

# Parmigiano Reggiano DOP Qualità di Montagna



## Provenienza

- Emilia Romagna
- Lombardia

## Tipo di latte

-

Benché storicamente il Parmigiano Reggiano fosse un formaggio esclusivamente di pianura, dalla prima metà del XX secolo i tentativi di estenderne la produzione alla zona appenninica hanno dato risultati eccezionali grazie alla bontà dei pascoli di alta quota, situati fino a 7-800 metri di altitudine, che permette pertanto di parlare di un prodotto “di montagna”. Le forme di questo cru, a produzione limitata, sono riconoscibili dal marchio a fuoco sulla faccia, con la dicitura “Qualità di montagna”.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta dura, di consistenza granulosa e di colore paglierino più o meno scuro a seconda della durata della stagionatura

**Sapore:** armonico, asciutto e intenso, con note erbacee

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati, ma anche vini bianchi frizzanti se giovane. Frutta fresca (pere Kaiser), mostarda di zucca.

Aceto Balsamico di Modena, pane casereccio

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, scremato, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** minimo un anno



Allevatore di Formaggi

**Produzione:** primavera-autunno

**Grassi:** 32% Mgss

**Peso:** 24-40 kg

**Dimensioni:** diametro 35-45 cm, h. 18-24

**Produttori:** Alcuni caselli delle province di Reggio Emilia e Parma

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.