

Caseificio Santo Stefano

« Parmesan » est la traduction de l'AOP « **Parmigiano Reggiano** »: le Fromage italien DOP produit dans le nord de l'Italie dans les provinces de Reggio Emilia, Parme, Modène et Mantoue. Les moines bénédictins ont donné vie à ce fromage, synonyme d'authenticité et de naturel. C'est le fromage de lait de vache Reggiana, à pâte pressée cuite une grande fourme cylindrique de 30 kg environ. Le régime alimentaire des vaches suit un cahier des charges précis. Les fourrages ensilés et fermentés, les aliments d'origine animale sont interdits. Les vaches fournissant le lait destiné au parmigiano reggiano ne peuvent être nourries qu'à l'herbe et au foin. Il est fabriqué par des établissements spécialisés, les caseifici, regroupés dans un consortium.

La société coopérative a été fondée en 1922, le lait provient des contreforts des vallées de Parme et d'Enza. A ce jour, on utilise pas moins de 30 chaudières pour la production de 120.000 tonnes de lait par an, la chambre de maturation abrite 25.000 formes. La maturation du Parmigiano Reggiano est effectuée directement dans l'entrepôt jusqu'à 48 mois.

On recueille le lait, on sépare la partie grasse, le caillé de la veille est mélangé avec le lait de la traite du matin dans un chaudron en cuivre en forme de cloche inversée. La température du lait est portée à plus de 50 °, on ajoute la présure, il faut 600 l de lait pour faire une meule ou fourme. Le caillé extrait est placé dans une serviette de lin puis dans un moule pour lui donner sa forme.

Ils sont ensuite placés dans un bain salé pendant 20 jours. L'affinage dure de 12 à plus de 30 mois. Un robot brosse et retourne les meules. La marque « Parmigiano reggiano » est apposée sur le bord de la meule. Il se coupe avec un couteau spécial pour donner des copeaux.