



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



2° corso di ciclo escursionismo enogastronomico - 2013

PARMIGIANO REGGIANO

Il parmigiano reggiano in dialetto è detto il *furmaj*, ossia il formaggio per eccellenza, come il maiale re degli animali è detto *nimel*, l'animale. In occasione dei 50° del Consorzio del Parmigiano, il direttore Mora di Parma disse: " per fare un buon parmigiano occorrono quattro ingredienti: del buon latte, un buon casaro, 700 anni di esperienza e la mano di Dio". E' impossibile nonostante i tentativi di storicizzarlo, pensare ad una produzione anche minima di Parmigiano prima del XIII secolo. Questo perché nella zona di produzione non vi era nessun fattoria che potesse contare su un numero adeguato di vacche per potere fabbricare una piccola forma di formaggio. Il grana nasce con la rivoluzione monastica e l'introduzione nei grandi monasteri di stalle dette *grancie* da granaio, che permettono di allevare un ingente numero di vacche, a scapito di ovini e suini, che erano gli animali allevati precedentemente. Il nome formaggio grana viene dato perché tra la prima e la seconda cottura, viene rotta la cagliata con un ramo, il che la rende spezzata in tanti GRANI. Nel 1284 nella *Cronaca* di fra Salimbene de Adam da Parma si ricorda un monaco che era ghiotto di lasagne con formaggio. Probabilmente il formaggio sopra le lasagne doveva essere stagionato più che fresco e si avvicinava al Parmigiano. L'origine del parmigiano è da ritrovarsi nei due vaccherie, fattorie di possessioni monastiche una parmigiana, Frassinara, vicino Sorbolo ed una reggiana di Gualtirolo presso Campegine. Il "*Chronicon Regiense ab anno 1272 usque 1387*", scritto da due monaci del monastero di S. Prospero ricordano che già nel 1306, al tempo dell'abate Albertino Levalossi, il monastero aveva assunto una grande produttività agricola, ed aveva assunto il controllo della vaccheria del castello di Gualtirolo, ed ogni mese affluivano a Reggio dalla possessione some di asini cariche di formaggi. Mentre per la vaccheria di Frassinara si può risalire al 1304 - 1305, allorché in un manoscritto presente nell'Archivio di Stato di Parma "*Breve e distinta notizia della fondazione del monastero di S. Martino*", si dice che la grancia di Frassinara consiste di *dieci possessioni a mezzadro con prateria sufficiente per una competente vaccheria ed un mulino, quali beni furono acquistati dal monastero in diverse volte negli anni 1304 e 1305 col denaro lasciato dal detto cardinale Bianchi in crediti da varie persone*. Si utilizzava per la salagione il sale estratto dalle saline di Salsomaggiore che era bianco d'ottima qualità, nel reggiano si usava il sale delle saline di Cervia. Il problema dell'attribuzione della paternità del formaggio ai benedettini, o ai cistercensi è di difficile soluzione, entrambi questi ordini monastici hanno avuto un ruolo fondamentale nella storia del Parmigiano. Si è pensato che l'origine del parmigiano andasse ricercata nel territorio bibbianese, anche se questa affermazione si è rivelata un'abile manovra pubblicitaria di fine Ottocento, momento in cui il grana bibbianese era al top. In realtà la zona di nascita del parmigiano non è ben definita e si potrebbe orientare tra Cella e Campegine nel reggiano e tra Parola, Castelguelfo, Fontevivo e Fontanellato nel parmense. Si nominano due qualità di prodotto: quello ancora da stagionare *gresus* e lo stagionato nostrano, cui si affianca il termine *bono*, a significare che spesso sul mercato finivano anche le forme non buone. I formaggi erano di grandi dimensioni come si tramanda da certi documenti bolognesi del 1351 che ricordano *formagias casei parmensis magnas*. Sempre un documento bolognese del 1313 nomina una *gratusiam a formatico*.



