



Le Parmigiano Reggiano Un produit d'exception au service du goût

Paris, le 28 mars - Le Parmigiano Reggiano, le plus célèbre des fromages italiens, est apprécié dans le monde entier pour son goût unique et pour sa qualité. Son processus de fabrication et ses différents temps d'affinage lui confèrent des caractéristiques gustatives uniques et des propriétés nutritionnelles intéressantes, séduisant les plus gourmets depuis des siècles.

Les français semblent apprécier tout particulièrement ce fromage puisque c'est le pays d'Europe dont le volume d'importations en 2021 a été le plus important ces deux dernières années. **C'est un produit qui se déguste dans de nombreux établissements de l'hôtellerie-restauration - ce secteur représente en effet 20% des 12 217 tonnes d'importations de Parmigiano Reggiano en France en 2021.** Si l'on se penche sur la consommation globale de Parmigiano Reggiano en France en 2021, on observe que c'est la version râpée de ce fromage qui séduit le plus les français avec 6123 tonnes importées, suivie par le format en morceaux avec 4004 tonnes, pour finir avec les meules entières dont 603 tonnes ont été importées l'année dernière dans l'hexagone.



NEUF SIÈCLES DE TRADITION

Le Parmigiano Reggiano compte parmi les fromages les plus anciens et les plus riches au monde. On le produit aujourd'hui avec les mêmes ingrédients qu'il y a neuf siècles, avec le même soin artisanal et selon une technique qui a très peu changé au fil du temps, grâce à la volonté farouche de pérenniser **une production entièrement** naturelle, sans le moindre additif. Sa production est réglementée par un Cahier des charges extrêmement rigoureux, déposé auprès de l'Union Européenne, car le Parmigiano Reggiano est un **fromage à l'Appellation d'Origine Protégée (AOP)**. Afin de bénéficier de l'appellation de « Parmigiano Reggiano AOP », le fromage doit être fait selon des règles très strictes, et doit notamment être produit sur son **Terroir d'origine**, ce dernier englobant les provinces de Parme, Reggio Emilia, Modène, Mantoue à la droite du Pô et Bologne à la gauche de la rivière Reno.

FABRICATION ET AFFINAGE

Les ingrédients entrant dans la fabrication du Parmigiano Reggiano sont au nombre de trois seulement : du lait, de la présure et du sel. Le lait utilisé est cru, c'est-à-dire qu'il **n'est pas traité thermiquement** et conserve ainsi **toute la richesse de ses ferments lactiques présents naturellement**.

L'**affinage minimum est de 12 mois** (le plus long de tous les fromages AOP) mais c'est autour de 24 mois que le Parmigiano Reggiano arrive à la maturation voulue pour développer toute sa typicité. C'est d'ailleurs cette durée d'affinage qui est la plus appréciée, tout comme celle de 30 mois. On peut l'affiner encore plus longtemps, jusqu'à 36 ou 48 mois voire davantage, et il exprime alors des saveurs et des arômes insoupçonnés. C'est donc la durée d'affinage qui détermine les qualités sensorielles du Parmigiano Reggiano ainsi que son excellente digestibilité.

Les différentes durées d'affinage offrent des sensations aromatiques diverses et permettent au fromage de s'adapter à d'innombrables préparations culinaires et accompagnements :

12-19 mois : délicat - Le Parmigiano Reggiano de 12-19 mois a un goût harmonieux et délicat aux senteurs de lait, de yaourt et de beurre. Sa base lactique est caractérisée par des notes végétales d'herbe, de légumes cuits à l'eau, et parfois de fruits et de fleurs. Le fromage est à la fois doux et acidulé avec la granularité, la friabilité et la solubilité qui commencent à être perceptibles. Il est particulièrement adapté pour des apéritifs, accompagné de vins blancs effervescents ou pour enrichir les salades et les plats froids.

20-26 mois : harmonieux - Le Parmigiano Reggiano exprime une richesse d'arômes et de saveurs parfaitement équilibrée au nez et au palais. Sa famille lactique s'enrichit car en plus du lait et du beurre, on perçoit déjà des notes de beurre fondu ou de croûte de Parmigiano Reggiano. Les fruits frais, comme la banane, l'ananas et les agrumes apparaissent avec des notes de fruits à coque et d'épices. Des notes de bouillon de bœuf ou de bouillon cube de viande sont également perceptibles. La saveur évolue dans un équilibre de sucré et de salé, le fromage est parfaitement soluble, friable et granuleux. La présence de nombreux cristaux de tyrosine indique le progrès des processus protéolytiques. Parfait avec des vins de corps moyen et pour rehausser tous les plats de la tradition italienne.

27-34 mois : aromatique - Le fromage est bien affiné et les phénomènes liés à son affinage lui confèrent un goût prononcé, mais bien équilibré. Le fromage est plus sec, friable et soluble. Sa friabilité est parfois si prononcée qu'elle donne une consistance presque sablée au produit. Le goût est plus fort et plus épicé avec des notes d'épices et de fruits à coque clairement prépondérantes. C'est un ingrédient idéal pour les pâtes farcies et les pâtes au four, ou à déguster en fin de repas associé à des fruits ou à du miel.

35-45 mois : intense - Le fromage a une couleur jaune paille intense tirant sur le jaune ambré ; les cristaux et les formations d'acides aminés dérivés des processus protéolytiques sont clairement visibles. L'analyse olfactive montre de chaudes notes épicées et un parfum de foin. L'arôme dominant est celui de la châtaigne et du bouillon de viande, légèrement épicé et astringent ; ce fromage présente un équilibre parfait des cinq saveurs clés. À associer avec des vins rouges structurés ou charpentés.

Plus de 45 mois - Le fromage présente une couleur jaune paille ambré avec un parfum intense de grillé. L'analyse aromatique montre les notes typiques de cuir, de champignons séchés et de fumé. Le fromage a une structure particulière : sèche, très friable et soluble. C'est un cadeau exclusif et un agréable compagnon à déguster avec des vins structurés et de méditation

À propos du Consortium Parmigiano Reggiano

Le Consortium du Parmigiano Reggiano est l'organisme qui rassemble tous les producteurs de Parmigiano Reggiano recevant le lait des éleveurs de la zone d'origine pour être transformé en fromage AOP dans le respect du Cahier des charges. Fondé en 1934, il a pour mission de protéger, défendre et promouvoir le fromage, de préserver sa typicité et de diffuser sa connaissance dans le monde. Chaque meule de Parmigiano Reggiano reçoit à la « naissance » une **marque d'origine** (les fameux pointillés et, depuis 2002, une plaque de caséine également). De plus, **chaque meule est examinée** de près autour de 12 mois d'affinage. Seules les meules qui réussissent cet examen reçoivent la **marque de sélection** (de forme ovale) apposée au fer rouge. La certification de conformité au Cahier des charges relève de l'organisme de contrôle qualité du Parmigiano Reggiano pour le compte de l'Union européenne et du Ministère italien des politiques agricoles.

Pour de plus amples informations au sujet du Consortium, du produit et de sa fabrication, rendez-vous sur le site

www.parmigianoreggiano.it