

Il Parmigiano-reggiano

È un formaggio DOP duro, semigrasso a pasta cotta, che è realizzato da più di otto secoli con tecniche pressoché immutate. Il peso medio di una forma è di 38-40 kg e per produrla servono più di 500 L di latte. Le migliori forme sono prodotte in collina con latte di vacche rosse reggiane.

Valutazioni per l'acquisto

Osservando la forma esternamente e internamente è possibile per valutare i seguenti parametri:

- **grado di maturazione**, che si distingue dal bollino di colore differente: **aragosta** (oltre 18 mesi di stagionatura), **argento** (oltre 22 mesi di stagionatura) e **oro** (oltre 30 mesi di stagionatura). Attorno alla fascia è comunque inciso anno e mese di produzione;
- **consistenza**, che dipende dalla stagionatura e dal tenore di lipidi polinsaturi;
- **colore della pasta**, che deve essere giallo paglierino uniforme;
- **aroma e gusto**, caratteristici in base alla stagionatura. Una forma giovane ha un accentuato sapore di latte e note vegetali di erba. Una forma stagionata ha aromi marcati, con note di burro fuso, frutta fresca e agrumi; si presenta friabile e granulosa, equilibrata tra dolce e saporita. Una forma stravecchia risulta asciutta e granulosa, per via della formazione dei caratteristici cristalli di tiroxina; il sapore è più deciso e risultano predominanti le note di spezie e frutta secca;
- **struttura**, che deve convergere verso il centro della forma;
- **stato della crosta**, che deve essere integra, giallo oro e spessa circa 5 mm.

Il taglio del Parmigiano

Si usa il coltello a goccia, sottile da un lato e spesso dall'altro, perché dopo una prima incisione la forma non si taglia, ma si apre, per non alterare la caratteristica granulosità della pasta.

Si comincia tracciando una linea per dividere la forma a metà sia nella parte superiore, sia sulla fiancata; si incide la crosta, poi si piantano due coltelli alle due estremità del diametro, facendo leva. Anche i tagli successivi avvengono allo stesso modo, fino a formare gli spicchi.

Il Parmigiano in cucina

Quando il Parmigiano è servito a sé stante, occorre distinguere in base alle stagionature.

Le forme giovani vengono servite a tocchetti e si accompagnano bene con frutta fresca come pere e mele verdi. Le forme stagionate possono essere accompagnate con frutta secca, in particolare con prugne e fichi secchi. Le forme stravecchie offrono il meglio di sé servite con gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio Emilia.

La mozzarella

Il termine “mozzarella” deriva dal verbo “mozzare” e descrive l’operazione, eseguita ancora oggi, di tagliare con le mani la pasta filata stringendola tra il dito pollice e l’indice, detta appunto “mozzatura”. Sotto l’aspetto merceologico la mozzarella è un formaggio a pasta filata, molle, prodotto con latte intero di vacca o di bufala, tipico dell’Italia meridionale, in particolare della Campania, Puglia, Lazio e Molise. La mozzarella viene classificata in:

- mozzarella di bufala campana (DOP): prodotta in Campania e nel basso Lazio in conformità al disciplinare;
- mozzarella di bufala: preparata in altre regioni o con sistemi che non rispettano il disciplinare;
- mozzarella tradizionale (STG): prodotta con latte di vacca e secondo procedimenti conformi al disciplinare europeo;
- mozzarella o fior di latte: prodotta con latte vaccino. Il termine fior di latte è usato prevalentemente in Puglia.

Le mozzarelle di bufala hanno un contenuto in grassi e in proteine più alti rispetto alle mozzarelle vaccine; anche la concentrazione di lattobacilli è maggior e questo ne determina il caratteristico sapore più acidulo. Nulla hanno a vedere con la mozzarella i vari formaggi a “pasta filata per pizza”, che si presentano duri, gommosi, asciutti e insipidi.

Tecnica di produzione

Il latte viene portato a 35 °C, poi si aggiunge il caglio liquido; quando la cagliata è abbastanza soda, si rompe in piccoli grumi e si lascia fermentare qualche ora. Dopo essere stata nuovamente sbriciolata, alla massa si aggiunge acqua a 90 °C, impastando per ottenere la caratteristica filatura. La pasta viene ripiegata più volte, poi viene “mozzata” ed immersa in acqua fredda per indurirla. Dopo la salatura la mozzarella viene conservata in liquido di governo leggermente salato e acidulato con acido citrico o lattico.

Valutazioni per l’acquisto

All’**esame visivo** una buona mozzarella di bufala deve avere le seguenti caratteristiche:

- colore un bianco perlaceo, porcellanato;
- forma globosa, superficie liscia e lucente, con piccoli rilievi nel punto in cui la mozzarella è stata staccata manualmente dalla massa di pasta;
- struttura a foglie sottili sovrapposte, con crosta sottilissima che deve distaccarsi in modo netto appena la si solleva;
- al taglio si ha una fuoriuscita di serio biancastro: la mozzarella si presenta appena slegata, per via della tecnica di filatura.

Il fior di latte tende invece ad avere struttura più omogenea, con parte centrale più compatta e meno sierosa.

La principale caratteristica **aromatica** della mozzarella è la freschezza, quindi si percepiscono distintamente i gradevoli profumi di latte e di panna.

Al **gusto** la prime percezioni riguardano la consistenza: quando è molto fresca la mozzarella è elastica, poi dal secondo giorno tende a divenire più morbida, quasi fondente.

Il sapore è delicato, fragrante, gradevolmente acidulo, con sentore di muschio.

La mozzarella vaccina ha sapore meno intenso e meno acidulo, con note più dolci.

La mozzarella in cucina

La mozzarella è uno dei formaggi più usati in cucina. A crudo viene tagliata a fette per preparare la caprese e altre insalate. È ingrediente fondamentale nella pizza, nel calzone, nella mozzarella in carrozza, nella parmigiana di melanzane e in numerosi piatti gratinati.

In cottura in genere si preferisce usare la mozzarella vaccina, perché meno colante: se si vuole usare la mozzarella di bufala, è opportuno tagliarla qualche ora prima e lasciare scolare il siero.

