

e-book

monica bergomi
antonella degrassi
maria antonietta grassi
simone saimon rossi
paola uberti

*Pubblicazione
realizzata
con la preziosa
collaborazione del
Consorzio del Formaggio
Parmigiano Reggiano*

Parmigiano Reggiano

ricette, cultura, curiosità



**PARMIGIANO
REGGIANO**



edizione settembre 2014

Titolo originale:
Parmigiano Reggiano
ricette, cultura, curiosità

Data prima pubblicazione sul web:
settembre 2014

Quest'opera è il frutto della ricerca e del lavoro degli autori ed è per tanto da considerarsi **loro esclusiva proprietà** per ciò che concerne testi, immagini e qualsiasi altro contenuto.

Tuttavia lo scopo di questo e-book è la diffusione delle informazioni che vi sono contenute per tanto lo stesso può essere fruito liberamente da terzi purché gli autori e la proprietà intellettuale degli stessi siano citati e rispettati.

L'opera è riguardata dalla licenza **Common Creative - Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Italia** che indica chiaramente in quale modo questo e-book può essere utilizzato (cliccare [qui](#) per informazioni).

Le fonti e i titolari di immagini e/o testi di altrui proprietà, eventualmente utilizzati a scopo illustrativo e/o bibliografico, sono chiaramente citati.

Per qualsiasi informazione, segnalazione o comunicazione: ebookcucina@gmail.com

Concept, progetto e realizzazione grafica di Paola Uberti.

Il suo blog:

[SLELLY – The Dark Side ok Kitchen](#)

Grazie...

Maria Antonietta Grassi e Paola Uberti, ideatrici di questo e-book, unitamente agli autori che hanno partecipato alla stesura dello stesso prestando le proprie ricette e il proprio insostituibile contributo, desiderano ringraziare sentitamente il CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO che ha accolto con entusiasmo l'idea di questo progetto e ha fornito prezioso materiale informativo e illustrativo .



“Non potete restare insensibile ad un amico. A un vecchio amico che per cercare di riattaccarvi alla vita vi ricorda...non so...tutti gli anni belli passati insieme, gli anni lontani della nostra giovinezza.

Ma vi ricordate la guerra, combattuta fianco a fianco?

Le battaglie partigiane, sui monti, per la libertà.

E...quei ravioli che si mangiavano dal Battaglia: soffici, delicati, tutti gocciolanti di **Parmigiano fuso.**”

*Gino Cervi
Il Compagno don Camillo
Luigi Comencini - 1965*



Per gentile concessione del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

“Tutto è iniziato come un gioco, spronata da una cara amica blogger. Poi pian piano è diventato un mezzo per regalare ad altri quel che negli anni ho imparato.”

Monica Bergomi



Monica Bergomi è nata il 12 febbraio 1964 a Como dove attualmente risiede dopo una lunga permanenza all'estero. Ha lavorato nel campo sanitario, adora la cucina e tutto quanto ruota intorno al cibo e al vino.

La sua cucina segue rigorosamente la stagionalità, la riduzione degli sprechi e l'uso di materie prime italiane. Le sue ricette rispecchiano la sua personalità. Crede fermamente che nella vita e in cucina ci sia sempre qualcosa da imparare.

Il suo blog: [La luna sul cucchiaino](#) ([link](#))
La sua e-mail: lalunasulcucchiaino@gmail.com

“Cucinare esprime tutta la mia creatività, fantasia e felicità: potrete verificarlo preparando e assaggiando le mie ricette.”

Antonella Degrassi



Antonella Degrassi è nata il 16 settembre 1961 a Grado, una piccola isola dell'Alto Adriatico situata tra Trieste e Venezia, dove vive tuttora.

Ha lavorato sin da giovane nella panetteria e pasticceria degli zii luogo in cui è nata la sua passione per la preparazione dei dolci. Dopo la nascita di sua figlia Francesca si è dedicata alla famiglia e ha imparato l'arte di cucinare.

Ama preparare le ricette tradizionali della famiglia e del suo Paese, e cerca di tramandare questo sapere a sua figlia: per questo ha creato due blog di cucina.

Antonella collabora con diversi siti di cucina.

I suoi blog: **La casetta di cioccolato** ([link](#)) e **La cucina di Antonella** ([link](#))

La sua e-mail: antonelladegrassi@gmail.com

“Il cibo è vita, se cucinato con passione diventa amore...”

Maria Antonietta Grassi



Maria Antonietta Grassi è nata a Roma nel maggio del 1956 e vive a Grugliasco, in provincia di Torino. Lavora come tecnico amministrativo e adora cucinare, dipingere, leggere e scrivere. La passione per la cucina è nata quando era quasi adolescente ed è rimasta immutata. Ama creare nuove ricette e difficilmente segue quelle altrui senza personalizzarle. È fervente sostenitrice dell’etica del cibo: molte delle sue ricette sono dedicate allo smart cooking, ovvero alla cucina responsabile che combatte gli sprechi. Ha deciso di creare un blog con l'intento di tramandare qualcosa agli altri e con la segreta speranza che i fast food non abbiano la meglio in futuro. Ritene che la cucina italiana sia la migliore del mondo e si adopera per farla conoscere. Maria Antonietta collabora come autrice di ricette e di editoriali con siti web dedicati alla cucina e con riviste cartacee. Realizza ricette per grandi marchi di prodotti alimentari.

Il suo blog: **Il pomodoro rosso di MAnTGra** ([link](#))

La sua e-mail: mantgra@gmail.com

“C'è un forte legame tra il cibo e la personalità: guardando quello che una persona mangia e il modo in cui lo fa, si riesce a capire molto del suo mondo interiore.”

Simone “saimon” Rossi



Saimon, al secolo Simone Rossi, è nato il 9 9mbre mille9centottantatre dopo una violenta scossa di terremoto che terrorizzò il bergamasco. Saimon è multitasking: ingegnere, attore, danzatore, cuoco, fotografo, mangiafuoco e molto altro ancora, tra cui chef a domicilio per occasioni intime e speciali.

La cucina permette a Saimon non solo di dare sfogo alla sua fantasia, ma anche di impegnarsi a trovare sempre stimoli nuovi. Saimon, infatti, ha uno scaffale colmo di libri e tre obiettivi: il primo è quello di cucinare ogni giorno un piatto diverso, il secondo di preparare tutte le ricette di tutti i testi (molte delle quali sono già spuntate!), il terzo è avere un libro di ricette di ogni nazione, in lingua originale, acquistato nel luogo di origine. Fino ad ora ha "collezionato" Germania, Spagna, Cina, Russia, Romania, Repubblica Ceca, Ungheria, Francia, Bahrain, ma il viaggio è ancora lungo...

Il suo blog: **Avanguardia di cucina vegetariana** ([link](#))

La sua e-mail: ro.saimon@gmail.com

“La cucina è cuore, mente, corpo e anima ed è legata all’inconscio, territorio affascinante e multiforme. Cucinare significa conoscere se stessi.”

Paola Uberti



Paola Uberti è nata a Torino il 6 novembre 1975 e attualmente vive nella provincia della sua città. Lavora nel settore delle energie rinnovabili. Dopo studi ad indirizzo artistico ha trovato nella cucina un modo per sfogare la sua creatività.

Crede nell’importanza di conoscere e sostenere la tradizione della cucina italiana come punto di partenza per sperimentare accostamenti di materie prime.

È sensibile ai significati etici e morali insiti nel cibo e alle politiche anti spreco. Il suo blog, infatti, tra le altre, ospita una sezione dedicata alle ricette RRR Style (acronimo di Recupero, Rispetto, Risparmio).

Paola collabora come autrice di ricette e di editoriali con siti web che hanno come obiettivo primario la diffusione di una sana e corretta cultura alimentare e gastronomica e sostiene la conoscenza della cucina piemontese grazie alla partnership con alcune associazioni che fanno parte del Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino.

Il suo blog: **SLELLY – The Dark Side of Kitchen** ([link](#))

La sua e-mail: slelly@hotmail.it

Parmigiano

Reggiano

ricette, cultura, curiosità



Per gentile concessione del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

Parmigiano Reggiano

Come gustare al meglio la nobiltà
nel piatto.

di Maria Antonietta Grassi

Il Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) è un capolavoro. Negli anni l'aspetto di questo formaggio è notevolmente cambiato passando da forme più piccole e basse alla forma attuale ed è mutato l'aspetto esterno dal momento che per un periodo la crosta è stata nera (veniva ricoperta per evitare una eccessiva essiccazione). La straordinaria sostanza però è sempre la stessa, grazie all'abilità dei casari delle provincie di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (a sinistra del fiume Reno) e Mantova (a destra del fiume) che lo producono, o meglio, "lo fanno" (perché il Parmigiano Reggiano non si fabbrica, ma "si fa") sempre allo stesso modo, negli stessi luoghi, con la stessa passione.

Fonti:

*Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
Parmigiano Reggiano Academy
Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e
la Nutrizione – INRAN
via Ardeatina 546- 00178 Roma
Presidente Prof. Carlo Cannella*

*Un'opera d'arte, frutto del
connubio tra la natura e il
lavoro dell'uomo*

Per gentile concessione del Consorzio del Parmigiano Reggiano

**PARMIGIANO
REGGIANO**

ZONA DI PRODUZIONE



Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta cotta, fatto con il latte crudo e parzialmente scremato proveniente da vacche la cui alimentazione è prevalentemente costituita da foraggi freschi e fieno della zona d'origine. La sua maturazione è lenta e ha una durata di minimo dodici mesi e raramente per meno di quindici - diciotto mesi al consumo.

La trasformazione del latte è tuttora effettuata con una metodica artigianale che prevede il rispetto di consuetudini secolari che i casari applicano con gesti sapienti e rituali.

Non si usano additivi, ma l'attività della flora lattica del latte e del sieroinnesto naturale e la lunga stagionatura mutano il latte in un prodotto di grande ricchezza, sia organolettica, sia nutritiva. Il Parmigiano Reggiano è ricco di minerali importanti per la nostra salute come, calcio, fosforo, sodio, cloro, zinco, selenio e vitamine lipo e idrosolubili.

Il valore energetico per 100 grammi di prodotto è pari a 388 Kcal. Il Parmigiano Reggiano è ricco di proteine (33%), mentre i grassi sono solo il 28%, grazie all'utilizzo di latte parzialmente scremato.

Il contenuto di colesterolo è modesto, circa 83-91 mg per 100 grammi di prodotto. Se paragoniamo una porzione media di Parmigiano Reggiano, 50 gr pari a 41 - 46 mg di colesterolo, a un uovo che contiene ben 200 mg di colesterolo, ci rendiamo subito conto di come sia limitata l'assunzione di colesterolo con una simile porzione giornaliera di questo formaggio.

Inoltre, il Parmigiano Reggiano, come tutti i formaggi stagionati, è privo di lattosio.

Analisi sensoriale

L'analisi sensoriale è l'insieme di metodi e tecniche che ci consentono di gustare appieno, con i cinque sensi, questo formaggio meraviglioso e unico.

Procuratevi un coltello a mandorla e alimenti neutralizzanti (crackers senza sale, grissini, acqua naturale) per intervallare la degustazione delle diverse stagionature e ricordate che la temperatura ideale per degustare il Parmigiano Reggiano è tra i 16° e i 17°.

Scagliate il formaggio e iniziate la degustazione partendo dalla stagionatura più bassa fino ad arrivare a quella più alta.

