



Parmigiano Reggiano: i valori di un prodotto del territorio

Oggi come mille anni fa

Il Parmigiano Reggiano è tra i formaggi più antichi e più ricchi che si conoscano. Si produce oggi sostanzialmente come mille anni fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e con una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare **una lavorazione del tutto naturale**, senza l'uso di additivi. La sua produzione è regolamentata da un rigido Disciplinare, depositato presso l'Unione Europea: il Parmigiano Reggiano è un **formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP)**, cioè un prodotto che, in virtù delle caratteristiche distintive e del legame con la sua zona d'origine, gode di un regime di protezione accordato dalla UE a tutela del consumatore e del produttore. Per essere chiamato con la denominazione "Parmigiano Reggiano DOP", il formaggio deve essere fatto rispettando stringenti regole. Innanzitutto deve essere prodotto nella **Zona di origine** (che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno – una superficie di circa 10.000 km²). In quest'area devono avvenire la produzione di latte, la trasformazione in formaggio, la stagionatura fino all'età minima (12 mesi), il confezionamento e la grattugiatura del Parmigiano Reggiano DOP. Non è possibile fare il Parmigiano Reggiano con latte prodotto fuori da questa zona o proveniente dall'estero. Inoltre, il Parmigiano Reggiano deve essere realizzato con modalità artigianali riportate nel **Documento Unico** e nel rigoroso **Disciplinare**, che impongono: precise metodiche produttive (standard di produzione); particolare dieta per le bovine (Regolamento per l'alimentazione delle bovine); norme di utilizzo del marchio (Regolamento di marchiatura).

Il legame indissolubile con il territorio

Ciò che lega saldamente il Parmigiano Reggiano alla propria terra e che fa sì che in nessun altro luogo del mondo sia possibile ottenere lo stesso prodotto, pur impiegando le medesime tecniche, non sono solo gli aspetti culturali e di tradizione. È prima di tutto una **caratteristica microbiologica** a legare il Parmigiano Reggiano alla sua zona di origine. Per la produzione di Parmigiano Reggiano, **si utilizza infatti latte crudo** prodotto esclusivamente in quel territorio. Si tratta di un latte particolare, caratterizzato da una singolare e intensa attività batterica della flora microbica autoctona, influenzata da fattori ambientali, soprattutto dai **foraggi, erbe e fieni dell'area di origine** che costituiscono il principale alimento delle bovine dedicate a questa particolare produzione. Inoltre, per fare il Parmigiano Reggiano **non si usano additivi**. Questo significa che, durante il processo produttivo, non vi sono interventi esterni (ad esempio, aggiunta di additivi enzimatici o di batteri selezionati in laboratorio) per modificare l'attività dei batteri che si trovano naturalmente nel latte crudo prodotto dalle aziende agricole presenti nella zona di origine. Solo il casaro durante la trasformazione in formaggio, grazie alla tecnica di caseificazione, riesce a valorizzare e a far prevalere i batteri lattici che operano le fermentazioni lattiche positive e attese per la buona riuscita del formaggio.



La nascita di un mito

Il Parmigiano Reggiano è sempre stato un'espressione della sua terra e dell'Italia nel mondo fin dalle origini, che sono antiche e nobili e risalgono al **Medioevo**. In particolare, i monaci furono i primi produttori di Parmigiano Reggiano, spinti dalla ricerca di un formaggio che avesse una caratteristica su tutte: quella di **durare nel tempo**. Ottennero questo risultato asciugando la pasta e aumentando le dimensioni delle forme, consentendo così al formaggio di conservarsi e, quindi, di viaggiare, allontanandosi dalla zona di produzione. Questa caratteristica è stata la fortuna del Parmigiano Reggiano, che così ha potuto viaggiare lungo i secoli in tutto il mondo, diventando espressione autentica, come diremmo oggi, del *Made in Italy* agroalimentare. La prima testimonianza scritta è del 1254, in un atto notarile all'archivio di Stato di Genova, dove viene citato il *caseus parmensis*. La testimonianza letteraria più nota è del 1344: **Giovanni Boccaccio** nel Decamerone descrive la contrada del Bengodi e cita una montagna di "*parmigiano grattugiato*" su cui venivano fatti rotolare "*maccheroni e ravioli*", dando così un'indicazione dell'uso che se ne poteva fare in cucina.

