

D.O.P.

Il ne se fabrique pas,

*il se fait*



**PARMIGIANO  
REGGIANO**

**Tous les droits en Italie et à l'étranger sont réservés  
au Consortium du Fromage Parmigiano-Reggiano**

Regione Emilia-Romagna Assessorato Agricoltura

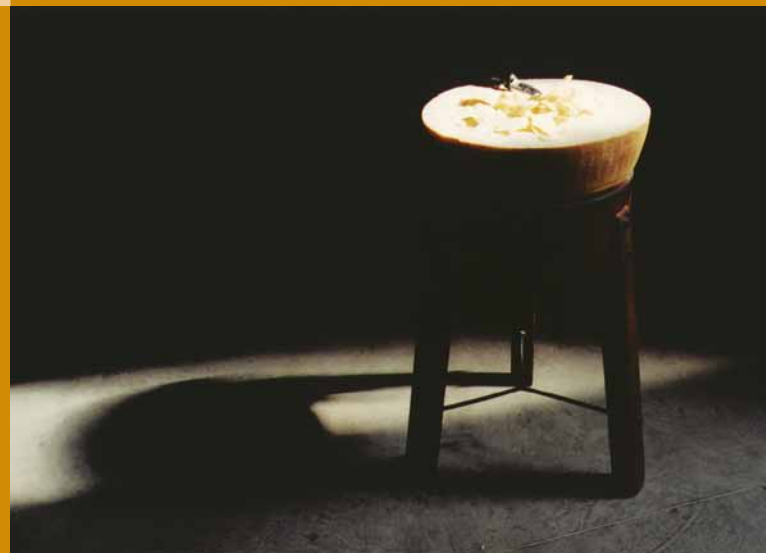
Direction artistique : Angela Barusi  
Coordination graphique et éditoriale : formalibera.com  
Projet graphique : Marta Bach pour Forma Libera, S.L.  
Photographies couleur et b/n : Andrea Resmini et archives du  
Consortium du Fromage Parmigiano-Reggiano

© Copyright 2004 Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano  
Via J. F. Kennedy, 18 - IT 42100 Reggio Emilia  
[www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it)



Il est un fromage dont les origines historiques remontent à l'antiquité. Encore aujourd'hui, il est connu et apprécié dans le monde entier : le Parmigiano-Reggiano.

Le Parmigiano-Reggiano est un vrai miracle de la nature issu de la culture des gens de son terroir. Ceci pour la joie de ceux qui recherchent, dans leur alimentation, non seulement des nutriments mais surtout des saveurs insaisissables, l'amour de la terre ainsi que le respect de la nature et de ses mystères.





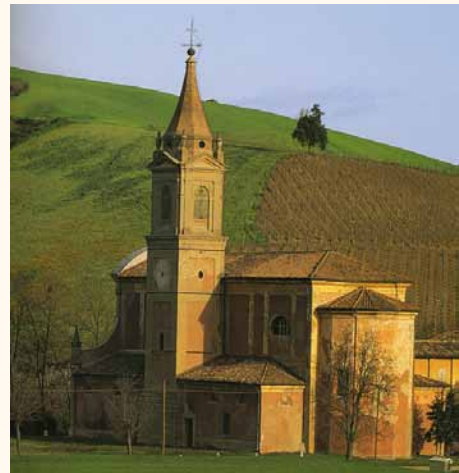
### L'homme

**Le Parmigiano-Reggiano est le fruit de l'histoire, de la tradition et du labeur.**

Aujourd'hui, comme hier, la production de Parmigiano-Reggiano demande expérience, soins et passion. En un mot, il est l'expression du «savoir-faire» des individus de son terroir.

### La culture de la production commence en 1200

Les origines très anciennes du Parmigiano-Reggiano trouvent leurs sources entre le Pô et les Apennins. C'est à partir du moyen âge que débute, dans les grandes fermes bénédictines, la production de fromages de grandes dimensions à maturation lente.



La production de Parmigiano-Reggiano se caractérise par l'importance du facteur humain. En effet, cet inestimable fromage est le fruit de la collaboration entre les producteurs de lait, le fromager qui transforme le lait et l'affineur qui affine le fromage.