Le stagionature differenti conferiscono caratteristiche diverse che i nostri sensi percepiscono.

Una caratteristica tipica del Parmigiano Reggiano sono i cristalli di tirosina che sono quei puntini bianchi che vediamo e che, in base alla stagionatura, aumentano di numero e dimensione.

La tirosina è un'importante aminoacido, molto utile al nostro organismo.

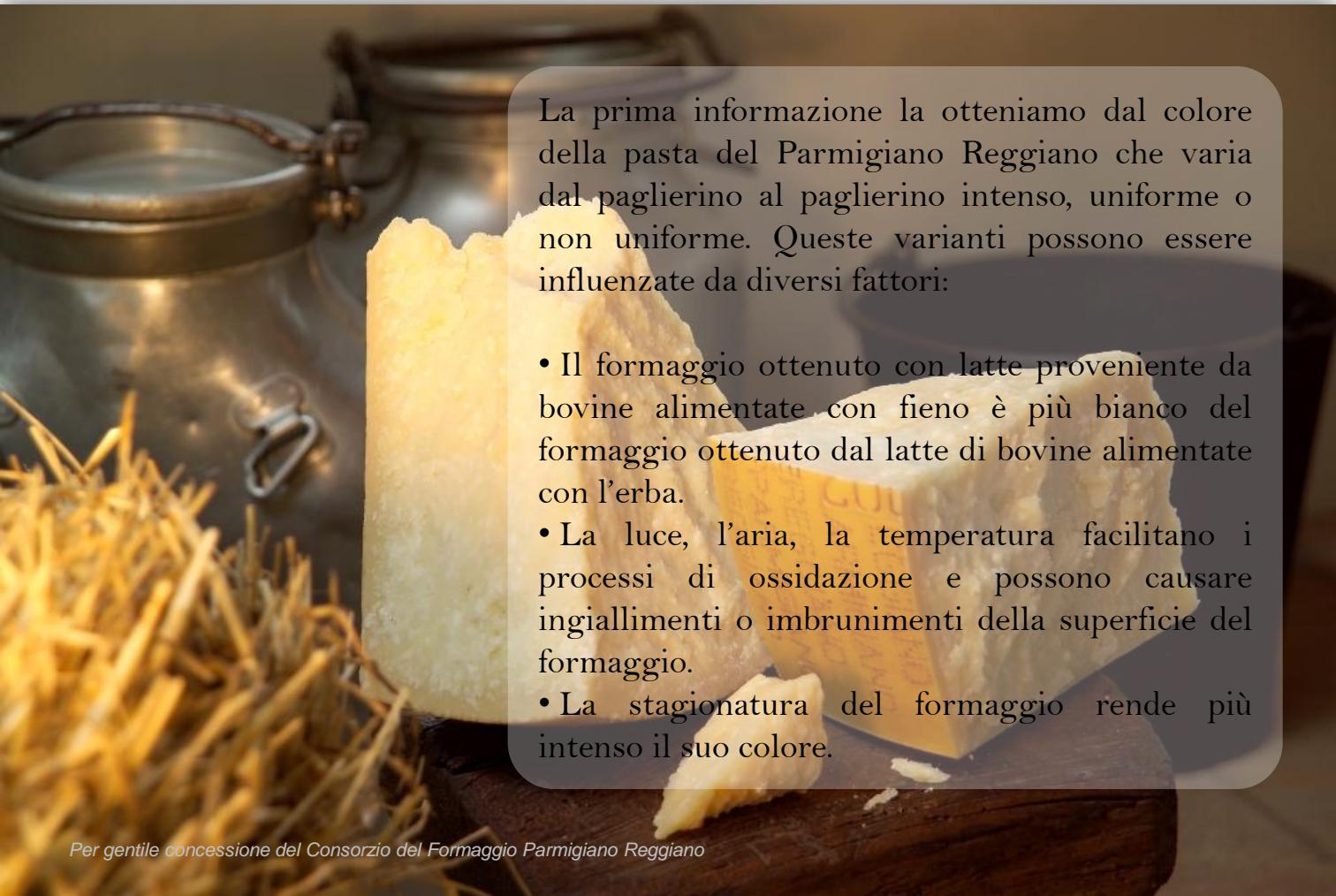


Per gentile concessione del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

Esame visivo

Aspetto esteriore, forma, dimensioni, colore sono fondamentali per verificare la buona conservazione del prodotto.

Analizziamo l'esterno (forma- crosta) e l'interno (pasta) del formaggio per misurarne il grado di omogeneità e le imperfezioni.



La prima informazione la otteniamo dal colore della pasta del Parmigiano Reggiano che varia dal paglierino al paglierino intenso, uniforme o non uniforme. Queste varianti possono essere influenzate da diversi fattori:

- Il formaggio ottenuto con latte proveniente da bovine alimentate con fieno è più bianco del formaggio ottenuto dal latte di bovine alimentate con l'erba.
- La luce, l'aria, la temperatura facilitano i processi di ossidazione e possono causare ingiallimenti o imbrunimenti della superficie del formaggio.
- La stagionatura del formaggio rende più intenso il suo colore.



Stagionatura bassa 14 mesi: colore giallo paglierino tenue.

Stagionatura media 24 mesi: colore giallo paglierino intenso e la pasta è granulosa, caratterizzata da puntini bianchi: i cristalli di tirosina.

Stagionatura alta 33 mesi: colore giallo paglierino ancora più intenso e i cristalli di tirosina aumentano per volume e dimensione.

Stagionatura altissima 50 mesi: il colore paglierino è molto intenso, quasi ambrato. I cristalli di tirosina raggiungono dimensioni di alcuni millimetri.



Esame tattile

Toccando il Parmigiano Reggiano possiamo verificare la consistenza della pasta, la granulosità, che aumenta con la stagionatura, e la friabilità cioè l'attitudine a generare scaglie durante la porzionatura e la solubilità.

Stagionatura di 14 mesi: la pasta è elastica, tenace e umida.

Stagionatura di 24 mesi: la pasta è granulosa e caratterizzata dai cristalli di tirosina.

Stagionatura di 33 mesi: la pasta è ancora più granulosa e aumentano i cristalli di tirosina.

Stagionatura di 50 mesi: la pasta è maggiormente granulosa e friabile con una percezione di sabbiosità.

Esame olfattivo

Tra i sensi è il più sottile, indispensabile a captare, soprattutto durante la masticazione, tutti gli odori e gli aromi.

Si spezza il formaggio e si annusa profondamente per percepire tutti i composti volatili e apprezzare l'intensità complessiva del suo odore che varia secondo la stagionatura:

Stagionatura bassa: note lattiche di latte fresco e yogurt, note secondarie vegetali di erba e verdura lessa, possibili note di brodo di carne.

Stagionatura media: note di burro, note secondarie sia fruttate di agrumi e frutta secca, in particolare noci e nocciole, sia animali di brodo di carne.

Stagionatura alta: note lattiche di crosta di formaggio, note fruttate di frutta secca (noci e nocciole) e frutta esotica (banana e ananas), note speziate (noce moscata e pepe) e anche note animali di brodo di carne.

Stagionatura altissima: note lattiche con sentori di crosta di formaggio, note secondarie speziate di noce moscata e pepe che prevalgono su quelle di frutta secca. Tra quelle vegetali possono comparire note di sottobosco (funghi). Tra le note animali il brodo di carne e talvolta anche il sentore di cuoio.

Esame gustativo

In questa fase si valutano i sapori di base: dolce, salato, acido, amaro, e la presenza/assenza di sensazioni trigeminali come il piccante e l'astringente.

Principalmente i gusti che possono caratterizzare il Parmigiano Reggiano sono:

Dolce con una leggera componente acida nel prodotto giovane (14 mesi)

Perfetto equilibrio di dolce e sapido nel prodotto di media stagionatura (24 mesi)

Dolce e sapido con una prevalenza del sapido, a volte anche piccante nel prodotto di stagionatura alta (33 mesi)

Sapido e con una piccantezza ancora più marcata nel prodotto di altissima stagionatura (50 mesi).

A wedge of Parmigiano Reggiano cheese is shown against a white background. The cheese is a light yellow color with a textured surface. The rind is visible at the bottom, showing the characteristic holes. The text is overlaid on the cheese.

“Il *Parmigiano Reggiano*
è il fiore all’occhiello del **Made in Italy**
alimentare.”

Portate una scaglia alla bocca e soffermatevi, durante la masticazione su vari aspetti tipici che aumentano con la stagionatura. Valutate l'elasticità, in altre parole la sua attitudine a riprendere la forma iniziale. La durezza, cioè la resistenza che oppone alla pressione delle mascelle. La friabilità, cioè la capacità del formaggio di dividersi in frammenti durante la masticazione e, infine, la solubilità, cioè la sensazione che il formaggio si sciolga in bocca e avvertirete anche la presenza dei cristalli di tirosina osservati durante l'analisi visiva.

Retrogusto e persistenza

Alla conclusione dell'assaggio, è importantissimo prestare attenzione alle sensazioni finali, cioè al retrogusto e alla persistenza. Il retrogusto ci porta alla scoperta delle sensazioni, degli aromi e dei sapori dopo aver deglutito il formaggio.

La persistenza è la permanenza delle percezioni olfatto-gustative nel tempo, e si misura in secondi.



Come utilizzarlo e gustarlo al meglio

Per ottenere risultati ottimali, la stagionatura va scelta, preferibilmente, in base alle preparazioni gastronomiche, poiché le diverse stagionature donano alle ricette una diversa sapidità e consistenza.

Per *le zuppe, le creme e le vellutate* è consigliabile l'uso del Parmigiano Reggiano con stagionatura di 24 mesi e oltre perché è molto solubile e i suoi aromi si legano perfettamente con un liquido.

Con le *paste fresche* con sughi corposi come il ragù o a base di panna, l'ideale è l'utilizzo della stagionatura 30 mesi, perché non si compatta e sprigiona aromi e profumi intensi, ideali per le salse più consistenti.

Le *paste secche*, condite con sughi leggeri di pomodoro, invece, richiedono un Parmigiano Reggiano giovane, 15/18 mesi di stagionatura che, con la sua dolcezza, si amalgama perfettamente con l'acidità del pomodoro.

Per le *paste ripiene*, la prima regola consiste nel mantenere un equilibrio perfetto tra il ripieno e il condimento, perciò, la stagionatura del Parmigiano Reggiano varierà in base al tipo di ripieno: un ripieno di verdure richiederà l'utilizzo di una stagionatura di 24 mesi perché bilancia la dolcezza delle patate, sempre presenti nei ripieni di verdura, e dona consistenza.

Un *ripieno di pesce* si sposterà bene con un formaggio giovane, 12/14 mesi di stagionatura, che donerà compattezza e dolcezza alla preparazione esaltandone il sapore.

Un *ripieno di carne* sarà valorizzato nel gusto dal Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, che legherà bene l'impasto e ne esalterà la sapidità, senza coprire gli altri sapori.

A un *ripieno di formaggio* in purezza si accosterà una stagionatura di 30 mesi perché la sapidità ne sarà evidenziata e conferirà all'insieme gusto e carattere, è perciò consigliabile ridurre la quantità di noce moscata e spezie.