Buono e fa bene

Le sue proprietà sono molteplici e tutte legate alle qualità intrinseche del prodotto: **digeribile, ricco in calcio**, fonte di fosforo, **privo di additivi e conservanti**, connotato da piacevolezza e gradimento organolettico. Per queste caratteristiche, il Parmigiano Reggiano è un alimento fondamentale nella dieta di tutti, dai piccoli agli anziani, passando per gli sportivi che trovano nel Parmigiano Reggiano una carica di energia totalmente naturale. Grazie al suo processo produttivo, il Re dei formaggi è anche **naturalmente privo di lattosio** già dopo 48 ore dalla nascita, dal momento che tutto lo zucchero (lattosio) viene trasformato in acido lattico a opera dei batteri lattici. Le lunghe stagionature (40 mesi) sono inoltre **fonte di selenio e cromo**. Il selenio è un micronutriente che contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario, alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo, alla normale funzione tiroidea e al mantenimento di unghie e capelli normali. Il cromo contribuisce al normale metabolismo dei macronutrienti e al mantenimento dei normali livelli di glucosio nel sangue.

Il regime alimentare delle bovine

Le bovine produttrici di latte destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano seguono un particolare regime alimentare. Il Disciplinare prescrive infatti **l'uso prevalente di foraggi locali**. Nello specifico, la norma prevede che almeno il 50% dei foraggi utilizzati dalla mandria debba essere prodotto dalla stessa azienda produttrice di latte, e almeno il 75% deve essere proveniente dalla zona d'origine. Di fatto, la realtà produttiva è costituita per la stragrande maggioranza da aziende familiari molto radicate nel territorio, così che la quasi totalità dei foraggi ha provenienza dall'azienda agricola e dalla zona d'origine. Sempre a norma di Disciplinare, la razione alimentare delle vacche prevede l'uso di **mangimi vegetali** a base di cereali quali orzo, frumento, mais (provenienti da imprese mangimistiche aderenti all'apposito Albo dei Mangimisti istituito dal Consorzio del Parmigiano Reggiano). Il Regolamento di alimentazione definisce rigidi requisiti per le materie prime che possono comporre la razione delle bovine: alcune materie prime molto comuni nelle normali razioni sono vietate, per evitare che siano trasmessi aromi o sapori anomali al latte o che ne siano alterate le caratteristiche tipiche.



Vietato qualsiasi additivo

Un'altra importante regola per l'alimentazione delle bovine imposta dal Disciplinare **vieta l'uso di alimenti fermentati**. Pertanto, è **vietato l'uso di qualsiasi alimento insilato**, che sono invece largamente usati in altre parti d'Italia. Infatti, questi alimenti fermentati determinano la presenza nel latte di batteri (clostridi sotto forma di spore, resistenti al calore) che sono causa di fermentazioni dannose che provocano dei difetti al formaggio durante la lunga stagionatura (gonfiore nella pasta dovuto a produzione indesiderata di gas). L'unico modo per eliminare queste dannose attività microbiche è l'uso di additivi o di tecniche fisiche di centrifugazione del latte. Ma i produttori si sono sempre opposti ad adottare pratiche non naturali e pertanto nella produzione di Parmigiano Reggiano è **assolutamente vietato l'uso di qualsiasi additivo**. Queste norme così stringenti per l'alimentazione delle bovine sono particolarmente importanti perché è proprio quello che le vacche mangiano a creare le basi per un latte di buona qualità e adatto a essere trasformato in Parmigiano Reggiano. Inoltre, sono i foraggi a determinare quella positiva "mediazione batterica" che crea il legame con il territorio e che caratterizza prima il latte e poi il formaggio. Il Parmigiano Reggiano è un **prodotto DOP**, a Denominazione di Origine Protetta, dove la parola "origine" sta a indicare proprio la zona di provenienza e porta la sua *influenza* sul prodotto grazie a questa attività batterica che, nel caso del Parmigiano Reggiano, è lasciata totalmente libera, in quanto non vi sono additivi che possano modificare le fermentazioni e le attività enzimatiche durante la stagionatura.

