

LE AVVENTURE DEI
Topolini
Parmareggio

4

UN VIAGGIO DA INTENDITORI



IN COLLABORAZIONE CON
SHOCKDOM
[HTTP://WWW.WEBCOMICS.IT/](http://www.webcomics.it/)

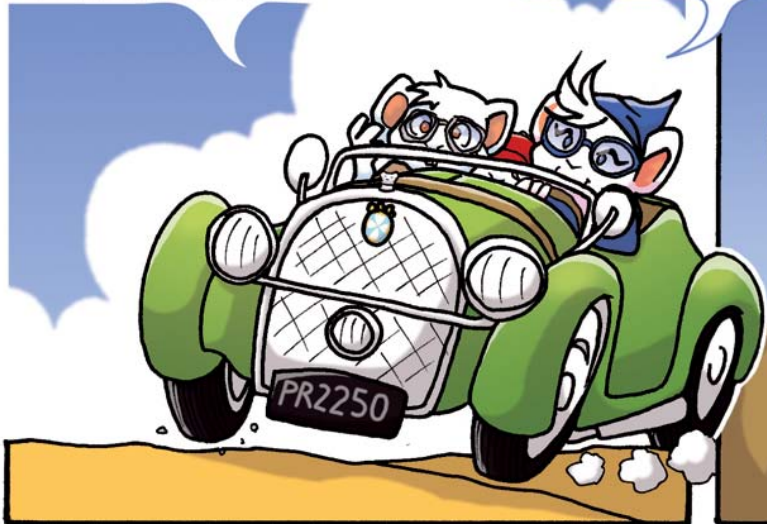


STORIA SCRITTA E DISEGNATA DA

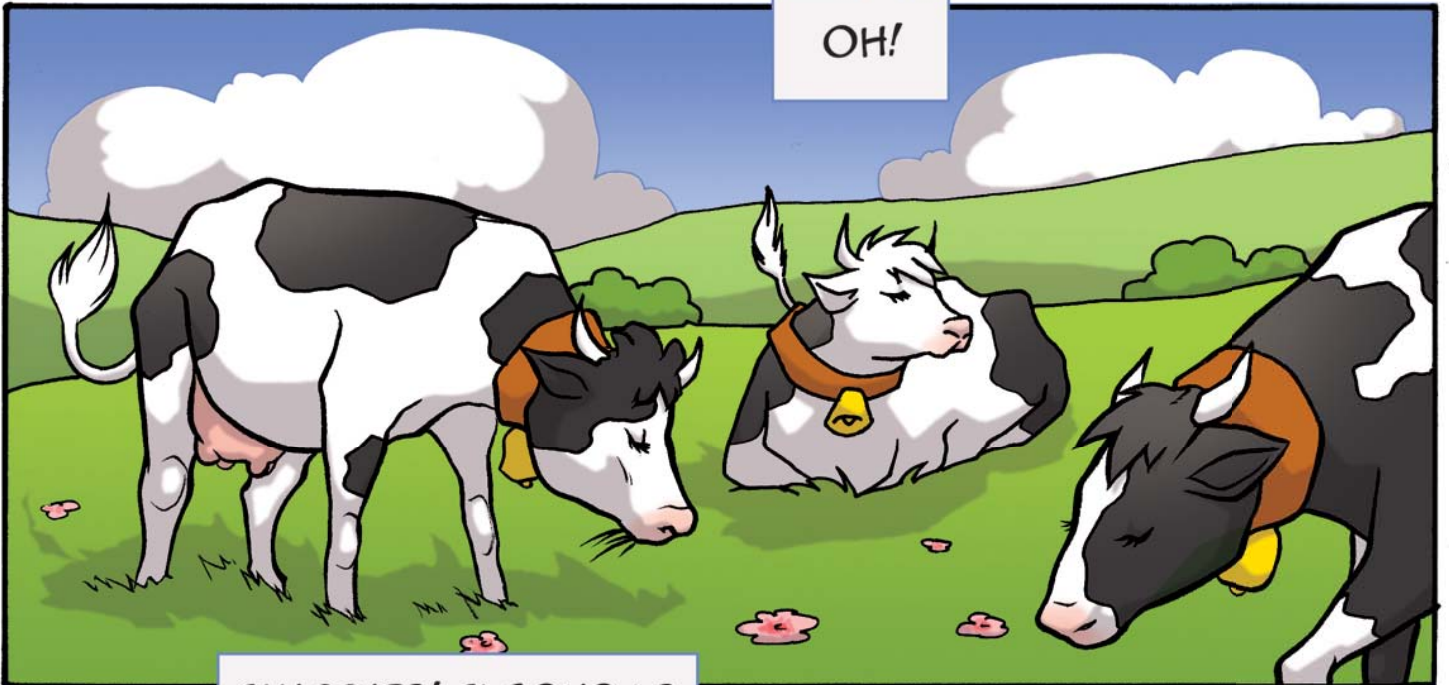
CALANDA DEGLI SPIRITI

VOGLIO PROPRIO
FARE UNA BELLA
SCORTA DI
PARMAREGGIO!

SIAMO QUASI ARRIVATI,
IL SUPERMERCATO È A
POCHI CHILOMETRI



OH!



GUARDATE! CI SONO LE
MUCCHE, CHE CARINE!

SAI, SONO LE
MUCCHE CHE FANNO
IL LATTE PER I
PRODOTTI
PARMAREGGIO



DAVVERO? E
COME SI FA? TU
LO SAI PAPÀ?

BEH, PER
PRIMA COSA...



PER PRIMA COSA
VIENE RACCOLTO IL
LATTE

ED È UN LATTE
SPECIALE?

BEH... SÌ! È IL LATTE
PRODOTTO DAGLI
ALLEVAMENTI TRA IL
PO E IL RENO, DOVE
LE MUCCHE MANGIANO
IL FORAGGIO
PRODOTTO IN ZONA...

...I COSTANTI CONTROLLI SUL FORAGGIO E
SUL LATTE NE GARANTISCONO LA QUALITÀ!



OGNI GIORNO IL LATTE DELLA
MUNGITURA SERALE VIENE FATTO
RIPOSARE IN VASCHE MOLTO AMPIE,
COSÌ LA CREMA DEL LATTE AFFIORA



