

1. Einführung

Die ältesten Dokumente über dem Parmigiano Reggiano Käse stammen aus dem Jahr 1254. In Soragna ist seine Produktion seit dem 16. Jahrhundert durch Wertschätzung dokumentiert. Prinz Casimir Meli Lupi ließ die Käsefabrik, die heute das Museum beherbergt, vermutlich in den späten vierziger Jahren des neunzehnten Jahrhunderts, im neoklassizistischen Stil, mit einem kreisförmigen Grundriss und Kolonnade, bauen. Es war eine Wahl von großer Originalität: Es ist in der Tat das einzige Gebäude dieser Art, das heute existiert. Der Innenraum wurde als Molkerei des frühen zwanzigsten Jahrhunderts ausgestattet und durch ihre Besichtigung können Sie die verschiedenen Stufen der Umwandlung von Milch in Parmigiano Reggiano (der erste Teil der Besichtigung - Halle A) folgen. In den beiden letzten Räumen (Salze und Milchraum), die im zwanzigsten Jahrhundert auf die alte Mautstelle dazugegeben wurde, wurden die Besichtigungsabschnitte nach den folgenden Phasen ausgerichtet: im Keller (zweiter Teil der Besichtigung - Zimmer B) gibt es Abschnitte in Bezug auf das Salzen, die Geschichte des Produkts und seine gastronomische Nutzung. In der darüberliegenden Milchammer (dritter Teil der Besichtigung - Raum c) sehen Sie die Abteilungen, die sich mit der Reife, der Vermarktung und der Geschichte des Konsortiums Parmigiano Reggiano befassen.

2. Milch zur Molkerei

Die Bauern brachten am Abend und früh am Morgen Milch in die Molkerei. Auf der linken Seite des Eingangs ist eine Waage (stadéra) mit seinem Arm an der Wand und dem Milcheimer zum Wiegen angebracht. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde die Milch noch volumetrisch gemessen (im Bereich von Parma hatte der Eimer eine feste Kapazität von 21,31 Litern) und der Füllstand wurde mit einem hölzernen Meßstab überprüft. Die Skala wurde dann eingeführt, was eine genauere Messung ermöglichte. Im zwanzigsten Jahrhundert war der Gebrauch von Metallbehältern weit verbreitet, besonders die 52 Liter, praktischer, von denen mehrere Beispiele hier vorgestellt werden.

3. Entstehung von Sahne

Auf einem Regal können neben der Außenwand einige Metallschalen beobachtet werden, während der gegenüberliegenden Seite, in Richtung der Mitte des Gebäudes befindet sich eine Struktur mit drei rechteckigen Becken: es wurden Werkzeuge verwendet, um die Oberflächenbearbeitung von Sahne zu erleichtern. Da der Parmigiano

Reggiano ein Halbfettkäse ist, ist es notwendig, einen Teil der Sahne zu entfernen, durch dem die natürlichen Eigenschaften der Milch ausgenutzt werden: die Sahne, mit einer geringeren spezifischen niedrigen Schwerkraft, wird auf die Oberfläche auftauchen und, trägt somit Bakterien mit sich mit, die in der Milch vorhanden sind und die unerwünschte Fermentationen werden verursacht. Die Milch des Abends wurde in die Becken gegossen, wo sie bis zum Morgen blieb, wo sie dann entnommen wurde. Die Milch des Morgens ruhte für eine kürzere Zeit, die je nach ihrer Säure, dann Mager war und sich mit der Milch vom Vorabend vermischt. Das Fett wurde in einer Schüssel mit einem Schaumlöffel gesammelt, während in dem Becken, nach dem Auslaufen von Milch aus dem unteren Loch, die Sahne auf dem inneren Boden der Wanne blieb: die erhaltene Magermilch hatte somit für die Transformation eine geringe Anzahl von Bakterien und einen idealen Säuregrad erhalten.

