

Parmigiano Reggiano DOP: metodo di produzione

Di seguito un elenco dei passaggi necessari alla produzione della celebre specialità casearia:



01. Il latte scremato della mungitura serale viene versato insieme a quello della mungitura mattutina in grandi caldaie di rame. Viene aggiunto caglio di vitello e siero innesto.



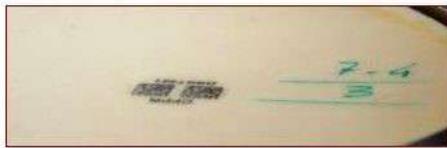
02. In una decina di minuti il latte si condensa: nasce la 'cagliata'. Grazie a uno strumento conosciuto come 'spino', abili mastri casari frammentano la cagliata in piccoli granuli.



03. Inizia una fase di **lenta cottura**, impiegando una temperatura che può raggiungere i **55 gradi**. Si forma dunque una massa che va ad adagiarsi sul fondo della caldaia.



04. I casari estraggono questa massa, la tagliano in due. Le porzioni sono avvolte in un **panno di tela** per farle scolare e quindi sistemate in una **fascera** che conferisce loro la forma cilindrica.



05. Viene inserita una **placca di caseina** che distingue la forma grazie a un numero progressivo. Ulteriori **elementi identificativi** sono incisi sul bordo grazie a un'apposita **fascia marchiante**.



06. Le forme sono immerse in **salamoia**, vale a dire una soluzione di acqua e sale affinché quest'ultimo penetri nel prodotto. Inizia la **stagionatura**: questa dura minimo 12 mesi.



Maggiori informazioni a questo indirizzo:

<https://www.webfoodculture.com/parmigiano-reggiano-storia-informazioni-curiosita/>

Web  FoodCulture.com

N.B. Le immagini presenti in questo documento sono pubblicate per gentile concessione del Consorzio del Parmigiano Reggiano