio, una forma è sottoposta a tre passaggi obbligatori: caratteristica puntinatura sulla superficie laterale della crosta, identificazione di ogni forma tramite una placca di caseina e verifica della qualità di ogni singola forma dopo il periodo di stagionatura minima di 12 mesi.

La stagionatura minima del Parmigiano Reggiano è di 12 mesi (la più alta tra i formaggi) e le altre stagionature di riferimento sono: oltre 18, oltre 22 e oltre 30 mesi.

HISTORY and PRODUCTION

To trace the history of Parmigiano Reggiano, we can start from the Vocabulary from Parmesan to Italian by Carlo Malaspina, edited during the XIX century (1857), where the term "Formai d'grana" ("grana cheeses") is defined as following: "Parmigiano, Cacio Parmigiano. Formaggio fine di vacca" (Parmigiano, cheese from Parma. Fine grain cow cheese". Besides suggesting how the noun "Grana" was used instead of "Parmigiano" in the XIX century, it also explains the confusion (which still persists today) between the two aged cheeses, typical of the Padana area. The real distinction between the two is in the feeding of the cows and the aging process. Further elements of differentiation are accurately listed in the two PDO (Protected Designation of Origin) regulations.

The earliest evidence of a Parmigiano Reggiano trade dates back to 1200. During the Renaissance, cheese production grows and the first "imitations" (Piacentino and Lodigiano cheeses) appear. In order to safeguard the product, on August 7th 1612, the Duke of Parma issues a Defence Act that establishes the places of origin of the cheese that can be named "from Parma": this is indeed the first denomination of origin!

The Voluntary Consortium of Grana Reggiano is created in 1928 to protect the name from imitators. In 1937 the geographical production area is strictly defined.The year after, the cheese was officially named Parmigiano Reggiano. In 1996, Parmigiano Reggiano became the first Italian cheese to earn certification as a PDO product, an elite group of high-quality European foods made by traditional methods in strictly defined geographical areas.

The production area currently hosts 400 dairies that collect the milk from 4.000 farms; this milk is processed in order to give 3 million cheese shapes. 35% is exported.

In order to get 1kg of Parmigiano, 14 liters of milk are needed; and since one shape weighs almost 40kg, it takes 550 liters of milk to produce it.

Milk, obviously, comes from the defined production areas; cows are fed only with fodder and forage. Milk is processed raw, with no extra-additive; the only additions allowed are fermented whey and calf rennet.

Moreover, one of the secrets of Parmigiano is the careful aging. In order to obtain the fire-branded mark, each shape has to pass through three mandatory steps: the typical dots imprinted on the lateral surface of the rind, the identification by a casein plate and the quality test of each single shape after an aging period of at least 12 months.

The minimum aging for Parmigiano is 12 months (the longest among cheeses). Other reference agings are over 18, 22 and 30 months.

dal PRODOTTO ai SENSI

Per fare il Parmigiano Reggiano, il latte della mungitura serale viene lasciato riposare sino al mattino in ampie vasche, nelle quali affiora spontaneamente la parte grassa, destinata alla produzione di burro. Insieme al latte intero della mungitura del mattino, il latte scremato della sera viene poi versato nelle tipiche caldaie di rame, con l'aggiunta di caglio di vitello e siero innesto. La scelta e il dosaggio del caglio sono uno dei segreti del casaro. Un eccesso di prodotto, per esempio, può far emergere delle note amare nel formaggio.

In pochi minuti il latte coagula, passa cioè dallo stato di sospensione colloidale a quello di "gel", la cagliata. Anche la rottura della cagliata è un'arte, poiché la dimensione dei frammenti regola la fuoriuscita dell'acqua dalla massa e di conseguenza incide sulla struttura finale del formaggio. Dopo la rottura, la cagliata viene cotta fino a una temperatura di 55 gradi centigradi, e i granuli caseosi precipitano sul fondo della caldaia formando un'unica massa.

Dopo circa cinquanta minuti, la massa caseosa viene estratta dalla caldaia e tagliata in due parti ("gemelle"), ciascuna delle quali è immessa in una fascera che gli darà la forma definitiva.

Ogni forma viene contrassegnata con un numero unico e progressivo che l'accompagnerà proprio come una carta d'identità; una speciale "fascia marchiante" incide sulla forma il mese e l'anno di produzione, il numero di matricola che contraddistingue il caseificio e l'inconfondibile scritta a puntini su tutta la circonferenza.