4. Das Serumtransplantat

Zwei Behälter für die Transplantatmolke werden an der Außenwand angeordnet (Serum, das aus der Verarbeitung des vorhergehenden fermentierten Tages erhalten wurde). Es sind zwei Glasflaschen, die von einem Korbgeflecht geschützt sind. Das Transplantatsserum, das vor relativ kurzer Zeit eingeführt wurde, verbreitete sich ab 1905 und trug wesentlich zur Verbesserung der Qualität des Produktes bei. Diese Praxis erlaubt es, die Milch mit Fermenten anzureichern, die die Käseproduktion begünstigen. Um richtig zu reifen, muss der Käsequark eine ausreichende Anzahl von aktiven Milchfermenten enthalten.

5. Die Verwandlung

Auf der rechten Seite der Tür bemerken Sie etwas, das an der Wand befestigt ist: ein Vermischungsstab, das Rad, die Schaufel und das Thermometer, der der Bauer bei der Verarbeitung von Parmigiano Reggiano verwendet. In Richtung Mitte der Molkerei können Sie zwei Kessel sehen. Das älteste, aus dem neunzehnten Jahrhundert ist in direktem Feuer erhitzt, das andere, von 1949, wurde durch Dampf erhitzt. Zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts, sah die Transformationstechnik voraus, dass zu dem Milch in dem konischen Kessel - ca. 450 Liter - des Serum-Transplantat hinzugefügt sein würde und zwar die Lab, ein Enzym aus dem Magen von säugenden Kälbern. Nach dem Auftragen der Koagulation wurde der Käsebruch gebrochen, erst mit dem Rad in die Größe einer Haselnuß fragmentiert, dann mit einem Vermischungswerkzeug, in Körnern der Größe eines Getreidekorns. Um die Emission der Molke aus der koagulierten Masse zu fördern, wurde sie mit dem Rad in Bewegung gehalten, während die Temperatur auf

55 ° gebracht wurde. Wenn der Melker glaubte zu spüren, dass der Quark ausreichend trocken war, wurde dem sottocaldera, der den Herd regiert, gesagt das Feuer auszumachen. Nach einem Ruhemoment auf dem Boden des Kessels wurde die Masse mit der Klinge angehoben und in einem Tuch gesammelt. Der Quark wurde dann in die Form eingelegt, um zu ruhen und um die Reinigung der Molke zu erleichtern.

6. Die Form

Nach den Werkzeugen für die Verarbeitung, neben der Wand können Sie den Tisch oder Spersole sehen, auf dem die frische Form gelegt wurde, die von der Form eingeschlossen ist, und durch ein Gewicht gedrückt wird. Der Tisch hat eine seitliche Nut, um das Abfließen der Molke zu erleichtern, die aus der Form kam. Das Serum wurde gesammelt und verwendet, um die Schweine zu füttern. Auf der Spersole befindet sich ein Weidenholzband, in das der Quark mit einem Hanf- oder Leinentuch eingewickelt wurde.

7. Die Verwendung von Dampfkessel

Im Zentrum der Molkerei sehen Sie zwei verschiedene Arten von Kesseln, die großen Kupferbehälter, die zum Kochen von Milch verwendet werden. Der älteste ist der, der mit einem direkten Feuer mit Holz erhitzt wird, und in der zweite Hälfte des neunzehnten Jahrhunderts datierbar ist. Die Fornacella mit der Ziegelmauer wurde nach den Modellen der Zeit umgebaut. Daneben sieht man einen Doppelbodenkessel mit Dampfheizung von 1949. Jetzt, wo man den Blick auf die innere Trennwand richtet, kann man die Frontplatte eines horizontalen Dampfgenerators sehen. An der Spitze befand sich der Eingang des Brennstoffs - Kohle oder Holz - während sich darunter die Asche befand. Die Maschine verwandelte das Wasser in Dampf, der zu den Kesseln und auch zu einer Dampfmaschine geschickt wurde. Diese wandelte die unter Druck stehende Energie in Antriebsenergie um, die alle Werkzeuge der Molkerei bewegte. Der Kessel ist heute noch aus Kupfer, weil er ein ausgezeichneter Wärmeleiter ist. Hinter der Außenwand des Gebäudes befindet sich der sogenannte cavallino a vapore, der durch einen Mechanismus, den Dampf für die Übertragung der Antriebskraft auf die Milchmaschinen in Bewegung setzt.