LA CREMA DEL LATTE?

SÌ, È QUELLA PARTE DEL
LATTE CHE SERVE A FARE IL
BUON BURRO PARMAREGGIO

E POI?



A QUESTO PUNTO IL LATTE, PARZIALMENTE SCREMATO, VIENE VERSATO NELLA CALDAIA ASSIEME AL LATTE DEL MATTINO...

AH, SÌ?

...CREANDO UNA MISCELA DI LATTE PARZIALMENTE SCREMATO CRUDO.

SI SCALDA POI QUESTA MISCELA A CUI SI AGGIUNGE IL SIERO INNESTO, OTTENUTO DALLA LAVORAZIONE DEL FORMAGGIO DEL GIORNO PRECEDENTE, E IL CAGLIO PER FARE LA CAGLIATA

CAGLIATA?

È LA PARTE SOLIDA DEL FORMAGGIO, CHE VA SUCCESSIVAMENTE ROTTA IN PICCOLI GRANULI

PER FARLO SI USA UNO STRUMENTO A MANO MOLTO ANTICO, CHIAMATO SPINO... ED È SOLO L'INIZIO!

LA FASE SUCCESSIVA È LA
COTTURA...



... POI LA CAGLIATA VIENE
ESTRATTA E TAGLIATA E SI
OTTENGONO DUE PARTI
UGUALI, CHE VENGONO
DETTE "GEMELLE".

VENGONO MESSE NELLE
FASCERE E APPOSTE UNA
PLACCA DI CASEINA CON LE
GENERALITÀ DI OGNI FORMA
E I MARCHI DEL CONSORZIO
DI TUTELA DEL PARMIGIANO
REGGIANO

COME FOSSE UNA CARTA
D'IDENTITÀ, E UNA FASCIA
MARCHIANTE



GEMELLE...?

