

## Texto de la audioguía Museo del Parmigiano-Reggiano

1

Los documentos más antiguos relativos al queso Parmigiano-Reggiano se remontan a 1254. En Soragna, su producción está documentada por medio de evaluaciones fiscales desde el siglo XVI. El príncipe Casimiro Meli Lupi mandó construir la lechería donde ahora se encuentra el Museo, presumiblemente hacia finales de la década de 1840, en estilo neoclásico, con planta circular y columnata. Fue una elección muy original: de hecho, es el único edificio de este tipo que existe en la actualidad. El interior ha sido habilitado como lechería a principios del siglo XX y la visita permite seguir las diferentes etapas del proceso de transformación de la leche en Parmigiano-Reggiano (parte anterior a la visita - sala A). En las dos salas más recientes (la sala de salazón y la sala de la leche) añadidas en el siglo XX al edificio histórico, se han dispuesto las secciones del museo relativas a las siguientes fases de elaboración: en la sala de salazón del sótano (**segunda parte de la visita - sala B**) se encuentran las secciones relativas a la salazón, la historia del producto y su uso gastronómico. En la sala de la leche (**tercera parte de la visita - sala c**) hay secciones sobre la maduración, la comercialización y la historia del Consorcio del Parmigiano-Reggiano.

2

### Sección 2 - La llegada de la leche a la quesería

Los ganaderos llevaban la leche a la central lechera por la noche y por la mañana temprano. A la izquierda de la entrada hay una balanza (stadéra en dialecto) con su brazo fijado a la pared y un cubo de leche para pesar. A principios del siglo XIX, la leche todavía se medía volumétricamente (en la zona de Parma el cubo tenía una capacidad fija de 21,31 litros) y el nivel de llenado se comprobaba con una varilla de madera graduada. Más tarde, se introdujeron las balanzas, que permitían mediciones más precisas. En el siglo XX se generalizó el uso de bidones metálicos, especialmente los más prácticos de 52 litros, de los que se presentan aquí varios ejemplos.

3

### Sección 3 - El afloramiento de la crema

En una estantería junto a la pared exterior se pueden ver varias pilas metálicas, mientras que en el lado opuesto, hacia el centro del edificio, hay una estructura con tres pilas rectangulares: son herramientas utilizadas para ayudar a que la crema suba a la superficie. Dado que el Parmigiano-Reggiano es un queso semigraso, es necesario eliminar parte de la nata, aprovechando las características naturales de la leche: la nata, que tiene un peso específico menor, tiende a subir a la superficie y, al hacerlo, arrastra consigo gran parte de la carga bacteriana presente en la leche, que provocaría una fermentación indeseable. La leche de la tarde se vertía en las pilas, donde permanecía hasta la mañana, cuando se desnudaba. La leche de la mañana reposaba durante un periodo de tiempo más corto, dependiendo de su acidez, y luego se descremaba y se mezclaba con la leche de la noche anterior. La grasa de las cubetas se recogía con la espannarola, mientras que en las cubas, una vez que la leche salía por el orificio inferior, se quedaba en el fondo: la leche desnatada resultante tenía un grado de acidez ideal para la elaboración y un bajo número de bacterias.

4

### Sección 4 - Suero injertado

Apoyados en la pared exterior, se pueden ver dos contenedores para el suero de arranque (suero obtenido de la elaboración fermentada del día anterior). Se trata de dos garrafas de cristal protegidas por mimbres. La inoculación del suero de leche, que se introdujo hace poco tiempo, se generalizó a partir de 1905 y contribuyó de forma significativa a mejorar la calidad del producto. Esta práctica permite enriquecer la leche con enzimas que favorecen la producción de queso. De hecho, para

madurar adecuadamente, la cuajada debe contener un número suficiente de fermentos lácticos activos.

5

### Sección 5 - Tratamiento

A la derecha de la puerta se pueden ver algunas herramientas fijadas a la pared: el alfiler, la rueda, la pala y el termómetro que utiliza el quesero en la elaboración del Parmigiano-Reggiano. Hacia el centro de la lechería se ven dos calderas. La más antigua, que data del siglo XIX, es una caldera de fuego directo; la otra, de 1949, era de vapor. A principios del siglo XX, la técnica de elaboración exigía que a la leche introducida en el caldero cónico -unos 450 litros- se le añadiera suero iniciador y, a continuación, cuajo, una enzima obtenida del estómago de los terneros lactantes. Tras la coagulación, la cuajada se rompía, primero con la rueda, en fragmentos del tamaño de una avellana, y luego con el espino, en granos del tamaño de un grano de maíz. Para favorecer la liberación del suero de la masa coagulada, se mantuvo la rueda en movimiento mientras se elevaba la temperatura a 55°. Cuando el quesero consideraba que la cuajada estaba suficientemente seca y cohesionada, le decía a la "sottocaldera", encargada del hogar, que apagara el fuego. Tras un momento de reposo en el fondo del caldero, la masa se levantó con la pala y se recogió en un paño. A continuación, la cuajada se coloca en la fascera para que repose y facilite el drenaje del suero.

