



Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

www.parmigiano-reggiano.it

IL FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO

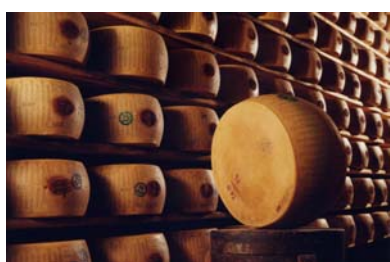
Il Parmigiano-Reggiano è tra i formaggi più antichi che si conoscano. Si produce oggi sostanzialmente come nove secoli fa: stessi ingredienti, stessa tecnica di produzione, stessa cura artigianale. È un formaggio del tutto naturale.



La sua produzione è regolamentata da un Disciplinare, depositato presso la Comunità Europea, in quanto il Parmigiano-Reggiano è un **formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP)**, cioè un prodotto che, in virtù delle caratteristiche distintive, e del legame con il territorio d'origine, gode di un regime di protezione accordato dalla Comunità Europea a tutela del consumatore e del produttore.

Le principali caratteristiche:

- è prodotto nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova (destra Po), Bologna (sinistra Reno);
- le bovine sono alimentate secondo rigide e precise regole che impongono l'uso prevalente dei foraggi locali;
- è prodotto in modo artigianale e completamente naturale con latte, caglio e sale e senza l'uso di alcun additivo e conservante;
- viene stagionato per un periodo minimo di 12 mesi anche se mediamente viene stagionato fino a 24 mesi ed anche oltre;
- la lunga stagionatura, oltre a migliorare la digeribilità delle proteine, favorisce la piena manifestazione degli aromi e dei profumi e conferisce alla struttura della pasta le tipiche caratteristiche di friabilità, granulosità e solubilità.



Ogni forma di Parmigiano-Reggiano viene identificata alla nascita con un **marchio d'origine** (i noti "puntini" e una "placca di caseina" con un codice di identificazione) e a circa 12 mesi di età, se supera un esame di conformità, viene marchiata con il **marchio di selezione** (marchio ovale a fuoco) per poi proseguire la stagionatura.

Caratteristiche nutrizionali: 100 grammi di Parmigiano-Reggiano stagionato contengono:

Acqua	g	30.8	Valore energetico	kcal	392
Proteine (*)	g	33.0		kJoule	1633
Grasso	g	28.4	Vitamina A	mcg	270
di cui Acidi grassi saturi	g	20.9	Riboflavina	mcg	370
colesterolo	mg	83.0	Vitamina B12	mcg	4.2
Sodio	g	0,65	Biotina	mcg	23
			Calcio	mg	1160
(*) il 23% delle proteine sono presenti sotto forma di ammino-acidi liberi			Fosforo	mg	678
			Zinco	mg	4

Il Parmigiano-Reggiano nella dieta degli sportivi

- E' un **alimento altamente digeribile** e permette di essere impiegato da chi pratica sport senza sovraccaricare le funzioni digestive.

Infatti **le proteine (presenti per il 33%) sono parzialmente scomposte, quindi già pre-digerite**, dall'attività degli enzimi dei fermenti lattici. Il 23% del materiale proteico è presente sotto forma di **aminoacidi liberi, che sono pari al 7,5% del prodotto totale**. Questi composti possono essere assimilati ed assorbiti senza processi di digestione alcuna.

- Gli **acidi grassi** che compongono la parte lipidica sono in buona parte costituiti da acidi grassi a corta catena, composti che sono anch'essi più facilmente assorbiti e forniscono energia molto rapidamente poiché seguono vie di utilizzo diverse rispetto agli acidi grassi a lunga catena.

- E' anche ricco di **calcio, fosforo, oligoelementi e vitamine**.

- Il ricco contenuto vitaminico del Parmigiano-Reggiano è da collegare all'impiego del latte fresco ed all'uso di una tecnologia "morbida" (temperature modeste e per tempi brevi) in grado di rispettare queste preziose e delicate sostanze.

- E' un **formaggio assolutamente naturale**, e si produce con latte, caglio e sale, ed è assolutamente **vietato l'impiego qualsiasi additivo e conservante**.

- E' un una straordinaria **fonte di calcio altamente biodisponibile (e quindi assimilabile)**, di cui la dieta di bambini ed adolescenti è carente; Il picco di accumulo di calcio nello sviluppo del corpo umano si raggiunge **tra i 17 e i 19 anni**, ed è a questo fabbisogno che occorre guardare per prevenire quelle patologie (come l'osteoporosi, ad esempio) che si combattono proprio a partire dall'età pediatrica", dopo di che possono essere solo contenute e curate.

- Il Parmigiano-Reggiano **partecipa alle spedizioni spaziali** ed è utilizzato nella dieta dei cosmonauti. Questo per l'alta digeribilità ma soprattutto l'**alto contenuto in calcio facilmente assimilabile dall'organismo** (utilissimo per il ripristino dopo la perdita di questo elemento nelle ossa dovuta all'assenza di gravità), oltre all'assenza di conservanti ed additivi ed alla piacevolezza e al gradimento organolettico.

Il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

Fondato nel 1934, il Consorzio associa tutti i produttori di formaggio Parmigiano-Reggiano, cui consegnano il latte gli allevatori della zona d'origine (province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova destra Po, Bologna sinistra Reno).

Il Consorzio ha come scopi la tutela della denominazione e del marchio tramite un'attenta vigilanza sul commercio, il miglioramento e la valorizzazione della produzione e la promozione del consumo del Parmigiano-Reggiano.



I numeri del Parmigiano-Reggiano - 2007

16 litri di latte per la produzione di 1 Kg di formaggio, **550** litri di latte necessari per produrre una forma; **38,5** kg peso medio di una forma

4.219 aziende agricole conferiscono il latte ai caseifici, **244.000** bovine dedicate alla produzione di latte per la trasformazione

445 caseifici produttori, **3.080.645** forme prodotte

880 milioni di euro, stima del giro d'affari alla produzione (produzione 2006 venduta nel 2007)

1.460 milioni di euro il valore al consumo

16% circa il volume delle esportazioni sul totale prodotto

Contatti dell'Ufficio stampa: Igino Morini

tel. +39 0522 700230; mobile +39 335 6522327

email: stampa@parmigiano-reggiano.it