8. Die Hygiene der Molkerei

Eine Wandtafel widmet sich der Qualitätskontrolle von Milch für die Herstellung von Parmigiano Reggiano. Hier sind einige Werkzeuge für analytische Kontrollen, einfach,

aber effektiv, die vor dem Zweiten Weltkrieg in Gebrauch genommen wurden. Es ist eine Glasprobe mit 50 cm³ Fassungsvermögen, eine Bürette zur Kontrolle der Azidität des Milches oder der Molke, ein Hydrometer, um alle eventuellen Abmilderungen zu prüfen und ein Reagenzglas für die Fermentierung von Milch. Damals, benutzte der Bauer seine Sinnensorgane, um zu verstehen ob die Milch gut war, wie zum Beispiel die Temperatur, die mit dem Arm gemessen wurde war +/- 1 ° C. Ab 1883 in Reggio Emilia, an der Königlichen Schule für Tierhaltung, begannen die ersten Analysen von Milch und Käse. Ab den fünfziger Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts deckten die Analysen die Gesamtheit der Molkereien ab. Im neunzehnten Jahrhundert war Hygiene ein Problem, denn der Boden war immer schmutzig, weil das Holzfeuer keinen echten Kamin hatte. Im zwanzigsten Jahrhundert verbesserte sich die Situation erheblich dank der Erhöhung der technischen Ausbildung von den Herstellern, die Verwendung von Dampf und der Verfügbarkeit von natürlicher Molke. Auf dem schwarzen Brett kann man einen Mazzerino sehen, der für die Reinigung der Kessel benutzt wird und eine Spatel, die um die auftauchenden Behälter zu säubern benutzt wird.

9. Die Butterproduktion

Die Butterproduktion findet in drei Phasen statt: Entrahmung, Butterfassbearbeitung und Butterbrotproduktion. Neben der Wandtafel befindet sich eine mechanische Adressiermaschine. Die Butter wird aus der Schlagsahne gewonnen. Die Sahne stammte meist vom Milchfett in den Wannen. In den Molkenrückständen aus der Käseverarbeitung verblieb jedoch ein gewisser Fettanteil. Um sie wiederzugewinnen, wurden die Adressiermaschinen gebaut, die dank der Zentrifugalkraft arbeiten. In der Mitte der Molkerei können Sie drei Arten von Buttergefäße sehen: einen Kolbförmigen, einen Trommelförmigen und einen Fassförmigen. Das Funktionsprinzip ist einfach: die Sahne wird auf eine ziemlich niedrige Temperatur geschlagen, sodass die so genannte Phaseninversion auftritt und das Fett zur Butter wird. Das kleine vertikale Butterfass ist der älteste und bekannteste Typ. Ein zweites Kurbelgefäß verwendet das Zentrifugenprinzip. Der dritte horizontale zylindrische Reggiana genannte Butterfass, wurde durch die Antriebskraft des Dampfs durch eine Riemenscheibe zu einer Seitenscheibe verbunden. Zurück zur Außenwand ist eine Waage (bascula) zu sehen von dem in der ersten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts, die vor allem Butter und kleine Käsemengen wiegt. Butter wurde in einem Spezialpapier gewickelt und in einem einzigen Block in dem Kasten gelegt und dann zur Butterfabrik geschickt. Daneben

befindet sich auf einem Käsetisch eine Form für Einzel- und Mehrfachbutter, der unvollständig ist. Das letzte Werkzeug, das von den Melkern verwendet wurde war segnarola, ein Flachstab mit Abstand angeordneten Zähnen, die für den Butterfass benötigt wurde, um die noch enthaltene Flüssigkeit zu entfernen.

10. Der Parmigiano Reggiano

In der Mitte der Molkerei hängt an der linken zentralen Wand eine Tafel mit einer wertvollen Fotoserie von 1944, die sich auf die verschiedenen Stadien der Verarbeitung des Käses bezieht, die den von Parmigiano Reggiano gewidmeten Teil einführt. Das Produkt ist, wie sich herausstellt, zum ersten Mal von Annibale Carracci um 1600 vertreten. Der erste Film, der die Formen von Parmigiano Reggiano darstellt, stammt aus der Zeit des Ersten Weltkriegs von 1915-18. Die Transformationsphase wird erstmals 1890 in einem Gemälde des Reggio-Künstlers Cirillo Manicardi dargestellt. Der erste Film der Transformation stammt aus dem Jahr 1943.