Per quanto riguarda *le carni*, in quelle ripiene è consigliabile l'uso del Parmigiano Reggiano grattugiato 24 mesi, mentre nelle carni arrotolate e negli involtini, utilizzatelo in lamelle o petali con una stagionatura giovane, 12/14 mesi che conferirà un sapore gradevole e burroso alla preparazione.

Con *i crostacei o il pesce azzurro*, l'ideale è la stagionatura di 24 mesi e oltre perché la sapidità del formaggio bilancia perfettamente le loro caratteristiche organolettiche.



Potete gustare questo formaggio eccezionale anche con le *insalate di verdura e di frutta*. Va utilizzato a lamelle, petali, o scaglie, inserite nella ricetta all'ultimo momento.

Per la sua sapidità e il suo gusto di latte leggermente speziato, l'ideale è il Parmigiano Reggiano con una stagionatura media, 18/24 mesi. Per esaltare al massimo il suo gusto nelle insalate di frutta, è consigliabile utilizzare quella dal gusto acido, come la mela Granny Smith o l'ananas, oppure frutta acquosa come la pera.



Stupite e stupitevi scoprendo le
innumerevoli dolci declinazioni del

Re dei Formaggi



Infine, il *dolce*. Il Parmigiano Reggiano si presta molto bene anche alla preparazione di dolci, specialmente del gelato. Va utilizzato con una stagionatura con la giusta consistenza, come quella dei 20 mesi, che consente la perfetta mantecatura del gelato.



Oro e Diamante

STORIA DEL Parmigiano Reggiano

Di Paola Uberti

Immaginate cosa può nascere dal latte, *oro* bianco allo stato liquido, alimento primo di ogni mammifero, scoperta del mondo e consolazione di ciascun uomo, e dal sale, *diamante* lucente che viene dal mare come venire nascente. Dall'unione di oro e diamante, dalla fusione della terra e dell'acqua, elementi che custodiscono la storia dell'Emilia Romagna, nasce Il Parmigiano Reggiano, figlio del lavoro e della storia.

Il primo incontro tra le risorse della provincia di *Parma*, bonificata dai monaci Cistercensi e Benedettini e designata ad accogliere le prime aziende agricole, le *grancie*, e di *Salsomaggiore*, città dalla quale proveniva il sale, avvenne in epoca medievale. L'allevamento di vacche da latte favorito dalla bonifica e la disponibilità di sale, unitamente alla necessità dei monaci di produrre un formaggio capace di conservarsi nel tempo, diedero origine al Parmigiano Reggiano che presto iniziò a diffondersi nelle aree vicine al parmense proprio grazie alla sua conservabilità che ne ha fatto il *formaggio viaggiatore* per eccellenza, tanto che oggi è indiscusso esponente del Made in Italy alimentare in tutto il mondo.



1254

Il Parmigiano Reggiano fu a Genova (lo testimonia un atto notarile dell'epoca che lo menziona come *caseus parmensis*). Durante il XIV secolo, grazie all'intensificazione dei commerci, fu in Romagna, in Piemonte e in Toscana dove, attraverso il porto di Pisa, prese il mare e raggiunse i più importanti centri marittimi del mediterraneo.

'400

Il potenziale produttivo dei feudi appartenenti alle famiglie aristocratiche parmensi e reggiane giocò un ruolo fondamentale nella diffusione del Parmigiano Reggiano grazie alla possibilità di produrre il formaggio ovunque ci fosse disponibilità di foraggio.

'500

Al '500 appartengono le *vaccherie*, deputate all'allevamento delle vacche da latte e di proprietà di commercianti e artigiani che affiancarono monaci e feudatari nella produzione del Parmigiano Reggiano, dando un fondamentale contributo alla sua diffusione attraverso i commerci sempre più intensi che portarono il formaggio in Germania, nelle Fiandre, in Francia e in Spagna in *forme da esportazione* sempre più grandi. Ancora nel XVI secolo la città di Modena iniziò a produrre il Parmigiano Reggiano grazie all'attività dei monaci benedettini. Le forme *maggenghe* e *settembrine*, considerate le più pregiate, raggiungevano le cucine di molti paesi europei ed erano utilizzate dagli chef per la preparazione di piatti a base di pasta o di dessert.

1612

Il 7 agosto fu un giorno fondamentale: il duca di Parma, Ranuccio I Farnese, con lo scopo di tutelare il Parmigiano Reggiano da altri prodotti caseari simili quali il Lodigiano e il Piacentino, definì la prima forma di *Denominazione d'Origine*, ovvero un documento che attestava chiaramente quali fossero i territori deputati alla produzione del formaggio.

'700

I ducati di Parma e Modena furono segnati da numerosi e continui scontri a causa dei quali le campagne e i luoghi di produzione del Parmigiano Reggiano furono razzati. Il ducato di Modena, con la requisizione dei terreni alla Chiesa e la cessione degli stessi alla borghesia, rese più competitiva l'economia agricola del reggiano, mentre nel ducato di Parma le campagne non coinvolte in tale rivoluzione socio-economica subirono un rallentamento in termini produttivi, aggravato dall'ascesa del regime napoleonico che causò la perdita di molti territori fertili.

parmigiano-reggiano
 da sette secoli
 in vendita qui
 un gran formaggio

1963

**il parmigiano-reggiano
 è il marito
 della cucina italiana**

1966

per lui che merita il meglio

1968

**questo è il formaggio da tavola
 parmigiano-reggiano**

1969

parmigiano-reggiano **a tavola fa pranzo**

l'isola del tesoro
 la zona d'origine del
 PARMIGIANO-REGGIANO

1971

1974

piu' sprin

1976

**è tutta
 sostanza**

ne basta tanto così

1978

1985

PARMIGIANO-REGGIANO
 Fatta qualità e la gentilezza fanno la differenza

**Vuoi mettere...
 è Parmigiano-Reggiano!**

1987

**Vuoi mettere...
 che spaghetti!**

PARMIGIANO-REGGIANO
 Qualità e gentilezza fanno la differenza.

**Vuoi mettere...
 è Parmigiano-Reggiano!**

Buoni tutti senza bisogno di altro

1988

PARMIGIANO-REGGIANO

1994

**Tanti punti
 di differenza.**

Per gentile concessione del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

Nei primi anni del XIX secolo, sotto il regime napoleonico, i possedimenti ecclesiastici furono cancellati e le terre passarono alla borghesia.

Appartengono a questo periodo *i tipici caseifici di forma ottagonale* che restavano attivi per 120 o 180 giorni all'anno, periodo nel quale le vacche potevano cibarsi di erba fresca.

'800

L'eccellenza in termini qualitativi e produttivi fu raggiunta dal formaggio prodotto nell'area reggiana e in particolare nel comune di *Bibbiano*: La Società Bibbianese per il Commercio del Formaggio fu responsabile della diffusione di questa eccellenza casearia in molte città italiane e all'estero, soprattutto in Francia, paese che attraverso la sua cucina ricercata e di fama internazionale favorì la conoscenza del Parmigiano Reggiano oltre confine.

Nel 1928, a Reggio Emilia, fu fondato il *Consorzio Volontario del Grana Reggiano*. La necessità di tutelare il prodotto era urgente e molti caseifici si riunirono sotto l'egida del Consorzio proprio con questo fine. Contemporaneamente, nella città di Parma, i formaggi iniziarono ad essere marchiati con un simbolo proprio (la sigla F.P. sormontata dalla corona ducale).

1928

Il 27 luglio i caseifici di Parma, Reggio, Modena e Mantova (destra Po) si accordarono per approvare un marchio di origine. Nacque così il *Consorzio Volontario Interprovinciale Grana Tipico* distinto dal marchio C.G.T. Parmigiano Reggiano e dalla forma ovale, riportante l'annata di produzione.

1934

La zona geografica di produzione fu definita tal quale è oggi e si estendeva alla provincia di Bologna (destra Reno).

1937

La nomenclatura Parmigiano Reggiano fu infine ufficializzata.

1938

La seconda guerra mondiale afflisse la produzione del Parmigiano Reggiano provocandone un calo del 40% rispetto al 1939.

1945

La Conferenza di Stresa dedicata alla denominazione dei formaggi diede nuovo impulso alla produzione del Parmigiano Reggiano.

1951

Venne pubblicata la legge relativa alle denominazioni di origine. Il Consorzio si definì quale è oggi con il nome di *Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano*.

1954

1955 Si definirono gli standard del prodotto.

L'Europa Con la nascita della Comunità Europea, gli strumenti di tutela del Parmigiano Reggiano assunsero *valenza internazionale*.

1992 Fu approvato il Regolamento CEE 2081/1992 relativo alle Denominazioni di Origine Protetta (DOP). Il 1996 vide il riconoscimento del *Parmigiano Reggiano come DOP*.





Il Parmigiano Reggiano DOP, con la forza di circa **360 caseifici** di piccole e medie dimensioni che nel 2013 hanno trasformato il latte prodotto da **3500 aziende agricole**, ancora oggi si conferma uno dei *prodotti indispensabili ed ineguagliabili* del Made in Italy nel mondo.

Le ricette



Maki di riso con melanzane e Parmigiano Reggiano

Sushitaliano!

Ingredienti per 16 maki

Per i maki

- 250 grammi di riso per sushi
- 1 melanzana di forma allungata del peso di 350/400 grammi
- 1 cucchiaio di aceto di riso o di mele
- Parmigiano Reggiano q.b.
- Un pugno di erbe aromatiche fresche (menta, erba limoncina, timo)
- Olio extravergine di oliva
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Per il rivestimento esterno

- 5/6 steli di erba cipollina fresca
- 3 cucchiaini colmi di pangrattato preferibilmente fatto in casa
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di paprika dolce in polvere
- Mezzo cucchiaino di aglio in polvere

Per condire

- Aceto balsamico di Modena IGP q.b.

Procedimento

Sciacquo il riso ripetutamente fino a eliminare tutto l'amido (l'acqua dell'ultimo risciacquo deve risultare trasparente).

Ricetta di **Paola Uberti**
Blog SLELLY – The Dark Side of Kitchen
[link](#)

Lascio scolare il riso fino a quando è asciutto e lo trasferisco in una pentola. Aggiungo acqua fredda in quantità sufficiente a superare di mezzo cm il livello del cereale. Porto a bollire e cuocio sino a quando tutto il liquido è assorbito, senza mescolare. Spengo la fiamma, copro la pentola e lascio raffreddare (il riso continuerà a cuocere nel suo vapore).

Nel frattempo sbuccio la melanzana e la taglio a fette sottilissime nel senso della lunghezza. Griglio su una piastra di ghisa caldissima, senza condimenti (l'ortaggio deve risultare abbrustolito e molto morbido).

Una volta raffreddato, condisco il riso con l'aceto, una presa di sale e una macinata di pepe e lo sgrano sfregandolo tra le mani inumidite (risulterà piuttosto appiccicoso).

Stendo una stuoia per maki sul piano di lavoro e vi appoggio un foglio di pellicola per alimenti.

Sulla pellicola dispongo il riso in uno strato sottile conferendo una forma rettangolare (consiglio di inumidirsi le mani per evitare che il riso vi si attacchi), lo copro con un secondo foglio di pellicola e lo livello con il mattarello fino a raggiungere lo spessore di 3/4 mm. Rifilo il riso per ottenere un rettangolo perfetto. Elimino il secondo foglio di pellicola.

Stendo le melanzane sul riso sovrapponendo leggermente le fette e spennello le stesse con un po' di olio. Condisco con sale e pepe.