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



Nel 1349 Boccaccio in un celebre passo del *Decamerone* ricorda la montagna di formaggio parmigiano sulla quale venivano versati maccheroni nel paese di Bengodi, caratterizzandosi già come metodo d'utilizzazione particolare, ossia come base di condimento per minestre in brodo e asciutto. Alla metà del Trecento il Parmigiano è nel libro dei dazi dei pizzicagnoli fiorentini, ed insieme al formaggio romano è quello sottoposto ad una tassazione più elevata, quasi a significare la sua importanza. 1371 il parmigiano viene citato negli *Ordinati di Bra*, città piemontese, allora importante centro per il commercio del formaggio. Nel 1389 il parmigiano veniva imbarcato al porto di Livorno ed esportato per un commercio di lusso in Europa Occidentale. A Firenze compare tra gli acquisti della *Mensa della Signoria*, quindi destinato ad un mercato ristretto, dove si nomina il parmigiano per la *supa*.

QUATTROCENTO.

Nel 1410 è testimoniata una produzione casearia nel guastallese, feudo Torelli, con 24 vacche che facevano burro e formaggio. A Reggio nel 1412 e a Parma nel 1450 è significativo pensare che sono ratificati gli statuti dei lardaroli (commercianti di formaggi, salumi, carni, grassi), a significare che le esportazioni e la produzione anche di formaggio erano in forte crescita e si caratterizzavano come una voce imprescindibile dell'economia emiliana di queste due città. Nel 1420 Simone Prudenzianni di Orvieto ricorda un banchetto tra amici con *parmiscian ben gratusciato* e le torte *parmisciane*. L'uso di introdurre lo zafferano prima della vera cottura, come colorante del formaggio è molto antico, tanto che Girolamo Fiordibelli nel 1430, ne promosse e ne diffuse la coltivazione in provincia di Reggio Emilia. Questa pratica era usata soprattutto con il vernengo, quando le vacche sono alimentate solo a fieno e la mancanza di carotene si fa sentire, tale usanza va in disuso agli inizi del Novecento. Nel 1438 Guido Gonzaga, signore di Bagnolo, ha una disputa con il comune di Reggio per alcune questioni di confine. Sul territorio conteso aveva fatto costruire un *casone da formaggio*, di metri 16 x 10 ed un fienile. I reggiani assaltano il casone, sconfiggono i bagnolesi e rubano 14 forme di formaggio, riportando però a casa due artigiani feriti dalle bombarde. Interviene per risolvere la disputa il marchese Niccolò III d'Este che dando ragione al Gonzaga intima ai reggiani di restituire le forme e di ricostruire il casone. Nel 1450 a Sesso era attivo un caseificio. Mentre nel 1460 a Casaloffia, sede di un importante castello a sud di Campegine, appartenente a Niccolò I da Correggio c'era un allevamento bovino produttore di formaggio. Il monastero di S. Prospero affitta nel 1472 a Gualtirolo presso Campegine, una tenuta di 301 biolche a prato a Gabriele Ruggeri, il quale s'impegna a costruire una stalla, che in quel periodo si sa sono ancora di legno con il tetto di paglia, per 30 vacche e a dare come onoranza 12 pesi (Kg 97,5) di formaggio. Le forme di formaggio oscillano tra i 7 ed i 16 chili con una media di 12, ove le forme più grandi erano destinate solo a clienti importanti o usate per i donativi da dare ai monasteri. Nel 1475 al matrimonio di Costanzo Sforza e Caterina d'Aragona a Pesaro, si citano delle forme di parmigiano servite con pere, mele, mandorle e altra frutta. A Parma si usava già nel Quattrocento mangiare il parmigiano con il melone. Il Consiglio degli Anziani del comune di Reggio nel 1476 stabilisce che siano date due forme di formaggio del valore di 2 fiorini d'oro ai monaci del convento di S. Maria delle Grazie che avevano ritrovato e restituito al comune due volumi di Statuti ritenuti smarriti. Il prezzo a Parma nel 1478 si aggira sulle 1,6 lire per peso (8,2 Kg). Il 3 Febbraio 1489 una lettera di Jacopo Trotti ambasciatore alla corte del duca di Milano testimonia l'utilizzo del parmigiano come formaggio d'élite: *non vide mai vostra Eccellenza creatura che tanto*