11. Die Rinderrasse und die Milchproduktion

Auf dem Weg zu der Außenwand, links von der Eingangstür befindet sich das Material der Produktion von Milch im Stall mit der Darstellung der Hauptrinderrassen, die für den Parmigiano Reggiano verwendet werden: die Rote Reggiana oder auch Formentina, die Weiße Modenese oder auch Carpigiana, die Bruna Alpine und die Pezzata Nera oder Friesian Pezzata.

12. Das Salzen

Ein paar Schritte zurück, kann man die Treppe hinunter gehen, die zum salatoio führt, das 1963 gebaut wurde. Der Raum war ein Keller, wo eine kühle Temperatur zu gewährleisten war, die für den erfolgreichen Prozess des Salzens von Parmigiano Reggiano notwendig war. In den mit Wasser gefüllten Wannen wurde das Meersalz geschmolzen, bis die Lösung gesättigt war. Sobald die frischen Formen aufgrund eines Osmosephänomens eingeweicht waren, kam die noch vorhandene Molke heraus, während die Salzlösung in den Käse eintrat. Das Salzen dauerte ungefähr drei Wochen. Salz wurde und wird heute noch nicht aus Geschmacksgründen verwendet, sondern um die Form zu trocknen und somit unerwünschte Fermentationen zu kontrollieren.

13-14. Die Entwicklung von Parmigiano Reggiano durch die Jahrhunderte

Diese Sektion ist in zwei Teile gegliedert: eine links von der Treppe, wo sich an den

Fundamenten der Molkerei ein Glaskasten mit dem Teil, der sich der Gastronomie widmet, befindet. Auf der rechten Seite der Treppe, befindet sich das Schaufenster mit den Rezepten. Die gastronomische Geschichte des Parmigiano Reggiano beginnt mit dem berühmten Zitat im Decameron von Boccaccio von 1349, der über den Maccheroni mit Käse spricht. In dem Fall gibt es verschiedene Rezepte aus den meist bekanntesten Kochbüchern aus dem 16. bis 20. Jahrhundert.

Der Aufenthalt folgt im Salzraum und auf der rechten Seite des Einganges, sehen Sie eine Reihe von Wandtafeln, die die Geschichte des Parmesan-Käse im Laufe der Jahrhunderte erzählen.

15. Die Architektur der Molkereien

Am Ende der historischen Exposition an der Nordwand des Salzraumes (links von dem Eingang) wird ein Abschnitt zur Architektur von den Molkereien gewidmet: die viereckige isolierte Einheit ist eine sehr alte und häufige Art im neunzehnten Jahrhundert. Die viereckige eingegliederte Einheit ist in vielen überlebenden Strukturen nachweisbar und seit dem 17. Jahrhundert gut dokumentiert. Die polygonale isolierte Einheit ist eine klassische Typologie aus Reggio Emilia des späten neunzehnten Jahrhunderts. Die viereckige moderne unterscheidet sich von den alten, weil das Gebäude alle Elemente der Produktion sammelt: Milchzimmer und Verarbeitungszimmer, Salzen und Lager. Sehr selten sind Molkereien in einer runden Form aufgebaut. Die Molkerei Meli Lupi ist - wie gesagt - das einzige bekannte Beispiel. Wenn Sie aus dem Salzgebiet herauskommen, kehren Sie zur Molkerei zurück und können dann nach rechts abbiegen, wo die Treppe hinauf zur Milchammer nach oben führt.

16. Das Schlagen

Das Schlagen ist ein System der qualitativen Bewertung des Produktes: die Experten schlagen (und schlagen immer noch) mit einem speziellen Hammer die Oberfläche der gereiften Form, um vom Klang die Anwesenheit irgendwelcher Hohlräume aufgrund unerwünschter bakterieller Gärung oder Risse zu erkennen. Formen mit Brüchen oder Hohlräumen sind vermindert. Um eine Vorstellung vom Aroma des Käses zu bekommen, benutzen Sie stattdessen eine Schraubnadel, das Tropfen genannt wird, der unter die Kruste der Form eingeführt wird und vom Experten gerochen wird.

