



03

jan 2016

Parmigiano-Reggiano

Skribent: **Todd English**

Parmesanost är en av mina stora kärlekar. Jag fick uppleva den äkta varan i min uppväxt med min italienska mor, vi hade alltid en stor bit i kylan men jag förstod inte då vilken lyx det var.

När jag var fem år så brukade jag ta små bitar från kylan då jag trodde att man bara var tillåten att äta parmesanost som färdigriven från en grön burk som jag hade sett mina vänner göra. Ni kan förstå lättningen när jag hade började på matlagingskolan och där lärt mig att äta det i bitar var uppmuntrats.



När jag sedan lärde mig att verkligen laga mat med det så upptäckte jag att parmesanost förvandlas i smak och textur beroende på hur du använder det. De köttiga bitarna som jag nallade som litet barn smakar helt annorlunda som tunna skivor över en risotto eller en färsk pasta, jag älskade detta! Det var utsökt i alla dess former. Min kärleksaffär till denna ost och landet den kommer ifrån har fortsatt att växa, så när jag hade chansen att binda in Parmigiano-Reggiano i min tv-show *Food Trip* så hoppade jag högt. Vi kallade avsnittet *Fast Cars and Slow Food*, med premissen om att jag skulle köra en Ferrari med ett uppdrag om att lära mig om hur man gör Parmesanost från en av Parma's mest etablerade ostmakare. Rätt okej jobb, visst?



Jag valde ut en ultramodern ny Ferrari direkt från fabriken och körde till Parma, väl där så kändes det som att jag hade gått 300 år bakåt i tiden. De mjölkade kossorna på ena sidan av vägen, och nu som då som de har gjort i hundratals år så transporterade de mjölken till andra sidan av vägen för att göra ost. Sedan lät de osten lagras i 6 till 24 månader.



Om de har tur och om kossorna producerar tillräckligt med mjölk så kan de få till 24 stycken hjul av parmesanost om dagen. Det är verkligen slow-food! Efter att ha sett hur den är gjord så förstår jag varför den kallas för den noblaste osten som finns. Och min resa till Parma lärde mig den viktigaste läxan av alla, att respektera denna ingrediens och inte tillåta några substitut till den när du lagar mat! Så nu får ni lova mig att bara använda den riktiga versionen när ni lagar mina rätter.