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



volentieri mangiasse formaggio che lui. Il quale me pregò perché li facessi avere una forma de formaggio parmigiano, bono che sopra li altri disse piacerli. L'ambasciatore feudatario di Basilicanova di Parma inviò due grosse forme belle di parmigiano che il principe allora dodicenne, gradì molto. La stagionatura prevedeva la raschiatura della crosta per mantenerlo pulito e la sua conservazione fino a tre, quattro anni, in forme di 18 chili. Veniva indicato in particolare per le persone *flegmatiche*, in quanto il caldo secco del formaggio avrebbero compensato l'eccesso di umore di questi individui. Per Bartolomeo Platina i formaggi migliori in Italia sono il Marzolino toscano ed il parmigiano, che tuttavia essendo *caldo e secco* andava usato con moderazione. Mastro Martino nella sua opera "*Libro di cucina del cuoco di casa Trivulzio di Milano*", riporta varie ricette con il cacio parmigiano buono, per fare: *due piattelli de ravioli, una buona torta papale, una torta grassa con riso.* Nel Quattrocento sono attivi anche due caseifici uno a Villa Gaida presso Cadè e l'altro presso Cadelbosco.

CINQUECENTO.

Nel 1521-1532, nel territorio di Novellara, un ramo della famiglia Gonzaga è attivissimo per quanto riguarda l'allevamento e l'industria casearia, con tre vaccherie, affittate ad imprenditori locali, che intorno al 1530 avevano 200 capi di bovini da latte. La stessa rocca di Novellara aveva due ambienti destinati alla stagionatura del formaggio, tanto che nel 1574, la mensa del conte Alfonso Gonzaga consumò ben 285 Kg di formaggio. Nel corso di questo secolo, il monastero di S. Giovanni di Parma possiede ancora 2 caseifici in territorio reggiano affittati, ossia a Cadelbosco di Sopra ove c'è il Traghettino, affidata ai panettieri reggiani de Cochis con 242 biolche e 70 vacche, ed uno a Villa Gaida di Cadè. Nel 1557 Il governatore di Reggio Alfonso Tassone Este, manda al duca di Ferrara Ercole I due forme di formaggio ed una botte di vino vermiglio. Nel 1558 Novagero inviato della Repubblica di Venezia a Roma ricorda che il papa per curarsi il catarro usa una dieta a base di Parmigiano. Il monastero di S. Prospero nel 1563 aveva 3500 biolche con la vaccheria di Gualtirolo che nel 1575 aveva 47 vacche, ed una produzione annua di 2200 Kg di formaggio, caseificio che nel 1582 aveva un affitto di 3850 lire. Nel corso del secolo aumenta sensibilmente, si passa dalle 1,5 lire del 1501, alle 6,6 per peso (8,2 Kg) del 1577. Nel 1578 questo è il valore dei prodotti caseari per peso in soldi: formaggio 132, burro 120, ricotta salata 70, ricotta fresca 25, latte 15, anni in cui il salario medio giornaliero di un maestro muratore è di 8,6 soldi, 5,10 quello di un manovale. Nel 1579 il Collegio Universitario della Sapienza Vecchia di Perugia lo usa per le minestre in brodo. Rimaneva sempre un prodotto di lusso, tanto che nel 1538 per l'entrata di papa Paolo III a Parma, il comune gli dona le chiavi della città e 8 forme di parmigiano. Si tenta anche di fabbricarlo altrove, tanto che il legato papale in Emilia cardinale Giovanni Salviati, allo scadere del suo mandato fa mandare un gruppo di vacche a Roma per rifarvi il parmigiano. In casi eccezionali si ha menzione di forme particolari, come quelle date a padre Ilarione del monastero di S. Maria della Neve di Torrechiara che sono valutate il doppio del loro valore di mercato, oppure quelle che il comune di Reggio dona al duca Alfonso I d'Este dal peso di 41 Kg l'una. Bartolomeo Scappi detto il Platina grande cuoco alla corte dei papi Pio IV e Pio V nella sua opera di cucina ricorda alcune ricette particolari nelle quali si usa il parmigiano: *minestra di tortelli d'erba alla Lombarda, tortelletti di piselli, ravioli senza sfoglia, minestra di zucche e cipolle in diversi modi, minestra di finocchi selvaggi, torta bianca comune, torta di tagliatelle ovvero lasagne cotte in brodo grasso di carne overo latte...* oppure si mangia in pezzi,



