



01
feb 2017

Parmigiano Reggiano ? äkta parmesan

Skribent: **Vin & Matguiden**

Historien om Italiens mest kända gryniga hårdostar - Grana - börjar redan för ca 1000 år sedan norr om floden Po i norra Italien.



Där tillverkades en grynig ost som kallades Grana Padano. Söder om floden dök senare en ost upp som kallades Parmigiano och sägs vara ursprunget till dagens Parmigiano Reggiano.

Parmigiano Reggiano har alltså sitt ursprung i trakten mellan Parma och Reggio Emilia i Emilia Romagna-regionen. Idag får tillverkningen som är strängt reglerad bara ske i provinserna Parma, Reggio Emilia, Modena samt delar av Bologna och Mantova.



Inte bara osttillverkningen är begränsad till dessa regioner utan även mjölkproduktionen. Grana Padano däremot får med sin mycket enklare tillverkning och kortare lagring produceras i hela Podalen i fem regioner. Båda ostsorterna är ursprungsskyddade och märkta D.O.P. - konsortiets äkthetsbeteckning som garanterar tillverkning, region, lagring och smak efter konsortiets strikta protokoll. Parmigiano Reggiano, den enda sorten vi numera får kalla parmesan, tillverkas enligt tusenårig tradition av opastöriserad komjölk, löpe och salt. Även mjölken till osttillverkningen kvalitetskontrolleras av konsortiet eftersom korna bara får äta gräs. Mejeriets unika nummer bränns senare in i osten så att den är spårbar (se nedan).



Osten lagras i 12 månader och därefter kvalitetskontrolleras varenda osthjul av konsortiets inspektörer. Om den är godkänd bränner man in ett sigill och osten får fortsätta lagras, ibland upp till 60 månader. Blir osten inte godkänd, tas alla tidigare markeringar bort och utsidan räfflas, osten kallas då Mezzano. Det är bra att känna till denna 2:a sortering för att inte bli lurad då priset också förväntas vara lägre. Om osten blivit godkänd efter första 12-månaderskontrollen, kan man begära en ny inspektion efter 18 månader. Om osten igen blir godkänd märks den Extra eller Export och bara dessa ostar av toppkvalitet lagras vidare, vanligtvis i minst 30 månader då många av smakerna anses nå sin topp.

Tips: parmesanost avnjuts allra bäst precis som den är tillsammans med ett vin med lätt sötma som exempelvis en Amarone.