



Lo Specchio

CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI



La produzione del latte e la trasformazione in formaggio avvengono esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del fiume Pò.

Dicembre 2014 - N° 202

IL PARMIGIANO REGGIANO

Il **Parmigiano Reggiano** è un formaggio DOP, a pasta dura, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato per affioramento, senza l'aggiunta di additivi o conservanti. La zona di produzione del Parmigiano Reggiano comprende le **province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna** a sinistra del fiume Reno e **Mantova** a sud del fiume Po.

Le origini di questo formaggio risalgono al Medioevo e vengono generalmente collocate attorno al XII secolo.

Boccaccio nel *Decamerone* dimostra che già nel 1200-1300 il Parmigiano-Reggiano aveva raggiunto la tipizzazione odierna, il che spinge a supporre che le sue origini risalgano a diversi secoli prima. Non è escluso che la ricetta sia analoga a quella di un formaggio lodigiano (il Granone Lodigiano) a pasta dura che talvolta troviamo citato di sfuggita nelle fonti romane.

Storicamente la culla del parmigiano Reggiano fu nel XII secolo accanto ai grandi monasteri e possenti castelli in cui comparvero i primi caselli: piccoli edifici a pianta quadrata o poligonale dove avveniva la lavorazione del latte. I principali monasteri presenti tra **Parma e Reggio** erano quattro: due benedettini (San Giovanni a Parma e San Prospero a Reggio) e due cistercensi (San Martino di Valserena e Fontevivo, entrambi nel parmense).

Per avere dei prati con buone produzioni da destinare all'allevamento di bestiame di grossa taglia sia quale forza motrice, sia quale fonte di fertilizzante, era necessario avere terreni con abbondanza d'acqua e non è un caso che le maggiori praterie si formassero là dove c'era abbondanza di acqua sorgiva: a Parma nell'area a nord della città e in quella di Fontanellato-Fontevivo; mentre a Reggio il territorio più ricco



d'acqua era tra Montecchio Emilia e Campegine (quest'ultima zona era allora soggetta a Parma).

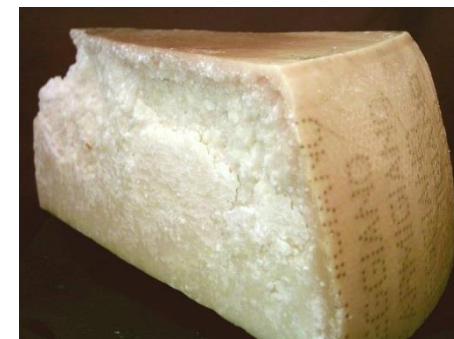
Nel parmense poi, grazie alle saline di Salsomaggiore, era presente, a differenza di altre città, il sale necessario per la trasformazione casearia.

Il Parmigiano-Reggiano si è rapidamente diffuso nell'attuale comprensorio situato a sud del Po, nelle province di Parma, Reggio nell'Emilia e Modena, toccando anche parte delle province di Bologna e Mantova.

Denominazione d'Origine Protetta (DOP)

Si tratta di un prodotto a **Denominazione di origine protetta (D.O.P.)**, secondo la norma europea del Reg. CEE 2081/92 e il riconoscimento del Reg. (CE) N. 1107/96. Solo il formaggio prodotto secondo le regole raccolte nel Disciplinare di produzione può fregiarsi del marchio Parmigiano-Reggiano.

Il Parmigiano-Reggiano deve riportare sulla parte esterna della forma i contrassegni nella loro integrità atti a identificare e distinguere il prodotto. Connubio necessario alla produzione di questo formaggio sono i **prati stabili** e l'**allevamento bovino**.



I marchi d'origine, apposti alla nascita del formaggio, sono:

- i segni impressi con la **fascera** marchiante lungo tutto lo scalzo della forma, che riportano i puntini con la scritta "PARMIGIANO-REGGIANO", il numero di matricola del caseificio, il mese e l'anno di produzione, la scritta "D.O.P.", la scritta "CONSORZIO TUTELA";
- la placca di caseina, applicata sulla superficie, che riporta l'anno di produzione, la scritta "C.F.P.R.", e un codice alfanumerico che identifica in modo univoco ogni singola forma.

Produzione

Attualmente gran parte della produzione del Parmigiano-Reggiano avviene con latte prodotto da **vacche Frisone**, introdotte nel territorio nel corso del Novecento, ma la razza tradizionalmente sfruttata per la produzione del formaggio è la **Reggiana rossa**, a triplice attitudine (latte, lavoro e carne), introdotta probabilmente dai Longobardi.