CHE IMPRIME IL
MESE E L'ANNO DI
PRODUZIONE, IL
NUMERO MATRICOLA
DEL CASEIFICIO



E LA SCRITTA A PUNTINI SU TUTTA
LA CIRCONFERENZA DELLE FORME

PARMIGIANO REGGIANO
PARMIGIANO REGGIANO
PARMIGIANO REGGIANO
PARMIGIANO REGGIANO
PARMIGIANO REGGIANO
PARMIGIANO REGGIANO
PARMIGIANO REGGIANO
PARMIGIANO REGGIANO
PARMIGIANO REGGIANO
PARMIGIANO REGGIANO

CHE POI VERRANNO IMMERSE A
BAGNO IN SALAMOIA, DOVE
RESTERANNO 20 GIORNI...



... DOPO MENO DI UN MESE, SI
PASSA ALLA STAGIONATURA NEI
MAGAZZINI.

IL FORMAGGIO VIENE MESSO A
RIPOSARE SU LUNGHE TAVOLE DI
LEGNO CHIAMATE "SCALERE"

DURANTE QUESTO PERIODO LA
PARTE ESTERNA ASCIUGA IN MODO
NATURALE E SENZA TRATTAMENTI.



E POI? QUANTO CI
VUOLE PERCHÉ IL
PARMIGIANO SIA
PRONTO?

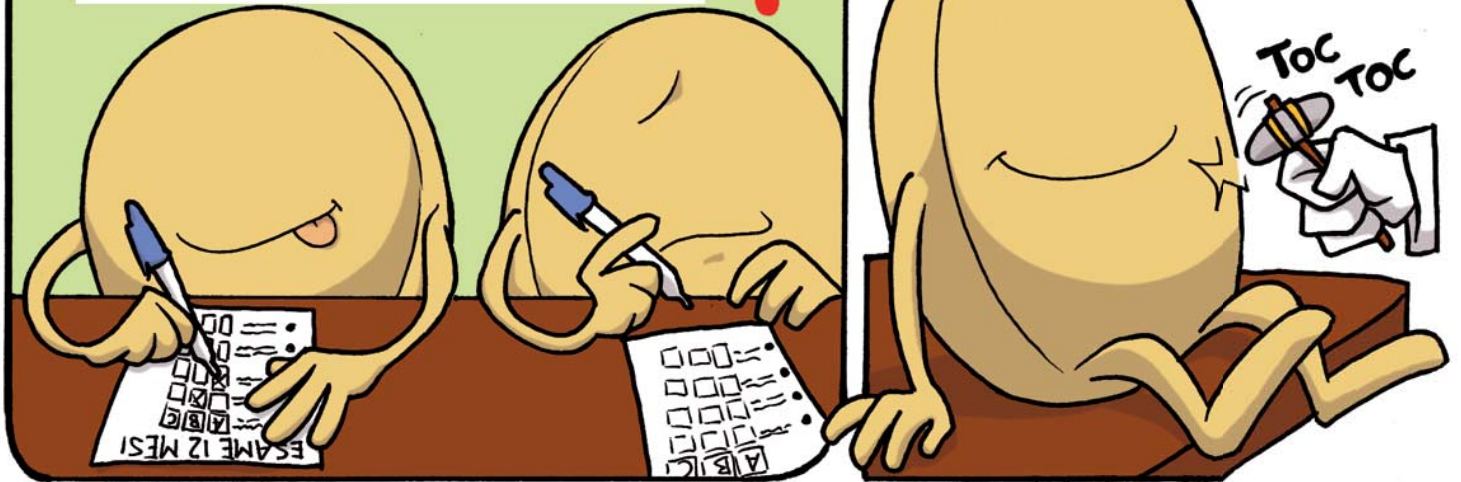


CI VUOLE
PAZIENZA... E IL
GIUSTO TEMPO...