Trito finemente le erbe aromatiche (ad eccezione dell'erba cipollina che è destinata al rivestimento esterno dei maki) e le distribuisco sulle melanzane. Compacto il tutto premendo delicatamente con i palmi.

Taglio il Parmigiano Reggiano in bastoncini alti 1 cm scarso e li dispongo sulle melanzane nella parte bassa del tappeto di riso e melanzane, parallelamente al lato più corto, lasciando un paio di cm dal bordo.

Con l'aiuto della stuoia e della pellicola, arrotolo saldamente il preparato attorno ai bastoncini di Parmigiano Reggiano fino ad ottenere un cilindro del diametro di 3,5 cm circa. Stacco il cilindro dal restante tappeto di riso e melanzane e procedo nuovamente come indicato per ottenere un secondo cilindro.

Presso con delicatezza i cilindri per compattarli al meglio e li stringo saldamente nella pellicola da cucina. Avvolgo gli stessi in un foglio di alluminio e ripongo in frigorifero per almeno due ore.

Nel frattempo preparo il rivestimento esterno. Affetto finemente gli steli di erba cipollina e li riunisco in una ciotola assieme agli altri ingredienti. Distribuisco il preparato sul piano di lavoro in uno strato sottile.

Trascorse le due ore, libero i cilindri di riso, melanzane e Parmigiano Reggiano dall'alluminio e dalla pellicola. Li spennello con poca acqua e li faccio rotolare sul preparato a base di pangrattato, rivestendoli esternamente in maniera uniforme.

Con un coltello affilatissimo taglio i cilindri in rotolini spessi circa 2,5 cm e li dispongo sul piatto da portata. Condisco con poco aceto balsamico, lascio riposare a temperatura ambiente per alcuni minuti e servo.

 e la cucina fusion sembra essere anacronistica in un momento storico in cui la crisi economica spinge verso rassicuranti sapori di casa nostra, io non sono riuscita a resistere alla tentazione di preparare un sushi italianizzato che portasse nel cuore l'eccellenza casearia

Cubetti di Parmigiano Reggiano sott'olio



Ingredienti per 1 vasetto

- 100 g di Parmigiano Reggiano
- 1 peperoncino piccante
- 1 spicchio di aglio
- Olio extravergine di oliva

Procedimento

Sterilizzate i vasetti facendoli bollire per qualche minuto in acqua bollente.

Tagliate a cubetti il Parmigiano Reggiano, a rondelle il peperoncino e l'aglio.

Mettete nei vasetti l'aglio, il peperoncino e il Parmigiano Reggiano, infine coprite con l'olio.

Chiudete i vasetti e lasciate riposare per almeno una settimana in un luogo fresco lontano dalla luce solare.

Questi cubetti sono ottimi come aperitivi, magari accompagnati con delle bruschette al pomodoro e basilico.

Perfetti per la dieta mediterranea

Ricetta di **Simone "Saimon" Rossi**
Blog Simon in cucina

[link](#)

Baci di Parmigiano Reggiano e mandorle con crema alle pere



A bacio del
contadino...

Ingredienti per 15 baci

- 160 grammi di Parmigiano Reggiano
- 80 grammi di pecorino romano
- 60 grammi di mandorle a lamelle
- 1/2 pera (consiglio una varietà non troppo succosa)
- 40 grammi di formaggio fresco spalmabile
- Olio EVO q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe bianco macinato al momento q.b.

Procedimento

Preriscaldo il forno a 180°.

Grattugio il Parmigiano Reggiano in una capace ciotola.

Faccio tostare le mandorle in un pentolino antiaderente per pochi minuti, fino a che diventano leggermente brunite, avendo cura di non bruciarle. Lascio raffreddare.

Riduco le mandorle in piccole scaglie, tritandole grossolanamente con un coltello.

Unisco le scaglie al formaggio grattugiato e mescolo con cura.

Ricetta di **Paola Uberti**
Blog SLELLY – The Dark Side of Kitchen
[link](#)



Con l'aiuto di un cucchiaino, inserisco il mix in stampini a mezza sfera (diametro 3 cm circa). La quantità deve essere abbondante perché il formaggio si riduce in cottura. Inforno a 180° per 10 minuti o fino a che il formaggio è parzialmente sciolto e ha creato una struttura omogenea.

Estraggo dal forno e lascio raffreddare completamente per poi sformare.

Preparo la crema di formaggio spalmabile e pere inserendo questi ingredienti in un cutter e condendo con olio EVO, sale e pepe secondo il gusto personale (consiglio di non esagerare con il sale: la crema deve essere una contrapposizione dolce alla sapidità del formaggio stagionato).

Spalmo la crema sulla base di una semisfera che poi accoppio per creare la tipica struttura del Bacio di Dama.

I baci riempiono la mente di un sottile senso di insoddisfazione, tipico di ciò che si mangia in un sol morso. Ognuno di essi fa pensare al successivo. I baci sono le *ciliegie* della cucina.

Mini panini al Parmigiano Reggiano con salame e cipolla di Tropea

“Non è un caso che tutti i fenomeni della vita umana siano dominati dalla ricerca del pane quotidiano, il più antico legame che lega tutti gli esseri viventi, incluso l'uomo, con la natura circostante.”

Ivan Pavlov

Ingredienti

Per i panini

- 250 gr di farina di grano per panificazione
- 150 ml di latte
- 100 gr di lievito madre rigenerato
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di miele d'acacia
- 6 gr di sale fino
- 150 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato

Per le cipolle grigliate

- 2 cipolle rosse di Tropea non troppo grandi
- 2 rametti di timo
- 2 rametti di maggiorana
- 2 rametti di rosmarino
- 2 rametti di menta
- Aceto balsamico di Modena q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero in grani q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

- Salame a fette q.b.
- Scaglie di Parmigiano Reggiano q.b.

Ricetta di Maria Antonietta Grassi
Blog Il pomodoro rosso di MANTGRA

[link](#)

Procedimento

In una ciotola capiente versate il latte a temperatura ambiente, immergetevi il lievito madre e scioglietelo molto bene con una frusta elettrica, unite il miele e poco alla volta aggiungete tutta la farina impastando, unite lentamente l'olio e per ultimo il sale. Continuate ad impastare fino a quando non avrete ottenuto un impasto liscio ed omogeneo. Mettetelo in una ciotola, coprite con un canovaccio inumidito e mettete a lievitare, lontano da correnti d'aria (l'interno del forno spento sarebbe l'ideale), fino a quando raddoppierà il suo volume (3/4 ore a 22/23°C).

Quando l'impasto è pronto, stendetelo con le mani e dividetelo in tante palline, grosse come palline da ping pong. Appiattitele leggermente e disponetele distanziate su una placca coperta da carta da forno. Spennellatele con un po' d'olio e rimettetele a lievitare fino al raddoppio del volume (1 o 2 ore). Infornate, a forno già caldo (in cui avrete inserito un pentolino con dell'acqua per renderli più morbidi), per 15/20 minuti a 180°. Sforateli e fateli raffreddare su di una gratella.

Nel frattempo che la pasta lievita, preparate le cipolle grigliate.

Pulite e lavate le cipolle, tagliatele a fette orizzontali di 5 mm di spessore. Disponetele su di un vassoio, una accanto all'altra. Mescolate tre cucchiari di acqua con due pizzichi di sale. Spennellate sulle fette di cipolla l'acqua e sale e cospargetele con qualche grano di pepe nero pestato.

Lasciate così per una decina di minuti e nel frattempo tritate finemente tutti gli aromi, quindi fate cuocere le fette di cipolla sulla griglia ben calda per sei minuti per parte.

Trasferite le cipolle in un contenitore, disponetele a strati e condite ogni strato con un po' del misto di aromi e d'aceto balsamico. Irrorate abbondantemente d'olio.

Farcite i mini panini con una fetta di salame, una rondella di cipolla grigliata e una scaglia di Parmigiano Reggiano.

Consigli: se non avete il lievito madre, potete utilizzare un panetto di lievito di birra (15 gr). Utilizzando il lievito di birra, i tempi della lievitazione si dimezzano, ma il gusto del pane preparato con il lievito madre sarà insostituibile.

*I*l pane ha da sempre un profondo significato per gli esseri umani. Era già noto all'homo erectus, che macinava i cereali tra due pietre e mescolava il prodotto così ottenuto con acqua. L'impasto finale era cotto su una pietra rovente. Da allora è sempre stato fedele compagno dell'uomo, in tutte le sue varianti, acquisendo anche un valore religioso. Per questi e tanti altri motivi etici, ritengo che non solo si possa, ma che si debba riutilizzare pane secco. Questa ricetta può suggerire un modo gustoso e semplice per consumarlo, unito al meraviglioso *Parmigiano Reggiano*.



*Brioche al Parmigiano
Reggiano e mortadella
senza lattosio*

Ingredienti

- 115 gr di lievito madre idr. 50% (rinfrescato 3 volte)
- 110 gr di farina manitoba
- 110 gr di farina tipo 0
- 110 gr di Parmigiano Reggiano (24mesi)
- 150 gr di mortadella di Bologna IGP a dadini
- 40 gr d'olio extravergine d'oliva
- 10 gr di zucchero
- 3 uova medie
- 50 gr di acqua
- 5 gr di malto d'orzo
- 20 gr di mandorle a filetti
- 25 gr di farina di mandorle
- 30 gr di Parmigiano Reggiano

Procedimento

Sciogliere il lievito madre in 50 g di acqua con lo zucchero e il malto, meglio se utilizzando una planetaria con accessorio foglia.

Se solamente si potesse sentire il profumo che aleggia nell'aria...

*la luna sul
cucchiaino*

Ricetta di **Monica Bergomi**
Blog La luna sul cucchiaino

[link](#)

Aggiungere poca farina e impastare unendo il primo uovo, amalgamare bene il tutto prima di unire altra farina. Continuare la lavorazione unendo 1 uovo intero e 1 tuorlo (conservare l'albume che servirà per la glassatura) e la farina rimanente. Lavorare l'impasto unendo il Parmigiano Reggiano grattugiato. Il composto sarà morbido, con la planetaria usando la foglia, a mano mescolando in una ciotola fino a che questo non sarà lucido ed elastico.

Unite l'olio a filo, sostituendo la foglia con il gancio per impasti, ed impastare ancora molto bene, è pronto quando si staccherà dalla ciotola in un solo pezzo.

A questo punto unire la mortadella a dadini impastando ancora 7/8 minuti per incorporare quest'ultima e completare l'incordatura.

Trasferire l'impasto sulla spianatoia e formare una palla da riporre in una ciotola a temperatura ambiente per 3/5 ore (a dipendenza della vivacità del lievito usato e dalle temperature) e comunque al raddoppio del volume.

Riprendere l'impasto trasferendoli sulla spianatoia: sgonfiare e suddividere (pesando) in 3 parti.

Continuare facendo una serie di pieghe tipo 1 o a palloncino per ognuno e chiudete l'impasto a palla facendolo strisciare sulla spianatoia accompagnando con la mano (pirlatura) e porre negli appositi pirottini preformati.

Sistemare nella camera del forno spento con la lucina accesa per circa 4/5 ore) o fino all'aumento del volume sino al bordo dello stampo.

Una volta pronti completare con una glassa preparata miscelando l'albume rimasto con 30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato la farina di mandorle e a piacere un pizzico di pepe nero, e cospargere con qualche mandorla a filetti.