6

### Sección 6 - Formadura

Después de los utensilios de elaboración, junto a la pared se puede ver la tabla o espaldera sobre la que se colocaba el queso fresco, encerrado en la *fascera* y presionado por un peso. La tabla tiene una ranura lateral para facilitar el drenaje del suero que sale del queso. El suero se recogía y se utilizaba para alimentar a los cerdos. En el *spersole* hay una *fascera* de madera de sauce en el que se envolvía la cuajada con un paño de cáñamo o lino.

7

### Sección 7 - La caldera y el uso del vapor

Hacia el centro de la lechería podemos observar dos tipos diferentes de calderos, las grandes vasijas de cobre utilizadas para cocinar la leche. El más antiguo es el de fuego directo de leña, que data de la segunda mitad del siglo XIX. "La fornacella" (El horno) con una pared de ladrillos ha sido reconstruido según los modelos de la época. Junto a ella hay una caldera de doble fondo con calefacción de vapor de 1949. Si mira ahora hacia la pared divisoria interior, podrá ver el panel frontal de un generador de vapor horizontal. En la parte superior estaba la entrada de combustible -carbón o madera- mientras que debajo estaba el depósito de cenizas. La máquina transformaba el agua en vapor, que se enviaba a las calderas y también a una máquina de vapor. Este último transformaba la energía del vapor a presión en fuerza motriz, que hacía mover todas las herramientas de la lechería. La caldera sigue siendo de cobre porque es un excelente conductor del calor. Detrás de la pared exterior del edificio se encuentra el llamado caballo de vapor, un mecanismo puesto en marcha por el vapor para transmitir la fuerza motriz a la maquinaria de la lechería.

8

### Sección 8 - Control y análisis de la leche - Higiene en la central lechera

Un tablón de anuncios montado en la pared presenta la sección dedicada al control de calidad de la leche destinada a la producción de Parmigiano-Reggiano. Aquí encontrará algunos instrumentos de control analítico, sencillos pero eficaces, que se utilizaban antes de la Segunda Guerra Mundial. Se trata de un tubo de ensayo de vidrio con una capacidad de 50 centímetros cúbicos, una bureta para comprobar la acidez de la leche o el suero, un densímetro para comprobar el riego y un soporte para tubos de ensayo para comprobar la fermentación de la leche. En una época, el lechero sólo disponía

de sus sentidos para evaluar la calidad de la leche y los utilizaba bien porque, por ejemplo, el margen de error de la temperatura que medía con el brazo era de +/-1° C. En 1883 se realizaron los primeros análisis de leche y queso en la Real Escuela de Ganadería de Reggio Emilia. A partir de los años 50, los análisis abarcan todas las lecherías. En el siglo XIX la higiene de la lechería dejaba que desear, el suelo era de tierra batida y el interior estaba todo negro de hollín porque el fuego de leña no tenía una chimenea adecuada. En el siglo XX la situación mejoró notablemente gracias al aumento de la formación técnica de los queseros, al uso del vapor y a la disponibilidad de injertos de suero. **En la vitrina se puede ver un *mazzerino* [escobilla], utilizado para la limpieza de las calderas y una espátula utilizada para la limpieza de los depósitos de suero.**

