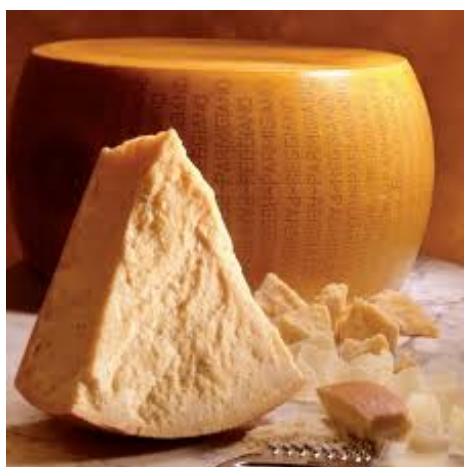




UNC  
CONSUMATORI.IT

## Parmigiano: le categorie di quello reggiano

21 Settembre 2015



Molti anni fa il **Parmigiano reggiano** aveva una sola marcatura di riconoscimento, quella iniziale. Succedeva, però, che la forma, maturando, manifestasse dei difetti come vesciche, occhiature diffuse, fessurazioni, bombature, eccetera. Il **formaggio rimaneva perfettamente commestibile**, ma era ovviamente di qualità e valore inferiori: il negoziante lo pagava di meno, ma lo rivendeva al consumatore allo stesso prezzo.

Cosicché **nel 1968 l'Unione Nazionale Consumatori** scrisse una lettera al **Consorzio** chiedendo che le marcature **fossero due**, una iniziale sul piatto della forma e una, a fine stagionatura, sullo scalzo o giro della forma stessa, che certificasse la buona riuscita del formaggio dopo un esame di appositi esperti. Sia pure faticosamente la proposta fu accolta e inserita in un decreto presidenziale, in modo che il consumatore potesse capire se si trattava di una forma difettosa (**marchio solo sul piatto**) o buona (**marchio anche sullo scalzo**).

Allora il **Parmigiano reggiano** era venduto soltanto "a taglio" e il consumatore poteva vedere la forma. Gli esperti che fanno l'esame al formaggio si chiamano "**battitori**" perché, oltre alla verifica visiva e organolettica (con un ago), adoperano un martello per sentire come "suona" la forma. Successivamente il sistema di marcatura delle forme difettose fu cambiato con la "**retinatura**", ovvero l'apposizione di grandi "X" sullo scalzo, di modo che il consumatore potesse riconoscerle anche se il formaggio era venduto in pezzi. Da qualche tempo è di nuovo cambiata con la "**sbiancatura**", cioè l'asportazione completa tramite raschiatura di tutti i marchi e i contrassegni originari.

Tuttavia anche le forme più buone sono riconoscibili da una particolare marcatura. Una volta c'era il Parmigiano "**Vermengo**", prodotto dal 12 novembre al 31 marzo, e il Parmigiano "**Maggengo**", prodotto dal 1 aprile all'11 novembre. Il secondo era considerato migliore ma queste due categorie di qualità furono abolite nel 1984 in seguito all'evoluzione delle tecniche di allevamento che consentivano una produzione di formaggio

qualitativamente equivalente in ogni mese dell'anno. Oggi ci sono le seguenti categorie di qualità.

● **Parmigiano “scelto”**. E' il migliore, poiché non ha alcun difetto interno od esterno e può stagionare a lungo.

● **Parmigiano “zero”**. Pur essendo simile allo scelto, presenta sulla crosta fessure superficiali e piccole erosioni.

● **Parmigiano “uno”**. E' sempre di prima qualità, ma ha qualche difetto in più.

● **Parmigiano “prima stagionatura”**. Pur avendo le caratteristiche organolettiche tipiche, non è adatto ad affrontare una lunga stagionatura e è destinato più che altro ad essere consumato come formaggio da tavola. La forma si riconosce perché lungo il perimetro dello scalzo è segnata da rigature.

● **Parmigiano “scarto”**. E' quello che presenta gravi difetti e, come si è detto, è sottoposto alla “sbiancatura”.

**Autore:** Unione Nazionale Consumatori

**Data:** 21 settembre 2015