

Sintesi della visita - Azienda agricola “Persegona”

Nome del responsabile: Giuliano Persegona
Indirizzo: loc. Pieve di Cusignano – Fidenza (Pr)
Telefono: 331 6231966
Email: persegonagiuliano@icloud.it

GRUPPO DI VISITA

Produttore: Alessandro Pizzarotti
Consumatore: Francesca Marconi, Serena Rolandi, Andrea Pellegrini, Giancarlo Cadei, Stefano Franchi, Silvia Lusardi
Tecnico: Alberto Chiappari

VISITA

Data delle visita: 25 settembre 2022
Ora di inizio: 10.30
Ora di conclusione: 12.30

Osservazioni generali

Martina ci accoglie nello spaccio aziendale. Purtroppo non siamo riusciti a salire alla stalla a causa del fango e delle nebbie che ci avvolge in questa parte di giornata. L'azienda “Persegona” è una realtà familiare, vi lavorano infatti tre fratelli e due dei loro figli.

L'azienda è una realtà agricola significativa e molto conosciuta. Gestisce circa 230 ha di terreno e circa 270 bovini da latte di cui 120 vacche in lattazione. E' certificata bio da ICEA.

Le razze presenti sono soprattutto la Frisona (70 capi) e i meticci di Frisona (120); ci sono anche, con numeri inferiori, Brune alpine, Mont Beilard (pezzata rossa), Rossa norvegese e Rossa danese. La scelta di queste razze particolari è dettata soprattutto dal creare incroci per ottenere una migliore attitudine al pascolamento rispetto alla frisona che nei terreni scoscesi è soggetta al rischio di infortuni.

L'alimentazione è caratterizzata dall'utilizzo, una volta al giorno, di erba fresca. Questo rende il latte più colorato, più profumato e il formaggio diventa più aromatico.

Le vacche vengono tenute fino a fine vita (anche oltre dieci anni) e non mandate al macello quando la produzione di latte inizia a diminuire. Si crea così un legame affettivo con gli animali. Proprio perché gli animali producono meno, si punta alla qualità.

Per il miglioramento genetico ed evitare consanguineità, si acquistano tori all'esterno dell'allevamento ma li si acquistano come vitelli in modo da allevarli direttamente in azienda per un loro migliore adattamento.

Le vacche sono libere di uscire o meno dalla stalla. Gli animali sono perciò quasi sempre al pascolo e all'ora abituale vanno spontaneamente alla sala di mungitura anche perché sentono l'esigenza di svuotare le mammelle.

La stalla, in origine pensata per animali legati, è stata riadattata a stalla libera per rispondere alle regole del bio. Si vorrebbe allargare la copertura in una zona di paddock dove è già presente un fondo in cemento in modo da dare la possibilità in inverno di un'area all'aperto più confortevole. Per migliorare il benessere animale la stalla è dotata di ventilatori.

Come lettiera viene usata la paglia aziendale. Il letame viene asportato una volta al giorno. Questo viene utilizzato per la concimazione dei terreni.

Dopo questa introduzione, Martina ci fa entrare nel caseificio nel momento in cui lo zio e il cugino estraggono la massa caseosa dalla caldaia e la tagliano in due per ottenere le due forme gemelle. Queste vengono avvolte nella tela di lino e poste in una fascera che darà la forma definitiva. Ad ogni forma viene applicata una placca di caseina che è come la loro carta d'identità e che rende possibile identificarne sempre l'origine. Dopo poche ore verrà inserita anche la fascia che permette di incidere sulla forma il mese

e l'anno di produzione, il numero di matricola del caseificio e, per tutta la sua circonferenza, la scritta a puntini "Parmigiano-Reggiano".

Siamo passati poi a vedere le vasche di salatura dove le forme vengono immerse in una soluzione satura di acqua e sale e dove quest'ultimo penetra nel formaggio per osmosi. Ci viene spiegato che nelle vasche le forme rimangono 24 giorni ad una temperatura di 16-18 gradi. Lo zio disegna spesso sopra le forme, per esempio cinque montagnole (che rappresentano i tre titolari e i due nipoti) oppure gli auguri per qualche ricorrenza o nascita. Una volta al mese l'acqua delle vasche deve essere controllata in laboratorio per il mantenimento del livello di salatura e della sua qualità. Se i valori non sono corretti, occorre cambiarla.

Con questa fase finisce la produzione del Parmigiano ed inizia la stagionatura. L'azienda Persegona ha solo un piccolo magazzino mentre la maggior parte delle forme stagiona in un magazzino esterno.

Visitiamo perciò il piccolo magazzino dove sono presenti le forme destinate alla vendita e alcune mantenute per una lunghissima stagionatura. Una forma, ci dice Martina, è addirittura del 2016 e la scommessa è provare l'assaggio di un Parmigiano di 100 mesi. Normalmente la stagionatura è di 24-36 mesi.

Per poter definire un formaggio grana come Parmigiano-Reggiano questo deve avere una stagionatura minima di dodici mesi. A quel punto, infatti, gli esperti del Consorzio di tutela controllano le forme battendola con un martelletto che evidenzia gli eventuali difetti.

Le forme ritenute idonee vengono marchiate con l'apposito bollo a fuoco mentre le altre verranno sbiancate. Il formaggio "mezzano" è quello con difetti lievi e viene perciò "rigato" senza perdere la qualifica. Nel magazzino possiamo osservare i tre tipi di formaggio.

Ogni giorno in azienda vengono fatte 4/5 forme di Parmigiano. A volte viene fatta una lavorazione, in una caldaia a parte, con più panna e sale iodato di Salsomaggiore Terme. Quando viene usato il sale iodato di Salso viene messo solo per un certo periodo nelle vasche perché altrimenti prende troppo sapore.

Queste forme non possono essere marchiate Parmigiano perché non ne seguono tutto il disciplinare e vengono perciò denominate "Gran bio Persegona" che viene venduto da tavola anche ad 8 mesi contro i 12 minimi di stagionatura del Parmigiano. Questo formaggio fresco viene definito "Tenerella" e può essere mangiato così o utilizzato per altri usi come, per esempio, sulla pizza.

Lo sbiancato, invece, viene rivenduto come "Gran fresco" di prima e seconda scelta. La prima scelta è quando in realtà la forma non ha difetti (qui c'è stato un errore del battitore) mentre la seconda scelta ha effettivamente dei difetti. Alcuni clienti preferiscono questo prodotto perché assume un sapore più piccante.

Oltre che nello spaccio, il prodotto, nella rete del Des, viene venduto a Mercatiamo e a diversi gas.

La visita si conclude con gli assaggi di vari tipi di formaggi per valutarne differenze e qualità.

Suggerimenti

Prevedere nel corso della primavera-estate 2023 una visita presso la stalla, i pascoli e i seminativi.

Foto



Il punto vendita dove inizia la visita con spiegazione della storia dell' azienda



La lavorazione del latte per produrre due forme di Parmigiano Reggiano in ogni caldaia



La stanza di lavorazione



Il formaggio appena "pescato" della caldaia è messo nello stampo che gli darà la sua forma.



La stanza di salamoia



Il magazzino dove sono lasciate a maturare le forme



La degustazione

Firma del responsabile dell'azienda

Giuliano Persegona

Firma dei componenti del gruppo di visita

Alessandro Pizarotti

Francesca Marconi

Serena Rolandi

Andrea Pellegrini

Giancarlo Cadei

Stefano Franchi

Silvia Lusardi

Alberto Chiappari