GUIDA *Sensoriale* al Parmigiano Reggiano

Conoscere, capire e degustare un mito italiano

A sensory guide to Parmigiano Reggiano

How to taste this Italian delicacy



PARMIGIANO REGGIANO

GUIDA *Sensoriale* al Parmigiano Reggiano

Conoscere, capire e degustare un mito italiano

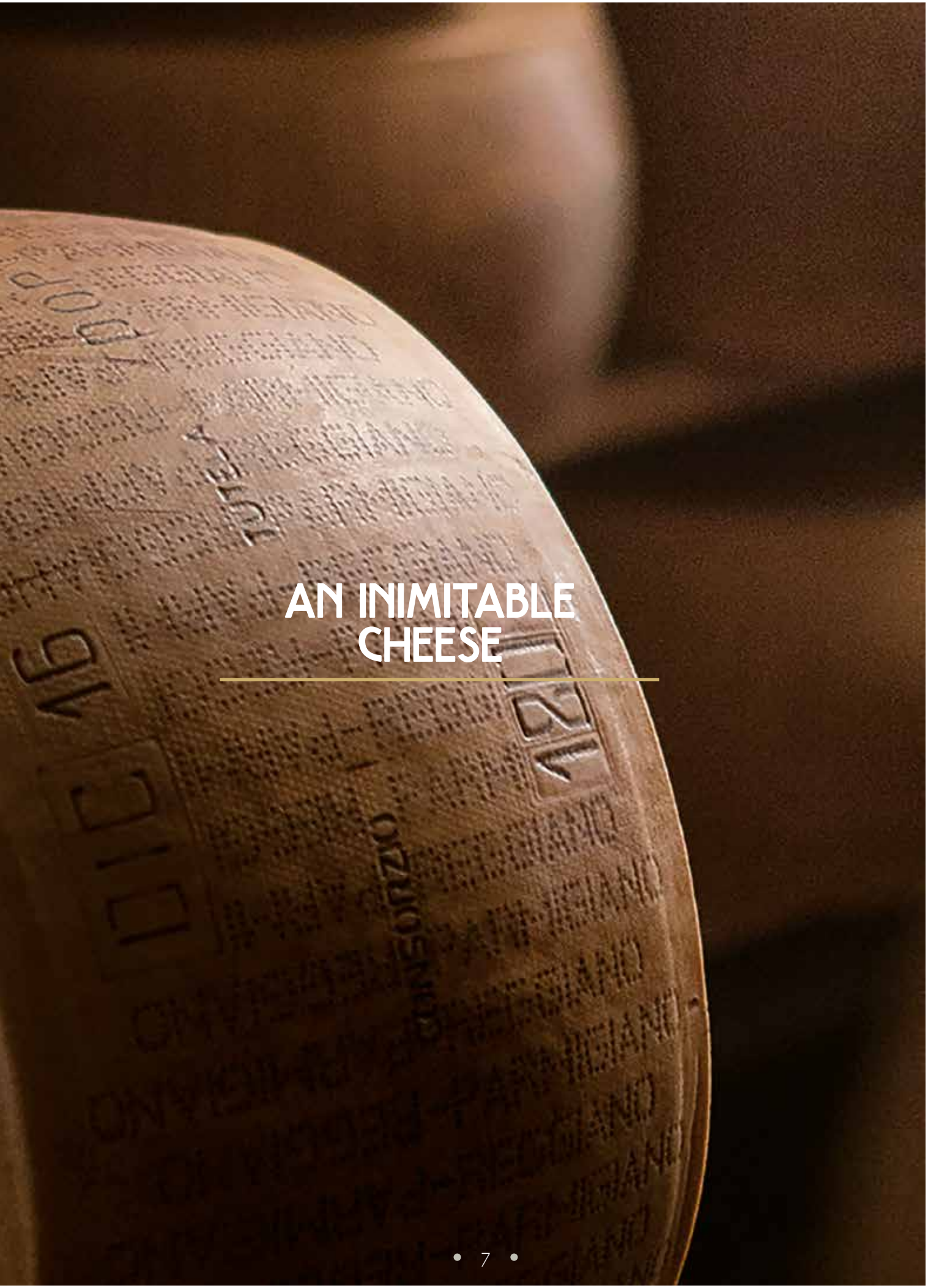
A sensory guide to Parmigiano Reggiano

How to taste this Italian delicacy

PARMIGIANO REGGIANO



UN FORMAGGIO INIMITABILE



AN INIMITABLE CHEESE

Le inimitabili caratteristiche del Parmigiano Reggiano nascono da un profondo legame con il territorio e dal mantenimento dei fattori tradizionali di produzione: divieto di alimenti fermentati (insilati) nell'alimentazione delle bovine, divieto di qualsiasi additivo, solo fermenti naturali e una lunghissima stagionatura. Il Parmigiano Reggiano è prodotto nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (alla sinistra del fiume Reno) e Mantova (alla destra del Po). Solo in questo territorio si concentrano i circa tre mila piccoli allevamenti in cui si produce il latte tipico, si trovano gli oltre 300 caseifici che lo trasformano ogni giorno e che stagionano il formaggio per almeno 12 mesi. Ecco perché il Parmigiano Reggiano è unico, come unica e irripetibile è ogni forma di questo formaggio: rispetto della tradizione artigianale e delle condizioni naturali di produzione.

The unique characteristics of Parmigiano Reggiano stem from the profound bond between its area of origin and traditional production methods which only include natural ferments and a long maturation period, prohibiting the use of additives and fermented forage (silage) in the cattle feed. Parmigiano Reggiano is exclusively produced in the provinces of Parma, Reggio Emilia, Modena and Bologna to the left of the River Reno, and in Mantua to the right of the River Po. In this area, 3,000 farms produce the milk which is processed daily by 300 dairies into a cheese that must be matured for at least 12 months. Respect for the artisan and natural production conditions make every wheel of Parmigiano Reggiano unique and inimitable.


PARMIGIANO REGGIANO
zona di produzione
Parmigiano Reggiano
Fatto a mano ogni giorno
senza additivi né conservanti,
da sempre.
Lombardia
fiume Po
Mantova
Veneto
fiume Po
Emilia Romagna
Parma
Reggio Emilia
Modena
Bologna
Liguria
Toscana
Emilia Romagna


PARMIGIANO
REGGIANO

OGGI, COME NOVE SECOLI FA

Il Parmigiano Reggiano è tra i formaggi più antichi e più ricchi che si conoscano. Si produce oggi sostanzialmente come oltre nove secoli 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 produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi. La sua produzione è regolamentata da un rigido Disciplinare, depositato presso l'Unione Europea, in quanto 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. Innanzi tutto 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 km^2). In questa zona devono avvenire la produzione di latte, la trasformazione in formaggio, la stagionatura fino all'età minima (12 mesi), il confezionamento e la grattugia del Parmigiano Reggiano DOP. Quindi, 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).

STILL MADE LIKE IT WAS NINE CENTURIES AGO

Parmigiano Reggiano is one of the oldest and richest cheeses in the world. The cheese is essentially still produced like it was nine centuries ago, using the same ingredients (milk, salt and rennet), with the same craftsmanship and production techniques that have undergone very few changes over the centuries, thanks to the decision to keep a fully natural production, without the use of additives. The production of Parmigiano Reggiano is governed by strict Specifications, registered with the European Union. As Parmigiano Reggiano is a cheese with Protected Designation of Origin (PDO), i.e. a product that, based on its distinctive characteristics and its tie to the area of origin, is safeguarded by a system provided by the EU to protect consumers and producers alike. To bear the designation "Parmigiano Reggiano PDO", the cheese must be made following strict rules. Firstly, it must be produced in the Area of origin (which includes the provinces of Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantua to the right of the Po river, and Bologna to the left of the Reno River - a surface of approximately 10,000 km^2). The production of cow's milk, the processing into cheese, the maturation until a minimum age of 12 months, the packaging and the grating of Parmigiano Reggiano PDO has to take place exclusively in the area of origin. Therefore, it is not possible to make Parmigiano Reggiano cheese with milk produced outside this area or coming from abroad. Furthermore, Parmigiano Reggiano has to be made using artisanal and natural methods that are established in the Product Regulations and in the strict Specifications, which set forth specific production procedures (Production Standard), a special diet for cows (Feeding Regulation for Dairy Cattle), rules for using the firebrand (Marking Regulation).

IL LEGAME INDISSOLUBILE CON IL TERRITORIO

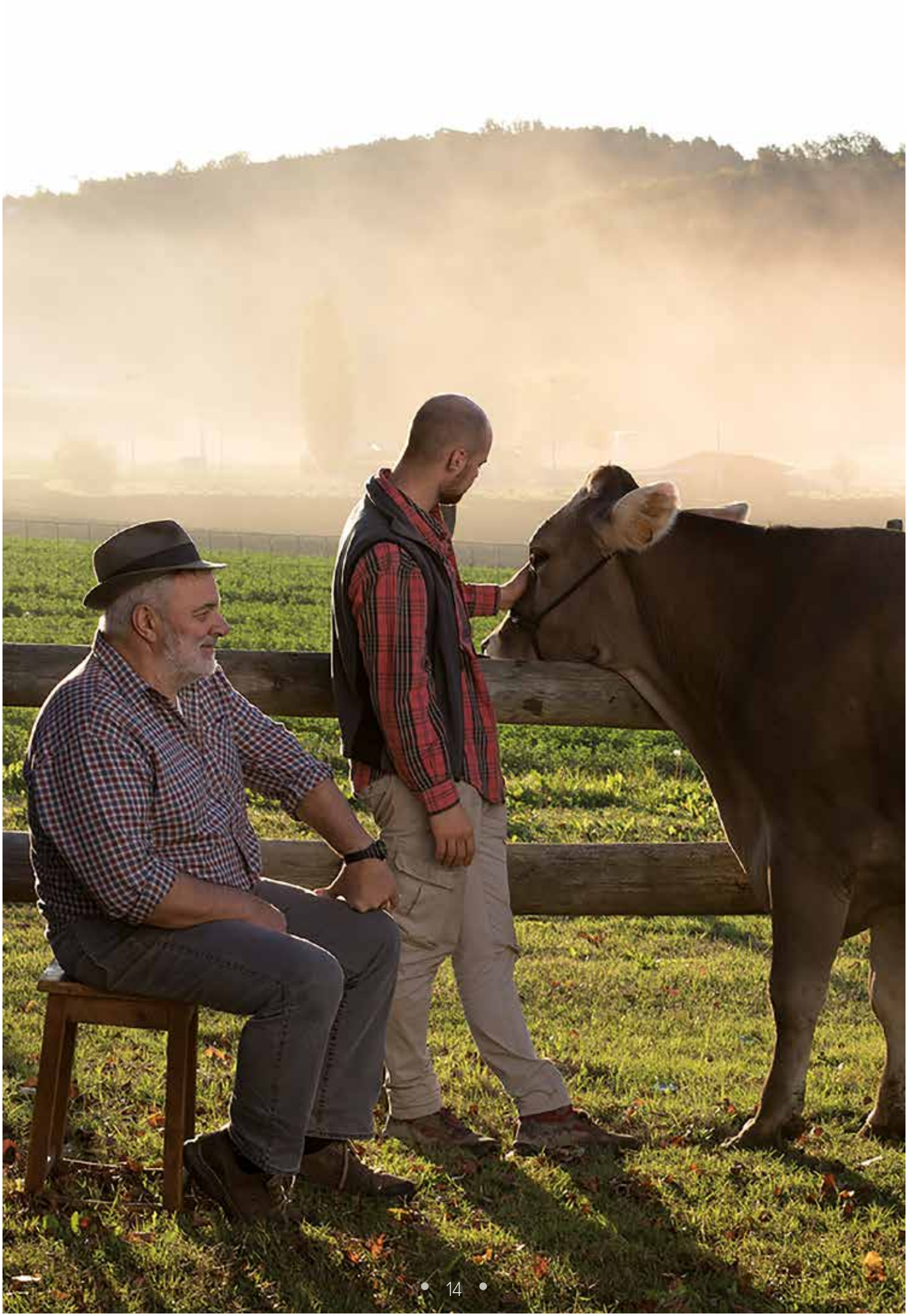
Ciò che lega saldamente il Parmigiano Reggiano alla propria terra e che fa sì che in nessun altro luogo del mondo sia possibile ottenere lo stesso prodotto, pur impiegando le medesime tecniche produttive, non sono solo gli aspetti culturali e di tradizione. È prima di tutto una caratteristica microbiologica a legare il Parmigiano Reggiano alla propria zona di origine. Per la produzione di Parmigiano Reggiano, infatti, si utilizza 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 del territorio 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 naturalmente si trovano 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 ed attese per la buona riuscita del formaggio.



