

## Formaggi emiliani: ecco i migliori per tipologia

di **Amministratore Sito**

26 Febbraio 2021 - 8:15



L'**Emilia Romagna** è universalmente considerata la **patria della gastronomia per eccellenza**, nonché la culla di diverse tipologie di prodotti enogastronomici tra cui spiccano anche alcuni **formaggi importanti**, qui prodotti da secoli, quindi ben noti e diffusi in tutto il mondo, e a volte anche oggetto di imitazione. In questa regione, l'arte casearia venne introdotta in epoca medievale da monaci benedettini e cistercensi che iniziarono a lavorare il latte (in modo particolare quello vaccino) con metodi particolari, che sarebbero poi stati tramandati attraverso secoli di storia per arrivare fino ai giorni nostri, traducendosi in veri e propri disciplinari di produzione, che restano ancora oggi un imprescindibile punto di riferimento per i moderni caseifici.

### Il Parmigiano Reggiano DOP

Tra questi formaggi, ricordiamo il **Parmigiano Reggiano DOP**, la cui zona di produzione include le **province di Parma, Reggio Emilia, Modena, toccando parzialmente anche quella di Bologna** (nella zona a sinistra del fiume Reno) e sfiorando infine la Lombardia, nel mantovano a destra del fiume Po. Riconosciuto ormai a livello mondiale come il "Re dei formaggi", il Parmigiano Reggiano DOP viene prodotto con latte vaccino, in parte scremato, e si distingue per un sapore intenso ed avvolgente che aumenta in maniera esponenziale grazie alla stagionatura che può raggiungere anche i 60 o 70 mesi o più.

Lo stesso processo di **stagionatura**, che avviene in maniera assolutamente **naturale**,

conferisce al Parmigiano Reggiano una **granulosità** e una completezza di gusto e retrogusto tali da renderlo incredibilmente **versatile in cucina**, grattugiato e abbinato ad un'ampia gamma di ingredienti che compongono le ricette emiliane più tipiche, dai **tortellini** alle **lasagne**, ai **risotti** e ai **tortelloni**, oltre che secondi piatti a base di carne, verdure e pesce o anche come alimento a sé stante, magari bagnato con qualche goccia di **aceto balsamico extra-vecchio** oppure accompagnato a miele, marmellata, composta, gelatina di frutta, mostarda o a qualsiasi altro sapore che possa esaltarne l'aroma.

## Il Grana Padano DOP

A contendere il titolo di miglior formaggio emiliano, ritroviamo l'altrettanto noto **Grana Padano DOP**, la cui produzione, in regione, si svolge tra le **province di Piacenza, Bologna, Ferrara e Ravenna**. Come il Parmigiano Reggiano, infatti, il Grana Padano viene prodotto con latte vaccino proveniente dalla zona di produzione. La lavorazione e la stagionatura di questo formaggio portano ad una importante riduzione dei lipidi in esso contenuto, **all'eliminazione del lattosio**, ad un notevole apporto di proteine con i 9 aminoacidi essenziali, con relativa elevata biodisponibilità di minerali e vitamine e un'alta digeribilità per tutte le fasce di età. Grazie alla sua incredibile versatilità, il Grana Padano si presta a **ricette creative e sfiziose**, a partire da aperitivi a base di verdure e salumi, primi piatti tipici emiliani e secondi, sia caldi che freddi, piatti unici con abbinamenti fantasiosi fino a diventare anche una gustosa merenda per bambini che, oltre a conferire un senso di sazietà, restituisce anche energia pronta e benessere per l'organismo in generale.

Rimanendo in ambito emiliano, identificabile quindi con il territorio che include le province intere di Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena e Ferrara e la provincia di Bologna, ad esclusione del comune di Imola e di altri comuni confinanti che si trovano a est del torrente Sillaro, vanno evidenziati altri formaggi, altrettanto apprezzati per il loro sapore equilibrato e il loro elevato valore nutrizionale:

## Pecorino dell'Appennino Reggiano

**Pecorino dell'Appennino Reggiano**: è un formaggio ricavato esclusivamente da **latte di pecora** intero e coagulato con **caglio di agnello** da latte. Si **produce** in prevalenza nel **periodo che va da marzo a settembre**, ma può essere prodotto anche nei restanti mesi dell'anno. Il pecorino dell'appennino reggiano è un formaggio a **pasta tenera, o semidura**, che viene stagionato per circa due mesi. Il suo peso, e di conseguenza la sua dimensione, varia da uno a poco più di due kg circa e si distingue dal pecorino toscano per il suo sapore più dolce, quindi meno salato e meno piccante, essendo meno stagionato. Sulla crosta del Pecorino reggiano non vengono applicate sostanze antifermentative: quello più fresco viene unto con olio d'oliva o aceto, mentre sulla crosta di quello più stagionato si formano muffe grigioverdi, che diventano poi elemento di tipicità del formaggio stesso. Grazie al suo sapore intenso ma comunque avvolgente, il Pecorino reggiano è ben utilizzabile per mantecare risotti e guarnire ricette a base di pasta, sia semplice che ripiena come i ravioli, ancora a scaglie su insalate miste o timballi di verdure o come nota vivace in piatti a base di carne e di pesce.

## Formaggetta fresca o furmain di Reggio Emilia

**Formaggetta fresca o furmain di Reggio Emilia**: formaggio a base di **latte vaccino** che trae la sua origine dall'antica **arte casearia contadina**. Dopo aver ripartito il latte

raccolto tra vitelli e consumo familiare, le donne di casa si occupavano di trasformare il restante latte in formaggio secondo metodi che poi ogni famiglia tramandava al proprio interno. Esse creavano così forme di piccole dimensioni che, come riportato in documenti scritti del XVI e XVII secolo, assumevano il nome di **“formelle” o “formaggette”**, versione in lingua italiana del termine dialettale **“furmain”**. Il diminutivo utilizzato fa capire che la sua produzione traeva ispirazione da quella della forma grana, usata come riferimento per questo prodotto casalingo ben più modesto e destinato a consumo domestico, facile da trasportare soprattutto per i lavoratori in campagna. Prodotto ancora oggi, il **furmain esiste sia fresco**, fatto con latte pastorizzato, **che stagionato**, ottenuto da latte crudo. In entrambi i casi è consentita l'utilizzazione di fermenti lattici selezionati a livello locale. La salatura può essere effettuata a secco o in salamoia. Il furmain fresco va consumato entro pochi giorni e grazie al suo sapore delicato può essere facilmente abbinato a salumi e altri formaggi più stagionati, accompagnando prodotti da forno più o meno saporiti e verdure lessate o crude.

## Ribiola della Bettola di Piacenza

**Ribiola della Bettola di Piacenza:** è un formaggio P.A.T. (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) ricavato da **latte vaccino e caglio in pasta, semigrasso e di breve stagionatura (due o tre mesi)**, a pasta semidura e di media intensità aromatica. Viene prodotto nella **zona piacentina della Val Trebbia e Val Nure**. Secondo alcuni documenti storici, il Cardinale Albertini, nonché ministro del Re di Spagna, era solito realizzare buona parte delle sue strategie politiche a tavola, procurandosi da Parma e Piacenza gli ingredienti più ricercati per le sue ricche colazioni di lavoro, tra i quali non potevano mai mancare le robiole denominate, da sua Maestà, **“Robiole della Bettola”**. Ancora oggi, questo formaggio si degusta a fine pasto, **accompagnato da un buon vino rosso della stessa zona** di produzione, come ad esempio il **Gutturnio dei Colli Piacentini Doc**.