9

### Sección 9 - Producción de mantequilla

La mantequilla se produce en tres etapas: el descremado, el batido y la producción de panes de mantequilla. Junto a la vitrina mural se encuentra un espumadero mecánico. La mantequilla se obtiene batiendo la nata. La mayor parte de la nata se obtenía desnudando la grasa de la leche en cubas especiales. Sin embargo, en el suero residual de la elaboración del queso quedaba un cierto porcentaje de grasa. Para recuperarla, se construyeron espumaderas que funcionan por fuerza centrífuga. Hacia el centro de la lechería se pueden ver tres tipos de mantequeras: una de pistón, otra de tambor y otra de barril. El principio de funcionamiento es sencillo: al batir la nata a una temperatura bastante baja, se produce la llamada inversión de fase y la grasa se solidifica en mantequilla. La pequeña mantquera vertical es el tipo más antiguo conocido. Una segunda mantquera con manivela utiliza el principio de centrifugación. La tercera mantquera de cilindros horizontales, conocida como Reggiana, era impulsada por el vapor a través de una polea conectada a una rueda lateral. Volviendo a la pared exterior, se puede ver una balanza (*bascula* en dialecto) del tipo utilizado en la primera mitad del siglo XX que se utilizaba para pesar sobre todo mantequilla y pequeñas cantidades de queso. La mantequilla se envolvía en un papel especial y se colocaba en un solo bloque en la caja, tras lo cual se enviaba a la fábrica de mantequilla. A su lado, en una mesa de almacenamiento de quesos, hay un molde de pan de mantequilla simple y otro múltiple, este último incompleto. El último instrumento que utilizaba el quesero era la *segnarola*, un palo plano y estriado que servía para extender las masas de mantequilla sacadas de la mantquera para sacar el líquido que aún contenían.

10

### Sección 10 - La imagen del queso Parmigiano-Reggiano

Pasando al centro de la lechería, colgado en la pared central de la izquierda, hay un panel con una preciosa serie de fotografías de 1944 relativas a las distintas fases de elaboración del queso, que introduce la sección dedicada a la imagen del Parmigiano-Reggiano. Se dice que el producto fue representado por primera vez por Annibale Carracci alrededor de 1600. La primera película que muestra las ruedas de queso Parmigiano-Reggiano se remonta al periodo de la Gran Guerra de 1915-18. La fase de transformación fue representada por primera vez en un cuadro de 1890 por el pintor de Reggio Emilia Cirillo Manicardi. La primera película de la transformación data de 1943.

11

### Sección 11 - Razas bovinas y producción de leche

Hacia la pared exterior, a la izquierda de la puerta de entrada, hay material sobre la producción de leche en el establo con indicaciones de las principales razas de ganado utilizadas en la zona de Parmigiano-Reggiano: la Rossa Reggiana también conocida como *Formentina*, la Bianca Modenese también conocida como *Carpigiana*, la Bruna Alpina y la Pezzata Nera o Frisona.

**SALA B**

12

### Sección 12 - Salazón

Retrocediendo unos pasos, bajamos las escaleras que conducen a la sala de salazón, construida en 1963. La sala se construyó en el sótano para garantizar una temperatura fresca, necesaria para el éxito del proceso de salazón del Parmigiano-Reggiano. En los tanques llenos de agua, se disolvió la sal marina hasta que la solución se saturó. Una vez remojados los quesos frescos, debido a un fenómeno de ósmosis, el suero aún presente salió, mientras que la solución salina entró en el queso. La salazón duró unas tres semanas. La sal se utilizaba, y se sigue utilizando, no tanto por razones de sabor del producto como para secar el queso y controlar así la fermentación microbiana no deseada.

13

### Sección 13 - Gastronomía

Esta sección está dividida en dos partes: a la izquierda de la escalera, apoyada en los cimientos de la lechería, hay una vitrina con la parte dedicada a la gastronomía, mientras que a la derecha de la escalera está la vitrina con los recetarios. La historia gastronómica del queso Parmigiano-Reggiano comienza con la famosa cita de Boccaccio en el Decamerón de 1349 en la que habla de los macarrones con queso. La vitrina contiene varias recetas de los libros de cocina más famosos desde el siglo XVI hasta el XX.

14

### Sección 14 - La evolución del queso Parmigiano-Reggiano a lo largo de los siglos

Al permanecer en la sala de salazón y girar a la derecha de la entrada, observará una serie de paneles murales que cuentan la historia del Parmigiano Reggiano a lo largo de los siglos.

15

### Sección 15 - La arquitectura de las lecherías

Al final de la exposición histórica, en la pared norte del salón (a la izquierda de la entrada) se encuentra la sección dedicada a la arquitectura de las lecherías: la cuadrangular aislada es una tipología muy antigua y frecuente en el siglo XIX; la cuadrangular agrupada es verificable en numerosas estructuras supervivientes y está bien documentada desde el siglo XVII; la poligonal aislada es una tipología clásica de Reggio Emilia de finales del siglo XIX; la poligonal agrupada es una tipología de Reggio Emilia de finales del siglo XIX; la cuadrangular moderna se diferencia de las antiguas porque en el edificio se reúnen todos los elementos de producción: cámara de leche y de elaboración, saladero y almacén; la circular es una tipología muy rara. La lechería Meli Lupi - como ya se ha mencionado- es el único ejemplo conocido.