THE UNBREAKABLE BOND WITH ITS AREA OF ORIGIN

Culture and tradition strongly bind Parmigiano Reggiano to its area of origin, ensuring that it cannot be manufactured anywhere else in the world, even if the exact same production techniques are used. It is first and foremost a microbiological characteristic that binds Parmigiano Reggiano to its area of origin. Only raw milk produced in the area of origin is used to make Parmigiano Reggiano cheese. It is a special milk, characterised by a unique and intense bacterial activity of the local microbial flora, influenced by environmental factors, especially by the forage, grass and hay from the area that account for the main feed of the cows dedicated to this specific production. Furthermore, no additives are used to make Parmigiano Reggiano. This means that during the production process there are no external actions (for example no addition of enzymatic additives or bacteria selected in a laboratory) to change the activity of the bacteria that are naturally found in the raw milk produced by the farms in the area of origin. The cheese master is the only one who can enhance and flavour the lactic bacteria that operate the positive lactic fermentations that are expected for the success of the cheese making process.





LA NASCITA DI UN MITO

Il Parmigiano Reggiano è sempre stato espressione della sua terra e dell'Italia nel mondo fin dalle sue 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, diciamo 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 raviuoli", dando così un'indicazione dell'uso che se ne poteva fare in cucina.

THE BIRTH OF A MYTH

Parmigiano Reggiano has always been an expression of its land and of Italy worldwide from the very beginning, which date back to the Middle Ages. Monks were the first producers of Parmigiano Reggiano, driven by the quest for a cheese featuring one main characteristic: to last for a long time. They achieved this result by letting the cheese mass dry and increasing the wheel size, thus enabling the cheese to keep for longer and therefore to travel better and further from the production area. This feature has been Parmigiano Reggiano's fortune, resulting in it travelling around the world for centuries to become an authentic expression of what we refer to today as the Made in Italy agribusiness. The first written evidence dates back to 1254 in a notarial deed found in the State Archives of Genoa where the caseus parmensis*, i.e. the cheese from Parma, is mentioned. The best known literary evidence dates back to 1344: Giovanni Boccaccio in the Decameron described the district of Bengodi and mentioned a mountain of "grated Parmigiano" on which "Macaroni and ravioli" were rolled, which is a clear indication of the product's use in the kitchen.*



BUONO E FA BENE

Le sue proprietà sono molteplici e tutte legate alle qualità intrinseche del prodotto: digeribilità, alto contenuto di calcio presente in forma biodisponibile, assenza di additivi e conservanti, fonte di minerali, piacevolezza e gradimento organolettico. Per queste caratteristiche, il Parmigiano Reggiano è un alleato 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 ad opera dei batteri lattici.

DELICIOUS AND HEALTHY

The properties of Parmigiano Reggiano are numerous and all linked to its intrinsic product characteristics: digestibility, high calcium content present in a bioavailable form, absence of additives and preservatives, richness in minerals, organoleptic pleasantness and liking. Due to these characteristics, Parmigiano Reggiano is fundamental to everyone's daily diet, from children to elderly people, including athletes who find a natural energy boost in Parmigiano Reggiano. Thanks to its production process, the King of Cheeses is also naturally lactose free, as, 48 hours into production, all its sugar (lactose) is transformed into lactic acid by lactic bacteria.



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. In particolare, la norma prevede che almeno il 50% dei foraggi utilizzati dalla mandria devono essere prodotti dalla stessa azienda produttrice di latte, e almeno il 75% deve essere di provenienza dalla zona d'origine. Di fatto, la realtà produttiva è costituita per la stragrande maggioranza da aziende famigliari 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 anche 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 nelle nostre bovine per evitare che siano trasmessi aromi o sapori anomali al latte o che ne siano alterate le caratteristiche tipiche.

THE CATTLE'S FEED

The cattle producing milk intended for the production of Parmigiano Reggiano follows a specific diet. The Specifications set out that forage should mostly be procured locally, with at least 50% of the forage being grown by the dairy farm, and at least 75% should be grown within the production area. As a matter of fact, the production fabric is almost totally made up of family run farms that are deeply rooted in the area, so almost all the forage comes from the farm and the production area. The Specifications also state that the cattle diet be exclusively based on vegetable feeds containing cereals such as barley, wheat, corn (from feed manufacturers that are registered with the Feed Manufacturer List set up by the Parmigiano Reggiano Cheese Consortium). The Feeding Regulation establishes strict requirements for the raw materials that can make up the cows' feed: some raw materials that are very common in standard feeds are forbidden for our cows to prevent the milk from developing bad aromas or flavours or losing its typical characteristics.



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 e che possono provocare dei difetti al formaggio durante la stagionatura. L'unico modo per eliminare queste attività microbiche è l'uso di additivi o di tecniche fisiche di centrifugazione del latte. Ma i produttori si sono sempre opposti a 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 in quanto è proprio quello che le vacche mangiano a creare le basi per un latte di buona qualità e adatto ad 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 ad indicare proprio la zona di provenienza e che 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 possono modificare le fermentazioni e le attività enzimatiche durante la stagionatura.

ALL ADDITIVES BANNED

Furthermore, the Specifications establish that the use of fermented feed is absolutely forbidden to feed cattle. The use of silage feed is therefore forbidden, although this is largely used in other parts of Italy. Indeed, this fermented feed leads to the presence of bacteria in milk (clostridia spores that are resistant to heat) that cause fermentations that may give rise to defects in the cheese during its lengthy maturation. The only way to prevent these microbial activities is by using additives or physical milk centrifugation techniques. However, producers have always been opposed to the adoption of non-natural practices and thus the use of any additives in the production of Parmigiano Reggiano is absolutely forbidden. These strict regulations for the feeding of cattle are particularly important because it is what the cattle eat that leads to a good quality milk suitable for Parmigiano Reggiano. Furthermore, the forage determines the positive "bacterial flora" that establishes the link with the land and characterises the milk first and the cheese later. Parmigiano Reggiano is a PDO, i.e. Protected Designation of Origin, product where the word "origin" refers to the area where it is made, which "influences" the product because of this bacterial activity that is left completely free in Parmigiano Reggiano since there are no additives that can change fermentations and enzymatic activities during its maturation process.



SOLO LATTE, SALE E CAGLIO

Gli ingredienti per fare il Parmigiano Reggiano sono solo tre: il latte, il caglio e il sale. 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. Per la produzione di Parmigiano Reggiano si utilizzano esclusivamente caglio di vitello e sale comune (cloruro di sodio). È vietato l'uso di qualsiasi additivo e di starter batterici selezionati.

THE ONLY INGREDIENTS ARE MILK, SALT AND RENNET

Only three ingredients are used to produce Parmigiano Reggiano: milk, rennet and salt. Raw milk is used which does not undergo any heat treatments, therefore maintaining all the richness of the lactic ferments naturally present within it. The microbial flora composition is influenced by the environmental factors of the area of origin, especially by the hay and the specific feeding of cattle. For the production of Parmigiano Reggiano cheese, only calf rennet is used (bacterial rennet is forbidden) and kitchen salt (sodium chloride). The use of any additives or selected bacterial starters is expressly forbidden.

DAL LATTE AL FORMAGGIO

Ogni giorno, 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.

Il latte intero della mungitura del mattino, appena giunto dagli allevamenti, viene versato insieme al latte scremato della sera nelle tipiche caldaie di rame a forma di campana rovesciata. Dopo pochi minuti viene aggiunto il siero innesto naturale (è vietato l'utilizzo di additivi enzimatici o di batteri selezionati in laboratorio): una coltura naturale di fermenti lattici ottenuta dall'acidificazione spontanea del siero residuo della lavorazione del giorno precedente. L'utilizzo di siero innesto naturale - così come i lieviti autoctoni nella produzione dei vini naturali - gioca un ruolo fondamentale nella definizione della tipicità del formaggio.

La successiva aggiunta di caglio di vitello fa sì che il latte coaguli in pochi minuti. La cagliata che si presenta è frammentata in minuscoli granuli grazie ad un antico attrezzo detto spino.

È a questo punto che entra in scena il fuoco, per una cottura che raggiunge i 55 gradi centigradi, al termine della quale i granuli caseosi precipitano sul fondo della caldaia formando un'unica massa. Dopo circa cinquanta minuti di riposo sul fondo della caldaia, la massa caseosa viene estratta, con sapienti movimenti, dal casaro. Tagliato in due parti e avvolto nella tipica tela, il formaggio è riposto in una fascera che gli darà la sua forma definitiva. Con l'applicazione di una placca di caseina, ogni forma è contrassegnata con un numero unico e progressivo che l'accompagnerà proprio come una carta d'identità. Dopo poche ore, 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 delle forme, che a distanza di pochi giorni vengono immerse in una soluzione satura di acqua e sale.

È una salatura per assorbimento che in circa 20 giorni conclude il ciclo di produzione e apre quello non meno affascinante della stagionatura.

FROM MILK TO CHEESE

Every day, the milk from the evening milking is left to rest in large vats until the morning, where the fatty part spontaneously rises to the surface and is used to produce butter.
Freshly delivered from the farms, the whole milk from the morning milking is poured into the typical upturned bell-shape copper cauldrons together with the evening skimmed milk. Some minutes later natural fermented whey is added to the milk (the use of enzymatic additives or bacteria selected in laboratory is forbidden) and a natural culture of lactic ferments obtained from the spontaneous acidification of the whey remains from the cheese-making process of the previous day. The use of natural fermented whey - just like the indigenous yeasts in the production of natural wines - plays a key role in the definition of typical characteristics of the cheese.
The subsequent addition of calf rennet makes the milk curdle in just a few minutes. The curd which forms is then broken down into minuscule granules using a traditional tool called a "spino".
This is where heat comes into the picture, in a cooking process which reaches 55 degrees centigrade, after which the cheesy granules sink to the bottom of the cauldron forming a single mass. About 50 minutes later, the cheese mass that has settled and rests at the bottom of the vat is skilfully taken out by the cheesemaker. Cut into two parts and wrapped in the standard cloth, the cheese is then placed in a mould which will give it its final shape. Each cheese is given a unique, progressive number through the application of a casein plate which travels with it just like an identity card. A few hours later, a special marking band engraves the month and year of production onto the cheese, as well as its cheese factory registration number and the unmistakable dotted inscriptions around the complete circumference of the cheese wheel, which is immersed in a water and salt-saturated solution a few days later.
After less than a month, the process of salting by absorption closes the production cycle and opens the equally fascinating cycle of maturation.










2017

CONTROLLO E MARCHI

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano è l'ente di tutela che associa tutti i produttori di formaggio Parmigiano Reggiano, 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 ed 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". Dalla produzione 2002 è stata introdotta anche la "placca di caseina": un marchio di origine che permette la tracciabilità di ogni singola forma grazie a un codice alfanumerico univoco che identifica ogni singola forma. Anche il consumatore finale può consultare la "carta d'identità" della forma, semplicemente inserendo il codice alfanumerico nella pagina dedicata sul sito internet www.parmigianoreggiano.com.
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 (marchio ovale). La certificazione di conformità sull'osservanza del Disciplinare viene svolto dall'Organismo di Controllo Qualità P-R, per conto dell'Unione Europea e del Ministero.