Solo latte, sale e caglio

Gli ingredienti per fare il Parmigiano Reggiano sono solo tre: il latte, il sale e il caglio. Il latte utilizzato è crudo, vale a dire **non trattato termicamente**, quindi con **la ricchezza dei fermenti lattici presenti naturalmente**. La composizione della flora microbica è influenzata dai fattori ambientali della zona d'origine, soprattutto dai fieni e dalla particolare alimentazione delle bovine. È vietato l'uso di qualsiasi additivo e di starter batterici selezionati.

Stagionatura

La **stagionatura minima è di 12 mesi** (il più lungo periodo di stagionatura minima di tutti i formaggi DOP), ma è intorno ai 24 mesi che il Parmigiano Reggiano raggiunge la maturazione adatta a esprimere le sue caratteristiche tipiche. Può stagionare anche oltre i 48 mesi, manifestando aromi e profumi inesplorati. Nella stagionatura, grazie all'azione degli enzimi liberati dai batteri lattici, le proteine vengono scomposte in pezzi più piccoli, in peptidi e in amino-acidi liberi, mattoni base della catena proteica. Questa azione di scomposizione proteica (proteolisi) determina le proprietà strutturali e sensoriali del Parmigiano Reggiano e la sua alta digeribilità.

Le diverse stagionature regalano sensazioni aromatiche differenti e lo rendono particolarmente versatile in cucina, dato che si adatta a molte preparazioni e abbinamenti:

12-19 mesi: delicato – Il Parmigiano Reggiano di 12-19 mesi ha sentori delicati di latte fresco, yogurt, burro, accompagnati da note vegetali di erba e verdura lessa e da un sapore dolce e acidulo. Nel formaggio iniziano a vedersi i cristalli di tirosina.

20-26 mesi: armonico – Il Parmigiano Reggiano di 20-26 mesi esprime al palato un buon equilibrio tra il sapore dolce e salato, e ai sentori di latte e yogurt si accompagnano le note di burro fuso e di frutta fresca come banana e ananas. Il formaggio si presenta friabile e granuloso.



27-34 mesi: aromatico – Il Parmigiano Reggiano di 27-34 mesi presenta sentori di frutta secca, aroma di brodo di carne e spezie come la noce moscata. La scaglia si presenta solubile, molto friabile, e asciutta.

35-45 mesi: intenso – Il Parmigiano Reggiano 35-45 mesi ha un'elevata intensità olfattiva e spiccano sentori di spezie e di affumicato con un colore giallo intenso che tende all'ambrato e cristalli di tirosina molto ben visibili.

Controllo e marchi

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano è l'ente di tutela che associa tutti i produttori di formaggio Parmigiano Reggiano, a cui consegnano il latte gli allevatori della zona d'origine per essere trasformato in formaggio DOP secondo il rispetto del disciplinare. È nato nel 1934 e ha la funzione di tutelare, difendere e promuovere il prodotto, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo. Ogni forma di Parmigiano Reggiano riceve alla nascita un **marchio d'origine** (i noti "puntini", a cui si è aggiunta dalla produzione 2002 anche una "placca di caseina"). Inoltre, **ogni forma viene esaminata** all'età vicina ai 12 mesi. Solo se supera questo esame, la forma viene marchiata a fuoco con il **marchio di selezione**. La certificazione di conformità sull'osservanza del Disciplinare viene svolta dall'Organismo di Controllo Qualità P-R, per conto dell'Unione Europea e del Ministero.

I numeri del Parmigiano Reggiano (dati 2022)

2.356 allevatori / conferenti latte ai caseifici attivi a dicembre 2022

267.000 bovine di oltre 24 mesi di età per la produzione di latte

2,03 milioni di tonnellate di latte prodotto nel 2022

16,1% della produzione nazionale di latte vaccino del 2022

309 caseifici produttori

4.002.270 forme prodotte pari a circa 160.097 tonnellate

50.000 persone coinvolte nella filiera produttiva

1,8 miliardi di euro giro d'affari alla produzione (+5,3%)

2,9 miliardi di euro giro d'affari al consumo (+6,9%)

64.202 tonnellate esportate (+3%)

47% quota export (vs 45% del 2021)

Per ulteriori informazioni sul Consorzio, sul prodotto e sulla lavorazione:

www.parmigianoreggiano.com