Al salir de la sala de ordeño, vuelve a la lechería y gira a la derecha para subir las escaleras a la sala de ordeño de arriba.

## SALA C

16

### Sección 16 - Maduración y batido/trilla

Golpeando. El batido es un sistema para evaluar la calidad del producto: los expertos solían (y aún lo hacen) golpear la superficie del queso madurado con un martillo especial para detectar mediante el sonido la presencia de cualquier cavidad debida a una fermentación bacteriana no deseada o a grietas. Los quesos con grietas o caries se descalifican. Para hacerse una idea del aroma del queso, se utiliza una aguja de rosca, conocida como “goccia” (gota), que se introduce bajo la corteza del queso y que el experto huele al extraerla.

16

**Maduración.** Continuando el recorrido a lo largo de la pared norte de la Sala de la Leche, después de los instrumentos de trilla se encuentran los del proceso de maduración: un carro de queso, un banco móvil y parte de una escalera de almacén, sobre la que se disponen modelos de quesos Parmigiano-Reggiano de dimensiones progresivamente mayores a medida que pasan los siglos. En particular, hay que señalar que los quesos más antiguos tienen un grosor bajo porque se salan en seco; con la salazón por inmersión, más eficaz, introducida a principios del siglo pasado, el grosor empezó a aumentar progresivamente. Al final de la sección se ha colocado una gran balanza de queso del siglo XIX.

17

### Sección 17 - El consorcio del queso Parmigiano-Reggiano

Después de los objetos del almacén, continuando a lo largo de la pared oriental de la sala de la leche hay una vitrina que presenta la historia del Consorcio del Parmigiano-Reggiano. En 1612, el duque Ranuccio Farnese, para evitar fraudes, estableció con un acto formal que sólo podía llamarse Parmigiano el queso producido y madurado en los alrededores de Parma y, más concretamente, en los establos ducales. Así pues, la denominación de origen tiene sus raíces en una historia centenaria, pero la creación de un verdadero organismo de protección fue larga y compleja. A principios del siglo XX, ya estaba claro que había que proteger la denominación de la imitación o apropiación del nombre, que ya era muy popular en Italia y en el mundo. Tras varios intentos, durante la grave crisis de 1934 los productores, dejando a un lado el parroquialismo, organizaron un "Consorcio Interprovincial Voluntario de Grana Tipico" al que se adhirieron la mayoría de los productores de la zona de producción (provincias de Parma, Reggio, Módena y Mantua margen derecha del Po). En 1937 se añadió también la parte de la provincia de Bolonia situada a la izquierda del Reno. En la posguerra, tras la conferencia de Stresa de 1951 en la que se reconoció internacionalmente la denominación de origen de los quesos, el nombre del queso pasó a ser "Parmigiano-Reggiano". El Consorcio, reconocido en 1954 como Consorcio del Queso Parmigiano-Reggiano, lleva a cabo la actividad de defensa y protección de la Denominación de Origen, facilitando el comercio y el consumo mediante la promoción de toda iniciativa destinada a salvaguardar la tipicidad y las características especiales del producto. En este sentido, es importante el servicio de peritaje y marca del queso. El Consorcio define las normas de calidad y los reglamentos de producción, incluidos los relativos a la alimentación de las vacas, y da a conocer y promueve el producto. La denominación de origen Parmigiano-Reggiano fue reconocida como válida en toda la Unión Europea en 1996.

18

### Sección 18 - Comercialización

Hacia la pared opuesta de la sala, en el espacio entre las dos escaleras, se encuentra la sección dedicada a la comercialización del producto, con algunos bonitos anuncios publicitarios de principios del siglo XX, las pequeñas marcas metálicas aplicadas a los quesos para reconocer a los productores y una cesta de mimbre que se utilizaba antiguamente para enviar los quesos.

### EL VÍDEO

La visita concluye con una película -a la derecha de la salida- con un resumen de la elaboración tradicional en horno de leña del Parmigiano Reggiano y una comparación con las técnicas de elaboración actuales que han dejado inalterada la riqueza de la experiencia acumulada a lo largo de los siglos.