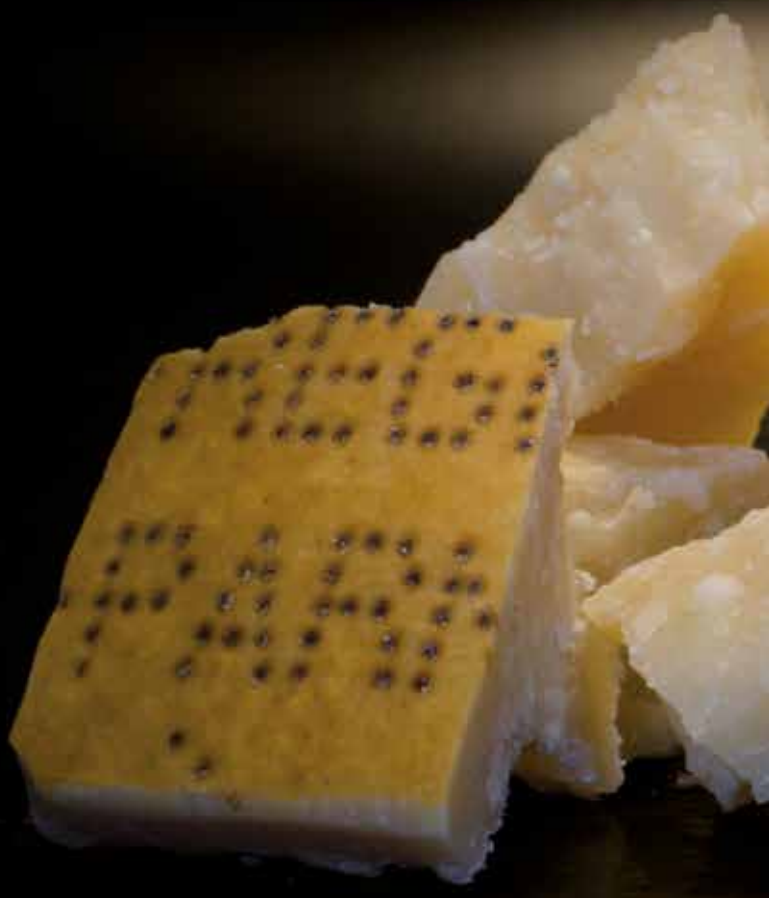


CONTROL AND MARKS

The Parmigiano Reggiano Consortium is the protection body that includes all Parmigiano Reggiano producers, who process the milk from the farmers of the area of origin into this PDO cheese complying with the Specifications. It was established in 1934 to protect, defend, and promote Parmigiano Reggiano, safeguarding its uniqueness and spreading awareness of the cheese worldwide. Every wheel of Parmigiano Reggiano is given a mark of origin, the well-known "dots". Starting from 2002, a "casein plate" was introduced: a mark of origin granting full traceability of every wheel thanks to a unique alphanumeric code that identifies each individual wheel. Consumers can easily check the "identity card of the wheel by simply entering the alphanumeric code on the dedicated page at www.parmigianoreggiano.com.
Furthermore, every wheel is quality tested at an age of about 12 months. Only if the wheel passes this test, it is branded with the selection mark (oval mark). The certification of conformity with the Specifications is given by the P-R Quality Control Body on behalf of the European Union and the Ministry.

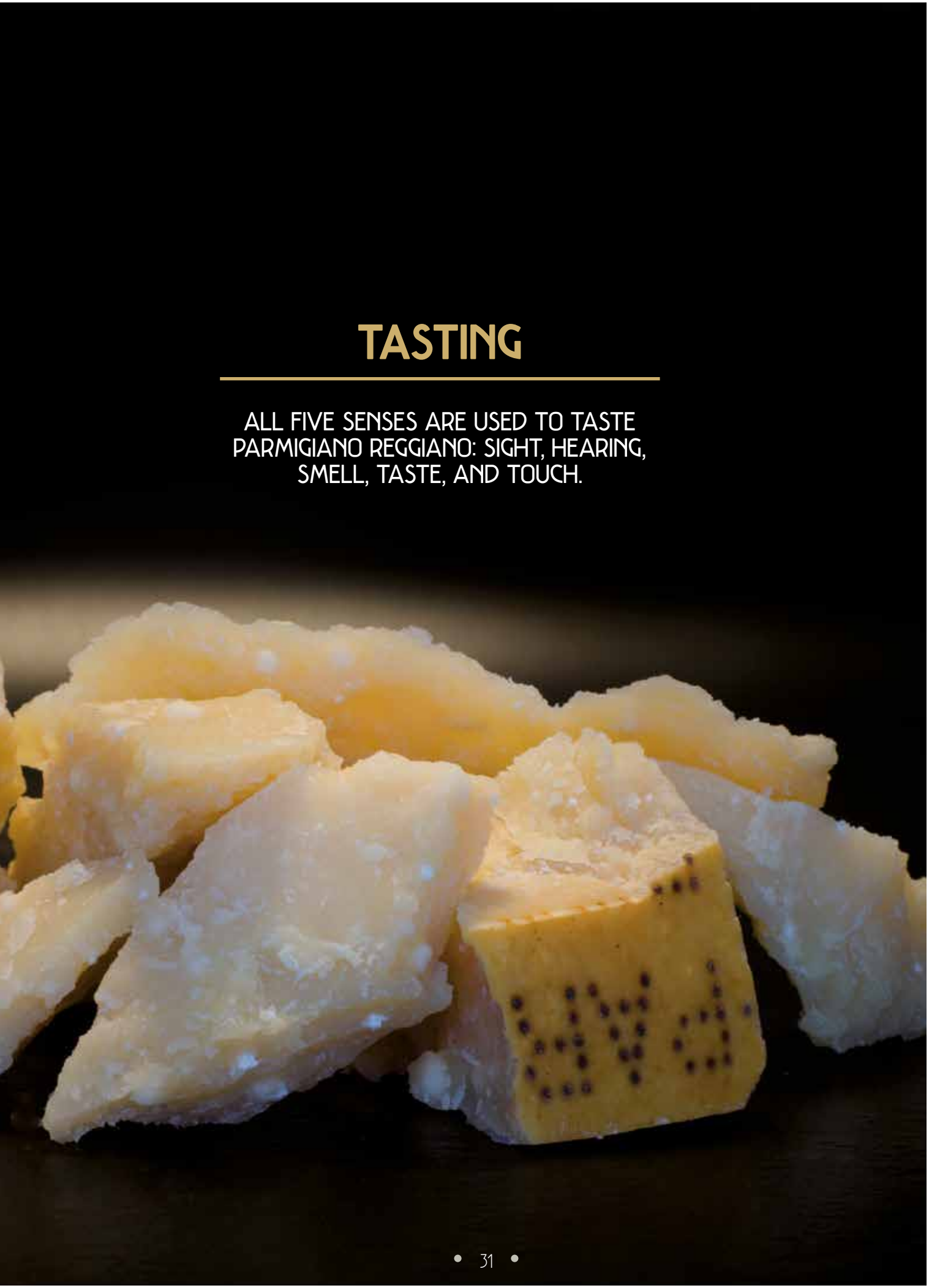
L'ASSAGGIO

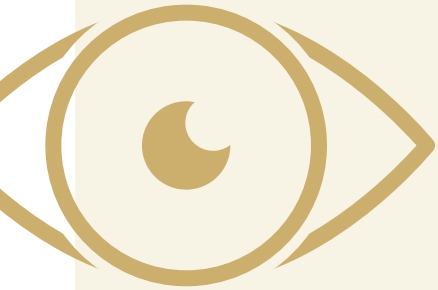
GLI STRUMENTI IMPIEGATI DURANTE
L'ASSAGGIO SONO I CINQUE SENSI:
LA VISTA, L'UDITO, L'OLFATTO,
IL GUSTO E IL TATTO.



TASTING

ALL FIVE SENSES ARE USED TO TASTE PARMIGIANO REGGIANO: SIGHT, HEARING, SMELL, TASTE, AND TOUCH.





LA VISTA

Ancor prima del consumo di un alimento, la vista è in grado di provocare nel consumatore stimoli sensoriali. L'occhio riceve gli stimoli visivi che permettono di prendere coscienza della forma, delle dimensioni, dell'aspetto e del colore dei prodotti alimentari.

SIGHT

Sight generates sensory stimuli in the consumer even before eating. Eyes receive visual stimuli that allow us to become aware of the shape, size, appearance, and colour of the food products.

L'UDITO

L' orecchio umano raccoglie le eccitazioni sonore che provengono dall'ambiente circostante. In degustazione questi stimoli fanno apprezzare il croccante (ad esempio di una mela) o la friabilità (ad esempio di un biscotto).

HEARING

The human ear detects sound excitations from the surrounding environment. In a tasting, these stimuli make us appreciate characteristics such as crunchiness (e.g. of an apple) or crumbliness (e.g. of a biscuit).





IL TATTO

Gli stimoli relativi alla struttura e alla consistenza dell'alimento interessano simultaneamente due sistemi sensoriali distinti: i recettori tattili della pelle, delle mucose nella cavità boccale e nella faringe; i recettori che hanno sede nei muscoli che agiscono nella masticazione e nella suzione. Questi stimoli ci forniscono risposte sulle caratteristiche di: compatto, untuoso, vellutato.

TOUCH

Stimuli concerning the texture and consistency of food involve two separate sensory systems: the tactile receptors in the skin and mucosae in the mouth cavity, and the muscle receptors in the pharynx involved in chewing and sucking. These stimuli give us feedback on the characteristics of firmness, greasiness, and silkiness of the food.



L'OLFATTO

Il senso dell'olfatto può registrare un numero praticamente illimitato di messaggi odoriferi, per questo motivo l'odorato viene considerato come il più sottile dei nostri sensi. Odori e aromi sono dovuti a sostanze che hanno la caratteristica di essere volatili. La capacità di individuare gli odori dipende dalla concentrazione della sostanza che li determina, ma anche dall'esperienza: l'avere assaggiato quel prodotto per diverso tempo e per molte volte esercita la memoria, che ne conserva la conoscenza.

SMELL

Smell is considered to be the most subtle sense, perceiving a practically unlimited number of olfactory messages. Aromas originate from substances with volatile characteristics, where the ability to identify smells not only depends on the concentration of substances that create them, but also on individual experience. Tasting the product many times trains the memory and preserves its knowledge of it.



IL GUSTO

Gl stimoli gustativi sono esercitati da molecole sapide, che dissolte dalla saliva arrivano sotto fase liquida a contatto con gli elementi ricettori, cioè i bottoni gustativi localizzati sulla lingua e nella regione adiacente della bocca e della gola (palato e faringe). La lingua è l'organo preposto al gusto, quindi è un sensore importantissimo per gli alimenti. In bocca si percepiscono anche stimoli chimici (o sensazioni trigeminali), quali la percezione del piccante, del bruciante, dell'astringente, ecc.

TASTE

Taste stimuli are carried by sapid molecules which are dissolved by saliva, coming into contact with the taste buds, palate, and pharynx. Being the primary organ of taste, the tongue is a key sensor for food. Also, chemical stimuli (or trigeminal sensations) such as pungency, astringency, etc. are detected in the mouth.



Gregorio Paltrinieri, campione olimpico e mondiale dei 1500 m stile libero
Gregorio Paltrinieri, 1500 m freestyle Olympic and World Champion



LA DEGUSTAZIONE DEL PARMIGIANO REGGIANO

Se conservato in frigorifero, il campione di formaggio deve essere estratto anticipatamente rispetto all'assaggio, in modo tale che al momento della valutazione si trovi alla temperatura di circa 16-17° C. Se l'assaggio del formaggio avviene in ambiti conviviali la presentazione migliore è la tipica scaglia, ricavata impiegando il classico coltello a mandorla, che esalta la caratteristica struttura a grana del Parmigiano Reggiano. Quando si presentano campioni a diverso stadio di stagionatura è bene predisporli (in piatti o in vassoi di portata) in modo che l'assaggio vada dal formaggio meno stagionato (più delicato), a quello più stagionato (più intenso negli aromi).