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



come si usa al banchetto a Roma nel Maggio 1593, in onore di Massimiliano Filippo e Ferdinando di Baviera. Interessante è anche ricordare un inventario del caseificio di Gualtirolo del 1581: *1 caldera di pesi 7,2, 2 caldere di pesi 3,22, 3 caldere di pesi 1,9, piati n°15 di rame con maniglie vasi di rame n°13 per l'affioramento, colino di rame per colare il latte, secchie da latte n°3 cerchiare in rame, fascere in legno con le corde n°60, spessore da formaggio col suo tagliero n°1, zangola grande da butirro n°1, sartille da ricotta n°40 di legno, assone p. salar il formazo n°1, assi e scaloni per la stagionatura del formaggio, agrarollo (recipiente in legno per l'agra) n°1, mischi di legno (mescoli) n° 11. Nel 1589 a Roma per le nozze di Marcantonio Colonna sono serviti capponi lessati, coperti di ballotte bianche alla bolognese, fatte di provature, formaggi, rosse d'ove, uva passa di Corinto, e spezie, coperti di formaggio Parmigiano grattato e cannella sopra.* Altre particolarità sul formaggio sono: la sua diffusione in Europa fu costante nel corso del secolo e lo si apprende dalle notizie che si possono trovare in altre città. Infatti per il XIV secolo lo si trova a Bologna, Bra, Firenze, Pisa. Nel XV a Milano, Orvieto, Parigi, Pesaro, Rimini, Parigi. Nel XVI ad Anversa, Londra, Barcellona, Colonia, Monaco, Napoli, Zurigo. Nel XVII a Friedland (in Europa dell'Est vicino alla Repubblica Ceca), Istanbul, Stoccolma. Nel XVIII secolo a Pietroburgo in Russia.

SEICENTO.