A distanza di pochi giorni, le forme sono immerse in una soluzione satura di acqua e sale: la salatura, oltre ad accentuare il sapore del formaggio, contribuisce alla formazione della crosta e a preservarla dallo sviluppo di muffe.

Inizia quindi la fase più delicata del processo produttivo, ovvero la stagionatura.

Così come l'alimentazione delle vacche, anche la stagionatura può influenzare il colore del formaggio. Il Parmigiano di montagna tende ad avere una colorazione giallo paglierino più intensa rispetto a quello di pianura.

Visivamente, oltre al colore, si valuta la struttura della pasta (compatta o granulosa), si osserva la presenza di occhiatura (presenza di spazi circolari vuoti) e granuli di tirosina (amminoacido che forma piccolissimi cristalli bianchi). La maggiore presenza e dimensione dei cristalli di tirosina sono un indice di livelli di stagionatura più protratti nel tempo e derivano dalla scomposizione enzimatica delle proteine.

L'esame olfattivo deve essere fatto su un campione spezzato al momento; solo dopo, si passa all'assaggio gustativo. In questa fase si valutano i sapori di base (dolce, salato, acido, amaro), gli aromi e la presenza/assenza di sensazioni trigeminali, come il piccante e l'astringente.

I gusti che possono caratterizzare il Parmigiano Reggiano sono:

dolce, più accentuato nei prodotti giovani;
salato, che aumenta con la stagionatura;
amaro, (quasi sempre debole) spesso legata ad una sensazione di erbaceo.

La dolcezza percepita nel Parmigiano Reggiano stagionato non è data dal lattosio, zucchero presente nel latte che viene trasformato completamente in acido lattico nelle ore immediatamente successive alla caseificazione, ma da certi amminoacidi, come la valina.

Nella valutazione sensoriale del Parmigiano Reggiano, anche le sensazioni tattili sono importanti e ci permettono di acquisire subito informazioni circa il grado di stagionatura. Un campione premuto tra le dita può essere più o meno elastico a seconda dell'età, e masticandolo possiamo percepire una sorta di gommosità, nel caso di un prodotto poco stagionato. I prodotti più stagionati mediamente sono più asciutti e friabili.

La stagionatura prolungata porta ad avere, tra l'altro, un maggior contenuto in acido glutammico: amminoacido derivante dalla scomposizione delle proteine, che legandosi con il sale da origine al glutammato di sodio. Il glutammato di sodio, ampiamente usato nell'industria alimentare come esaltatore di sapidità e spesso additato come prodotto dannoso per l'organismo umano, è in realtà anche un prodotto molto presente in natura. La sensazione in bocca sviluppata dal glutammato di sodio viene descritta con il quinto gusto "umami".

Il Parmigiano Reggiano è l'unico formaggio che si rompe a scaglie, secondo le linee di minor resistenza della pasta; è stato addirittura inventato un coltello apposito, con la conformazione a goccia, per porzionarlo.

La scaglia, inoltre, ha una maggiore superficie di scambio con l'esterno e di conseguenza offre una maggiore e migliore possibilità di apprezzamento di profumi ed aromi in bocca.

Parmigiano Reggiano DOP	
Categoria	Formaggi e latticini
Stagionalità	Tutto l'anno
Territorialità	Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (a sinistra del Reno), Mantova (a destra del Po)
Conservabilità	Buona e prolungata grazie al freddo (4-8°C) e al sottovuoto. In frigorifero deve essere conservato entro un contenitore in vetro o plastica, altrimenti può assorbire gli odori a causa della componente grassa

From the PRODUCT to the SENSES

In order to make Parmigiano, the milk from the evening milking is left to rest until morning in large vats, where the fatty part spontaneously rises to the surface. This is used for the production of butter.

As soon as the whole milk from the morning milking arrives from the farm, the skimmed milk from the night before is poured into the typical copper cauldrons where calf rennet and fermented whey are added.

The choice and dosage of calf rennet are one of the secrets of cheese-makers: an excess of product, for example, can bring out some bitter taste in the cheese.

The milk coagulates in around ten minutes, going from the state of colloidal suspension to "proteic gel": the curd. The breaking of the curd is an art, since the dimension of the fragments determines the draining of excess liquid from the mass and consequently affects the final structure of the cheese.

After breaking the curd, the cooking process begins reaching a temperature of 55 degrees centigrade, after which the cheesy granules sink to the bottom of the cauldron forming a single mass.

After resting for around 50 minutes, the cheese mass is removed and cut into two parts called 'twins'. Each of them is then placed in a mould which will give it its final shape.