TASTING PARMIGIANO REGGIANO

If stored in the refrigerator, Parmigiano Reggiano should be removed some time before tasting so that it reaches a temperature of 16-17°C. When the cheese is served during a social situation, it is best chunked with the classic almond-shaped knife which will enhance the characteristic graininess of Parmigiano Reggiano. If presenting samples at different stages of maturation, they should be arranged on serving dishes or trays in order of age – from the most delicate to the most mature.



L'ASSAGGIO

L'assaggio può seguire la traccia di una scheda di valutazione, più o meno articolata in base al livello di preparazione degli assaggiatori, oppure essere condotta liberamente. In entrambi i casi, per individuare al meglio tutte le sfaccettature della complessità sensoriale del formaggio Parmigiano Reggiano è bene seguire una "scaletta di assaggio", che consiste in:

- ***guardare il campione***
- ***prenderlo fra le mani e deformarlo fra i polpastrelli***
- ***spezzarlo in due e annusarlo valutandone l'odore***
- ***morderne un pezzetto e deformarlo con i denti***
- ***masticarlo, facendolo ruotare in tutto il cavo orale***
- ***espirando l'aria dal naso, valutare l'aroma e la persistenza globale***
- ***valutare l'intensità dei sapori fondamentali e le sensazioni trigeminali***
- ***distinguere le caratteristiche strutturali percepite in bocca***
- ***dopo aver deglutito il campione, valutare l'eventuale comparsa di retrogusti***

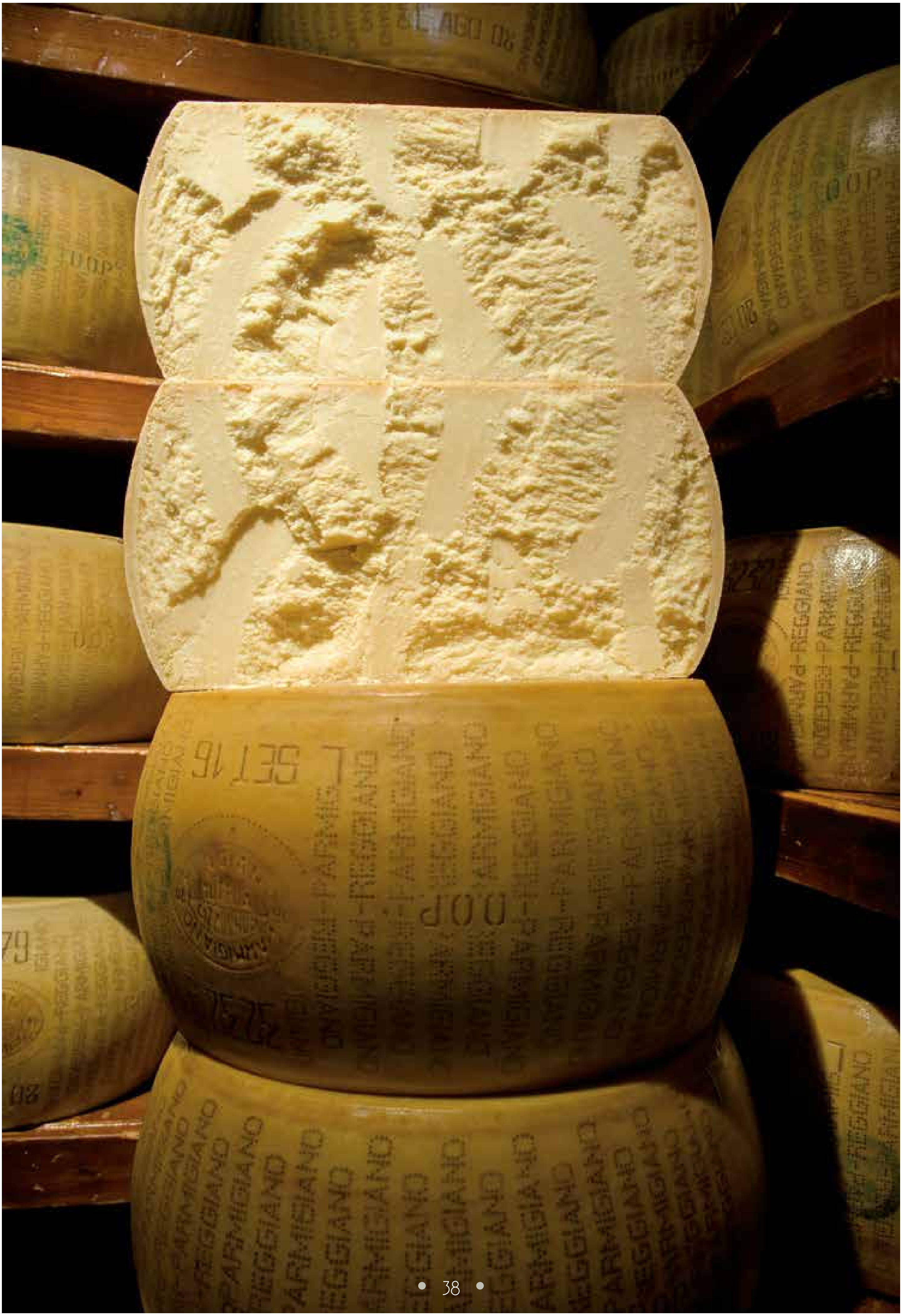
Nel caso in cui la seduta di assaggio venga fatta con più campioni, è bene assumere fra un campione e l'altro un grissino e un bicchiere d'acqua, in modo da azzerare i sapori ed eliminare la sensazione di saturazione in bocca.

TASTING

The tasting can either follow the steps of an evaluation sheet or it can be carried out freely. In both cases, each facet of the sensory complexity of Parmigiano Reggiano can be best identified by adhering to the following tasting sequence:

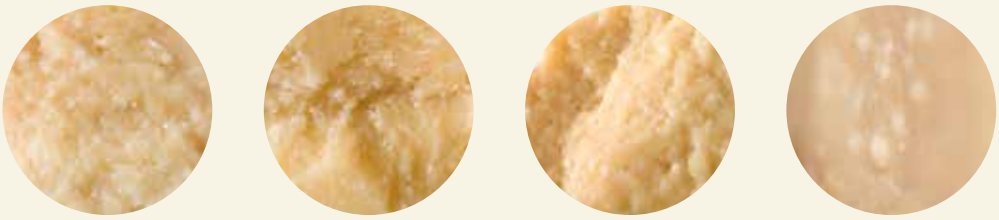
- ***Observing the sample***
- ***Holding it with both hands and deforming it with the fingertips***
- ***Breaking it in two and judging its smell***
- ***Biting a small piece off and deforming it with the teeth***
- ***Chewing and moving it around the mouth***
- ***Evaluating the aroma and overall persistence, while expelling air from the nose***
- ***Evaluating the intensity of the fundamental tastes and trigeminal sensations***
- ***Distinguishing the textural characteristics perceived in the mouth***
- ***Swallowing the sample and evaluating any aftertaste***

When the tasting involves multiple samples, it is advisable to eat a small piece of breadstick and to drink a glass of water in between samples so as to nullify the taste and eliminate the feeling of saturation in the mouth.


PARMIGIANO REGGIANO
DOP

L'ESAME VISIVO

Attraverso la vista è possibile avere diverse informazioni, la prima delle quali riguarda sicuramente il colore del Parmigiano Reggiano, che può essere da leggermente paglierino a paglierino intenso, uniforme o non uniforme. La colorazione del formaggio può essere influenzata da diversi fattori: quello proveniente da bovine alimentate con fieno è più bianco del formaggio ottenuto da bovine alimentate con erba; la luce, l'aria e la temperatura facilitano i processi di ossidazione che causano ingiallimenti o imbrunimenti della superficie; la stagionatura rende più intenso il colore. Con l'esame visivo è possibile inoltre valutare altre peculiarità, come la presenza di cristalli di tirosina, cioè i puntini bianchi sulla superficie della pasta e che rappresentano un indice di maturazione del formaggio (il loro numero e la loro dimensione aumentano col prolungarsi della stagionatura).



Tirosina / *tyrosine*

VISUAL ANALYSIS

Sight can provide a variety of information, firstly, about the colour of Parmigiano Reggiano, which can range from a light straw yellow to an intense straw yellow, with either a uniform or non-uniform appearance. The cheese's colour is influenced by several factors: cheese from cows fed with hay is whiter than cheese from grass-fed cows. Also, light, air, and the temperature also aid the oxidation processes that cause yellowing or browning of the surface, whereby maturation makes the colour more intense. The visual analysis also makes it possible to evaluate other peculiar features such as the presence of tyrosine crystals – these small white dots on the surface of the paste indicate the cheese's stage of maturation and increase in size and number with aging.

L'ESAME OLFATTIVO

L'odore va valutato annusando profondamente per qualche secondo il formaggio appena spezzato. Se necessario si può ripetere l'annusata per una sola volta a distanza di 5-10 secondi; dopo tale periodo interviene la fatica sensoriale che genera confusione. La prima valutazione si fa sull'intensità complessiva della stimolazione olfattiva percepita mentre si inspira, che può essere debole, media o elevata. Poi, facendo riferimento alla ruota dei descrittori di odore/aroma si cerca di riconoscere a quale famiglia di odori appartiene la stimolazione percepita (lattico, vegetale, floreale, fruttato, tostato, animale, speziato, altro), mentre è l'esperienza a dare la sensibilità/capacità di entrare nel dettaglio fino a definire i descrittori specifici. Dopo aver effettuato la valutazione degli odori, si può passare all'assaggio, avendo cura di farlo lentamente, portando il formaggio a contatto con tutto l'interno della bocca ed espirando dal naso. Le sensazioni aromatiche percepite in bocca possono essere tante e diverse, spesso difficili da riconoscere o codificare. In maniera analoga alla valutazione dell'odore si procede a quella dell'aroma. In generale, si può dire che l'intensità complessiva di odore e aroma del Parmigiano Reggiano aumenta con la stagionatura. Le note che maggiormente si percepiscono nel Parmigiano Reggiano sono le lattiche che si evolvono durante la stagionatura: da note di latte fresco, yogurt e siero di latte, a burro fuso e crosta. Alcune volte si avvertono anche note vegetali di erba e verdura lessa; oppure note fruttate, che nei prodotti più giovani possono essere di agrumi o frutti esotici (ananas e banana) e in quelli più stagionati di frutta secca (noci e nocciole). Altri descrittori percepibili a completamento del flavour del formaggio sono note di spezie (noce moscata, pepe) e di brodo di carne.

OLFACTORY ANALYSIS

The smell of Parmigiano Reggiano is evaluated by inhaling deeply for a few seconds immediately after breaking the cheese. If necessary, the cheese can be smelt once more after 5 - 10 seconds, but if this is done any later, sensory fatigue kicks in and causes confusion. The first evaluation considers the overall intensity of the olfactory stimulation perceived while inhaling – this can be weak, medium, or high. When it comes to the smell of the wheel and aroma descriptors, tasters try to identify the smell family to which the perceived stimulation belongs (e.g. lactic, plant-based, floral, fruity, etc.). This experience provides the sensitivity or ability to go into further detail and pinpoint the specific descriptors.