Nel 1612 grazie al conte Ranuccio I Farnese grande imprenditore caseario, fautore di una rivoluzione agricola all'interno dello stato volta a migliorare le cose per ottenere maggiori guadagni, con un atto notarile si deposita il nome parmigiano come indicante il formaggio prodotto a Parma, per distinguerlo dal piacentino, a cui spesso era affiancato. La vaccheria più importante è quella di Casaloffia presso Montecchio, la quale nel 1661 ha una produzione di 3000 Kg di formaggio portando le entrate maggiori per la zona, le quali ammontano a lire 13545, suddiviso per il 46,5% di formaggio, 22,4% di burro e ricotte, 26,6 % di vitelli e altro bestiame, e 4,4% di altre entrate. Un'altra vaccheria importante è quella di Gualtirolo del monastero di S. Prospero, la quale tra il 1650 ed il 1750 ha una produzione che oscilla tra i 2000 ed i 3000 Kg annui di formaggio e di burro tra i 500 e di 600 Kg. Questa azienda è la più redditizia del monastero, ed il suo caseificio è mandato avanti da salariati. Il numero delle vacche oscilla nel corso del 1600 tra le 30 e le 68, con un patrimonio terriero di 621 biolche, buona parte delle 1617 possedute dal monastero stesso. La zona tra Montecchio e Castelnuovo Sotto si caratterizza alla metà del secolo come la seconda in grado d'importanza per quanto riguarda la produzione di formaggio, potendo contare su 1700 bovine da latte. Le guerre e le confische delle truppe sono all'ordine del giorno, per cui si assiste ad eventi particolari, come quello accaduto nel 1656 a Casaloffia, ove il casaro avendo percepito una voce fondata di una guerra imminente, per evitare di perdere i guadagni con le confische militari, vende ad un prezzo basso il formaggio invernale, di qualità più scadente. Il vercellese Vialardo ricorda la massima esportazione del parmigiano, che alla metà del Seicento arrivava fino a Londra ed a Costantinopoli. Per dare un'idea del consumo di parmigiano, basta pensare che Modena ancora sotto popolata per la peste, le 11778 persone nel 1641, consumano 28785 Kg annui di parmigiano, che portano ad una stima non molto elevata di 2,44 kg annui pro capite, in un tempo in cui una città non in riva al mare come Modena consuma 2,7 Kg di pesce, mentre nel 1996, in Italia, il consumo medio è di 16,7 Kg, il che ci fa pensare all'alimentazione povera di quel secolo. Notizie interessanti sull'impiego gastronomico del formaggio ci portano a Ranuccio III Farnese, il quale obeso e malato di gotta, non riesce ad



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



astenersi dal consumarlo, benché sconsigliato di medici di corte. Il 27 Novembre 1655 per il banchetto offerto alla regina Cristina di Svezia dal duca Carlo II, Bartolomeo Stefani serve per ciò che oggi corrisponderebbe al dessert: *suppe di brugnoli, Marzolini, Tartuffole e cavoli fiori insieme, cascio parmigiano, ostriche, finocchio, grancevole, sillari, sparagi, pomi, carciofi, olive, uva fresca, latte miele, pere bergamotte, bianco mangiare*. Samuel Pepys nel 1666, segretario dell'ammiraglio inglese ricorda che durante il terribile incendio di Londra, tra le cose importanti che riuscì a salvare c'era del Parmesan Cheese. Il formaggio parmigiano era molto adatto alla navigazione, perché stagionato e quindi facilmente conservabile. Di questo si ha notizia già nel secolo XIV e XV con navi che salpano da Genova e Livorno, ma in particolare nel 1654, Stefano Sanvitale di Parma, arma una galera per la guerra contro i turchi. Nella cambusa non può mancare citato fra i viveri il parmigiano.

SETTECENTO.

