

SINTESI DEI SEMINARI SUL PARMIGIANO REGGIANO, ACETO BALSAMICO E PROSCIUTTO DI PARMA TENUTI NELL'AMBITO DELLA QUARTA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

PARMIGIANO REGGIANO

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio straordinario, sorprendente negli aromi e nel gusto, tipico nella sua struttura e da nove secoli, quando i monaci benedettini iniziarono la produzione delle grandi forme, è considerato il re dei formaggi.

Il Parmigiano Reggiano DOP è prodotto nelle province di **Parma, Reggio Emilia, Modena** e parte delle province di **Mantova e Bologna**. E' in questo territorio che si concentrano i quattromila allevamenti in cui le bovine vengono alimentate con foraggi prodotti in quest'area. Il disciplinare di produzione impedisce l'uso di foraggi insilati e alimenti fermentati. Si tratta quindi un prodotto del tutto naturale, assolutamente privo di additivi o conservanti.

Le forme hanno il peso di circa 30 kg e per ognuna sono necessari 550 litri di latte. Su ciascuna viene impressa l'inconfondibile scritta a puntini su tutta la circonferenza. Le forme devono essere stagionate per un periodo minimo di 12 mesi.

Gli esperti del Consorzio di tutela le esaminano una ad una. Dopo la verifica dell'organismo di controllo, viene applicato il bollo a fuoco sulle forme che hanno i requisiti della Denominazione d'origine Protetta.

Un bollino color aragosta caratterizza il Parmigiano Reggiano con oltre 18 mesi di stagionatura. E' un prodotto che presenta una base lattica piuttosto accentuata, con note vegetali quali erba, fiori e frutta che lo rendono ideale per spuntini e aperitivi.

Un bollino argento individua il formaggio con una stagionatura di oltre 22 mesi, con aromi che si vanno decisamente accentuando. Tra questi si possono apprezzare note di frutta fresca e agrumi, accanto ai quali fanno la loro comparsa cenni di frutta secca.

Un bollino oro, infine, rende riconoscibile il prodotto con oltre 30 mesi di stagionatura, il più deciso nel sapore e complesso negli aromi, con elementi nutritivi che sono andati concentrandosi proprio nella lunga maturazione.

Durante la stagionatura, il Parmigiano Reggiano acquista la sua tipica struttura granulosa, la frattura a scaglia, diventa friabile e solubile.

Buonissimo, facilmente digeribile, estremamente ricco dal punto di vista nutrizionale, il Parmigiano Reggiano non perde occasione per eccellere.

Il gusto unico di un prodotto fatto senza additivi, la concentrazione di proteine, vitamine, calcio e sali minerali lo rendono adatto ad ogni età e in ogni situazione, una carica di pronta energia utile per tutti. Il Parmigiano Reggiano è un formaggio garantito da più di ottant'anni dal Consorzio di tutela e, soprattutto, amato da nove secoli per il suo gusto sempre generoso.

Un prodotto inconfondibile e inimitabile nei sapori e nei profumi, nell'artigianalità della produzione, nello straordinario viaggio che propone in un ambiente disegnato da fiumi, pianure e colline, in un irripetibile equilibrio tra la sapienza, la passione degli uomini e i prodigi della natura.

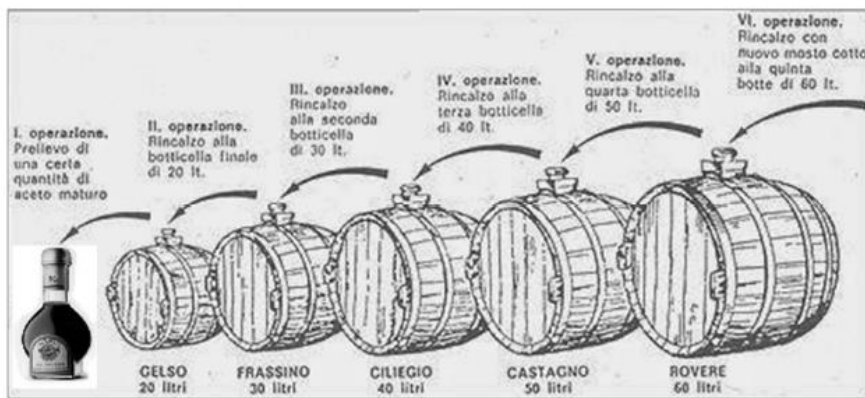
ACETO BALSAMICO

Gli aceti balsamici si distinguono in Aceto Balsamico di Modena IGP e Aceto Balsamico Tradizionale DOP.