Following the evaluation of smells, tasters can move on to tasting, taking care to do this slowly by bringing the cheese into contact with every part of the mouth, exhaling from the nose. This process is integral to the overall sensory experience of eating Parmigiano Reggiano, as many different aromatic sensations – which are often hard to identify – can be perceived in the mouth. Next, the aromatic evaluation of Parmigiano Reggiano is carried out similarly to that of smell, as the overall intensity of both smell and aroma increases with age. The most prominent aromatic notes in Parmigiano Reggiano are the lactic ones, which evolve during maturation and range from fresh milk, yogurt, and whey notes, to melted butter and rind. Occasionally, plant notes of grass and boiled vegetables are also perceived, as are fruity notes including citrus or tropical fruit (pineapple and banana) in younger cheese, and nuts (walnuts and hazelnuts) in more aged cheese. Other perceivable descriptors rounding off the flavour of the cheese are spiced notes (e.g. nutmeg and pepper) and beef broth.






PARMIGIANO
REGGIANO

L'ESAME GUSTATIVO

In questa fase si valutano i sapori di base (dolce, salato, acido, amaro) e le sensazioni trigeminali (piccante, astringente, rifrescante, riscaldante, acre, metallico). Essenzialmente i gusti che significativamente possono caratterizzare il Parmigiano Reggiano sono: il dolce, più accentuato solitamente nei prodotti giovani; il salato, che aumenta con la stagionatura; l'amaro, nota quasi sempre debole, spesso legata ad una sensazione di erbaceo. Per quanto riguarda il Parmigiano Reggiano si pone principalmente attenzione alla sensazione trigeminale del piccante, che aumenta normalmente con la maturazione del formaggio, ma che non deve risultare eccessiva.

TASTE ANALYSIS

During the taste analysis, tasters begin by evaluating basic tastes (e.g. sweet, salty, sour, or bitter) and the trigeminal sensations (e.g. spicy, astringent, cooling, warming, acrid, or metallic). Parmigiano Reggiano is defined by a range of tastes : sweet (usually more pronounded in younger products), salty (increases with aging), and bitter (almost always a weaker note, linked to a herbaceous sensation). When tasting Parmigiano Reggiano, attention focuses mainly on the spicy, trigeminal sensation which is not excessive, but tends to increase with the maturation of the cheese.

L'ESAME TATTILE

È l'ultima valutazione che viene fatta sul formaggio, per verificarne la consistenza. Questa caratteristica è molto importante perché permette di individuare quasi immediatamente se ci troviamo di fronte ad un Parmigiano Reggiano "giovane" o "maturo". L'esame si completa toccando il Parmigiano Reggiano con le dita, portandolo alla bocca, mordendolo, deformandolo con la masticazione sino alla deglutizione. In queste fasi si possono valutare l'elasticità del campione, cioè la sua attitudine a riprendere la forma iniziale tolta la pressione della masticazione, e la sua durezza, cioè la resistenza che oppone il campione ad un piccolo spostamento delle mascelle.

Quando ci si trova di fronte ad una scaglia di Parmigiano Reggiano bisogna porre l'attenzione soprattutto alla granulosità e alla friabilità, caratteristiche che aumentano con la stagionatura. Il formaggio è granuloso quando è facile percepire nella pasta i grani arrotondati, più o meno fini, durante e alla fine della masticazione. Un Parmigiano Reggiano molto stagionato presenta un'elevata granulosità. La friabilità è, invece, l'attitudine che presenta il campione, all'inizio della masticazione, a generare numerosi frammenti. Spesso, quando si porziona a scaglia un Parmigiano Reggiano molto stagionato, si può già notare questa sua caratteristica tendenza a frammentarsi anche in scaglie molto piccole. Un'ulteriore caratteristica tattile propria del Parmigiano Reggiano è la solubilità che, come i precedenti descrittori, aumenta con la stagionatura. Per solubilità si intende la sensazione che si sviluppa quando il campione fonde a contatto con saliva. Durante la valutazione della scaglia, può anche capitare di sentire sotto ai denti i cristalli di tirosina, gli stessi che alla valutazione visiva della pasta erano apparsi come punti bianchi.

A conclusione dell'assaggio, bisogna prestare attenzione alle sensazioni finali, cioè retrogusto e persistenza. Il retrogusto è la sensazione olfattogustativa che compare dopo la degustazione del prodotto e che differisce da quelle già percepite quando il formaggio era in bocca. Il retrogusto può essere presente o assente ed essere ricondotto alle famiglie degli aromi, ai sapori di base o a sensazioni trigeminali. La persistenza, cioè la permanenza di una sensazione olfatto-gustativa (aromi, sapori o sensazioni trigeminali) simile a quella che si era percepita quando il prodotto era in bocca, viene valutata in base alla sua durata misurata in secondi.

TACTILE ANALYSIS

The final evaluation of the cheese checks for its consistency. This is an extremely important characteristic, allowing the taster to almost immediately determine whether Parmigiano Reggiano is young or more mature. The tactical analysis is completed by holding Parmigiano Reggiano between the fingers, bringing it to the mouth, biting it, deforming by chewing, and, finally, swallowing. In this stage, tasters can assess the elasticity of the sample, namely, its ability to resume its initial shape after the pressure of chewing, and its hardness – the resistance of the sample to a very slight opening and shutting of the jaws.

When examining a sliver of Parmigiano Reggiano, the focus should be on its granularity and crumbliness – both characteristics which become more pronounced with aging. The cheese is grainy when rounded grains in the paste can be easily perceived during and after chewing. Generally, an older Parmigiano Reggiano has a more granular texture. Crumbliness is the sample's ability to break down into numerous small pieces at the start of chewing. Often, when cutting a sliver of very mature Parmigiano Reggiano, one can already notice its characteristic tendency to break down into slivers. Another tactile characteristic of Parmigiano Reggiano is its solubility – the melting sensation in the mouth – which is most perceivable with more aged samples. During the tactile analysis, one may also feel the tyrosine crystals when chewing – these were noticed as white dots in the visual evaluation of the paste.

At the end of tasting, attention must be paid to the aftertaste (the taste that lingers after swallowing the product) and persistence (the lingering of an olfactory taste sensation) of Parmigiano Reggiano. While aftertaste can either be present or absent and can be traced to the families of aromas, basic tastes, or trigeminal sensations, persistence is similar to the olfactory sensation perceived when the product was in the mouth and is evaluated according to its duration in seconds.






180
GEN 17
CONSORZIO
TUTELA
180
GEN 17
CONSORZIO
TUTELA
180
GEN 17
CONSORZIO
TUTELA
180

L'EVOLUZIONE DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI DEL PARMIGIANO REGGIANO

Quando si assaggia una scaglia di Parmigiano Reggiano non si può ignorare che la complessità di aromi e sapori propria di questo formaggio è dovuta non solo all'alimentazione impartita alle bovine e alla tecnologia di lavorazione del latte, ma anche ai lunghi tempi di stagionatura.

I fenomeni di proteolisi e di lipolisi che avvengono all'interno di ogni forma, l'ambiente di stagionatura, che rispetta i parametri di temperatura e di umidità dell'avvicendarsi delle stagioni, fanno sì che, con il passare dei mesi, il formaggio assuma un carattere sempre più deciso, completo e complesso. Le caratteristiche sensoriali del Parmigiano Reggiano possono, a ragione, essere considerate in continua evoluzione, per questo i formaggi di diversa età stimolano i sensi dell'assaggiatore in modo differente.

EVOLUTION OF THE SENSORY CHARACTERISTICS OF PARMIGIANO REGGIANO

When tasting a sliver of Parmigiano Reggiano, one cannot ignore that the complexity of its aromas and tastes are not only due to the cow feed and processing of the milk, but also to the long maturation period.

The proteolysis and lipolysis processes that occur inside each wheel of cheese reflect the changing temperature and humidity levels of the seasons, enabling the cheese to develop an increasingly pronounced, complete, and complex character over time. Consequently, the sensory characteristics of Parmigiano Reggiano are constantly evolving, which is why different ages of the cheese stimulate the taster's senses differently.

STAGIONATURA

La stagionatura minima è di 12 mesi, ma è intorno ai 24 mesi che il Parmigiano Reggiano raggiunge la maturazione adatta ad esprimere le caratteristiche tipiche. Può stagionare anche oltre, fino a 40 o 50 mesi o anche di più, 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 della struttura e sensoriali del Parmigiano Reggiano e la sua alta digeribilità. Le diverse stagionature regalano sensazioni aromatiche differenti e lo rendono particolarmente versatile in cucina adattandosi a molte preparazioni e abbinamenti.

MATURATION

The minimum maturation period is 12 months, but Parmigiano Reggiano reaches a degree of maturation that fully expresses its typical characteristics at approximately 24 months. It can mature up to 40, 50 months or longer, acquiring unexpected and unparalleled flavours and aromas. In maturation, thanks to the action of the enzymes released by lactic bacteria, proteins are broken down into smaller pieces, free peptides and amino acids, the basic bricks of the protein chain. This action of protein breakdown (proteolysis) determines the structure and sensory properties of Parmigiano Reggiano and its high digestibility. The different degrees of maturation give rise to varying aromatic sensations and make it particularly versatile in the kitchen and suitable for several preparations and pairings.

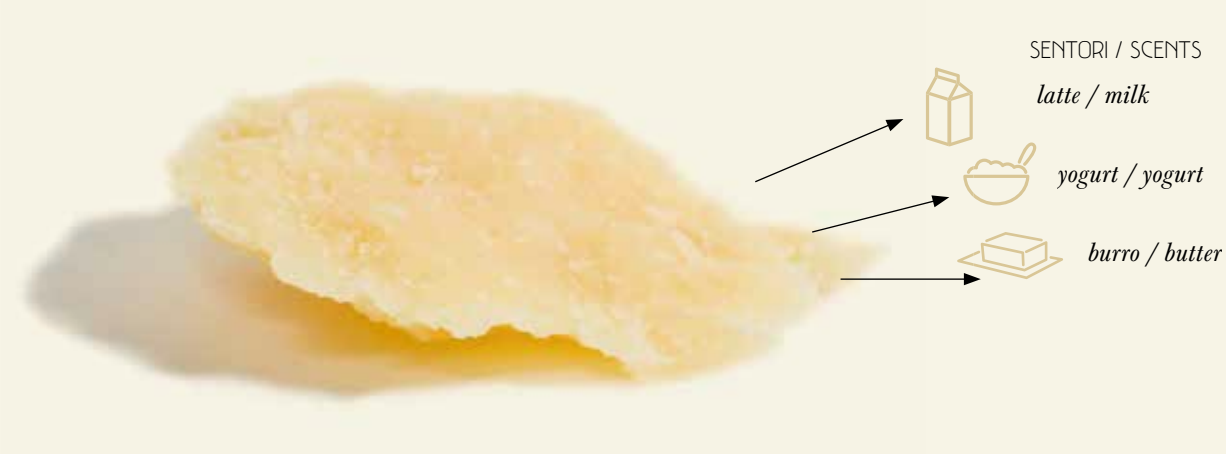


12-18 MESI
DELICATO

12-18 MONTHS
DELICATE

Il Parmigiano Reggiano di 12-18 mesi ha un sapore armonico e delicato con sentori di latte, yogurt e burro. La base lattica è accompagnata da note vegetali quali erba, verdura lessa, talvolta fiori e frutta. Il formaggio risulta dolce ed acido allo stesso tempo. Granulosità, friabilità e solubilità iniziano ad essere apprezzabili. È particolarmente adatto come aperitivo in abbinamento a vini bianchi frizzanti o per arricchire insalate e piatti freddi.

Parmigiano Reggiano matured for 12-18 months has a harmonious and delicate flavour with scents of milk, yoghurt and butter. The lactic base is characterised by vegetable notes such as grass, boiled vegetables and sometimes fruit and flowers. The cheese is simultaneously sweet and sour, with granularity, crumbliness, and solubility beginning to be perceptible. It is particularly well-suited for aperitifs paired with sparkling white wines, or to enrich salads and cold dishes.