Purtroppo la sua produzione di latte è poco più della metà di quello della Frisone, sebbene di qualità assai superiore, e questo ne spiega l'abbandono, unito anche al fatto che la sua forza e l'attitudine al lavoro sono divenute inutili con l'avvento dei trattori.

Alcuni piccoli caseifici ne usano ancora il latte per produrre un formaggio di qualità superiore. Per conoscere la storia e la qualità del parmigiano reggiano prodotto con latte di razza rossa reggiana, si può consultare il sito dell'Associazione Nazionale Allevatori Bovine di Razza Reggiana (ANABoRaRe).

Una forma di formaggio Parmigiano-Reggiano deve obbligatoriamente avere un peso variabile compreso tra 24 kg e oltre 40 kg, anche se mediamente s'aggira sui 38,5 kg. Per produrre una forma di Parmigiano Reggiano servono circa 550 litri di latte con una media di 16 litri per ogni chilogrammo di formaggio prodotto.



Cucina

Il formaggio può essere mangiato a scaglie o grattugiato. La stagionatura migliore non deve essere inferiore ai 24 mesi, potendo arrivare anche a 36 e a 40 mesi e per le stagionature più lunghe perfino a 90.

Contraffazione

Il parmigiano-reggiano è il formaggio italiano più imitato nel mondo. L'abuso della denominazione, frequentemente col nome di **parmesan**,

porta un danno di rilevante dimensione ai produttori. La denominazione è protetta in tutta la UE, mentre all'estero non è efficacemente tutelata, così da portare a gravi danni commerciali per la contraffazione e l'abuso del nome. Il fenomeno è rilevante negli USA, primo mercato extra-UE per questo celebre prodotto italiano, con un export di ben 150 milioni di dollari/anno.

<http://it.wikipedia.org/wiki/Parmigiano-Reggiano>



Come si fa il Parmigiano-Reggiano: lavorazione

Ogni giorno, il latte della mungitura serale viene lasciato riposare sino al mattino in ampie vasche, nelle quali affiora spontaneamente la parte grassa, destinata alla produzione di burro.



Insieme al latte intero della mungitura del mattino, appena giunto dagli allevamenti il latte scremato della sera viene poi versato nelle tipiche caldaie di rame a forma di campana rovesciata, con l'aggiunta di caglio di vitello e del siero innesto, ricco di fermenti lattici naturali ottenuti dalla lavorazione del giorno precedente.

Il latte coagula in una decina di minuti.

La cagliata che si presenta viene frammentata in minuscoli granuli grazie ad un antico attrezzo detto spino.

E a questo punto che entra in scena il fuoco, per una cottura che raggiunge i 55 gradi centigradi, al termine della quale i granuli caseosi precipitano sul fondo della caldaia formando un'unica massa.

Dopo circa cinquanta minuti, la massa caseosa viene estratta, con sapienti movimenti, dal casaro.

Tagliato in due parti e avvolto nella tipica tela, il formaggio viene immesso in una fascera che gli darà la sua forma definitiva.



Con l'applicazione di una placca di caseina, ogni forma viene contrassegnata con un numero unico e progressivo che l'accompagnerà proprio come una carta d'identità.

Dopo poche ore, una speciale fascia marchiante incide sulla forma il mese e l'anno di produzione, il numero di matricola

che contraddistingue il caseificio e l'inconfondibile scritta a puntini su tutta la circonferenza delle forme, che a distanza di pochi giorni vengono immerse in una soluzione satura di acqua e sale.

E una salatura per assorbimento che in poco meno di un mese conclude il ciclo di produzione e apre quello non meno affascinante della stagionatura.

Sito ufficiale del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano:

<http://www.parmigiano-reggiano.it/>

Video: <http://www.youtube.com/watch?v=9gTaa9L6du8>

Visita del caseificio sociale San Carlo a Luzzara (Re)



Durante il viaggio del club in Lombardia dello scorso aprile, anche se non previsto dal programma, abbiamo avuto l'opportunità di visitare un caseificio in cui si fabbrica il Parmigiano Reggiano: la **Latteria Sociale San Carlo** situato a Luzzara in Emilia Romagna.

Arcangelo Petrantò e suo fratello **Santo**, in visita dalla loro sorella Margherita in Emilia Romagna nello stesso periodo, hanno espresso il desiderio d'incontrare il gruppo a Mantova. Nel frattempo, avevano preso contatto con un caseificio della provincia di Reggio Emilia, allo scopo di visitarla.

