

Il Parmigiano Reggiano: Un mix di Storia, Scienza, Salute ed Economia

La produzione del Parmigiano Reggiano risale al XII secolo, grazie all'ingegno dei monaci benedettini locali che necessitavano di un formaggio che si conservasse a lungo.

Un atto notarile redatto a Genova nel 1254 testimonia infatti, che fin da allora il *caseus parmensis* (il formaggio di Parma) era noto in località lontane dalla sua zona di produzione.

Nel 1351 Giovanni Boccaccio lo cita nel Decamerone, nel descrivere il Paese del Bengodi.

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio 100% naturale composto per il 30% da acqua e per il 70% da sostanze nutritive prive di lattosio, una buona parte della componente nutritiva è rappresentata dalle proteine (32 g per 100 g di prodotto).

Le reazioni chimiche nel Parmigiano Reggiano sono processi fondamentali, guidati da enzimi e batteri lattici naturali, che avvengono durante la stagionatura e determinano il suo sapore, la sua consistenza e la sua digeribilità.

L'assunzione del Parmigiano Reggiano possiede non solo un importante ruolo nutrizionale nella dieta umana, ma anche **un effetto salutistico operato tramite il trasferimento di microrganismi in grado di modulare ed arricchire il microbiota intestinale dell'uomo.**

Il Parmigiano Reggiano si conferma il **primo prodotto Dop in Italia** con un giro di affari di 1,56 miliardi alla produzione e 2,6 miliardi di euro al consumo, e una **quota export che supera il 41%**.

La Francia, grande produttore di famosi formaggi, incredibilmente è il primo mercato (21% dell'export totale), seguito da USA (20,9%), Germania (17,8%), Regno Unito (12,3%) e Canada (3,9%).

Questo ed altro nella conferenza del Dr. Dario Caccamisi del 25 ottobre p.v.