20-26 MESI
ARMONICO

20-26 MONTHS
BALANCED

Il Parmigiano Reggiano esprime al naso ed al palato una ricchezza di odori e aromi in perfetto equilibrio. La famiglia del "lattico" si arricchisce ed accanto al latte ed al burro si possono apprezzare note di burro fuso o di crosta di Parmigiano Reggiano. La frutta fresca: banana, ananas e gli agrumi fanno la loro comparsa accanto a note di frutta secca e spezie. Il brodo di carne o il dado da brodo possono essere percettibili. Il sapore evolve in un equilibrio di dolce e saporito ed il formaggio si presenta perfettamente solubile, friabile e granuloso. Compaiono numerosi i cristalli di tirosina a testimonianza dell'avanzare dei processi proteolitici. Perfetto con vini di medio corpo e per dare gusto a tutti i piatti della tradizione italiana.

Parmigiano Reggiano expresses a perfectly balanced richness of aromas and flavours on the nose and palate. The lactic family is enriched, as, in addition to milk and butter one can detect notes of melted butter or Parmigiano Reggiano rind. Fresh fruit, such as banana, pineapple and citrus fruits appear along with hints of nuts and spices. Beef stock or stock cube are also perceptible. The flavour evolves into a balance between sweet and savoury and the cheese is perfectly soluble, crumbly and grainy. The presence of numerous tyrosine crystals indicates the progress of proteolytic processes. Perfect with medium bodied wines and to add flavour to all the dishes of the Italian tradition.









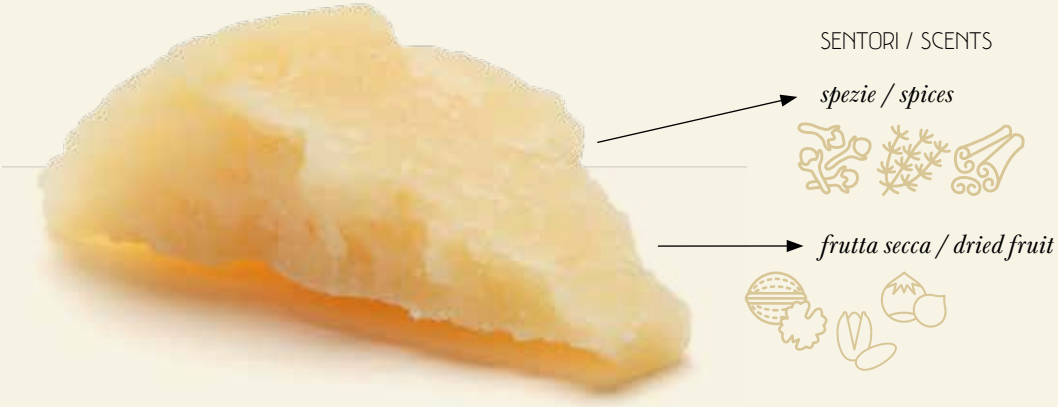


27-34 MESI
AROMATICO

27-34 MONTHS
AROMATIC

Il formaggio è “molto stagionato” ed i fenomeni legati alla maturazione danno risultati decisi ma sempre equilibrati. Il formaggio risulta più asciutto, più friabile e solubile. A volte la friabilità è talmente elevata da rendere il prodotto quasi sabbioso. Il sapore è più deciso e piccante; le note di spezie e frutta secca risultano decisamente predominanti. È un ingrediente ideale per le paste ripiene e al forno o per essere gustato a fine pasto in abbinamento a frutta e miele.

The cheese is well-matured and the phenomena associated with maturation give a pronounced, but balanced flavour. The cheese is drier, crumblier and more soluble. Sometimes the crumbliness is so pronounced as to give the product an almost sandy texture. The taste is stronger and spicier, with the spiced and nutty notes being clearly predominant. It is an ideal ingredient for filled and baked pastas or to be enjoyed at the end of meals, paired with fruit and honey.





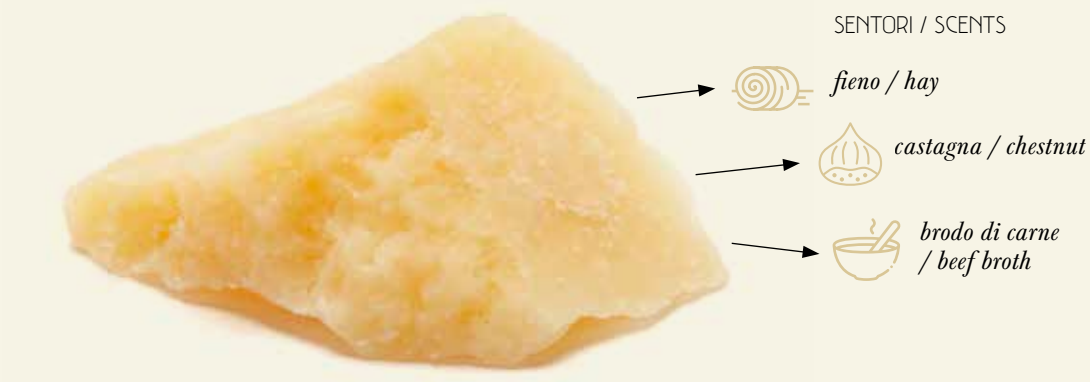



35-45 MESI
INTENSO

35-45 MONTHS
INTENSE

Il formaggio si presenta di colore giallo paglierino intenso, tendente all'ambrato; ben visibili i cristalli e le formazioni amminoacidiche create dai processi proteolitici. All'esame olfattivo prevalgono note calde di spezie ed il profumo di fieno. All'aroma emerge la castagna ed il brodo di carne, leggermente piccante ed astringente, questo formaggio mantiene un perfetto equilibrio tra i cinque gusti fondamentali. Da gustare con vini rossi strutturati o corposi.

The colour of the cheese is an intense straw yellow, verging on amber; the amino acidic crystals and formations resulting from the proteolytic processes are clearly visible. The olfactory analysis highlights warm spicy notes and the smell of hay. The prevailing aroma is that of chestnut and meat stock, slightly spicy and astringent; this cheese features a perfect balance among the five key flavours. To be paired with structured or full-bodied red wines.









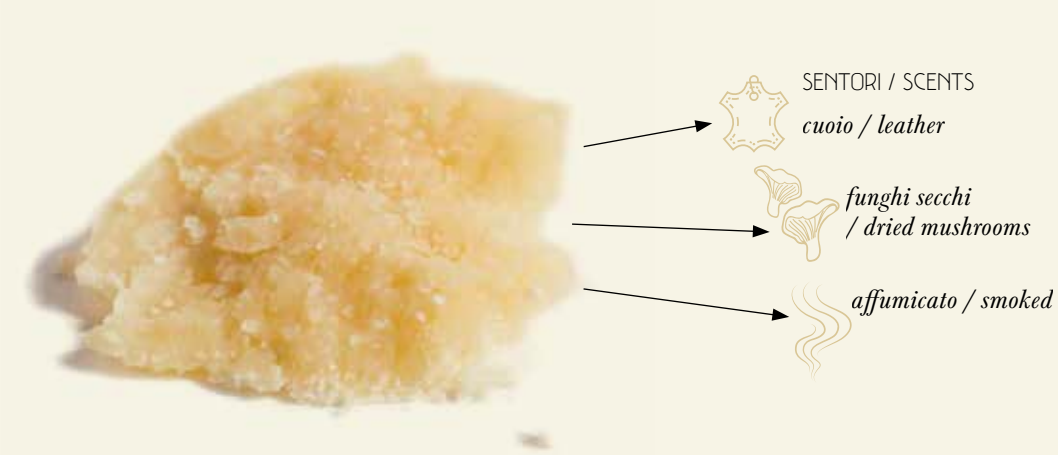


OLTRE **50 MESI**

OVER **50 MONTHS**

Il formaggio si presenta con colore giallo paglierino ambrato, odore intenso di tostato. L'esame aromatico mette in luce tipiche note di cuoio, funghi secchi ed affumicato. Il formaggio si caratterizza per una struttura particolare: asciutto, molto friabile e solubile. Rappresenta un regalo esclusivo e un gradito compagno da gustare con vini strutturati e da meditazione.

The colour of the cheese is amber straw yellow with an intense toasted smell. The aromatic analysis highlights typical leather, dried mushroom and smoky notes. The cheese has a special structure: dry, very crumbly and soluble. It is an exclusive gift and a pleasant companion to be tasted with structured and meditation wines.

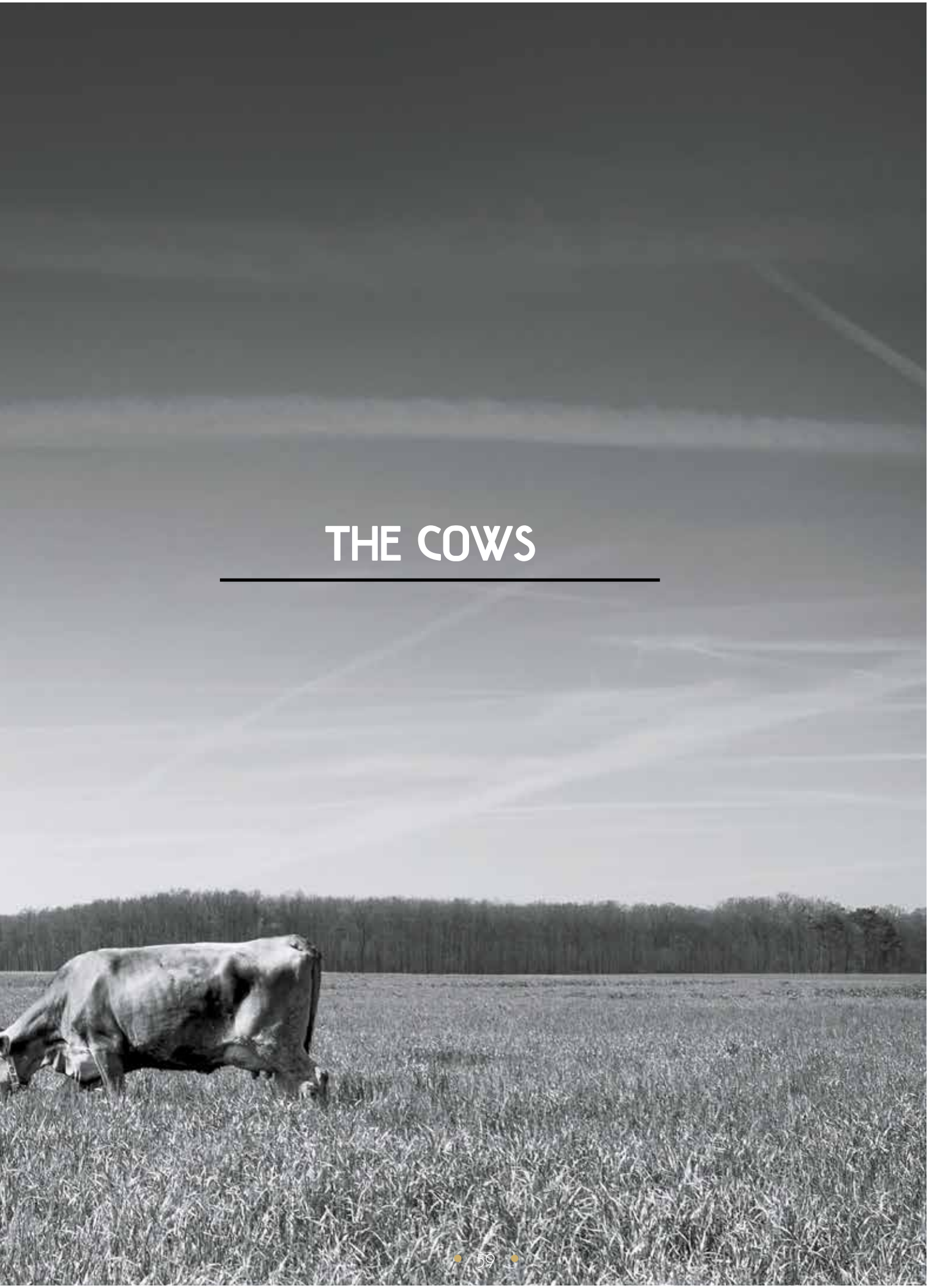







LE RAZZE





THE COWS



VACCA BIANCA MODENESE

È un animale dalla triplice attitudine che, in passato, oltre ad essere destinata alla produzione di latte e carne, costituiva anche un valido aiuto nel lavoro dei campi. Deriva probabilmente da bovini dal mantello fromentino, simili alla Rossa Reggiana, incrociati con bovini grigi di tipo podolico. Il suo latte è particolarmente adatto alla trasformazione in Parmigiano Reggiano e alla caseificazione in genere: questo grazie al rapporto ottimale fra tenore di grasso e proteine, e all'elevata presenza della frazione k delle caseine, che favorisce una coagulazione del latte rapida e resistente. La Vacca bianca modenese è presidio Slow Food.