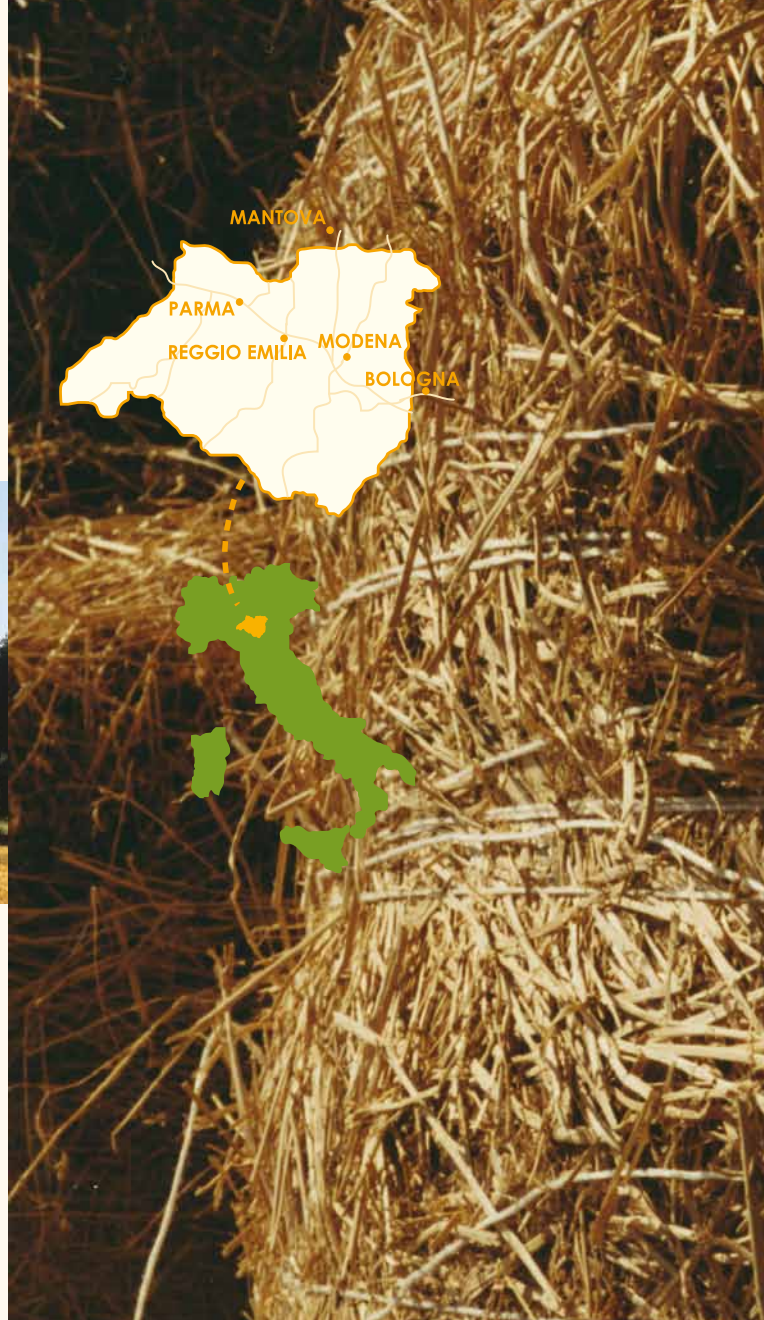
# Le lien avec la zone d'origine

## Zone d'origine

Le Parmigiano-Reggiano est indissociable de sa zone d'origine. C'est dans les provinces de Parme, Reggio Emilia, Modène, Bologne -à la gauche de la rivière Reno- et Mantoue -à la droite du Pô- qu'ont lieu la production de lait et la transformation du lait en fromage.



Dans ce terroir, les fourrages naturels et l'utilisation de lait cru, sans aucune adjonction d'additif, sont à l'origine du secret de tant de bonté. En effet, durant la longue phase de maturation, les ferments lactiques du lait donnent au fromage ses caractéristiques de goût et de structure, en d'autres termes toute sa typicité.



# Alimentation contrôlée

Le lait est issu d'un troupeau de vaches nourries selon un cahier des charges précis. Il prévoit l'utilisation de fourrages locaux et de concentrés végétaux.



