

DITE CHEESE

IL SAPORE È ANTICO MA SI TIENE IN FORMA

È il nostro formaggio più conosciuto (e imitato, spesso male) all'estero. È il Parmigiano, molti dimenticano di aggiungere Reggiano, altri sbagliando dicono Grana. Parmigiano Reggiano (ed. Slow Food, pp. 238, euro 18) curato da Angelo Surrusca, racconta storia, tipologie, degustazione di un formaggio che ha origini lontanissime. I primi a produrlo furono i monaci delle abbazie benedettine e cistercensi. In un documento del 1254, conservato a Genova, già si cita un «casus parmensis». Non è un libro di ricette, piuttosto una guida perché elenca e descrive 132 affidabili caseifici (in tutto sono 340) che producono questo formaggio.



Small inset image showing a page from the book 'Guida al Parmigiano Reggiano' with various text columns and a small photo of cheese.