



## LA CORRETTA GESTIONE CASALINGA DEL PARMIGIANO

La conservazione in ambiente casalingo del PARMIGIANO come formaggio stagionato non comporta particolari problemi. Conviene aprire la confezione solamente quando si intende consumarlo.

Di norma è meglio liberare il prodotto dall'imballo circa una ventina di minuti prima dell'uso, tenendolo possibilmente in ambiente fresco ed asciutto.

Questa operazione permette al formaggio di asciugare la parte esterna dall'unto che crea la situazione di sottovuoto sulla superficie del formaggio stesso.

Una volta tolto dal sottovuoto occorre conservare il prodotto in ambiente freddo max 10-12° ed abbastanza asciutto.

Se l'ambiente è troppo asciutto la superficie esterna diventa secca, l'interno però non subisce cambiamenti. E' bene quindi mantenere per quanto possibile il pezzo grosso intero e spezzare solo la parte di formaggio per l'utilizzo necessario.

Se l'ambiente è troppo umido, viceversa, può sorgere il problema della muffa, certamente più importante e difficoltoso.

In definitiva, una volta aperto il sottovuoto, il parmigiano si può mantenere in frigorifero, ma nel punto più asciutto del medesimo, avvolto nel film per alimenti e si conserva per oltre venti giorni mantenendo valide qualità organolettiche.

Altre due buone avvertenze:

1. dopo averlo tolto dal frigorifero per l'utilizzo, lasciarlo al caldo della casa il meno possibile, e riportarlo al più presto al freddo, sostituendone la pellicola poiché il passaggio dal freddo al caldo fa trasudare il formaggio ricoprendolo di umidità
2. Sostituire la pellicola ogni tanto per eliminare quel poco di umidità residua che la pellicola stessa potrebbe trattenere

La crosta è considerata formalmente non edibile. Nel caso la si voglia comunque utilizzare (possibile in quanto il Parmigiano non subisce trattamenti chimici in crosta) è bene procedere ad un' accurata e robusta spazzolatura per allontanare muffe o sporcizia.

La sua congelazione non è consigliata in quanto comporta perdita di parte delle qualità organolettiche.

16/04/2010

Beppe ed Alessandro