## Les vaches du Parmigiano-Reggiano

Ce sont environ 270.000 vaches qui produisent le lait destiné à la transformation en Parmigiano-Reggiano.



Celles-ci sont traitées deux fois par jour et leur lait est livré à la fromagerie dans les deux heures qui suivent chaque traite.



## Les interdictions



Pour l'alimentation du troupeau laitier, sont formellement interdits :

- **Tous les fourrages ensilés** (par exemple les ensilages de maïs) **et fermentés**
- **Les aliments d'origine animale et l'ensemble des sous-produits de l'industrie alimentaire.**





# Le lait

## Le lait cru



Le lait est utilisé à l'état naturel, sans adjonction d'additif et sans traitement.

Le lait de la traite du soir (au repos dans les bassins d'affleurement)



Le lait de la traite du matin



## Le fromager fait le fromage

L'habileté du fromager rend possible la transformation du lait en Parmigiano-Reggiano. Ceci est le fruit de l'apprentissage d'un savoir transmis au cours des siècles et d'une longue expérience, expression d'une véritable culture productive de la zone d'origine.

En effet, les choix que le fromager opère chaque jour sont tout aussi simples que délicats et déterminants.

16 litres de lait pour 1 kilo de **Parmigiano-Reggiano**



**Il faut**  
environ 600 litres de lait  
pour une meule de  
Parmigiano-Reggiano



Il ne se fabrique pas, il se fait

## Les dix étapes pour faire le Parmigiano-Reggiano

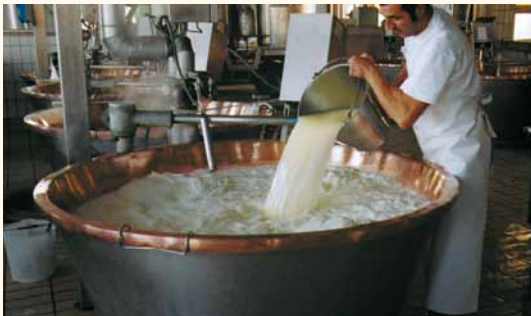
### 1- Le lait



Le lait de la traite du soir, partiellement écrémé par affleurement naturel des matières grasses, est mélangé dans les chaudrons en cuivre avec le lait entier du matin suivant.

### 2- Le séro-ferment

Après avoir chauffé le lait, on verse le séro-ferment, culture de ferments lactiques naturels obtenue à partir du lactosérum résiduel de la fabrication du jour précédent.



### 3- Présure naturelle

Ensuite, on ajoute la présure (enzyme naturelle issue de la caillette de veaux non sevrés) qui fait coaguler le lait.

### 4- Rupture du caillé

Le lait coagulé (caillé) est rompu à l'aide d'un tranche caillé en une multitude de petits grains.



### 5- Cuisson



La cuisson est une étape très délicate de la transformation fromagère au cours de laquelle la chaleur, habilement contrôlée par le fromager, provoque la perte d'eau des grains de caillé. Une fois cuits, les grains se déposent au fond du chaudron formant une masse compacte.

Il ne se fabrique pas, il se fait

Il ne se fabrique pas, il se fait

## 6- Extraction

La masse caséuse est extraite du chaudron puis divisée en deux parties.

b) La plaque de caséine, appliquée sur la superficie, où figure un code alphanumérique qui identifie de façon univoque chacune des meules.



## 7- Moulage

Chaque masse caséuse est déposée dans un moule spécial appelé « fascera » pendant 2-3 jours.

## Application des marquages d'origine

Les marquages d'origine, apposés à la naissance du fromage, sont :

a) Les signes imprimés par une matrice sur tout le flan de la meule. Ils représentent des pointillés avec l'écriture «Parmigiano-Reggiano», le numéro de matricule de la fromagerie, le mois et l'année de production.

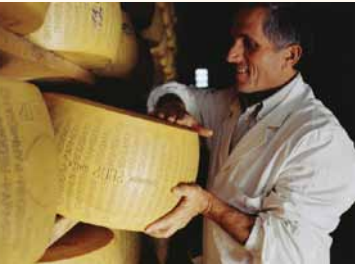
## 8- Salage

Le fromage est immergé dans une saumure (solution saturée en sel naturel) pendant environ 20 jours afin de permettre l'absorption de sel nécessaire pour donner du goût à la pâte et pour la longue phase d'affinage.