Each cheese is given a unique, progressive number using a casein plate and this number remains with it just like an identity card: a special 'marking band' engraves the month and year of production onto the cheese, as well as its cheese dairy registration number and the unmistakable dotted inscriptions around the complete circumference of the cheese wheel.

After a few days, the wheels are immersed in a water and salt-saturated solution.

It is a process of salting by absorption which accentuates the cheese flavor, contributes to the formation of the rind and preserves it from the development of molds.

Such a process ends the production cycle and opens the not less fascinating cycle of maturation.

Cow feeding and aging can both influence the cheese color. Parmigiano from the mountains tends to have a more intense light straw-color when compared with the one from the plains.

Visually, besides the color, it is also possible to evaluate the structure of the paste (compact or grainy), the presence of 'eyes' (circular emply spaces) and tyrosine granules (amino acid that forms very small white crystals). A higher presence of tyrosine granules and bigger crystals are index of longer aging periods, since they derive from the decomposition of proteins into amino acids.

The olfactory evaluation has to be done on a just broken sample; after that, it is possible to proceed with the gustatory evaluation. In this phase, basic flavors are evaluated (sweet, salty, sour, bitter), as well as the presence/absence of trigeminal sensations, such as spicy and astringent tastes.

The flavors that can characterize Parmigiano Reggiano are basically:
sweet in younger shapes;
salty in more aged shapes;
bitter: weak note, often linked to a herbal sensation.

The sweetness perceived in aged Parmigiano is not given by lactose, an almost non-sweet sugar, but by certain amino acids, like valine. The introduction of a fifth taste, umami, has been necessary to indicate the global organoleptic sensation determined by sodium glutamate.

In the sensory evaluation of Parmigiano, tactile sensations are also important to quickly acquire information on the length of aging. A sample of cheese pressed between fingers can be more or less elastic according to the age, and it is also possible to perceive, while chewing, a certain gumminess in case of shorter aging. The most aged produtcts are, on average, more dry and crumbly

Longer aging can also lead to a higher content in glutamate, an amino acid that can be normally found in proteins. Sodium glutamate, which is widely used in food industry as a flavor enhancer, is often blamed to be dangerous to our body. But actually, it is also a product present in nature.

Parmigiano is the only cheese which breaks into scale-like fragments by forcing the less resistant lines along the paste, so a special knife was invented for it with a typical 'drop' shape. Moreover, the scale-like fragment has a wider surface of contact with the exterior, thus offering a greater and better chance of appreciating its tastes and aromas in the mouth.

Parmigiano Reggiano DOP	
Cathegory	Dairies
Seasonality	all year long
Territoriality	Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (to the left of the River Reno), Mantova (to the right of the River Po)
Shelf life	Well prolonged thanks to cold (4-8°C) and vacuum. When stored in the fridge, it has to be closed into a plastic or glass container, otherwise it can absorb smells because of its fatty component

Bianca Cremosa di Parmigiano Reggiano (entrée)

Silverio Cineri
Chef Ristorante "Silverio", Faenza (RA)

L'entrée è una fonduta di Parmigiano Reggiano, che può essere servita calda o fredda, come una sorta di gelato.

Sapori ricoperti biscottati e profumati nei secoli dalla nostra terra

Silverio Cineri
Chef Ristorante "Silverio", Faenza (RA)

L'antipasto è un tortello biscottato (prima lessato e poi passato in forno) con tre farcie giustapposte: Formaggio di Fossa, con composta di ribes e mirtilli e acidità di balsamico; a seguire Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse, con besciamella per addolcire; e per finire piadina, prosciutto e Squacquerone, un must della Romagna, trasformati in ripieno. Così Silverio descrive l'ispirazione del suo piatto: " Il sesto giorno il Signore finì il mondo, se ne compiacque, lo prese fra le mani e gli diede un bacio. Con quel bacio colpì l'Emilia-Romagna. Quella terra così baciata dal Signore fu il massimo della fertilità, dando origine a tutti i migliori prodotti e rendendo fertile anche la mente di chi ci ha vissuto".

Cappellacci di melanzana e Parmigiano Reggiano al pomodorino giallo e basilico

Marta Scalabrini
Chef Ristorante "Marta in cucina", Reggio Emilia (RE)

La pasta di grano "arso", essiccato a lungo in campo, assume una consistenza, una colorazione e un aroma del tutto particolari che ben si accompagnano al ripieno di melanzane, leggermente piccante. La freschezza del piatto arriva dal pomodorino giallo (acido, ma non troppo) della salsa in cui annegano i cappellacci e la sapidità dal Parmigiano Reggiano grattugiato sopra, come nelle più solida tradizione locale.