MODENA WHITE COW

In addition to producing milk and meat, this triple-attitude breed provided considerable help in the fields in the past. It probably derives from golden-coated cattle, similar to the Reggio Red cow, which is cross-bred with grey cattle of the Podolic group. Its milk is particularly suitable for the production of Parmigiano Reggiano and for cheese making in general, thanks to the optimum ratio between fat and protein percentages, and to the high content of K-casein, that favours a fast and more lasting milk curdling. The Modena White cow is a Slow Food Presidium breed.


313
Bianca
Modenese


169
1141

VACCA ROSSA REGGIANA

Fino al secondo dopoguerra, nelle tradizionali stalle delle corti contadine c'erano vacche dal mantello rossiccio, impiegate anche per trainare aratri e carri, oltre a fornire carne e il latte necessario alla produzione del Parmigiano Reggiano. Le origini, che risalgono all'anno Mille, sono probabilmente in Pannonia, l'attuale Ungheria, dalla quale giunsero al seguito delle invasioni longobarde. Il suo latte è particolarmente ricco di proteine – caseina in particolare -, calcio e fosforo, e possiede attitudini casearie ottimali: la panna affiora in modo adeguato, il latte coagula rapidamente, la cagliata è consistente ed elastica, il siero è limpido; di conseguenza, la resa di formaggio è elevata. L'Associazione Razza Reggiana che riunisce i produttori della razza rossa definisce a 24 mesi il tempo di stagionatura minimo del formaggio.

REGGIANA RED COW

Until just after the Second World War, cows with a reddish coat were prominent in traditional barns of courtyard farms, which, in addition to providing meat and milk to produce Parmigiano Reggiano, were used to pull ploughs and carts. Their origins date back to the 11th century, and they were probably brought over from Pannonia, the current Hungary, during the Longobard invasions. Its milk is rich in protein - in particular casein - calcium, and phosphorous, and it has optimal cheese making characteristics: the right amount of cream rises to the surface, the milk clots quickly, the curd is firm and elastic, the serum is clear: consequently, the dairy yield is high. The Reggiana Breed Association of red cow breeders has established that 24 months is the minimum maturation time for the cheese.

VACCA BRUNA

L'introduzione della razza bruna nel Parmense risale alla metà del XVIII secolo, anche se in alcuni documenti del Cinquecento e Seicento appaiono bovini dal mantello bruno, probabilmente di origine svizzera e provenienti dalla Lombardia. Queste vacche ebbero fortuna perché rustiche e docili, adatte al lavoro dei campi, nel corso degli anni la bruna si è imposta per la produzione di latte le cui caratteristiche reologiche determinano un latte molto adatto alla caseificazione grazie all'alto profilo caseinico e all'elevato contenuto di grasso.



BROWN COW

The introduction of the brown breed in the Parma area dates back to the mid-18th century, even though 16th and 17th century documents already mention cattle with a brown coat, probably of Swiss origin and brought over from Lombardy. These cows proved valuable because they were rural and meek, suited to work in the field. Through the years, the brown breed became known for its production of milk, whose rheological characteristics make it highly suitable for cheese making thanks to its high casein and fat content.





LA FRISONA ITALIANA

È la razza più diffusa tra gli allevatori di Parmigiano Reggiano: importata dall'Olanda, è conosciuta come Frisona in quanto il ceppo originario si trova nella regione olandese della Frisia. I primi capi giunsero in Italia alla fine dell'Ottocento, per essere allevati a scopo di ricerca presso l'Istituto Zanelli di Reggio Emilia in modo da confrontare le caratteristiche produttive delle varie razze. Nel Novecento furono importati dei capi da allevamenti italiani e la razza, ormai acclimatata, si affermò per la sua alta produttività affermandosi come la razza lattifera più diffusa in Italia e nella zona del Parmigiano Reggiano.

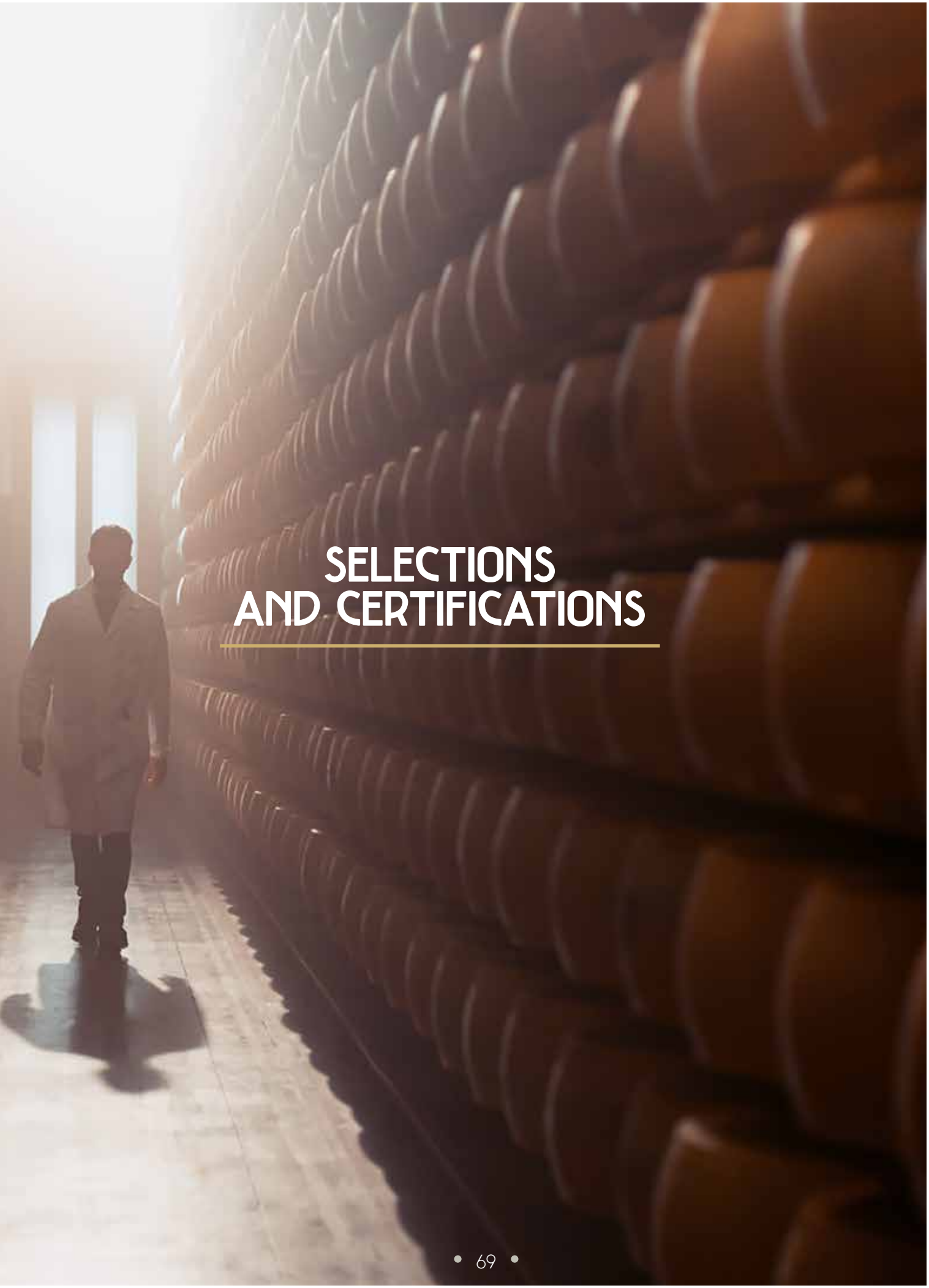
THE ITALIAN FRIESIAN COW

The Italian Friesian cow is the most common breed among Parmigiano Reggiano producers. Imported from Holland it is known as Friesian because the original stock is found in the Dutch region of Friesland. The first cattle were brought to Italy at the end of the 19th century, to be reared for research purposes at the Zanelli Institute of Reggio Emilia, in order to compare the production characteristics of different breeds. In the 20th century, cattle from Italian breeding farms were introduced and the breed, now acclimated, established itself for its high productivity and became the most widespread milk-producing breed in Italy and in the Parmigiano Reggiano area.





SELEZIONI E CERTIFICAZIONI



SELECTIONS AND CERTIFICATIONS


PARMIGIANO
CONSORZIO
REGGIANO



PROGETTO PREMIUM "40 MESI"

Il progetto, lanciato dal Consorzio Parmigiano Reggiano a partire da novembre 2019, punta a promuovere lo sviluppo di un nuovo segmento di mercato a lunga stagionatura.
Friabile, estremamente solubile e dalla forte personalità, il Parmigiano Reggiano 40 mesi è sempre più richiesto dai consumatori e utilizzato dai cuochi di tutto il mondo, in particolare come ingrediente per dare un tocco di umami ai piatti. Solo la degustazione in purezza, tuttavia, riesce a trasferire al naso e al palato tutta la complessità e le caratteristiche organolettiche di questo formaggio: dalle note speziate, in particolare noce moscata e pepe, a quelle di frutta secca, fino al brodo di carne.
Con il Progetto Premium "40 mesi" il Consorzio ha introdotto una specifica selezione di qualità a garanzia del consumatore e agevolazioni, anche economiche, per i caseifici che aderiscono all'iniziativa.

"40 MONTHS" PREMIUM PROJECT

The project, launched by the Parmigiano Reggiano Consortium starting in November 2019, aims to promote the development of a new long-maturation market segment.
Crumbly, extremely soluble and with a strong personality, 40-month Parmigiano Reggiano is increasingly more sought after by consumers and used by chefs worldwide, especially as an ingredient to give a touch of umami to the dishes. However, the cheese can only reveal its full complexity and organoleptic features when tasted on its own - from spicy notes like nutmeg and pepper, to nuts and meat stock. With the "40-month aged" Premium project the Consortium has introduced a specific quality selection to protect consumers and incentives, including financial ones, for the dairies joining the project.