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è composto per il 20% da mosti d'uva fermentati e/o cotti e/o Concentrati; dal 10% aceto di vino; da una percentuale variabile di aceto vecchio di almeno 10 anni; dal 2% di caramello. Segue il processo di "acetificazione" e con-colonie batteriche selezionate per poi passare alla fase di "affinamento" in barili, botti, tini di rovere, castagno, quercia, gelso e ginepro per 60 giorni. A questo punto può essere posto in vendita come "Aceto Balsamico di Modena IGP". Se invece segue una fase di invecchiamento in barili, botti, tini di rovere, castagno, quercia, gelso e ginepro per un periodo di 3 anni viene commercializzato come "Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato".

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP (ABTM) viene prodotto con il solo utilizzo del mosto di uve prodotte nella provincia di Modena (Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino, Occhio di gatta). Dopo la pigiatura dell'uva e ancor prima di iniziare la fermentazione, i mosti sono sottoposti a cottura in caldaie a cielo aperto, a pressione ambiente, fino a raggiungere una concentrazione dal 30 al 50 %, (a seconda di necessità nel regime dell'acetaia). Dopo un lungo periodo di decantazione, il mosto cotto inizia una naturale e contemporanea reazione di fermentazione e bioossidazione acetica ad opera di lieviti e acetobatteri. Il prodotto subisce poi una fase di trasformazione detta maturazione che è di fondamentale importanza per la formazione dei tipici profumi del Balsamico.

Segue poi la fase di invecchiamento di 12 o 25 anni, durante la quale le caratteristiche del prodotto guadagnano l'ottimale affinamento. Nel primo caso si ottiene l'"Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Affinato"; nel secondo caso l'"Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Stravecchio". Durante la fase di invecchiamento, le botti vengono "rincalzate". Il rincalzo consiste nei travasi annuali fra le botticelle delle acetaie, ovvero si aggiunge dalla botte immediatamente più grande la quantità di aceto evaporata nella botte più piccola.



Caratteristiche: colore bruno scuro, carico e lucente. Densità apprezzabile in una corretta, scorrevole sciopposità. Profumo, "bouquet" caratteristico, fragrante, complesso ma bene amalgamato, penetrante e persistente, di evidente ma gradevole ed armonica acidità. Sapore caratteristico, dolce e agro e ben equilibrato, con apprezzabile acidità, vivo, franco, pieno, vellutato, intenso e persistente, in buona sintonia con i caratteri olfattivi che gli sono propri.

La bottiglia tipica, a forma sferica con base rettangolare in vetro massiccio, è obbligatoria per tutti i produttori, come previsto dalle Norme del Disciplinare di Produzione.

PROSCIUTTO DI PARMA

Il Prosciutto di Parma è DOP. Con la dizione Denominazione di Origine Protetta si designano i prodotti legati in modo univoco alla zona geografica di cui portano il nome. Una condizione essenziale per ottenere il Prosciutto di Parma è che l'intera lavorazione, dalla trasformazione della materia prima al prodotto finito, avvenga in zona tipica: un'area estremamente limitata che comprende il territorio della provincia di Parma. La qualità e le caratteristiche del prodotto devono potersi ricondurre a questo territorio, perché proprio in questa area esistono conoscenze tecniche adeguate e condizioni climatiche ideali per l'asciugatura, ossia la stagionatura naturale che darà dolcezza e gusto al Prosciutto di Parma.

Il Prosciutto di Parma (dal latino perexsuctum, letteralmente asciugato) è un prodotto buono, sano e genuino. Da sempre, non si utilizzano né conservanti, né additivi e il risultato è un prodotto gustoso

e completamente naturale. A questi due soli ingredienti sono da aggiungere l'abilità dei maestri salatori e l'aria asciutta e delicata delle profumate colline parmensi della zona tipica di produzione.

Il prodotto stagionato si ottiene da cosce di suino selezionate, provenienti da animali con un peso tra i 160 e i 180 kg (i cosiddetti "suini pesanti"). La forma è allungata, a pera, mentre il colore all'interno del prosciutto è rosato, uniforme, orlato di grasso. Il profumo è fragrante, il sapore delicato, poco salato, gustoso e aromatico.

Il Prosciutto di Parma DOP è un prodotto estremamente controllato e legato a un lungo e rigido iter produttivo che si conclude con un attento esame e con la corona ducale impressa a fuoco, un segno inconfondibile che lo contraddistingue e offre sicurezza e garanzia al consumatore sull'assoluta eccellenza e genuinità del prodotto. Ha ottime caratteristiche nutrizionali con pochi grassi, molti sali minerali e vitamine e proteine facilmente digeribili, pertanto un alimento adatto a chiunque, bambini, anziani e sportivi; un prodotto di assoluta eccellenza che sintetizza e sublima le caratteristiche buone del prosciutto crudo.