16. Die Reife

Weiter entlang der Wand der Milchammer, nach den Werkzeugen für das Schlagen gibt es die für die Reifung: einen Käsewagen, eine bewegliche Pfanne und ein Teil einer Lagerhaustreppe, auf denen die Modelle der Formen des Parmigiano Reggiano abgesetzt werden und die im Laufe der Jahrhunderte zunehmende progressive Dimensionen erreichen. Insbesondere sollte beachtet werden, dass die ältesten Formen eine geringe Dicke haben, weil sie mit dem Salz trocknen; Mit der effizientesten Eintauchsalzung, die zu Beginn des letzten Jahrhunderts eingeführt wurde, begann die Dicke progressiv zuzunehmen. Eine große Käsewaage aus dem 19. Jahrhundert befindet sich am Ende des Raums.

17. Das Konsortium des Parmigiano Reggiano Käse

Nach den Werkzeugen des Lagerhauses, entlang der östlichen Wand der Milchammer, gibt es einen Schaufenster, der die Geschichte des Konsortiums von Parmigiano Reggiano darstellt. Im Jahr 1612 der Herzog Ranuccio Farnese beschloß, um die Betrüger zu vermeiden, mit einem formalen Akt, dass Parmigiano nur der Käse so genannt werden konnte, der in der Umgebung von Parma hergestellt wurde und in den herzoglichen Kellern gereift wurde. Daher erscheint die Herkunftsbezeichnung und ihre Wurzeln haben eine säkulare Geschichte, aber die entstehung einer Protektion war lang und komplex. Schon im frühen zwanzigsten Jahrhundert war die Notwendigkeit der Benennung oder Aneignung des Namen deutlich, das aber schon in Italien und in der Welt populär war. Nach mehreren Versuchen, während der schweren Krise 1934 haben die Hersteller, ein „Freiwilliges Interprovinzielle Grana Typ Konsortium“ organisiert, zu der die Mehrheit der Produzenten teilnahm (die Provinzen Parma, Reggio, Modena und Mantova). Im Jahr 1937 kam der Teil der Provinz Bologna dazu. Nach dem Krieg, im Anschluss an der Konferenz von Stresa 1951, in dem die Ursprungsbezeichnungen des Käses auf internationaler Ebene anerkannt wurden, entschloss den offiziellen Name des Käses “Parmigiano Reggiano”. Das Konsortium wurde im Jahr 1954 als Konsortium des Parmigiano Reggiano erkannt, und führt die Aktivität der Verteidigung und den Schutz der Ursprungsbezeichnung. Es richtet die Erleichterung des Handels und des Verbrauchs durch die Initiative Förderung zur Sicherung der Typizität und Eigenschaften des Produkts. Wichtig in diesem Sinne ist der Service der Käseprüfung und -markierung. Das Konsortium definiert die Qualitätsstandards und die Produktionsvorschriften, einschließlich der Vorschriften für die Fütterung der Kühe, und wirbt und fördert das Produkt. Die Herkunftsbezeichnung Parmigiano Reggiano wurde 1996 in der gesamten

Europäischen Union anerkannt.

18. Die Vermarktung

Auf dem Weg zu der gegenüberliegenden Wand des Raumes, gibt es einen Abschnitt auf die Vermarktung des Produkts, mit einigen wertvollen Werbungen des frühen zwanzigsten Jahrhunderts, die kleinen Metallmarkierungen auf die Formen aufgebracht haben, um die Produzenten zu erkennen und einen Weidenkorb, der damals für die Versendung der Formen benutzt wurde.

19. Das Video

Man erreicht das Ende der Besichtigung wo man sich einen Film ansehen kann (– rechts befindet sich der Ausgang -) mit einer Synthese der traditionellen Holzverarbeitung von Parmigiano Reggiano und der Vergleich mit den aktuellen Herstellungstechniken, die noch gleich sind und die entwicklung im Laufe der Jahrhunderte.