Infornate a 180° per 20/25 minuti circa (forno statico). Saranno pronti quando infilando uno stecchino, questo uscirà asciutto e pulito.

Per il raffreddamento infilare gli appositi ferri o più semplicemente dei ferri da calza sul bordo ed appendere a testa in giù: questo permetterà di mantenere la cupola caratteristica ottenuta.

 E solamente si potesse sentire il profumo che aleggia nell'aria capireste in un attimo che qualcosa di speciale è uscito dal forno, una colazione di Pasqua speciale o un picnic con gli amici, una festa un aperitivo un brunch cambiando forma si adatta a tutto e' davvero soffice e saporosa ma ha anche un grande pregio e' priva di lattosio grazie all'utilizzo di materie prime di qualità naturalmente prive di questo tipo di zucchero che non viene tollerato da chi soffre di questa intolleranza alimentare.

Maiale soprazero



Finti coni gelato di Parmigiano Reggiano con crema di mortadella e riduzione di balsamico e miele

Ingredienti per 40 mini coni

- 500 grammi di mortadella di Bologna
- Una manciata di pistacchi di Bronte
- 400 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato al momento
- 2 cucchiaini di zucchero di canna scuro
- 2 cucchiaini di cumino in polvere
- 2 cucchiaini di pepe rosa pestato al momento
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 250 grammi di formaggio bianco spalmabile
- 10 cucchiaini di aceto balsamico di Modena
- 2 cucchiaini di miele di castagno
- 10 foglie di menta fresca

Procedimento

Preparo un grande vassoio rivestendolo di carta da cucina: sarà destinato ad accogliere i miniconi di formaggio una volta cotti.

In una terrina, mescolo il Parmigiano Reggiano grattugiato con lo zucchero di canna.

Ricetta di **Paola Uberti**
Blog SLELLY – The Dark Side of Kitchen
[link](#)

Scaldo una padella antiaderente e, su fuoco medio-basso, verso un cucchiaino abbondante di formaggio e zucchero, avendo cura di distribuirlo uniformemente, formando un disco di 10 cm di diametro. Attendo alcuni secondi: il formaggio dovrà sciogliersi e formare una cialda ben dorata. Con l'aiuto di una spatola, sollevo delicatamente il bordo della cialda per staccarla dalla padella e la pongo sul piano di lavoro. Attendo alcuni secondi affinché perda un po' di calore e diventi maneggiabile (non devo aspettare troppo altrimenti perde elasticità e diventa impossibile darle la forma). Arrotolo la cialda di formaggio attorno a una forma conica di acciaio, plastica termoresistente o silicone, ottenendo un piccolo cono. Lascio la forma all'interno della cialda sino a che questa non si è intiepidita e indurita; la pongo sul vassoio preparato in precedenza e proseguo nello stesso modo sino a esaurimento del Parmigiano Reggiano miscelato con lo zucchero. Metto le cialde da parte, a temperatura ambiente, possibilmente in un luogo privo di umidità.

Preparo la crema di mortadella.

In un cutter inserisco la mortadella a pezzetti, i pistacchi, il formaggio spalmabile, il cumino, il pepe rosa e la cannella. Aziono a velocità medio-alta fino a ottenere un composto molto denso e compatto che ripongo in frigorifero, coperto, per almeno tre ore, dopo averlo assaggiato per regolare il sapore (le spezie dovranno essere percepibili, ma senza annientare il sapore della mortadella e dei pistacchi).

Mentre il composto di mortadella si rassoda, preparo la riduzione di aceto balsamico e miele. In un pentolino verso l'aceto e lo riscaldo fino all'accenno del bollire. Aggiungo il miele e lascio bollire sino a che il liquido sarà ridotto della metà. Lascio intiepidire, unisco la menta tritata e pongo in frigorifero, coperto.

Assemblo i finti coni gelato.

Con l'aiuto di una tasca da pasticciere con bocchetta a stella, riempio i coni fino alla sommità, creando un ciuffetto finale.

Pongo i coni in contenitori di servizio adatti a mantenerli in posizione verticale e lascio cadere sulla crema di mortadella alcune gocce di riduzione di aceto balsamico.

*L*o considero un cibo *emotivo*. Così infantile con il suo colore rosa vivo e gli occhietti di grasso bianco e lucido, così autentica nella sua essenza rustica, così perfetta per essere affettata e abbracciata da una pagnotta morbida e profumata, così piacevole e ludica con la sua consistenza scivolosa e leggermente spugnosa, la mortadella è un insaccato goloso che, con un totalizzante appagamento del gusto e dell'olfatto, quieta in me anche il più combattivo e tenace dei sensi di colpa.

Ingredienti per 6 persone

- 12 fette di bresaola
- 100 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 200 ml di panna liquida
- Pepe nero q.b.

Procedimento

Mettete in un pentolino il Parmigiano Reggiano grattugiato e la panna e fatelo sciogliere lentamente a fuoco bassissimo fino a quando si sarà amalgamato il tutto e si sarà formata una crema. Lasciatela raffreddare e spalmatela sulle fette di bresaola. Arrotolatele o chiudetele a pacchetto, mettetele in un piatto e decorate come la vostra fantasia vi suggerisce (la foto può darvi un'idea).

Buon appetito!

Involtini di bresaola con crema di Parmigiano Reggiano

“Eccolo lì, un trionfo di gusto e sapore. Occhieggiava, quasi timido, dalla fetta di culatello, una gioia per la vista e il trionfo di effluvi, odorosi ed invitanti, che si spargevano nell'aria solleticavano oltremodo l'olfatto. Non resistetti e fu mio”

Ricetta di Maria Antonietta Grassi
Blog Il pomodoro rosso di MANTGRA
[link](#)



Minicroissant alla carbonara o quasi...

Ingredienti per 4 persone

- 3 uova sode con il tuorlo ancora piuttosto morbido
- 3 cucchiaini colmi di Parmigiano Reggiano, grattugiato al momento
- 1 disco di pasta sfoglia preferibilmente fatta in casa
- 16 fette sottili di guanciale
- 1 cucchiaino di olio EVO
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Noce moscata q.b.
- Latte intero fresco q.b.

Procedimento

Preriscaldo il forno a 200°C.

Con i rebbi di una forchetta, bucherello la pasta sfoglia in numerosi punti e la taglio in sedici triangoli. Sulla parte bassa di ciascun triangolo appoggio una fetta di guanciale ripiegata su se stessa.

Roma trova l'America in Francia...

Ricetta di **Paola Uberti**
Blog SLELLY – The Dark Side of Kitchen
[link](#)

Partendo dalla base e tirando leggermente verso l'esterno, arrotolo i triangoli su se stessi, procedendo verso la punta. Ripiego le estremità laterali verso la parte anteriore centrale del croissant, conferendo la forma tipica.

Procedo allo stesso modo per le restanti sezioni di pasta sfoglia, appoggiando i minicroissant su una teglia rivestita di carta da forno, distanziandoli di alcuni centimetri. Spennello i minicroissant con poco latte e li inforno a 200°C per circa 10' o fino a che sono ben dorati in superficie.

Assaggio e regolo di sale, pepe e noce moscata se necessario (non utilizzo il sale nella fase precedente perché la sapidità data dal formaggio potrebbe essere già sufficiente). Verso la crema di uova in quattro tazzine da caffè e copro con pellicola a contatto fino al momento di servire per evitare la formazione di una pellicina superficiale. Sforno i minicroissant e li servo assieme alla crema di uova.

Arriva "l'americano" per liberarvi dalla noia



ALBERTO SORDI
MARIA PIA CASILIO

UN AMERICANO A ROMA

con GIULIO GALLI • ILSE PETERSEN • ROCCO D'ASSUNTA • CARLO DELLE PIANE
ANITA DURANTE • ARCIBALDO LAYALL

REGIA DI **STENO**

Una produzione
PONTI - DE LAURENTIS
EXCELSA FILM



una provvista di buon umore per il 1955

Durante la cottura in forno, nel bicchiere del frullatore inserisco le uova sode intere, un cucchiaino di olio EVO, il formaggio grattugiato, una macinata di pepe nero e un pizzico di noce moscata. Aziono a velocità massima fino a ottenere una crema gonfia e morbida. Se la crema risulta troppo spessa, la stempero con un po' di latte freddo aggiunto a filo.

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di culatello di Zibello o di Prosciutto crudo
- 3 zucchine chiare
- 150 gr di Parmigiano Reggiano
- ½ cucchiaino d'aceto balsamico di Modena
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

Lavate e spuntate le zucchine, asciugatele e tagliate con un pelapatate delle fettine molto sottili nel senso della lunghezza.

Grattugiate 50 gr di Parmigiano Reggiano e ricavate dal rimanente dei petali sottili.

Preparate un'emulsione mischiando quattro cucchiaini di olio, il mezzo cucchiaino d'aceto e pochissimo sale.

Disponete due o tre fettine di zuccina nei singoli piattini, irroratele con un po' di emulsione, spolverizzatele con un po' di Parmigiano Reggiano grattugiato, distribuite i petali di Parmigiano Reggiano e una fettina di culatello. Ripete l'operazione per altre due volte in modo da ottenere tre strati complessivamente. Spolverizzate con un po' di Parmigiano Reggiano grattugiato, versate ancora un filino di emulsione e servite.

E buon appetito!

Millefoglie di culatello e petali di Parmigiano Reggiano

*Foglie al vento,
il loro canto
non mi lascerà a fine estate.*

Augusto Villa

Ricetta di Maria Antonietta Grassi
Blog Il pomodoro rosso di MANTGRA

[link](#)



Omelette al Parmigiano Reggiano

Ingredienti per 4 persone

- 8 uova
- 50 ml di latte
- sale
- pepe
- prezzemolo
- Parmigiano Reggiano a scaglie
- Margarina

Procedimento

Sbattete le uova con una forchetta, amalgamate il latte e aggiungete il sale, il pepe e il prezzemolo tritato.

In un tegame antiaderente fate sciogliere una noce di margarina e versatevi un quarto del composto. Quando si sarà leggermente rappreso, aiutatevi con una spatola per sollevarne un angolo, e inclinate il tegame, in modo che la parte ancora liquida scivoli sul tegame e cuocia. Quando la superficie dell'omelette sarà priva di liquido disponete ci sopra il Parmigiano Reggiano a scaglie e ripiegate in due parti. Ripetete l'operazione per le altre omelette.

C'est si bon...

Ricetta di **Simone "Saimon" Rossi**
Blog Simon in cucina

[link](#)

Ingredienti per 6 persone

Per le crêpes

- 400 ml di latte
- 170 gr di farina
- 10 uova di quaglia o 2 uova di gallina
- 50 gr di burro
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

- 2 mazzi asparagi
- 150 gr di Parmigiano Reggiano Reggiano grattugiato
- 200 ml di panna liquida
- Pepe nero q.b.

Procedimento

Mettete in un pentolino il Parmigiano Reggiano grattugiato e la panna e fatelo sciogliere lentamente a fuoco bassissimo fino a quando si sarà amalgamato il tutto e si sarà formata una crema piuttosto liquida, aggiungete il sale e il pepe. Lasciatela raffreddare e mettetela in frigo per un paio d'ore, si consoliderà fino a prendere la consistenza di una crema spalmabile.

