Parmigiano Reggiano: tre “bollini” per scegliere bene

img1055-ead38bc2

La stagionatura modifica le caratteristiche del Parmigiano Reggiano, la sua texture e la resa organolettica. Il Consorzio ha creato tre bollini che vanno a connotare un formaggio giovane, uno vecchio e uno stravecchio.

img1050**Aragosta** caratterizza il Parmigiano Reggiano con una stagionatura superiore ai 18 mesi, ossia un formaggio che mostra una nota lattica prevalente, con note vegetali delicate e una pasta piuttosto morbida. Abbinamenti ideale tagliato a cubetti per l’aperitivo, preferibilmente da abbinare con vini bianchi secchi e accostato a frutta fresca come pere e mele verdi.

img1048**Argento** stagionatura oltre 22 mesi e un profilo aromatico più complesso, articolato su note di frutta fresca e cenni di frutta secca. Abbinamenti perfetto con vini rossi abbastanza strutturati. Ottimo se presentato tagliato a petali in un’insalata di frutta condita con aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio Emilia. Ideale accompagnato a qualsiasi tipo di frutta secca, è superbo con prugne e fichi.

img1049**Oro** oltre 30 mesi di stagionatura, formaggio a pasta più asciutta e granulosa, con note di frutta secca e spezie, il Parmigiano Reggiano di maggior carattere. Abbinamenti sia con vini rossi di elevato corpo e struttura sia con vini bianchi passiti e da meditazione. Da provare l’abbinamento con mieli ed il perfetto connubio con l’aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio Emilia.

Parmigiano Reggiano Identity: il valore della filiera

La ricetta: pasta tiepida alle erbe con topinambur su insalata primaverile