



Attività

Lessico

Livello intermedio

CERCA IL SIGNIFICATO PER OGNI PAROLA DEL TESTO IN GRASSETTO NELLA LISTA SOTTOSTANTE (NON SONO IN ORDINE).

1. CHE SI TROVA
2. CHE NON È POSSIBILE COPIARE
3. CHE SI RIDUCE FACILMENTE IN PICCOLI FRAMMENTI, PEZZI
4. CORRISPONDONO, HANNO LO STESSO VALORE
5. DICHIARA QUALCOSA PER ESIBIRE LE PROPRIE QUALITÀ
6. INVECCHIAMENTO
7. NON INDUSTRIALE, FATTO MANUALMENTE
8. PERSONE ESIGENTI IN FATTO DI GUSTO, (letteralmente: PARTE SUPERIORE DELL'INTERNO DELLA BOCCA
9. PERMETTERE
10. NON PIANTATE O SEMINATE DA QUALCUNO
11. SCRITTO NELLA FORMA PREVISTA DALLA LEGGE
12. SEGNO, SIMBOLO DISTINTIVO
13. SOSTANZE CHE SI AGGIUNGONO AD UN PRODOTTO PER MIGLIORARNE L'ASPETTO E LA CARATTERISTICA
14. PULENDO LA SUPERFICIE CON UNO STRUMENTO RUVIDO O TAGLIENTE

Chi non conosce il Parmigiano? **Vanta** molti tentativi di riproduzione e traduzione del suo nome applicate a formaggi che non sono davvero il Parmigiano-Reggiano. Il Parmigiano-Reggiano, quello vero e **inimitabile**, "simbolo del più autentico artigianato gastronomico italiano" è solo quello che si produce in una zona ben precisa, cioè le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova sulla riva destra del fiume Po e Bologna sulla riva sinistra del fiume Reno.

Situato tra i due fiumi e attraversato da vari affluenti, il territorio comprende parte della Pianura Padana, parte degli Appennini e le colline ai loro piedi. In questi terreni si trovano 'prati stabili', cioè campi che non vengono mai arati, dove crescono erbe **spontanee** che una volta tagliate si autorigenerano, una incredibile biodiversità che conta oltre 60 specie. Tali erbe costituiscono il foraggio, l'alimento del tutto naturale dei bovini degli oltre 300 allevamenti concentrati in questo speciale territorio. Questa alimentazione così ricca **consente** la produzione di un latte ottimo a cui aggiungere solo caglio naturale e sale per ottenere, con sapienza artigianale, il più sano dei formaggi: 16 litri di latte di alto pregio per fare 1 kg di parmigiano.

Il Parmigiano o semplicemente il Reggiano è genuino per la qualità degli ingredienti, la modalità di produzione e la totale assenza di **additivi**, infatti è il primo formaggio consigliato per l'infanzia. È altamente digeribile: occorrono 45 minuti per digerire 100 g di parmigiano contro le circa 4 ore per la stessa quantità di carne. È un alimento completo: in quanto a proteine 100 g di reggiano **equivalgono** a 185 g di carne bovina, 225 g di trota, 190 g di carne di maiale, tanto per dare alcuni esempi. Inoltre, nella sua composizione troviamo calcio, zinco, magnesio, fosforo, potassio, vitamine A, B1, B2, B6, B12: preziosi elementi per la crescita, per gli sportivi, per gli anziani, per diete equilibrate.

La storia di questo pregiato alimento? Il Parmigiano nasce nel Medioevo dalla necessità di monaci cistercensi e benedettini di produrre un formaggio che durasse nel tempo. Ci riuscirono grazie al buon latte e al sale delle saline di Salsomaggiore. Nel 1254 ci sono le prime testimonianze della vendita del *caseus parmensis*, il formaggio di Parma, in un atto notarile **redatto** a Genova, città lontana dalla zona di produzione. Nel Decamerone di Giovanni Boccaccio, 1351, si parla di "...una montagna tutta di formaggio Parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan le genti che niuna (nessuna) altra cosa facevan che fare maccheroni e ravioli e cuocerli..." Nel corso dei secoli non è cambiato il modo di fare il Parmigiano Reggiano: ancora oggi, come nel Medioevo, la produzione è completamente **artigianale** e senza additivi. Le uniche innovazioni ancora attuali introdotte agli inizi del 1900 sono l'aggiunta del siero innesto, che è il siero della caseificazione del giorno precedente, e il riscaldamento a vapore.

Nel 1934 i produttori di Parmigiano si sono accordati sulla necessità di approvare un **marchio** di origine per il proprio formaggio.

Dulcis in fundo, parliamo della bontà del parmigiano, la quale varia a seconda della **stagionatura** che è la più lunga in assoluto: 12 mesi come minimo, ma si superano anche gli 80 mesi. La stagionatura ne definisce il gusto, ne consiglia l'uso in cucina e gli abbinamenti. Dai 12 ai 18 mesi è *delicato*, compatto e si sposa con verdure crude e mostarde di frutta non piccanti. Dai 19 ai 26 viene definito *armonico*, si presenta **friabile** e granuloso, ha raggiunto un equilibrio fra il dolce e il salato ed è il momento di usarlo grattugiato o in petali sui primi piatti, le zuppe, le vellutate. Anche la crosta, pulita **raschiando** l'esterno, può insaporire in cottura minestrone e creme di verdura. Dai 27 ai 34 è *aromatico*, più asciutto si può accompagnare a rucola e olio, carpacci di pesce e roastbeef. È perfetto nelle insalate, con le verdure fresche di stagione insieme ad un goccio di olio extravergine d'oliva, insaporisce in maniera naturale anche le verdure al forno, gratinate o i tortini di sfoglia. Dai 35 ai 45 è *intenso*, con odori di spezie e di affumicato, di un bel colore giallo ambrato, si sposa con frutta secca e vini rossi strutturati, ma anche con aceto balsamico. Dai 46 agli oltre 80 presenta in progressione una grande complessità aromatica ed è un regalo speciale per i **palati** più raffinati che desiderano esperienze di gusto esclusive, abbinato al miele, alle confetture dolci e a un vino da meditazione.

La soluzione è nella prossima pagina!

SOLUZIONE

vanta: DICHIARA QUALCOSA PER ESIBIRE LE PROPRIE QUALITÀ

inimitabile: CHE NON È POSSIBILE COPIARE

situato: CHE SI TROVA

spontanee: NON PIANTATE O SEMINATE DA QUALCUNO

consente: PERMETTE

additivi: SOSTANZE CHE SI AGGIUNGONO AD UN PRODOTTO PER MIGLIORARNE L'ASPETTO E LA CARATTERISTICA

equivalgono: CORRISPONDONO, HANNO LO STESSO VALORE

redatto: SCRITTO NELLA FORMA PREVISTA DALLA LEGGE

artigianale: NON INDUSTRIALE, FATTO MANUALMENTE

marchio SEGNO, SIMBOLO DISTINTIVO

stagionatura: INVECCHIAMENTO

friabile: CHE SI RIDUCE FACILMENTE IN PICCOLI FRAMMENTI, PEZZI

raschiando: PULENDO LA SUPERFICIE CON UNO STRUMENTO RUVIDO O TAGLIENTE

palati: PERSONE ESIGENTI IN FATTO DI GUSTO, (letteralmente il PALATO è la PARTE SUPERIORE DELL'INTERNO DELLA BOCCA)