In una ciotola mettete le uova leggermente sbattute, la farina, il latte, un pizzico di sale e mescolate bene, evitando di formare dei grumi: lasciate riposare per trenta minuti.

Crêpes agli asparagi e crema di Parmigiano Reggiano

Oh la la!

Ricetta di Maria Antonietta Grassi
Blog Il pomodoro rosso di MANTGRA

[link](#)

Torta di verdure miste e scaglie di Parmigiano Reggiano brûlée

Il Topinambur,
“Carciofo di Gerusalemme”

Ricetta di Simone “Saimon” Rossi

Blog Simon in cucina

[link](#)

Ingredienti per 8 persone

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 150 g di topinambur (o di patate se preferite)
- 1 peperone rosso
- 150 g di broccoli
- 1 cipolla
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 100 ml di panna
- 2 uova
- sale
- pepe
- scaglie di Parmigiano Reggiano

Procedimento

Tagliate le cimette dei broccoli, il topinambur a cubetti, e cuocete tutto al vapore per 15 minuti, finché saranno teneri. Nel frattempo tagliate la cipolla a rondelle e soffriggetela in un tegame con un filo d'olio. Tagliate il peperone a listarelle, dopo aver eliminato i semi e le falde bianche, e unitelo alla cipolla. Proseguite la cottura per 5 minuti. Quando saranno cotti, unite il topinambur e i broccoli ai peperoni, e cuocete per altri 5 minuti. Regolate di sale e pepe.

In una terrina sbattete le uova con la panna e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Disponete la pasta sfoglia in una tortiera, foderatela con le verdure e versatevi sopra la crema di uova. Infornate in forno già caldo per 30 minuti. Servite la torta, calda o fredda, accompagnandola con scaglie di Parmigiano Reggiano fiammeggiate con un cannello da creme brûlée.

Torretta di Parmigiano Reggiano con pere e taccole



- Senti biondina... -
- Rapunzel!!! -
- Mi stavano inseguendo, ho
scalato la torre e eccomi qua,
fine della storia-

Ingredienti per 4 persone

- 2 pere abate
- 100 gr di taccole
- 140 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 75 gr di albumi
- Un cucchiaino di prezzemolo tritato
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Paprika dolce q.b.
- Sale e pepe q.b.

Per la crema di Parmigiano Reggiano

- 100 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 100 gr di latte intero
- 1 cucchiaino di amido di mais sciolto nel latte freddo
- 1 pizzico di sale fino

Procedimento

Versate gli albumi in una ciotola e sbatteteli leggermente, unite il Parmigiano Reggiano, amalgamate bene il tutto e stendetelo con una spatola su di una placca coperta da carta da forno e infornate per 12 minuti a 170°: dovete ottenere una sfoglia croccante da dividere con un coppapasta in otto dischetti.

Ricetta di Maria Antonietta Grassi
Blog Il pomodoro rosso di MANTGRA
[link](#)

Preparate la crema di Parmigiano Reggiano: sciogliete l'amido in un po' di latte freddo, poi fate bollire il rimanente, aggiungete il pizzico di sale, il Parmigiano Reggiano e stemperatelo bene con una frusta e fatelo sciogliere a fuoco lento, unite l'amido di mais e continuate la cottura ancora per due minuti. Lasciate raffreddare e addensare.

Spuntate le taccole e fatele cuocere per 10/15 minuti in acqua bollente salata. Scolatele e tagliatele in piccoli rettangoli.

Tagliatele le pere a dadini.

Versate tre cucchiai di olio in una padella e saltate per 5 minuti i dadini di pera, poi unite le taccole e continuate la cottura a fuoco vivace per altri 5 minuti. Aggiustate di sale, unite il pepe e il prezzemolo tritato, lasciate intiepidire e unite la crema di Parmigiano Reggiano.

Impiattate singolarmente, disponendo un dischetto di sfoglia in ogni piatto, distribuite una dose abbondante di pere e taccole, sovrapponetevi l'altro dischetto e completate con un cucchiaino di ripieno. Distribuite le rimanti taccole e pere attorno alle torrette, spolverizzate con la paprika, un po' di Parmigiano Reggiano grattugiato e servite.

“*E* eravi una montagna di formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna cosa facevan, che fare maccheroni e ravioli e cuocerli in brodo di capponi, e poi li gittavan giù, e chi più ne pigliava, più se n'aveva.”

Decamerone di Boccaccio – Maso del Saggio descrive il paese del Bengodi.

Paté di Parmigiano Reggiano

E pensare che per
cena avrei fatto dei
fagioli all'uccelletto...

Ingredienti

- 60gr fagioli cannellini secchi (100gr ca. cotti)
- 1 crosta di Parmigiano Reggiano
- 1 foglia alloro
- 100gr Parmigiano Reggiano 30 mesi
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Procedimento

Mettere in ammollo i fagioli e lessare unendo all'acqua di cottura la crosta di Parmigiano Reggiano e l'alloro. Scolare, conservando il brodo di cottura.

Grattugiare il Parmigiano Reggiano.

Frullare i fagioli con un frullatore ad immersione unendo una cucchiata del brodo, unire gradatamente il Parmigiano Reggiano emulsionando bene il tutto, unire un cucchiaino d'olio ed incorporare ottenendo un composto liscio e uniforme.

Ricetta di **Monica Bergomi**
Blog La luna sul cucchiaino

[link](#)

Trasferire il patè in frigorifero per almeno 1 ora.
Servire accompagnando con pane tostato e la
crosta utilizzata per la cottura dei fagioli tagliata
a bastoncini e passata per 30" nel microonde alla
massima potenza.

Ottimo anche con bastoncini di verdura.



“A fissare con una fortissima lente d’ingrandimento la grana del
Parmigiano Reggiano, essa si rivela non soltanto
come un’immutabile folla di granuli associati nell’essere formaggio,
ma addirittura come **un panorama**. E’ una foto
aerea dell’Emilia presa da un’altezza pari a quella del Padreterno”

Giovannino Guareschi (1908 – 1968)

Torta di Parmigiano Reggiano

Ingredienti per 8 persone

- 400 g di farina
- 150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 150 g di margarina
- 2 uova
- latte q.b.
- mezza bustina di lievito istantaneo per pizza

Questa torta è volutamente non salata, perché si possa abbinare con ogni tipo di condimento salato (ad esempio maionese, funghetti) oppure dolce (miele, marmellata, frutta).

Procedimento

Sbattete le uova insieme al Parmigiano Reggiano, fate sciogliere la margarina in un tegame e aggiungetela alle uova. Unite la farina setacciata col lievito e aggiungete latte in quantità tale da ottenere un composto piuttosto fluido.

Versate in una tortiera e infornate a 180 °C per 40 minuti. Controllate la cottura con uno stuzzicadenti.

Sarà la vostra fantasia a decidere...

Ricetta di Simone "Saimon" Rossi
Blog Simon in cucina

[link](#)

Ingredienti per 2 persone

- 1 avocado maturo
- 6 fragole
- Parmigiano Reggiano non troppo stagionato q.b.
- Il succo di un limone
- Alcune foglie di menta fresca
- Olio EVO q.b.
- Aceto balsamico di Modena IGP q.b.
- Pepe bianco macinato al momento q.b

Fragolado

Procedimento

In un pentolino riscaldo un po' di olio EVO senza farlo fumare.

Metto le foglie di menta lavate e asciugate in infusione nell'olio fino a quando lo stesso si è completamente raffreddato, per poi eliminarle.

Taglio a metà l'avocado e rimuovo il seme e la buccia. Taglio il frutto a fette sottili ne senso della larghezza.

Dispongo l'avocado nei piatti individuali sovrapponendo le fette che spennello con il succo di limone per evitarne l'ossidazione.

Mondo le fragole e le taglio a fettine che dispongo sull'avocado.

Condisco con l'olio aromatizzato alla menta, aceto balsamico, sale e pepe.

Rifinisco l'insalata con abbondanti petali di Parmigiano Reggiano.

*Insalata di fragole e avocado
con Parmigiano Reggiano
e olio alla menta*

Ricetta di **Paola Uberti**
Blog SLELLY – The Dark Side of Kitchen

[link](#)



Zuppa di pane e Parmigiano Reggiano

Un piatto da Re

Ingredienti per 6 persone

- 500 gr di pane raffermo
- 300 gr di Parmigiano Reggiano di 14 mesi
- 150 gr di Parmigiano Reggiano stagionato di 50 mesi
- 1 litro e mezzo di brodo di carne
- 20 gr di burro

Procedimento

Imburrate una pirofila, tagliate a fette il Parmigiano Reggiano fresco e grattugiate il Parmigiano Reggiano stagionato. Tagliate il pane a fette sottili, formate un primo strato sul fondo della pirofila sovrapponendole leggermente e coprite il pane con le fette di Parmigiano Reggiano fresco e spolverizzate con quello stagionato.

Continuate a formare strati fino ad esaurimento degli ingredienti terminando con uno strato di formaggio. Bucherellate con uno spiedino gli strati, irrorate tutto con il brodo caldo e mettete in forno già caldo a 180° finché il formaggio sarà ben gratinato (circa 20 minuti). Estraeate dal forno, fate riposare per cinque minuti e servite.

Buon appetito!

Ricetta di Maria Antonietta Grassi
Blog il pomodoro rosso di MANTGRA

[link](#)

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a smooth, pale yellow soup. In the center of the bowl sits a golden-brown, fried potato garnish, which is a thick, irregular slice of potato that has been fried to a crisp, bubbly texture. The background is a soft, out-of-focus light color.

Vellutata di Parmigiano Reggiano e zafferano

Ingredienti per 2 persone

- 1 cipolla
 - 3 patate grandi
 - 1 vaso di fagioli cannellini
 - gr.20 burro
 - olio evo
 - lt.2 brodo di pollo
 - ml.250 panna fresca
 - gr.100 Parmigiano Reggiano grattugiato
 - 2 bustine zafferano
 - prezzemolo tritato
 - Sale e pepe
- Per il brodo di pollo
- mezzo pollo
 - sedano
 - 1 carota
 - 1 cipolla

Procedimento

Prepariamo il brodo facendo bollire il pollo insieme alle verdure per un'ora e mezza. Filtratelo.

In un'altra pentola mettete la cipolla insieme al burro e un filo d'olio.

Soffriggete, sempre mescolando, la cipolla per qualche minuto, poi unite le patate pelate e tagliate a pezzetti e fatele rosolare.

Ricetta di **Antonella Degrassi**
Blog *La cucina di Antonella*

[link](#)

Mescolate e aggiungete i fagioli cannellini , fate prendere gusto per un minuto o due e poi unite il brodo di pollo e cuocete a fuoco lento per circa un'ora .

A parte in una piccola casseruola mettete la panna fresca con il Parmigiano Reggiano, mescolate e unite lo zafferano, salate e pepate, fate sobbollire per un minuto.

Frullate la vellutata con un frullatore ad immersione e poi unite la crema di Parmigiano Reggiano.

Salate e pepate . Controllate la densità della vellutata , se vi sembra troppo densa aggiungete un po' di brodo di pollo altrimenti se è liquida consumatela un po' sempre mescolando.

Servitela calda con una spolverata di prezzemolo tritato e scaglie di Parmigiano Reggiano.

“ *L* amore è come un manto di velluto che ricopre le imperfezioni dell'umanità.”