La situazione è difficile soprattutto per la presenza sul suolo di un grande stanziamento di truppe francesi da foraggiare e da vettovagliare. Il numero di soldati e di cavalli era altissimo, si parla di più di 20000 cavalli e 60-70000 uomini, i quali consumavano fieno e cibo, in competizione con le vacche. Resta critica la situazione per quanto riguarda la confisca di fieno per foraggiare la cavalleria austriaca. In particolare viene colpita la zona di Montecchio ricca di fieni, ove nel 1706 un ufficiale dedito al foraggiamento *"si cacciava nelle case come un birro, faceva aprire ogni camera, guardava sino nelle tine, e botti, nella colombara, e né pozzi, facendo allargare le messi di fassi, di legna e simili, caccia la spada nella paglia, strame, e simili et odorata la punta di essa ritrovava il fieno nascosto. Non giovò il dirli che morirebbero le bestie, e li francesi non potrebbero essere serviti col carro come ogni giorno occorreva, perché diceva che li cavalli del suo re dovevano essere li ultimi a morire"*. Legato al passaggio delle truppe ci sono le epidemie di bovini, che mietono tante vittime, ad esempio a Coenzo nel 1712 muoiono 167 animali. La corte di Gualtirolo dei benedettini reggiani è per loro la più redditizia, avendo 72 capi nel 1742. Nel territorio reggiano più che in quello parmense, si vide uno sviluppo maggiore dell'imprenditoria zootecnica portato dalle famiglie della nuova nobiltà. E' il caso dei Greppi di S. Vittoria, i quali lombardi d'origine, acquistano un podere di 1750 biolche (458 ettari) nel 1769. Già nel 1773 con buoni investimenti il caseificio dà 2843 Kg di formaggio, 939 di burro e 1814 di ricotta. A fianco di questa tenuta si nota quella dei nobili Re, lombardi anch'essi di 1180 biolche. Nella possessione vescovile di Massenzatico nel 1782, il formaggio viene usato in una manifestazione anticlericale, ossi durante la messa i contadini mezzadri del vescovo, in spregio all'episcopo si trovano nei prati della curia a giocare a ruzzola con le forme di formaggio. Tutto questo s'interrompe grazie all'intervento del governatore di Reggio che infligge una pena pecuniaria e la confisca delle forme a che viene sorpreso: i venti rivoluzionari francesi anticlericali sono già maturi in Emilia evidentemente. Per tutto il secolo si succedono epidemie vaccine, anche se come dice il famoso Filippo Re, nel reggiano vi furono meno bovini morti, probabilmente perché la situazione igienica delle stalle era più curata rispetto a quelle parmigiane. Nel lodigiano s'inizia una produzione simile, venduta a prezzo minore per la maggiore abbondanza di latte. Questo formaggio attraverso il piacentino entra nel circuito di vendita del parmigiano e si diffonde molto bene. Da qui nasce la confusione tra il parmigiano ed il formaggio di Lodi, che spesso vengono confusi anche se la qualità è molto differente. Famosi gastronomi del 700 sono il ministro parmense Du Tillot, che



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



invia al cardinale de Bernis uno dei più grandi gastronomi francesi forme di parmigiano lodandolo e l'ambasciatore di Venezia a Roma, che si fa mandare 500 forme nella capitale. In quel tempo tra i gastronomi di Parigi un piatto di moda è il potage a la Camerani, famoso attore della commedia all'italiana, fatto con strati di maccheroni, fegatelli, parmigiano e burro. Il parmigiano viene gustato ed apprezzato anche dalla regina inglese Vittoria, mentre Daniel Defoe consiglia di gustare il formaggio inglese stilton, come il parmigiano inglese. Francesco Leopardi che aveva servito come cuoco presso l'imperatrice di Russia Caterina II, autore dell' *Apicio Moderno*, cita tra i tre formaggi più importanti per i condimenti in cucina il parmigiano, insieme al Brie ed al Gruyere. Nella razione di magro dei carabinieri a cavallo del duca di Parma del 1728 si dava parmigiano invernale con vino e pane. Nel libro di casa della famiglia nobile reggiana Cassoli il parmigiano compare in molte ricette, fra le quali uova con formaggio, trippa accomodata, polenta di formentone, tartufi comodati, razza accomodata con formaggio, in più spesso viene usato grattugiato. Verso la fine del secolo Reggio prende le redini della produzione di parmigiano, probabilmente grazie ad un mondo più dinamico e meglio sviluppato.

OTTOCENTO.

