Formaggio Parmigiano Reggiano

(Fonte: Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano)

Lo standard di produzione

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione. E' prodotto con il latte di vacca proveniente da animali la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine. Il latte viene usato crudo e non può essere sottoposto a trattamenti termici. Non è ammesso l'uso di additivi.

Il latte della mungitura della sera e quello della mungitura del mattino è consegnato al caseificio entro due ore dalla fine di ciascuna mungitura. Il latte può essere raffreddato immediatamente dopo la mungitura e conservato ad una temperatura non inferiore a 18 °C.

Il latte della sera viene parzialmente scremato per affioramento naturale del grasso in vasche di acciaio a cielo aperto. Il latte del mattino, immediatamente dopo la consegna in caseificio, è miscelato con il latte parzialmente scremato della sera precedente. Può anche essere sottoposto ad una parziale scrematura per affioramento naturale del grasso.

É possibile conservare un'aliquota di latte del mattino, fino a un massimo del 15%, per la caseificazione del giorno successivo. In tal caso il latte deve essere conservato in caseificio in appositi recipienti refrigerati muniti di idonei agitatori ad una temperatura non inferiore ai 10°C e deve essere posto nelle vasche di affioramento la sera stessa.

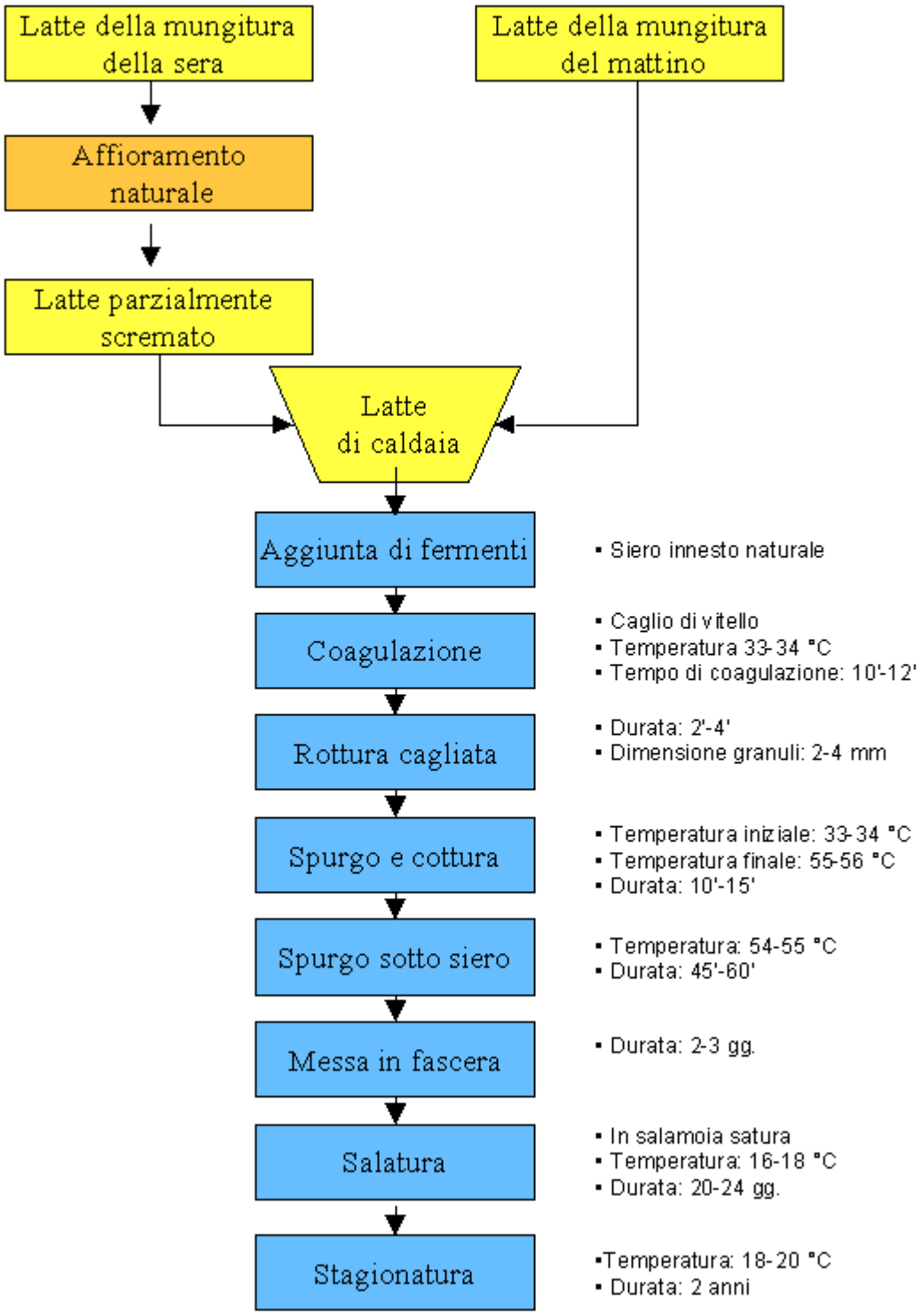
Al latte è addizionato il siero-innesto, una coltura naturale di fermenti lattici ottenuta dall'acidificazione spontanea del siero residuo della lavorazione del giorno precedente.

La coagulazione del latte è effettuata nelle caldaie tronco-coniche di rame ed è ottenuta con l'uso esclusivo di caglio di vitello. Alla coagulazione seguono la rottura della cagliata e la cottura. Si lasciano quindi sedimentare i granuli sul fondo della caldaia, in modo da ottenere una massa compatta. Successivamente la massa caseosa è trasferita negli appositi stampi per la formatura.

Dopo alcuni giorni si procede alla salatura per immersione in una soluzione salina. La maturazione deve protrarsi per almeno 12 mesi, a partire dalla formatura del formaggio. In estate la temperatura del magazzino di stagionatura non può essere inferiore a 16°C.

Il Parmigiano-Reggiano presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate;
- dimensioni: diametro delle facce piane da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 20 a 26 cm;
- peso minimo di una forma: Kg 30;
- aspetto esterno: crosta di colore paglierino naturale;
- colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia;
- spessore della crosta: circa 6 mm;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Zona di produzione: territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma, Reggio nell'Emilia.

PROCESSO TECNOLOGICO DI PRODUZIONE