Jorge Amado

Risotto con zucca, cioccolato e Parmigiano Reggiano

“*M*orivo di fame, e mi dissero che non c'era nulla da mangiare. Ma, convinto del contrario, ordinai al locandiere, ridendogli in faccia, di portarmi burro, uova, maccheroni, prosciutto e formaggio Parmigiano Reggiano, poiché so che queste son cose che in Italia si trovano dappertutto.”

Giacomo Casanova (1725-1798), Storia della mia vita, Parigi, 1797

Ingredienti per 4 persone

- 280 gr di riso Arborio
- 1 bicchiere di spumante o di vino bianco
- 1 cipolla bionda piccola
- 300 gr di zucca
- 50 gr di cioccolato fondente
- 150 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 20 gr di burro
- 1 lt di brodo vegetale salato
- Olio extravergine q.b.
- Peperoncino q.b.

Procedimento

Ponete sul fuoco una padellina antiaderente di circa 18/20 cm di diametro, quando sarà ben calda, versateci 50 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato e lasciatelo dorare. Toglietelo dal fuoco e versate la cialda su di una ciotola rovesciata, lasciatela raffreddare bene.

Affettate sottilmente la cipolla e fatela dorare con 4 cucchiaini d'olio (fate molta attenzione perché non deve bruciarsi) per qualche minuto, poi eliminatela.

Ricetta di Maria Antonietta Grassi
Blog Il pomodoro rosso di MANTGRA

[link](#)

Unite il riso e fatelo tostare, rigirandolo spesso, fino a quando diventerà trasparente, unite la zucca tagliata a dadini e fate dorare per un minuto. Versate il bicchiere di spumante, alzate la fiamma e fatelo sfumare per qualche minuto, avendo cura di girare continuamente il riso.

Unite il brodo vegetale caldo, poco alla volta, fino a cottura completa. Cinque minuti prima di spegnere il gas unite il cioccolato tritato grossolanamente e il peperoncino. Amalgamate fino a sciogliere completamente il cioccolato.

Spegnete il fuoco e mantecate il riso con il burro e Parmigiano Reggiano, guarnite con la cialda spezzettata di Parmigiano Reggiano.

Servite subito e buon appetito!

“*A*lla fine, Charlie Bucket aveva ottenuto una fabbrica di cioccolato. Ma Willy Wonka aveva ottenuto una cosa anche migliore: una famiglia. E una cosa era assolutamente certa: la vita non era mai stata più dolce.”



Gnocchi di patate colorati

“I see your true colors
And that's why I love you”

Cyndi Lauper

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di patate farinose a pasta gialla
- 300 gr di farina
- 1 uovo
- 4 cucchiaini di conserva
- 100 gr di burro
- 150 gr di Parmigiano Reggiano
- Sale q.b.
- Qualche fogliolina di salvia

Procedimento

Lessate le patate mettendole al fuoco con la buccia in una pentola piena d'acqua fredda salata. Lasciatele cuocere finché potrete bucarle facilmente con una forchetta (30/35 minuti), quindi sbucciatele e passatele, ancora calde, allo schiacciapatate direttamente sopra il tavolo, aggiungete la farina e formate la fontana al centro. Deponeteci la conserva, 50 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato, il sale e l'uovo. Impastate con cura e velocemente, fino ad ottenere una pasta soffice (se è troppo molle, aggiungete un po' di farina). Raccoglietela a palla, formate un rotolo e tagliatelo a fette spesse circa 2 cm.

Ricetta di Maria Antonietta Grassi
Blog Il pomodoro rosso di MANTGRA

[link](#)

Su di un piano infarinato arrotolate con le mani le singole fette, formate un rotolino spesso un dito e ritagliate gli gnocchi di circa due cm. l'uno. Passateli con l'aiuto del pollice sui rebbi di una forchetta per dargli la caratteristica forma e cospargeteli di farina per evitare che si attacchino tra loro. Mettete in un padellino la salvia sminuzzata e il burro e fate dorare dolcemente per qualche minuto.

Lessate gli gnocchi, pochi per volta, in abbondante acqua salata e scolateli, con un mestolo forato, quando vengono a galla. Conditeli con il burro alla salvia, metà del Parmigiano Reggiano e mescolateli delicatamente. Spolverizzate con il rimanente Parmigiano Reggiano e servite subito. Buon appetito!

“ *A*lla Certosa mangiammo dal priore dove ci fu un pranzo alla italiana. All'inizio ci fu servita dell'uva di grossi grani, a forma di olive, chiamata *uva di Fortana*, di color nero, eccellente al gusto: molti piatti erano preparati con il formaggio di Parma (1749).”

Anne Marie d'Aignan Marqis d'Orbessan, Voyage en Italie,
Paris, 1768

Gnocchi di zucchine e farro



Uno spicchio d'estate
racchiuso in un piatto

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg. zucchine
- 200 gr. di farina di farro bianco (macinata a pietra)
- 80 gr. Parmigiano Reggiano
- 1 uovo
- Noce moscata, sale, pepe q.b.
- Salsa di pomodoro casalinga
- Petali Parmigiano Reggiano
- Basilico fresco q.b.

Procedimento

Tagliare a tocchetti le zucchine e cuocere al microonde, con un pizzico di sale grosso, per 4,30' minuti in alternativa cuocere le zucchine a vapore; strizzare chiusi in un telo, per eliminare l'acqua residua.

Passare quindi brevemente al mixer: dovrete ottenere g 400 di polpa passata, unire la farina, l'uovo, il Parmigiano Reggiano grattugiato, una grattatina di noce moscata, un pizzico di sale, pepe e frullare il tutto.

Ricetta di **Monica Bergomi**
Blog La luna sul cucchiaino

[link](#)

Raccogliere l'impasto in una tasca di tela da pasticceria munita di bocchetta rotonda, liscia.

Tenendo la tasca sopra una pentola colma di acqua salata in ebollizione, fate cadere dei cilindretti di impasto aiutandosi con un coltello (gnocchetti).

Scolare appena verranno a galla trasferendoli in una padella in cui sarà stata riscaldata la salsa di pomodoro, spadellare e servire cospargendo con petali di Parmigiano Reggiano.....e veloci veloci tutti a tavola !

A Adoro gli gnocchi e questa versione in cui si unisce la freschezza della zucchini con la dolcezza del pomodoro maturo e la sapidità del formaggio sono uno spicchio d'estate racchiuso in un piatto sono deliziosi.

Filetto di pesce persico in crosticina di Parmigiano Reggiano



Ingredienti per 2 persone

- 2 filetti di pesce persico
- gr.100 Parmigiano Reggiano grattugiato
- qualche scaglia di Parmigiano Reggiano
- prezzemolo
- 2 spicchi aglio
- Sale e pepe
- olio evo
- gr.30 burro
- 1 uovo
- Farina 00 per infarinare
- ½ bicchiere di vino bianco
- gr.300 pomodori ciliegino
- 1 cucchiaio di capperi
- olive taggiasche
- origano

Procedimento

Salate i filetti di pesce, infarinateli e passateli nell'uovo salato e leggermente sbattuto. Passateli poi nel piatto dove avrete messo il Parmigiano Reggiano grattugiato, uno spicchio d'aglio tritato finemente, sale e il prezzemolo tritato. In una padella capiente sciogliete il burro con un filo d'olio evo e uno spicchio d'aglio intero.

Buttatevi a pesce...

Ricetta di **Antonella Degrassi**

Blog La cucina di Antonella

[link](#)

Quando l'aglio inizierà a prendere colore aggiungere i filetti di persico e lasciateli cucinare un minuto per parte, non di più. Ponete i filetti di pesce in una pirofila per forno.

Bagnate con il vino bianco il sughetto che avete lasciato nella padella e lasciate evaporare.

Aggiungete i pomodorini tagliati a pezzetti, i capperi, l'origano, le olive taggiasche e per finire sale e pepe.

Fate cucinare a fuoco vivace per qualche minuto.

Accendete il forno a 200 gradi e quando sarà caldo infornate i filetti di pesce persico per 15 minuti.

Passato il tempo riscaldate il sughetto con i pomodorini.

Impiattate il filetto di pesce persico irrorandolo con il sughetto di pomodorini e aggiungetevi delle scaglie di Parmigiano Reggiano. Servite il filetto di pesce ancora caldo.

“ *S*i sempre come il mare che infrangendosi
contro gli scogli, trova sempre la forza di riprovarci.”

Jim Morrison



Finti tacos di Parmigiano Reggiano con carne e asparagi

Ingredienti per 4 persone

- 18 asparagi
- 300 grammi di carne di maiale macinata
- 70 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato al momento
- 1/2 cipolla bianca
- Il succo di mezzo lime
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- Cannella, noce moscata, sale e pepe nero q.b.
- Olio EVO q.b.

Colpo di
taco...

Procedimento

Lesso gli asparagi partendo da acqua fredda salata, mantenendoli piuttosto al dente. A cottura avvenuta, li scolo e li tuffo in acqua freddissima per fermare la cottura. Li scolo nuovamente, li asciugo con carta da cucina e li taglio a piccoli pezzi.

Ricetta di **Paola Uberti**
Blog SLELLY – The Dark Side of Kitchen
[link](#)

In una capace terrina condisco la carne macinata con un pizzico di cannella, una generosa grattata di noce moscata, poco sale e pepe nero macinato al momento. Impasto il tutto (preferibilmente con le mani) e, per regolare di sapore, cuocio una piccola quantità di composto in una padella antiaderente riscaldata. Il sapore della cannella e della noce moscata devono essere percepibili ma non predominanti.

Con un filo d'olio ungo una padella antiaderente e vi faccio stufare a fuoco lento la cipolla tagliata a cubetti.

Unisco la carne macinata schiacciandola con una forchetta per rompere i grumi.

Cuocio a fuoco alto fino a che la carne è ben rosolata e unisco, sempre a fiamma alta, mezzo bicchiere di vino bianco secco. Lascio evaporare il vino, abbasso il fuoco e lascio cuocere per 10-15 minuti. La carne dovrà risultare tenera e leggermente rosata. Unisco gli asparagi e il succo di lime e salto il tutto per 5'. Spengo la fiamma e tengo da parte.

In una larga padella antiaderente, su fiamma media, verso un cucchiaino abbondante di Parmigiano Reggiano grattugiato, creando un disco di 10-12 cm di diametro, sottile, regolare e compatto. Il formaggio deve fondere e dorare, formando una cialda (sono necessari circa 3-5 minuti).

Con un spatola, alzo leggermente i bordi della cialda e la faccio scivolare sul piano di lavoro.

Prestando attenzione (il disco di formaggio sarà molto caldo) piego a metà, attorno a un formacannoli o a un qualsiasi cilindro di metallo, plastica termoresistente o silicone, conferendo la tipica forma del taco. Lascio intiepidire.

Divarico con molta delicatezza i lembi del taco, per farcirlo con la carne e gli asparagi.

Procedo in questo modo con il resto degli ingredienti.

Servo a temperatura ambiente. Le cialde dovranno essere completamente fredde per assumere una deliziosa consistenza croccante.



Convivialità, ancestralità,
amplificazione delle sensazioni,
tranquillizzante ritorno alle origini e
all'infanzia: mangiare con le mani ispira
in me queste sensazioni calde e
piacevoli.