Un ricordo della dominazione francese e del suo massimo interesse imprenditoriale per l'industria casearia è rimasta ancora oggi negli strumenti per la fabbricazione del parmigiano, infatti il termometro che viene usato per controllare la temperatura, introdotto in quegli anni, mentre prima si usava il gomito del casaro, legge in scala Reamur, usata in Francia e non in gradi centigradi. Importanti agronomi quali il notissimo Filippo Re, riescono a fare mantenere una superficie prativa notevole, a erba medica e trifoglio, per mantenere un'importante zootecnia, voce prima delle esportazioni reggiane, nonostante l'opinione pubblica volesse l'impianto di più cereali. Anche Napoleone nel suo esilio a S. Elena si faceva portare il parmigiano, anche se si lamentava per il sapore stantio che assumeva durante il lungo viaggio. Le stime di vacche alla metà del secolo ammontano a 38000 capi in territorio reggiano, 34000 a Parma, 24000 a Modena e solo 14000 a Piacenza. Anche Ciro Menotti era un importante produttore di formaggio e di Parmigiano Reggiano. Ben presto si capisce che un'azienda agricola trae il maggior guadagno dall'industria zootecnica, per questo s'impiantano *prati artificiali*, ossia prati coltivati ad erba medica, con i quali si allevano le vacche. Per migliorare il tutto nel 1879 a Reggio s'istituisce la R. Scuola di Zootecnia e Caseificio con i contributi della provincia di Reggio, Parma, Modena e Mantova, oltre che del Ministero dell'Agricoltura, tuttora esistente con il nome di Zanelli. L'istituto introduce per primo una caldaia a vapore della potenza di due cavalli. L'inchiesta Iacini all'Unità d'Italia vede sempre Reggio al comando per il numero delle vacche, con 36605 capi, contro i 25879 di Parma, ed i 21175 di Modena, con razza prevalente la rossa reggiana. Anche il numero dei caseifici cresce enormemente, 275 a Reggio, 129 a Parma nel 1869. Sempre nel 1879 il relatore dell'inchiesta Iacini riporta a Reggio: 300 caseifici (167 a Parma), 15 400 000 litri di latte lavorato (8 321 000 Parma), 854 tonnellate di formaggio lavorato (426,6 Parma), 262 tonnellate di burro (147,3 Parma), 528 di ricotta (226,1 Parma). Nel 1868 viene creata la Società Bibbianese per il Commercio del formaggio, che ha lo scopo di valorizzare il formaggio prodotto dai 14 caseifici del territorio bibbianese, la quale bollava le forme. Nel 1861 i formaggi di questa località ottengono una medaglia all'esposizione italiana di Firenze, nel 1862 a Londra, tanto che Bibbiano si guadagna il titolo di culla del grana. Addirittura un trancio di grana stravecchio veniva inviato a



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



chi fosse riuscito a risolvere un rebus del Giornale dell'Agricoltura della Domenica, nel 1895. Il parmigiano si faceva in forme tra i 20 e i 30 kg e stagionava in 2 anni. Siccome la Camera di Commercio di Milano aveva adottato la direttiva che il formaggio di Lodi si dovesse chiamare *Parmigiano*, mentre quello parmigiano-reggiano, reggiano giallo, le due Camere di Commercio di Reggio e Parma proposero il 10 Febbraio 1896 di adottare il nome di Parmigiano Reggiano, ma i parmigiani ancora troppo gelosi del loro nome rifiutarono. Il famoso gastronomo Brillat Savarin, inventore del savarin, ricorda che ne era ghiotto il ministro francese, deputato al Congresso di Vienna Talleyrand.

NOVECENTO.

