

1.1.1.3 Scaletta del riassunto

Fonte: PARMIGIANO REGGIANO, UN VIAGGIO NEL TEMPO E NEL GUSTO (12 min. 19 sec.)

Una produzione di Forma Libera in collaborazione con Costa 24, 2008.

SEQUENZE DI TESTO	RIASSUNTO
<p>Ci sono viaggi affascinanti che si compiono nei luoghi e nel tempo, tra storie e tradizioni che muovono emozioni e ragione. E talvolta, la parte migliore è il ritorno. Per il Parmigiano Reggiano è così. Il suo gusto unico e inimitabile è il ritorno da un lungo viaggio in nove secoli di storia, in una campagna fertile che va dall'Appennino al Po, in allevamenti e caseifici in cui si conserva la passione per le cose fatte con cura, in magazzini di stagionatura in cui lentamente matura ciò che di meglio gli uomini sanno fare per offrirvi una parte inconfondibile della natura. Il PR è un formaggio straordinario, sorprendente negli aromi e nel gusto, tipico nella sua struttura. Ma se ancora vi state chiedendo perché il Parmigiano Reggiano da 9 secoli è considerato il re dei formaggi, partiamo dall'inizio del viaggio; e intanto, preparatevi al ritorno.</p>	
<p>AREE GEOGRAFICHE DI PRODUZIONE Il Parmigiano Reggiano è prodotto esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e parte delle province di Mantova e Bologna, tra pianure, colline e montagne racchiuse tra il Po e il Reno. E' in questo territorio che si concentrano i 4000 allevamenti in cui le bovine vengono alimentate con foraggi prodotti in quest'area. E' da questo profondo legame con un ambiente rispettato e tutelato che cominciano a formarsi le qualità uniche che caratterizzano il re dei formaggi. L'alimentazione degli animali è curata nel rispetto di un rigido regolamento, che impedisce l'uso di foraggi insilati e alimenti fermentati.</p>	
<p>CONTROLLI I costanti controlli sul latte avviato alla trasformazione hanno un obiettivo preciso: mantenerne alta la qualità e quelle particolari caratteristiche che consentono al Parmigiano Reggiano, come è sempre stato, di confermarsi un prodotto del tutto naturale, assolutamente privo di additivi o conservanti.</p>	
<p>STORIA Fin dal medioevo, quando i monaci benedettini avviarono la produzione di queste grandi forme destinate a una lunga stagionatura, l'uomo ha solo unito le sue mani alla natura, lasciandola intatta e migliorandone esclusivamente ciò che dall'uomo dipendeva. Custodi e interpreti dei segreti legati all'assoluta artigianalità della lavorazione del latte, sono i maestri casari, che in centinaia di caseifici artigianali compiono quotidianamente gli stessi gesti, ma alla cui personale esperienza e sensibilità si legano indissolubilmente risultati diversamente apprezzabili per gusti e profumi.</p>	
<p>CICLO DI PRODUZIONE 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. Insieme al latte intero della mungitura del mattino, appena giunto dagli allevamenti, il latte scremato della sera viene poi versato nelle tipiche caldaie di rame a forma di campana rovesciata, con l'aggiunta di caglio di vitello e del siero innesto, ricco di fermenti lattici naturali ottenuti dalla lavorazione del giorno precedente. Il latte coagula in una decina di minuti. La cagliata che si presenta viene frammentata in minuscoli granuli grazie ad un antico attrezzo, detto "spino". E' a questo punto che entra in scena il fuoco. E' 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 30 minuti la massa caseosa viene estratta dal casaro con sapienti movimenti. Tagliato in due parti e avvolto nella tipica tela, il formaggio viene immerso in una "fascera" che gli darà la sua forma definitiva. Con l'applicazione di una placca di caseina ogni forma viene contrassegnata con un numero unico e progressivo che l'accompagnerà proprio come una carta di 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 in tutta la circonferenza delle forme, che a distanza di pochi giorni vengono immerse in una soluzione satura di acqua e sale. E' una sala-</p>	



<p>tura per assorbimento, che in poco meno di un mese conclude il ciclo di produzione e apre quello non meno affascinante della stagionatura.</p>	
<p>STAGIONATURA Nel silenzio dei magazzini le forme si rincorrono in lunghe file. Per ognuna di esse sono stati necessari circa 600 litri di latte e l'impegno costante di allevatori e casari. Ma il lavoro continua. Lasciato riposare su tavole di legno, la parte esterna del formaggio si asciuga, formando una crosta naturale senza trattamenti, perciò perfettamente edibile. Quella del Parmigiano Reggiano è una storia lunga, ma è anche una storia lenta, che scorre al naturale ritmo delle stagioni. La stagionatura minima è infatti di 12 mesi ed è solo a quel punto che si potrà dire se ogni singola forma potrà conservare il nome che le è stato impresso all'origine. 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. Alle forme che non presentano i requisiti per la DOP vengono asportati tutti i contrassegni e la scritta a puntini. Per i maestri casari è uno dei momenti più delicati e per i consumatori è la fase più importante.</p>	
<p>CERTIFICAZIONI DI GARANZIA E' il momento di una selezione e di una certificazione di una garanzia assoluta sul prodotto. Sul formaggio che viene avviato al consumo come "fresco", un termine che può suonare curioso per un prodotto che ha già un anno di maturazione, vengono incisi solchi paralleli che lo rendono immediatamente riconoscibile dai consumatori. Questo è il Parmigiano Reggiano di seconda categoria, detto "mezzano". A 18 mesi, su richiesta, alle forme può essere apposto il marchio "Extra" o "Export". Ma è soprattutto un sistema di bollini colorati, che aiuterà il consumatore a individuare il grado di stagionatura del prodotto preconfezionato disponibile nei punti vendita. 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.</p>	
<p>CONCLUSIONE Buonissimo, facilmente digeribile, estremamente ricco dal punto di vista nutrizionale, il Parmigiano Reggiano non perde occasione per eccellere. Il gusto unico di un prodotto 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 70 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. E di ogni viaggio così, certamente la parte migliore è il ritorno, l'incontro con un gusto che di ogni passione e di ogni prodigio conserva memoria.</p>	