Terrina di Parmigiano Reggiano con polvere di coppa, funghi porcini, erbe e fiori

Daniele Repetti
Chef Ristorante "Nido del Picchio", Carpaneto Piacentino (PC)

Il piatto consiste di una terrina di Parmigiano Reggiano di montagna, accompagnata da funghi porcini in conserva, fiori, erbe di stagione e polvere di coppa piacentina. Completano il tutto due listelle di farina di segale fritte.

Cacio, pepe e fichi

Rino Duca
Chef Osteria "Il grano di pepe", Ravarino (MO)

Difficile fare un dolce col Parmigiano? Non per Rino Duca, che propone una infusione di pepe, panna e Parmigiano, che trasforma in delicati e vaporosi ciuffetti bianchi, giustapposti a fichi caramellati, il tutto spolverizzato con polvere di foglia di fico. L'idea di partenza è una passione di Duca, il cacio e pepe, a cui ha dovuto trovare un compagno di viaggio dolce, il fico. Per smorzare il dolce del fico, lo ha caramellato, in modo da mettere anche una nota leggermente amara per bilanciare il piatto.

Dove... in Emilia-Romagna

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
via Kennedy, 18, Reggio Emilia (RE)
tel 0522 - 307741
www.parmigianoreggiano.it

from the PRODUCT to the KITCHEN

Creamy white of Parmigiano Reggiano (entrée)

Silverio Cineri
Chef Restaurant *"Silverio", Faenza (RA)*

The entrée is a Parmigiano fondue, that can be served both warm or cold, almost like an ice cream.

Toasted, covered flavors, scented by our land through centuries

Silverio Cineri
Chef Restaurant *"Silverio", Faenza (RA)*

The starter is a toasted tortello (first boiled and then baked in the oven) with three fillings: ditch cheese with currant and blackberries compote, and balsamic sourness; then, Parmigiano from red cows, with besciamelle that sweetens; finally, a typical piadina with ham and squacquerone cheese, a Romagna must, transformed into a filling. That's how Silverio describes his inspiration for this dish: "On the sixth day the Lord finished the world. He liked it, took it in his hands and kissed it. That kiss hit Emilia-Romagna. That land kissed by the Lord was the most fertile ever, and gave origin to the best products. It also made the mind of the people living there extremely fertile".

Eggplant and Parmigiano Reggiano Cappellacci with yellow tomato and basil

Marta Scalabrini
Chef Restaurant *"Marta in cucina", Reggio Emilia (RE)*

Pasta made from burnt wheat, dried on the field, has a peculiar consistency, color and aroma that perfectly matches with the spicy eggplant filling. The freshness of the dish is given by the yellow tomato sauce (which is a little bit sour) whereas sapidity is given by the grated Parmigiano, as the local tradition teaches.

Parmigiano Reggiano terrine with nape, porcini mushrooms, herbs and flower powder

Daniele Repetti
Chef Restaurant *"Nido del Picchio", Carpaneto Piacentino (PC)*

This dish is made up of a terrine of Parmigiano from mountain cows, matched with pickled porcini mushrooms, seasonal flowers and herbs, and Piacentina nape powder. It is served with two stripes of fried rye dough.

Cheese, pepper and figs

Rino Duca
Chef Osteria "Il grano di pepe", Ravarino (MO)

Could you imagine a dessert made with Parmigiano? Rino Duca made it: an infusion of pepper, cream and Parmigiano is then transformed into delicate, white wisps, matched with caramelized figs, all dusted with powdered fog leaf. A beloved dish of Duca stands as the original idea: cacio e pepe, combined with a sweet companion: the fig. In order to smooth the extreme sweetness of the fig, he caramelized it, so to obtain a slightly bitter note which gives balance to the dish.

Where... in Emilia-Romagna

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
via Kennedy, 18, Reggio Emilia (RE)
phone 0522 - 307741
www.parmigianoreggiano.it

VALORI E IDEE PER NUTRIRE LA TERRA
L'Emilia-Romagna a Expo Milano 2015

Regione Emilia-Romagna

Atlas of Gourmet Food Valley

ATLANTE GASTRONOMICO della FOOD VALLEY

CRPA Lab

chef to chef
emiliaromagnacuochi

FOOD • VALLEY
TRAVEL & LEISURE

mcdue.ra.it