E' il secolo in cui il parmigiano diventa un formaggio per tutti e non è più uno status symbol o un cibo di lusso, nonostante i problemi che le due guerre e gli anni di recessione portano, legati anche ai ritardi in ambito tecnologico e di investimento legati alla recessione e ai problemi dovuti alla tassa sul macinato e all'autarchia fascista. Il numero di vacche da latte aumenta enormemente, nel 1930 a Reggio c'erano 92763 capi (Parma 86697), nel 1948 a Reggio 105 000, mentre a Parma 100 000, tanto che il patrimonio bovino di Parma, Reggio e Modena, già nel 1908 corrisponde al 7,3 % di quello italiano. Si discute molto sulla scelta delle vacche adatte per il parmigiano, tanto che a Parma si controllano le quantità di latte prodotte annualmente dalle varie razze nel 1936: frisona 34 quintali, bruna alpina 22, reggiana 14, montanara dai 7 agli 11, anche se è corretto dire che una vacca reggiana nel territorio di Reggio produceva circa 20 quintali annui. Anche il numero di caseifici aumenta, tanto che nel 1902, se ne avevano 300 a Parma, 600 a Reggio e 300 a Modena, in più nel 1904 si comincia anche a produrre parmigiano di ottima qualità nei territori bolognesi al di qua del Reno. Già nel 1906 le tre province del parmigiano ammontano 1200 caseifici, sui 4200 italiani, per raggiungere il 1938 anno in cui si contano più caseifici: 570 a Parma, 826 a Reggio, 720 a Modena, 380 a Mantova e 83 a Bologna, cifre che vanno accomunate alla flessione di questi ultimi anni che vede una discesa continua fino al 1936, anno che vede 302 a Parma, 301 a Reggio, 254 a Modena, 91 a Mantova e 28 a Bologna, ricordando che dal 1956 tutti i caseifici sono membri del Consorzio del Parmigiano Reggiano, mentre prima qualcuno non ne faceva parte, anche se in numero poco rilevante. La guerra tra i produttori lombardi e quelli emiliani è ancora molto forte, tanto che all'inizio del secolo i lombardi affermano ancora che il vero parmigiano lo fanno loro. Le Camere di Commercio di Parma e Reggio dopo una riunione per decidere il nome nel 1909, approntano due marchi distinti che specificano la fabbricazione del formaggio o a Reggio, grana reggiano di Reggio Emilia, o a Parma, formaggio parmigiano, con sopra la corona ducale. Il problema si fa ancora più pressante quando sulle tavole del dopoguerra appare un'imitazione argentina: il *Reggianito*. Nel 1928 nasce il *Consorzio Volontario per la Difesa del Grana Reggiano*, i cui scopi sono volti a salvaguardare e a migliorare il prodotto. Nel 1933 la camera di Commercio di Parma risponde con il *Comitato Provinciale per la Marchiatura del Grana Parmigiano*. I tempi sono ormai maturi per la nascita di un consorzio interprovinciale, che avviene il 27 Luglio 1934, fra le province di Modena, Parma, Reggio e Mantova destra Po, dal nome di *Consorzio Volontario Interprovinciale Grana Tipico*, con il primo presidente il senatore reggiano Natale Prampolini. Nel 1937 entra nel Consorzio anche il territorio di Bologna a sinistra del Reno, con una superficie totale di 1 000 000 di ettari e 182 comuni. Un anno dopo il Consorzio decide di adottare il nome di formaggio grana parmigiano



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)

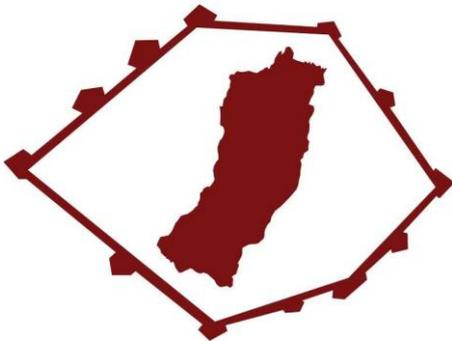


reggiano. Nel 1964 il consorzio divenuto Consorzio del Parmigiano Reggiano, adotta la marchiatura a puntini ai lati della forma per evitare emulazioni. Altre imitazioni del parmigiano arrivano dagli Stati Uniti, con il *Parmesan* del Wisconsin, anche se qualitativamente il prodotto è molto diverso e peggiore del *Reggianito*. Il parmigiano nel 1978 viene assunto come ingrediente di un medicinale per le affezioni gastroenteriche dei neonati, il *Parmecal*. Il valore nutrizionale del parmigiano è molto alto, 100 grammi corrispondono a 300 grammi di carne bovina, 570 di latte, 6 uova, 700 grammi di trote, 5 banane, 150 grammi di cioccolato.

N.B.

Il testo di questa dispensa è a cura di David Pancioli di "TEMPOREGGIANO" (consulenza storica e marketing territoriale: www.temporeggiano.it).

TEMPOREGGIANO



HISTORICA REGIENSIMUM