Così, alla fine del pomeriggio del mercoledì 9 aprile 2014, siamo stati gli ospiti privilegiati della Latteria Sociale San Carlo di Luzzara (RE), paesino della pianura Emiliana.

Uno dei gestori del caseificio ci ha spiegato le varie tappe della lavorazione del Parmigiano Reggiano: la mescolanza della mungitura serale e della mungitura del mattino, l'aggiunta di caglio di vitello e del siero innesto, la messa in fascera della massa caseosa, l'applicazione di una placca di caseina, la salatura, la stagionatura per almeno 12 mesi... Impressionante la scoperta dei magazzini con centinaia di forme che riposano su tavole di legno!

Un ringraziamento particolare va alla nostra guida, nonché ad **Arcangelo** e **Santo** per la preparazione della visita.



Denominazione: Latteria Sociale San Carlo
Indirizzo: via Casabrucciata, 77 - Frazione Casoni - 42045 Luzzara (RE)
Tel.: 0522820602
Fax: 0522820602
Sito Internet: www.parmigiano-reggiano.it



Dominique Dogot

La riunione del **3 dicembre 2014** sarà dedicata alla consueta **cena di fine anno**. Come già sperimentato da 16 anni ognuno è invitato a portare cibo in modo generoso per permettere la tenuta di un buffet con piatti e assaggi vari e abbondanti. Per la festa, è richiesto, se possibile, di vestirsi in modo **elegante, chic, all'italiana!**

Ci saranno a disposizione un forno a microonde e un piano elettrico di cottura per riscaldare.

Avremo anche il piacere di avere come ospite il fisiarmonicista **Pierre Hottekiet**.

Il comitato si occupa delle bevande e del pane.

Buon appetito!

La volta scorsa

A novembre abbiamo trascorso di nuovo un'ottima serata scambiandoci un sacco di aneddoti e di segreti. Ma conoscete la definizione di segreto? Una cosa che viene detta a una sola persona alla volta... Segreti, ne abbiamo tutti, piccoli, grandi, qualsiasi o importantissimi. Nel nostro giardino segreto coltiviamo la memoria di fatti o di eventi che condividiamo solo con le persone più vicine, con gli amici o con la famiglia. O a volte che ci teniamo in un angolino della coscienza o dell'incosciente. E quando incontriamo una persona di fiducia, siamo felici di poterli condividere. Ma guai se per caso qualcuno venisse a sapere di un nostro segreto senza il nostro assenso. La privacy va rispettata! Eppure siamo forse i primi a essere curiosi dei fatti degli altri, dei guardoni attirati come i due poli di una calamita dalla vita altrui, e più che altro dai particolari che fanno cronaca, sia nella cerchia che nei giornali o sulla tela! Un incidente in autostrada? Rallentiamo per vedere cos'è successo e poterlo raccontare. I vicini che litigano? Presto lo sa il quartiere. I giornali « people » vanno sempre più letti e la cronaca più insignificante fa notizia anche sui giornali seri.

Vale a dire che il successo di Facebook e altre reti sociali (in Italiano, ormai purtroppo vampirizzata dall'inglese, si usa « social network ») è tutto tranne una sorpresa: poter esporre la propria vita, raccontarla quotidianamente, ora per ora, quasi minuto per minuto, con tante fotografie. Si è finalmente realizzato il sogno di Narciso, ma in modo gigantesco: lo specchio si è allargato al mondo intero. In un attimo, tutti possono sapere chi sono, dove sono e dove sono stato, cosa e chi amo, se sento o rissento. Lo vedete come sono importante, come la mia vita sia bella e ammirabile? E quanti amici ho... centinaia, migliaia, che successo! Sono diventato famoso, mi amano tutti. Posso svelare ogni particolare, dire ciò che mi pare su tutto e tutti. Sono diventato fotografo, giornalista, artista scienziato, paparazzo, politico. La rete è ormai la mia religione, Facebook, Twitter e altri i miei idoli (prima ero monoteista, poi ateo come quasi tutti, ora politeista felice !). La vita reale è raramente esaltante, ma sconvolgente, dura, palesemente materiale, limitatissima. Invece nella nuova vita virtuale, sembra di essere in Paradiso: scegli chi vuoi essere e puoi esserlo eternamente...
Me lo fai un piccolo « like »?