Polpette cuor di Parmigiano Reggiano al curry

Ingredienti per 20 polpette

- gr.500 carne macinata di manzo scelta
- 6 fette di pan carré
- gr.100 Parmigiano Reggiano grattugiato
- 4 uova intere
- Latte
- prezzemolo tritato
- pane grattugiato q.b.
- Parmigiano Reggiano a pezzetti
- Sale
- curry q.b.
- farina di mais gialla
- lt.1 olio per friggere

Procedimento

In una terrina mettete le fette di pan carré in ammollo con il latte, strizzatele e scolatele dal latte in eccesso. Incorporare al pan carré la carne macinata, il prezzemolo tritato, il sale, il Parmigiano Reggiano grattugiato, 2 uova intere, il sale e un po' di pane grattugiato. Impastate e mettete in frigorifero per alcune ore a riposare.

Dritte al cuore!

Ricetta di Antonella Degrassi
Blog La cucina di Antonella

[link](#)

Passato il tempo prepariamo le polpettine prendendo con le mani una piccola quantità di impasto, nel centro mettete un dadino di Parmigiano Reggiano, datele la forma di una pallina e passatela nel pane grattugiato. Continuate così fino alla fine dell'impasto.

A parte sbattete 2 uova intere , salate e aggiungete una bella spolverata di curry. Passate le polpettine nelle uova e dopo passatele nella farina di mais. Ora sono pronte per friggerle.

Friggetele quando l'olio sarà ben caldo per alcuni minuti, mettetele ad asciugare sopra un foglio di carta da cucina e poi servitele ancora calde così quando le aprirete avrete il Parmigiano Reggiano filante.



“ *W* el Paese da cui provengo ci sono uomini che non fanno altro che delle buone azioni: li chiamano filantr... fitran... benefattori... E il loro *cuore* non è più grande del tuo. Ma hanno una cosa che tu non hai: un attestato... E perciò, in considerazione della tua bontà d'animo, io ho il piacere immenso di farti dono di un piccolo segno della nostra stima ed affetto. E ricordati, mio amico sentimentale, che il *cuore* si misura da quanto tu ami, non da quanto tu sei amato dagli altri.”

The Wizard of Oz
Victor Fleming, 1939

Ingredienti per 1 vasetto

- 200 gr di farina doppio zero per dolci
 - 50 gr di olio extravergine d'oliva
 - 60 gr di burro
 - 60 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
 - 1 cucchiaino di cacao in polvere
 - 25 ml di Porto
 - 3 cucchiaini di fruttosio o 4 cucchiaini di zucchero a velo
- Per la crema
- 100 gr di zucchero
 - 100 gr di nocciole tostate
 - 150 gr di cioccolato al latte
 - 150 gr di cioccolato fondente
 - 150 gr di latte intero
 - 150 gr di burro

Procedimento

In una ciotola mettete la farina, lo zucchero, il cacao e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Mescolate bene, versate l'olio e il burro ammorbidito, continuate ad amalgamare aiutandovi anche con il Porto. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo.

“Io voglio avere da te baci e solamente per me, baci”

Bacetti al Parmigiano Reggiano e crema gianduia

Ricetta di Maria Antonietta Grassi
Blog Il pomodoro rosso di MANTGRA
[link](#)

Formate delle palline grosse come una noce o, se preferite, fatele più piccole e mettetele in una teglia rivestita da carta da forno.

Fate cuocere in forno già caldo a 180° per 10/12minuti (dovranno essere dorate ma non secche), sformatele e fatele raffreddare su di una gratella.

Nel frattempo tritate nel mixer lo zucchero e le nocciole, unite i due tipi di cioccolato e continuate a tritare. Aggiungete a filo il latte freddo. Trasferite il composto in un pentolino, aggiungete il burro a pezzetti e fate cuocere a bagnomaria fintanto che diventerà una crema liscia e ben amalgamata. Rimarrà piuttosto liquida, ma non preoccupatevi, lasciatela raffreddare e solidificare poi farcite i bocconcini con il composto e uniteli tra di loro a due a due.

Potete servirli così o spolverizzati con lo zucchero a velo.

Buon appetito.

“ *B*ésame, bésame mucho
Como si fuera esta noche
La última vez ”



*Finto gelato al
Parmigiano Reggiano
con cracker al caffè e
composta di miele e
rosmarino*

Ingredienti

- 75 gr di farina 0
- 20 gr d'olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di cacao
- 1 cucchiaino di caffè solubile
- Sale q.b.
- 30 gr di vino dolce liquoroso (zibibbo)
- 125 gr di yogurt denso
- 70 gr di Parmigiano Reggiano 24 mesi
- 80 gr di miele d' Acacia
- 40 gr di mandorle a lamelle
- Fiori di rosmarino (in mancanza trito di rosmarino fresco)
- 3 albicocche secche

Procedimento

Per i cracker al caffè.

Mescolare la farina con il cacao e il caffè e un pizzico di sale, unire l'olio e il vino formando un impasto liscio ed omogeneo, avvolgere con pellicola alimentare e riporre al fresco per 30/40 minuti.

Stendere l'impasto a uno spessore di 3/4 mm ricavarne dei rettangoli con un coppapasta e bucarli con i rebbi di una forchetta.

*P*uò essere un antipasto un secondo o un dessert e perché no anche una fresca merenda...

Ricetta di **Monica Bergomi**
Blog La luna sul cucchiaino

[link](#)

Infornare a 180C gradi per 10/12' min. e lasciar raffreddare su una gratella.

Per il finto gelato: miscelare, con l'aiuto di un frullatore ad immersione, lo jogurt con il Parmigiano Reggiano e trasferire il composto nel freezer per 30/40' min. mescolando il composto almeno 2 volte.

Amalgamare il miele con le mandorle le albicocche tagliate a piccoli dadi e ai fiori di rosmarino.

*P*uò essere un antipasto un secondo o un dessert e perché no anche una fresca merenda certo qui c'è davvero l'imbarazzo della scelta...lo scorso 13 maggio grazie a I LOVE ITALIAN FOOD e a CIBUS ho visitato il Museo Carpigiani dove mi sono rivista bambina in vacanza al mare (già io le vecchie macchine le ricordo bene) e assaggiato il meraviglioso gelato artigianale (da leccarsi le orecchie) esperienza che consiglio a tutti, pensate che il gelato viene prodotto in piccole quantità ogni 4 ore.

La mia esperienza e' proseguita con un piccolo corso di gelateria artigianale con la docente Alice Mignoli. Non devo neppure dirvi che al rientro ho iniziato a gelatare...

*Al Consorzio del
Formaggio Parmigiano Reggiano*

Nato ufficialmente nel 1934, il **Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano** è cresciuto negli anni portando avanti l'arte e la tradizione di un prodotto storico, eccellenza e simbolo del Made in Italy alimentare.

Riunendo tutti i caseifici produttori, il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano persegue i fondamentali incarichi di apposizione dei contrassegni in conformità con il **Disciplinare della Denominazione d'Origine Protetta (DOP)**, vigilanza sull'uso corretto dei marchi e tutela dalle contraffazioni.

Sempre attivo nel **salvaguardare e migliorare il già altissimo livello qualitativo di un prodotto unico e prezioso** come il Parmigiano Reggiano, il Consorzio è anche protagonista nel mondo dei media e della comunicazione, dove si è fatto notare, fin dagli anni Sessanta, con spot televisivi e campagne radio e stampa che hanno promosso con creatività la conoscenza ed il consumo dell'eccellente formaggio che rappresenta.

Il 26 luglio del 1934 i produttori fondarono il Consorzio volontario Interprovinciale fra produttori del formaggio Grana Tipico; così le forme prodotte ricevettero il marchio CGT.

Il 17 maggio del 1938 il Governo sancì ufficialmente la denominazione di Grana Parmigiano-Reggiano ma solo la Conferenza di Stresa del 1951 conferì il riconoscimento internazionale della Denominazione d'Origine dei formaggi.

Successivamente la legge del 10 aprile 1954 identificò la Denominazione e affidò ai consorzi volontari di produttori gli incarichi di vigilanza sulla produzione e sul commercio; il decreto del 30 ottobre 1955 riporta lo standard ufficiale del Parmigiano Reggiano.

Il 12 novembre del 1954 la prima aggregazione, del 1934, prese il nome di Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano e oggi, come dalla nascita, il Consorzio è impegnato in tutto il mondo nella tutela della denominazione e del marchio e nella difesa della tipicità del Re dei formaggi.

Nel 2014 sono stati celebrati gli 80 anni dalla fondazione del Consorzio dei produttori.

www.parmigianoreggiano.it



CONSORZIO
PARMIGIANO
REGGIANO

1934 • 2014

[Vai alla pagina della ricorrenza](#)

Indice

RINGRAZIAMENTI	3
GLI AUTORI	6
PARMIGIANO REGGIANO - COME GUSTARE AL MEGLIO LA NOBILTÀ NEL PIATTO.	15
ORO E DIAMANTE - STORIA DEL PARMIGIANO REGGIANO	31
SUSHITALIANO - MAKI DI RISO CON MELANZANE E PARMIGIANO REGGIANO	38
CUBETTI DI PARMIGIANO REGGIANO SOTT'OLIO	40
BACI DI PARMIGIANO REGGIANO E MANDORLE CON CREMA ALLE PERE	41
MINI PANINI AL PARMIGIANO REGGIANO CON SALAME E CIPOLLA DI TROPEA	43
BRIOCHE AL PARMIGIANO REGGIANO E MORTADELLA SENZA LATTOSIO	45
MAIALE SOPRAZERO - FINTI CONI GELATO DI PARMIGIANO REGGIANO CON CREMA DI MORTADELLA E RIDUZIONE DI BALSAMICO E MIELE	47
INVOLTINI DI BRESAOLA CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO	49
ROMA TROVA L'AMERICA IN FRANCIA - MINICROISSANT ALLA CARBONARA O QUASI	50
MILLEFOGLIE DI CULATELLO E PETALI DI PARMIGIANO REGGIANO	52
OMELETTE AL PARMIGIANO REGGIANO	53
CRÊPES AGLI ASPARAGI E CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO	54
TORTA DI VERDURE MISTE E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO BRÛLÉE	55
TORRETTA DI PARMIGIANO REGGIANO CON PERE E TACCOLE	56
PATÉ DI PARMIGIANO REGGIANO	58
TORTA DI PARMIGIANO REGGIANO	60
FRAGOLADO - INSALATA DI FRAGOLE E AVOCADO CON PARMIGIANO REGGIANO E OLIO ALLA MENTA	61
ZUPPA DI PANE E PARMIGIANO REGGIANO	62
VELLUTATA DI PARMIGIANO REGGIANO E ZAFFERANO	63
RISOTTO CON ZUCCA, CIOCCOLATO E PARMIGIANO REGGIANO	65
GNOCCHI DI PATATE COLORATI	67
GNOCCHI DI ZUCCHINE E FARRO	69
FILETTO DI PESCE PERSICO IN CROSTICINA DI PARMIGIANO REGGIANO	71
COLPO DI TACO - FINTI TACOS DI PARMIGIANO REGGIANO CROCCANTE CON CARNE E ASPARAGI	73
POLPETTINE CUOR DI PARMIGIANO REGGIANO AL CURRY	75
BACETTI AL PARMIGIANO REGGIANO E CREMA GIANDUIA	77
FINTO GELATO AL PARMIGIANO REGGIANO CON CRACKER AL CAFFÈ E COMPOSTA DI MIELE E ROSMARINO	79
IL CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO	81



D.O.P.