Il ne se fabrique pas, il se fait

## 9- Phase d'affinage



Au terme du salage, débute la phase d'affinage. La maturation se prolonge jusqu'à 24 mois, voire plus, durant lesquels le fromage acquiert parfums, arômes, structure et son caractère hautement digeste.

## 10- L'expertise



Au terme de la période minimum d'affinage (12 mois), chaque meule est expertisée pour évaluer l'aspect, la structure et les caractéristiques de la pâte.

## Apposition des marques de sélection

La marque de sélection est imprimée à la marque à feu sur les meules qui ont réussi l'expertise. Elle consiste en une inscription ovale avec la légende « Parmigiano-Reggiano Consorzio Tutela » et l'année de production.



Au cours de l'examen de sélection, sont identifiées deux catégories:

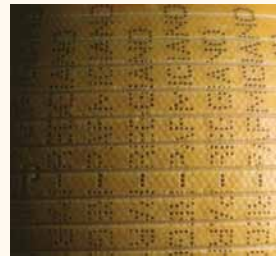
### ■ Parmigiano-Reggiano

Le fromage apte à affronter la longue phase d'affinage (environ 24 mois et plus).



### ■ Parmigiano-Reggiano Mezzano

Le fromage acheminé rapidement à la consommation juste après le marquage (12 mois). Il est identifié par l'ajout de sillons indélébiles parallèles imprimés sur le flan.



Sur demande volontaire du détenteur du fromage, il est possible de soumettre le Parmigiano-Reggiano affiné au minimum 18 mois à un examen de qualification supplémentaire.



Sur les meules appropriées, il sera apposé la marque **EXTRA** ou **EXPORT** afin d'offrir une garantie supplémentaire sur la qualité du Parmigiano-Reggiano.

Il ne se fabrique pas, il se fait

## Comment le reconnaître ?

Lorsque le Parmigiano-Reggiano est commercialisé en portions (pointes, petits morceaux...), les emballages qui les contiennent doivent reporter un marquage spécial.

Les marques de garantie sur les portions de meule

### ■ Parmigiano-Reggiano



### ■ Parmigiano-Reggiano Mezzano



### ■ Parmigiano-Reggiano Extra



Il ne se fabrique pas, il se fait



# Le meilleur allié de la santé

Médecins et spécialistes de la nutrition s'accordent à attribuer au Parmigiano-Reggiano un rôle très important dans l'alimentation quotidienne. Pour ses exceptionnelles caractéristiques nutritives, ils le recommandent dans les régimes. Les pédiatres le conseillent comme aliment pour les enfants en vertu de sa richesse et de la présence d'éléments protéiques, de calcium et vitamines facilitant la croissance. Hautement digeste, il est particulièrement indiqué pour ceux



qui pratiquent du sport à tout niveau. Par ailleurs, sa forte teneur en calcium, phosphore et vitamines principales convient très bien au troisième âge.



## Une source d'énergie

Le Parmigiano-Reggiano est un aliment complet avec des qualités nutritives indéniables qui se concentrent dans sa pâte au cours de sa longue maturation naturelle.

En plus d'être riche en calcium, phosphore, oligo-éléments et vitamines, il est hautement digeste. Son contenu en cholestérol est parmi les plus bas, en absolu, de l'ensemble des fromages.

### Composition moyenne pour 100 g de fromage

Valeur énergétique	Fromage affiné	Fromage affiné
	24 mois	12 mois
Humidité	31%	35%
Kcal	392	369

Valeurs nutritionnelles		Fromage affiné	Fromage affiné
		24 mois	12 mois
- Protéines	g	33,0	31,1
- Glucides	g	0,0	0,0
- Matières grasses	g	28,4	26,8
- Vitamine A	mcg	270	254
- Riboflavine	mcg	370	350
- Vitamine B 12	mcg	4,2	4,0
- Biotine	mcg	23	22
- Calcium	mg	1160	1093
- Phosphore	mg	678	639
- Zinc	mg	4,0	3,8

## Parmigiano-Reggiano Premier rôle en cuisine

Les arômes profonds et le goût exclusif du Parmigiano-Reggiano en font un élément indispensable en cuisine. Il exalte les saveurs, le goût et les fragrances des potages. Il relève des quantités de plats et enrichit les salades. Il accompagne les apéritifs et les fruits frais ou secs. Le Parmigiano-Reggiano est donc un aliment complet essentiel. C'est la réponse la plus goûteuse pour une alimentation équilibrée et adaptée au style de vie moderne qui exige prestance physique, vitalité et dynamisme.