G. Corongiu

Visita del Parlamento Europeo a Bruxelles Mercoledì 26 novembre 2014

Dopo la conferenza tenuta al club lo scorso 7 maggio da **Maria Barbara Gatto** e **Federica Baggio**, tutte e due assistenti parlamentarie, il cui tema era il funzionamento e il bilancio del Parlamento europeo, tutti i soci della nostra comitiva sono stati invitati a Bruxelles alla scoperta visuale del complesso europeo.



Quest'invito si è concretizzato il pomeriggio di mercoledì 26 novembre per 27 soci del club che hanno risposto positivamente all'appello dell'Europa. Per ragioni di sicurezza e di facilità, il mezzo di locomozione scelto è stato il treno che ha portato il gruppo in stazione di Bruxelles-Lussemburgo proprio nel cuore legislativo dell'Unione Europea.



Per avere il titolo di visitatori privilegiati è richiesta la procedura di accredito presso il servizio di accoglienza all'ingresso dell'edificio **Altiero Spinelli** (ASP) dove ci aspettavano la nostra guida Federica Baggio e tre suoi colleghi Lorenzo, Mario e Paolo.

Il percorso della visita attraverso l'edificio **Paul Henri Spaak** (PHS) ci ha permesso di scoprire il corridoio d'accesso delle personalità e dei capi di Stato o di governo invitati dal Parlamento nonché il pozzo di luce coperto dalla vetrata di forma cilindrica nel centro del quale si è potuta ammirare una scultura moderna fatta di tubi d'acciaio intrecciati, che simboleggiano l'Europa come spazio d'intercomunicazioni tra i popoli.



A due passi dell'opera d'arte si è fatta la foto ufficiale del gruppo che poi è salito in cima alla vetrata dove, col bel tempo, si gode un bel panorama sulla città di Bruxelles. Dopo una sosta al bar degli Eurodeputati abbiamo potuto vedere attraverso oblò l'emiciclo brusselese purtroppo vuoto. Richiamiamo che una volta al mese i 751 deputati e i loro assistenti lasciano Bruxelles per 3 giorni per recarsi alla sede di Strasburgo dove si tengono le sessioni plenarie ordinarie mensili. Secondo la nostra guida, se fossimo venuti un giorno normale di lavoro con più di 3000



persone che si spostano tra i vari edifici utilizzando gli ascensori nonché le passerelle, avremmo dovuto fare code incredibili davanti agli ascensori; si parla dai 15 ai 20 minuti di attesa!

Una sosta interessante si è anche fatta davanti alle 751 cassette postali dei deputati tra cui quelle

dei belgi **Guy Verhofstadt** e **Maria Arena**, della francese **Marine Le Pen**, del tedesco **Daniel Cohn-Bendit** e degli italiani **Alberto Cirio**, **Pier Antonio Panzeri**, **Gianluca Buonanno**, **Alessandra Mussolini**, nipotina di Benito Mussolini, **Tiziana Beghin**, **Daniela Aiuto**...

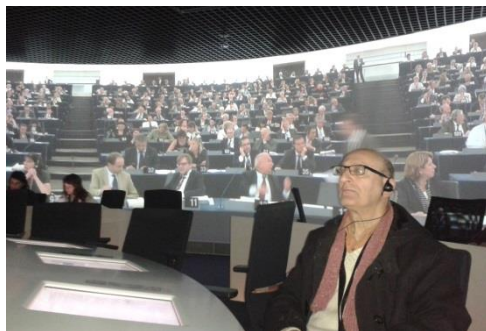
La seconda parte della visita è stata dedicata alla scoperta del **Parlamentarium**, il centro Visitatori del Parlamento europeo, inaugurato nel 2011, in cui si può fare la conoscenza del Parlamento in un modo del tutto nuovo! Grandi e piccoli possono scoprire di più sull'istituzione che li rappresenta, e in modo divertente. (1)



Display multimediali interattivi e dinamici guidano i visitatori lungo il cammino dell'integrazione europea (1), dal Congresso di Den Haag (La

Haye - 5 maggio 1948) e dalla creazione dell'**OECE** (1948), alla nascita della NATO (1949), alla creazione del Consiglio dell'Europa (1949), al **Trattato di Parigi** (18 aprile 1951) creando la Comunità Economica del Carbone e dell'Acciaio (**CECA**) riunendo la Germania, la Francia, l'Italia, l'Olanda, il Belgio e il Lussemburgo, alla firma dei due **Trattati di Roma** del 25 marzo 1957: **Euratom** (Comunità europea dell'energia atomica) e **CEE** (Comunità Economica Europea), al **Trattato di Maastricht** (7 febbraio 1992) creando l'Unione Europea, all'Euro nelle nostre tasche (1° gennaio 2002) fino all'adesione del 28esimo paese all'Unione europea: la Croazia nel 2013.

