

PARMESANO

«UN QUESO SINGULAR»



EL PARMESANO ES UN FAMOSO QUESO ITALIANO DE CONSISTENCIA DURA Y GRANULAR. EL PARMESANO SE USA RALLADO O GRATINADO. SU PRODUCCIÓN SE ENCUENTRA REGULADA POR UNA DOP (DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, O «DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA» EN ITALIANO). EL QUESO PARMESANO POSEE GRANDES CANTIDADES DEL QUINTO SABOR BÁSICO, EL UMAMI.

TEXTO: MARÍA PÉREZ | FOTOGRAFÍA: Archivo propio

PARMESANO

QUESO CON UN SABOR FUERTE, EQUILIBRADO, Y PERSISTENTE. UNA TEXTURA GRUMOSA PARA DELEITE DE LOS PALADARES MÁS EXIGENTES. LA BUENA LECHE Y EL TIEMPO DE MADURACIÓN LO CONVIERTEN EN UN QUESO EXTRAORDINARIA.

Su nombre en italiano es conocido como "Parmigiano Reggiano". Según la leyenda, nace durante la Edad Media en Bibbiano, donde Luis Uziel Tercero era Rey, en la provincia de Reggio Emilia, pero bajo la diócesis de Parma y de ahí el nombre. Testimonios históricos (por ejemplo Boccaccio en el Decamerón) muestran que entre los años 1200 y 1300 el Parmesano tenía ya la constitución actual, lo que hace suponer que sus orígenes se remontan a varios siglos atrás. Es posible que la receta sea análoga a la de un queso que aparece citado en fuentes de la época romana.

Históricamente, la cuna del Parmesano estuvo, en el siglo XII, cerca de los grandes monasterios y castillos, donde aparecieron los primeros caselli: pequeños edificios de planta cuadrada o poligonal en los que se elaboraba la leche. Los principales monasterios entre Parma y Reggio Emilia eran cuatro:

- Benedictinos: San Giovanni (Parma) y San Prospero (Reggio Emilia).
- Cistercienses: San Martín de Valserena y Fontevivo (Parma).

Para obtener prados con buena producción destinada a la cría de animales de gran talla, utilizados como fuerza motriz o como fuente de fertilizantes, son necesarios terrenos con abundancia de agua, es lógico, por tanto, que las mayores praderas se formaron allí dónde más agua había: en Parma, al norte de la ciudad y en la zona de Fontenellato-Fontevivo; mientras que en Reggio Emilia el territorio con más agua estaba entre Montecchio y Campegine, esta última perteneciente entonces a Parma.

Además, en la zona de Parma, gracias a las salinas de Salsomaggiore, existía la sal necesaria para la elaboración del queso. El parmesano se extendió rápidamente hasta su distribución actual al sur de río Po, en las provincia de Parma, Regggo Emilia y Módena, y también parte de las de Piacenza, Bolonia y Mantua.

PARMESANO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El parmesano es un producto con Denominación de Origen Protegida (DOP) según la norma europea CEE 2081/92 y con el reconocimiento de registro CE número 1107/96. Únicamente el queso producido bajo las especificaciones recogidas en el Reglamento de producción puede llevar la marca Parmigiano-Reggiano.

El parmesano debe llevar en la parte externa las marcas que permitan identificar y distinguir el producto. Otras cuestiones reguladas en su producción son los prados estables y la cría del ganado bovino.

Las marcas que debe llevar el queso desde el origen son:

El sello impreso a lo largo de toda la parte externa con la leyenda "PARMIGIANO-REGGIANO", el número de registro del fabricante, el mes y el año de producción, y las leyendas "D.O.P." y "CONSORZIO TUTELA".

La placa de caseína, aplicada sobre la superficie, que incluye el año de producción, la leyenda "C.F.P.R." y un código alfanumérico que identifica de forma unívoca cada queso.

PRODUCCIÓN

Actualmente, gran parte de la producción de queso parmesano se realiza con leche procedente de vacas de raza frisona, introducida en el territorio hacia el siglo XX. No obstante, la vaca mejor adaptada a la producción de este queso es la de raza reggiana, introducida probablemente por los lombardos. Aunque de calidad bastante superior, su producción de leche es poco más de la mitad de la que se obtiene de una vaca de raza neerlandesa... Esto explica su abandono, unido a que ya no resulta necesaria su gran adaptación al trabajo por la existencia del tractor. Alguno pequeños queseros aún utilizan su leche para producir un queso de calidad superior.

EL CONZORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO

Pese a su extendida fama, la producción de queso Parmesano fue relativamente escasa hasta principios del siglo XX, momento en el que creció drásticamente. Ante la competencia de productos de imitación más baratos, los productores de leche unieron fuerzas y, en 1934, fundaron el Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano (el Consorcio).

PARMESANO

Desde ese momento, el Consorcio, que representa los intereses de unas 409 lecherías en una zona que abarca unos 3.676 productores de leche, ha difundido activamente entre los consumidores la toma de conciencia de la singularidad del Parmigiano Reggiano. Desempeña asimismo una función crucial en la defensa de la denominación del producto y la lucha contra su uso indebido.

USOS

El tiempo de almacenamiento no debe ser inferior a 12 meses, pudiendo llegar hasta los 36. También se pueden encontrar formas de 80 o 120 meses en casos especiales, siendo en este caso un producto extremadamente selecto. Es creencia generalizada que el Parmesano es un condimento sólo para platos de pasta o sopa, o para utilizar en la cocina, pero también es un excelente queso de postre, especialmente cuando es joven o no muy viejo. En Italia, se sirve troceado y acompañado de higos o peras, o se parte en trocitos pequeños y se consume como aperitivo.

En la cocina resulta sumamente versátil. En virutas finas aporta interés a ensaladas y es un clásico en los platos de "bresaola, carpaccio" o sobre corazones de alcachofas crudos. La ricotta seca es una alternativa al parmesano utilizada en Sicilia y Cerdeña para añadir a la pasta y a las salsas. Rallado, se utiliza en todo tipo de salsas para pasta, excepto en las que llevan pescado. Dada su larga maduración, el Parmesano resulta mucho más fácil de digerir que la mayoría de quesos. En Italia, se recomienda su consumo regular a niños, ancianos, deportistas y mujeres embarazadas.

PARMIGIANO REGGIANO: EL QUESO EN CIFRAS

- 12 meses - duración mínima del envejecimiento
- 16 litros de leche - para elaborar 1 kg de queso
- 550 litros de leche - para elaborar una rueda
- 39 kg- es el peso de una rueda
- 20-24 meses- es la media del tiempo de envejecimiento de las ruedas
- 0 aditivos - un producto cien por cien natural
- 2.947.292 - ruedas las que se elaboraron en 2009