## Parmigiano-Reggiano à l'apéritif



Des copeaux de Parmigiano-Reggiano « jeune » peuvent être dégustés avec de petits morceaux de légumes crus frais comme le céleri ou la tomate cerise. Pour contraster avec son goût délicat, il peut être marié à des fruits aigres-doux légèrement piquants (kiwi, abricot ou melon). Le tout peut être servi accompagné de vin blanc sec.

## Parmigiano-Reggiano en entrée



Râpé ou découpé en copeaux, un Parmigiano-Reggiano affiné en moyenne 24 mois se marie à la majeure partie des plats de pâtes de la tradition italienne. Pour les gourmands curieux, on peut faire mijoter des morceaux de croûte dans les potages.

## Parmigiano-Reggiano avec les viandes et les poissons



Un Parmigiano-Reggiano affiné 18/24 mois peut être utilisé en cuisine pour enrichir les saveurs de nombreux plats. On peut disposer des copeaux de Parmigiano-Reggiano sur un carpaccio de viande, de poisson ou sur un rosbif avec une goutte d'huile d'olive vierge extra. Le Parmigiano-Reggiano bien affiné peut être servi avec des vins rouges plus ou moins structurés.

## Parmigiano-Reggiano avec les fruits



Un Parmigiano-Reggiano jeune peut être dégusté avec des fruits frais, telles la pomme et la poire. Un Parmigiano-Reggiano affiné se marie parfaitement à tout type de fruits secs (noix, noisettes, figues) et plus particulièrement avec les prunes sèches où il révèle toute sa superbe.

## Parmigiano-Reggiano et les légumes



Le Parmigiano-Reggiano se marie avec les salades composées de légumes frais assaisonnées d'un filet d'huile d'olive vierge extra. C'est un ingrédient indispensable pour les tartes salées à base de légumes. Il peut aussi être utilisé dans diverses préparations traditionnelles telle la « Parmigiana » aux aubergines.

## Parmigiano-Reggiano et le vinaigre balsamique traditionnel



Un copeau de Parmigiano-Reggiano affiné est sublime lorsqu'il est servi avec quelques gouttes de vinaigre balsamique traditionnel de Modène ou de Reggio Emilia.

## Précautions pour la bonne conservation du Parmigiano-Reggiano

Le Parmigiano-Reggiano emballé sous vide peut être conservé jusqu'à plusieurs mois dans le réfrigérateur.

Après ouverture de la confection sous vide, il est nécessaire de la conserver dans le réfrigérateur à 4 °C environ. Il en est de même pour les portions achetées à la coupe.



Le Parmigiano-Reggiano maintient inchangée ses qualités organoleptiques s'il est enveloppé dans du film alimentaire ou entreposé dans une boîte à fromages.

## Le consortium de tutelle



Le Consortium du Fromage Parmigiano-Reggiano associe toutes les fromageries productrices. Son rôle est de :

- Assurer la correcte utilisation des marques et protéger le Parmigiano-Reggiano des imitations;
- Promouvoir et diffuser la connaissance du Parmigiano-Reggiano et sa consommation;
- Perfectionner et améliorer la qualité du Parmigiano-Reggiano afin d'en sauvegarder la typicité et les caractéristiques propres;

En outre, il est officiellement confié au Consortium la tâche importante et délicate de l'apposition des marques et signes distinctifs du fromage Parmigiano-Reggiano. Ces expertises doivent être en conformité avec le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée (A.O.P) et attestées par un organisme de contrôle.



La loi confie au Consortium la surveillance de la production et de la commercialisation du produit. A cette fin, le consortium utilise ses propres agents de surveillance qui exercent en tant qu'agents public de sécurité.

Le consortium est un organisme à but non lucratif.



Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano  
Via J. F. Kennedy, 18 - IT 42124 Reggio Emilia  
Tel. +39 0522307741 - Fax+39 0522307748  
[www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it)

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)