In seminterrata si è potuto scoprire il fantastico schermo digital-surround a 360 gradi che immerge i visitatori nel cuore dell'attività del Parlamento europeo. Qui conosciamo i protagonisti di tale attività, i membri del Parlamento: gli eurodeputati. Un dispositivo touch screen ci consente di saperne di più sui deputati del



Parlamento europeo, i nostri rappresentanti democraticamente eletti (1). Uscendo dall'emiciclo pedagogico si è anche potuto fare un viaggio virtuale attraverso l'Europa, scoprendo strada facendo il contributo che l'Unione europea ha dato a ciascun paese (1).

Il **Parlamentarium**, un'opportunità da non lasciarsi sfuggire !

Un caloroso ringraziamento a **Federica Baggio** e al presidente Dominique Dogot per il loro impegno e per le iniziative concrete che hanno dovuto intraprendere loro per concretizzare la visita.

(1) <http://www.europarl.europa.eu/visiting/it/visits/parlamentarium.html>

Dominique Dogot

Ultime impressioni sulla gita a Colonia

Tutti i soci hanno potuto leggere il riassunto completo del viaggio nel bollettino di novembre scorso e si sono resi conto che tutto era stato organizzato magistralmente.

Mi sembra doveroso concludere ringraziando a nome dei partecipanti Dominique Dogot, il nostro presidente, per il suo importante impegno durante tutto il soggiorno a Colonia, e Marie Pottes per l'aiuto dato a Dominique riguardo all'orientamento con i mezzi pubblici: metropolitana e tram. Tutti e due si sono ricordati della lingua tedesca insegnata a scuola trent'anni fa per portarci sui binari giusti.



Finirò con due ricordi originali:

- Sul ponte metallico **Hohenzollernbrücke** sono fissati lucchetti a migliaia, legati alla rete metallica da coppie che si sono giurate fedeltà per l'eternità. Quei lucchetti di tutti i colori scintillano al sole e assomigliano a un bellissimo mosaico.
- In **Brauerei zur Malzmühle**, chi non era mai andato a mangiare in una **brasserie tedesca**, fra cui mia moglie Marie-Claire, è stato stupito di vedere la maggior parte dei clienti rosicchiare un grosso pezzo di carne con l'osso. Ma i Tedeschi sono furbi; mangiano con le mani, così non devono pagare il coperto!



Maurizio Tossut

Calendario (in linea di massima) di alcune attività già previste per il ciclo 2014-2015

- **Mercoledì 3 dicembre 2014 - Cena del club.** Ognuno porta da mangiare per una o due persone. E' richiesto di vestirsi in modo elegante, "chic" all'italiana!
- **Mercoledì 7 gennaio 2015 - Dolce della Befana.**
- **Mercoledì 4 marzo 2015 - Conferenza di Erica Laisne,** guardia carceraria. A cura di Liliana Valerio.
- **Venerdì - sabato - domenica 24-25-26 aprile 2015**
TournItalia 2015 (Forum - Halle aux Draps - Grand-Place)
- **Data da determinare - Conferenza di Francesco Griffo e Pierre Buyse.** Tema: l'apicoltura.

Ricordiamo che a richiesta della Direzione del Collège Notre-Dame, per motivi di sicurezza, la porta d'ingresso della scuola verrà chiusa durante le nostre riunioni. La porta rimarrà aperta dalle 19:30 alle 20:30. Per chi dovesse arrivare più tardi occorrerà suonare il campanello o telefonare a Dominique Dogot (0496 62 72 94) o a Gianpietro Corongiu (0498 28 33 26).

Le riunioni del club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese al **Collège Notre-Dame, Rue des Augustins, 30** a Tournai e cominciano **alle 19:30**.
Dominique DOGOT ☎ 069/23.29.40 - Gianpietro CORONGIU ☎ 069/68.65.86
Chi desidera partecipare alle riunioni e ricevere il bollettino del club è invitato ad iscriversi durante le stesse riunioni pagando la quota di **25,00 €**, valida per il ciclo 2014/2015. Si può anche versare la quota tramite banca al n° di conto seguente : **BE51 1261 0020 9962** (Codice Bic CPHBBE75)
Indirizzo del sito del club : <http://www.conversazione-italiana.be>