PARMIGIANO
REGGIANO
PARMIGIANO
REGGIANO
PARMIGIANO
REGGIANO
PARMIGIANO REGGIANO

PARMIGIANO REGGIANO
DI MONTAGNA

Dal 2013 è stata introdotta con regolamento UE 1151/12, la dicitura "***Prodotto di Montagna***" per classificare i prodotti alimentari aventi origine nelle aree di montagna dell'Unione Europea.
Il Parmigiano Reggiano è il più importante prodotto DOP ottenuto in montagna, con oltre 110 caseifici ubicati in montagna e oltre 1.200 allevatori che, ogni giorno, contribuiscono a fortificare l'economia e a preservare l'unicità del territorio montano di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna. Proprio per dare maggiore sostenibilità allo sviluppo della montagna e offrire ai consumatori garanzie aggiuntive legate, oltre all'origine, anche alla qualità del formaggio, il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha definito il "Prodotto di Montagna – Progetto Qualità Consorzio". I requisiti per ottenere la certificazione sono:

- ***100% latte munto in stalle nelle zone di montagna***
- ***più del 60% dell'alimentazione delle vacche è coltivata in zona di montagna***
- ***caseificio e stagionatura fino a 12 mesi minimo, in zona di montagna***
- ***selezione qualitativa a 24 mesi con valutazione "al martello" degli esperti del Consorzio***
- ***valutazione sensoriale (gruppo d'assaggio) e analisi composizione chimica***

PROGETTO TERRITORIO
PARMIGIANO REGGIANO
PRODOTTO DI MONTAGNA

PARMIGIANO REGGIANO
MOUNTAIN PRODUCT

In 2013, EU Regulation no. 1151/12 introduced the denomination "Mountain Product" to identify food products coming from mountain areas in the European Union.
Parmigiano Reggiano is the most important PDO product made in the mountains, with over 110 dairies located in the mountains and over 1,200 cattle farmers who contribute to strengthening the economy and preserving the uniqueness of the mountain areas of Parma, Reggio Emilia, Modena and Bologna. In order to further support sustainability in mountain areas and to offer guarantees that include, in addition to its origin, the quality of the cheese, the Parmigiano Reggiano Consortium has launched "Quality Project - Mountain Product." The certification requirements are:

- ***100% of milk produced in barns located in mountain areas***
- ***over 60% of the cattle feed is grown in mountain areas***
- ***dairy, and maturation stage of at least 12 months, in mountain areas***
- ***quality selection at 24 months with "hammer" evaluation carried out by Consortium experts***
- ***sensory evaluation (tasting group) and chemical composition analysis***



EXPORT

Il Regolamento di marchiatura prevede la possibilità, su richiesta del detentore del formaggio, di eseguire sulle forme già marchiate appartenenti alla prima categoria, classificate come "scelto sperlato", con almeno 18 mesi di stagionatura, un'ulteriore selezione qualitativa. Il formaggio Parmigiano Reggiano che supera questo esame sarà qualificato "export". In questa selezione viene compreso solo il formaggio di qualità eccelsa, esente da difetti di crosta e di struttura della pasta, con caratteristiche organolettiche comprese nei valori di tipicità, ossia il formaggio appartenente alla prima categoria, "scelto sperlato". È il marchio di ulteriore selezione che storicamente si è affermato su alcuni mercati esteri e che rappresenta una garanzia per imprese esportatrici e consumatori di diversa cultura gastronomica.

EXPORT

The Marking Regulation gives cheese holders the possibility, upon their specific request, to carry out an additional quality selection step on "first grade" marked wheels with a maturation of at least 18 months. Parmigiano Reggiano wheels that pass this test will be marked as 'Export'. This selection mark applies only to top quality cheese with no rind or structure defects, with organoleptic factors which comply with Parmigiano Reggiano's typical values, i.e. cheese belonging to the "first-grade" category. It is the additional selection mark that has historically gained reputation within some foreign markets and that is a guarantee for exporting businesses and consumers of different gastronomic cultures.



PREMIUM

Con l'entrata in vigore delle modifiche del Disciplinare del Parmigiano Reggiano ad aprile 2018, è stato introdotto un nuovo marchio volontario di selezione chiamato "premium".
Questo marchio si differenzia dal marchio "Export", già previsto dal Disciplinare, perché i detentori di Parmigiano Reggiano possono richiederne l'apposizione, al Consorzio, solo a partire dal compimento del ventiquattresimo mese di stagionatura: tale marchio sarà attribuito solo al Parmigiano Reggiano che presenta le caratteristiche merceologiche previste per lo "scelto sperlato" (forme prive di qualsiasi difetto) e infine, per ogni mese di stagionatura, le forme dovranno superare un attento esame organolettico.
Al fine di dare maggior trasparenza al consumatore circa il caseificio produttore, nell'etichettatura del formaggio Parmigiano Reggiano porzionato e grattugiato preconfezionato, ottenute da forme marchiate con il marchio di selezione volontario "PREMIUM", si dovrà riportare anche l'indicazione della matricola o della denominazione del caseificio.

PREMIUM

Following amendments to the Parmigiano Reggiano Specifications in April 2018, a new premium voluntary selection mark was introduced.
The "Premium" mark differs from the "Export" mark, which was already present in the Specifications, because the holders of Parmigiano Reggiano may request the Consortium to affix it beginning from twenty-four months of maturation. This mark shall be affixed only to Parmigiano Reggiano featuring characteristics complying with the "first-grade" category (wheels without any type of defect) and finally, for every additional month of maturation, wheels shall pass a strict organoleptic test.
To provide consumers with more transparency about the production dairy, the labels of pre-packaged Parmigiano Reggiano, which is either cut into pieces or grated from wheels bearing the 'PREMIUM' voluntary selection mark, also bear the dairy registration number or name".



KOSHER

Il Parmigiano Reggiano Kosher, destinato ai consumatori di fede ebraica osservante, prevede che tutti i passaggi eseguiti per la produzione, dalla mungitura alla porzionatura, siano certificati in base alla kasherut, la normativa ebraica sul cibo basata sull'interpretazione della Torah. Le fasi della lavorazione sono supervisionate da un rabbino e controllate da Ok Kosher Certification, uno degli enti più accreditati e riconosciuti nel mondo delle certificazioni kosher.

KOSHER

Kosher-certified Parmigiano Reggiano is produced at all steps of production in accordance with kashrut. The production phases are overseen by a rabbi and checked by the Ok Kosher Certification, one of the most accredited and recognised kosher certification agencies in the world".



HALAL

Il Parmigiano Reggiano Halal concilia il disciplinare di produzione della DOP con le indicazioni della normativa islamica, in materia di "cibo permesso", basate sul Corano. La certificazione, che rende il prodotto idoneo al mercato islamico, prevede che tutti i passaggi eseguiti per la produzione abbiano la piena tracciabilità del prodotto e siano controllati.

HALAL

Halal Parmigiano Reggiano follows both the PDO production specifications and Islamic regulations concerning permissible as outlined in the Koran. The certification, which makes the product suitable for the halal market, entails full product traceability and monitoring of all production phases.


PARMIGIANO
REGGIANO



BIOLOGICO

Il Parmigiano Reggiano da agricoltura biologica prevede che tutti i passaggi eseguiti per la produzione abbiano la piena tracciabilità del prodotto e siano certificati in base alle disposizioni di legge per la produzione dei prodotti da agricoltura biologica.

ORGANIC

Parmigiano Reggiano from organic farms entails full product traceability at all production phases and is certified according to the legal requirements for organic farming production.

BUONO E VERSATILE

Grazie al suo aroma inconfondibile e al suo sapore unico, il Parmigiano Reggiano è un ingrediente insostituibile in cucina: esalta le ricette della tradizione italiana e arricchisce ogni piatto. Perfetto da solo per gli aperitivi e i piccoli spuntini, ottimo se accompagnato con frutta fresca, noci, miele. Il Re dei Formaggi è alimento completo ed essenziale: la soluzione più saporita per una dieta bilanciata e sana in uno stile di vita dinamico, vitale e salutare.



GOOD AND VERSATILE

Due to its unmistakable aroma and unique flavour, Parmigiano Reggiano is an irreplaceable ingredient: not only it enhances the flavour of Italian and world cooking, but is also perfect on its own as an aperitif or a snack, paired with ingredients such as fresh fruit, walnuts, and honey. The King of Cheeses is a flavourful and essential food: the tastiest solution for a balanced and healthy diet in a dynamic, lively and healthy lifestyle.



APERITIVO

Il Parmigiano Reggiano stagionato 18 mesi è ideale abbinato a verdure crude, come il sedano e i pomodorini dolci. Per porre l'accento sul suo sapore delicato, è squisito con mostarde di frutta non troppo piccanti, ad esempio di kiwi, albicocca o melone. Da servire con un bicchiere di vino bianco secco.

APERITIF

Parmigiano Reggiano which is matured for 18 months is ideal paired with raw vegetables like celery and cherry tomatoes. To enhance its delicate taste, it should be paired with mild fruit chutneys, made with fruit such as kiwi, apricot, or melon. It is best served with a glass of dry white wine.



PRIMI PIATTI E ZUPPE

Il Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi si abbina perfettamente alla maggior parte dei primi piatti, alle zuppe e alle vellutate, sia grattugiato che in petali.
Anche la crosta, può essere aggiunta nella cottura di minestroni e creme di verdura.

FIRST COURSES AND SOUPS

Parmigiano Reggiano matured for 24 months is paired perfectly with most first course dishes, either grated or shaved. It pairs particularly well with soups and veloute, where the rind can also be used during cooking to add flavour to stock, soups, or broth.



CARNE

Il Parmigiano Reggiano stagionato dai 24 ai 30 mesi è ottimo nella preparazione di secondi piatti: in sottili petali su carpacci di carne, oppure sul roastbeef, con rucola e un filo di olio extravergine d'oliva. La lunga stagionatura consente di abbinare questo particolare tipo di Parmigiano Reggiano a vini rossi, più strutturati.

MEAT

Parmigiano Reggiano that is matured between 22 and 30 months is excellent in the preparation of main courses. A few thin slivers can be added to fish, meat carpaccio, or on roast beef with garden rocket and a dribble of extra virgin olive oil to enhance the flavour. Its longer maturation period makes this age of Parmigiano Reggiano perfectly paired with more full-bodied red wines.



PESCE

Il Parmigiano Reggiano stagionato dai 24 ai 30 mesi è eccellente anche in petali abbinato ai carpacci di pesce, oppure per la preparazione dei calamari ripieni insieme ad aglio, ricotta e prezzemolo e per gratinare le capesante nel forno. Una media stagionatura è eccellente anche per la mantecatura di un risotto con il pesce.

FISH

Parmigiano Reggiano that is matured between 22 and 30 months is also excellent in slivers on fish carpaccio or in the preparation of stuffed squid with garlic, ricotta cheese and parsley and to cook scallops au gratin. An average maturation is excellent also for creaming a fish risotto.



VERDURE

Il Parmigiano Reggiano è perfetto nelle insalate e con le verdure fresche di stagione, accompagnato da un goccio di olio extravergine d'oliva.
È indispensabile nelle torte salate, nelle verdure al forno e in tantissime ricette della tradizione.

VEGETABLES

Parmigiano Reggiano is perfect with salads and fresh vegetables, dressed with a dribble of extra virgin olive oil.
It is a must in savoury pies, in oven baked vegetables and in many traditional recipes.



FRUTTA

Il Parmigiano Reggiano stagionato dai 15 ai 18 mesi è grandioso con frutta fresca di stagione, come mele, pere, uva e fragole. Il Parmigiano Reggiano stagionato dai 24 ai 28 mesi è eccellente con qualsiasi tipo di frutta secca (noci, nocciole, fichi secchi) e particolarmente consigliato con le prugne secche.

FRUIT

Parmigiano Reggiano that is matured between 15–18 months pairs perfectly with fresh fruits such as apples, pears, grapes, and strawberries. Parmigiano Reggiano that is matured between 24–28 months is enhanced when paired with any type of nuts and dried fruits, particularly walnuts, hazelnuts, dried figs and dried plums.



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

È sublime l'abbinamento di una scaglia di Parmigiano Reggiano stagionato 30 - 36 mesi arricchita con qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena o di Reggio Emilia.

TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR

A sliver of 30-36-month old Parmigiano Reggiano is sublime served with a few drops of Traditional Balsamic Vinegar from Modena or Reggio Emilia.



Testi: Mind The Pop
Direzione creativa: Pietro Rovatti
Impaginazione: Welcome Srl
Coordinamento: Paola Acerbi
Traduzione: Interconsul Srl
Stampa: Grafiche Sagi

Guida realizzata con contributo Mipaaft del DM 52235 del 13/07/2018

mipaaft
ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

CONSORZIO DEL FORMAGGIO
PARMIGIANO REGGIANO

parmigianoreggiano.com