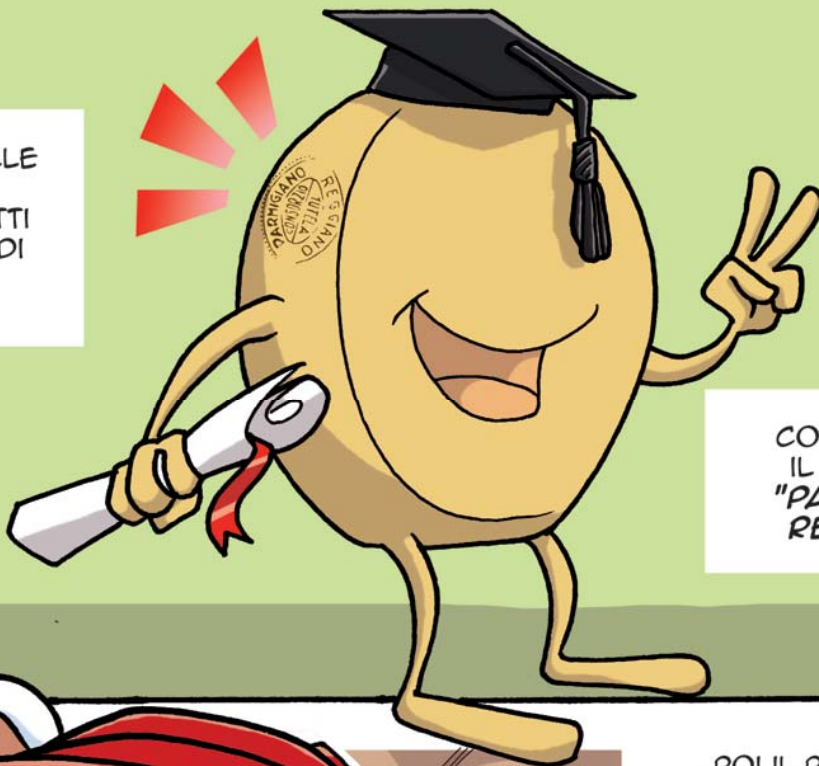
... PENSA CHE LA
STAGIONATURA MINIMA
È DI 12 MESI!



TRASCORSI 12 MESI, LE FORME VENGONO ESAMINATE E SOTTOPOSTE AI RIGOROSI CONTROLLI DEL CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO...



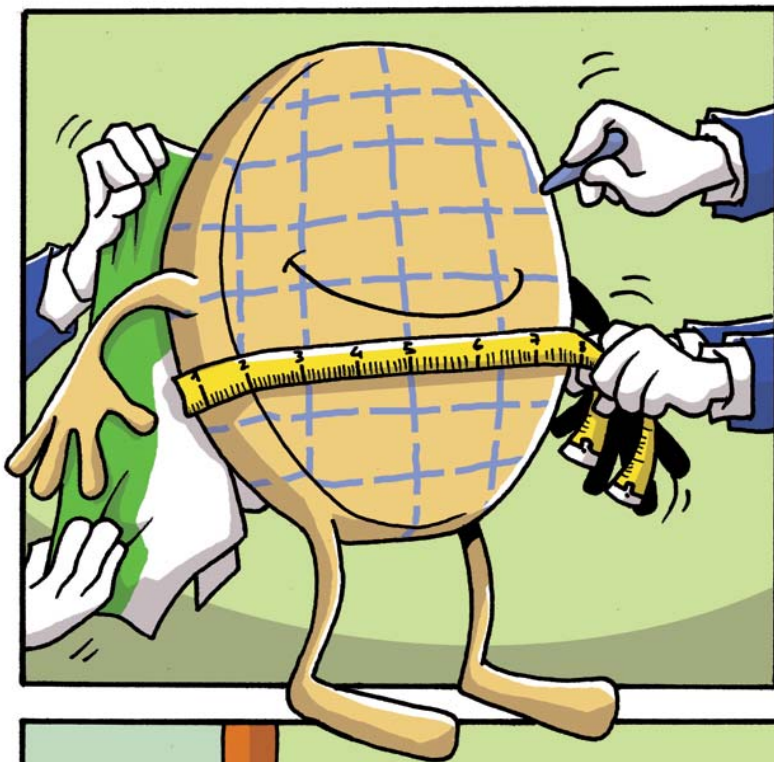
... E SOLO QUELLE FORME CHE RISPETTANO TUTTI GLI STANDARD DI QUALITÀ...



CONQUISTANO IL MARCHIO "PARMIGIANO REGGIANO"

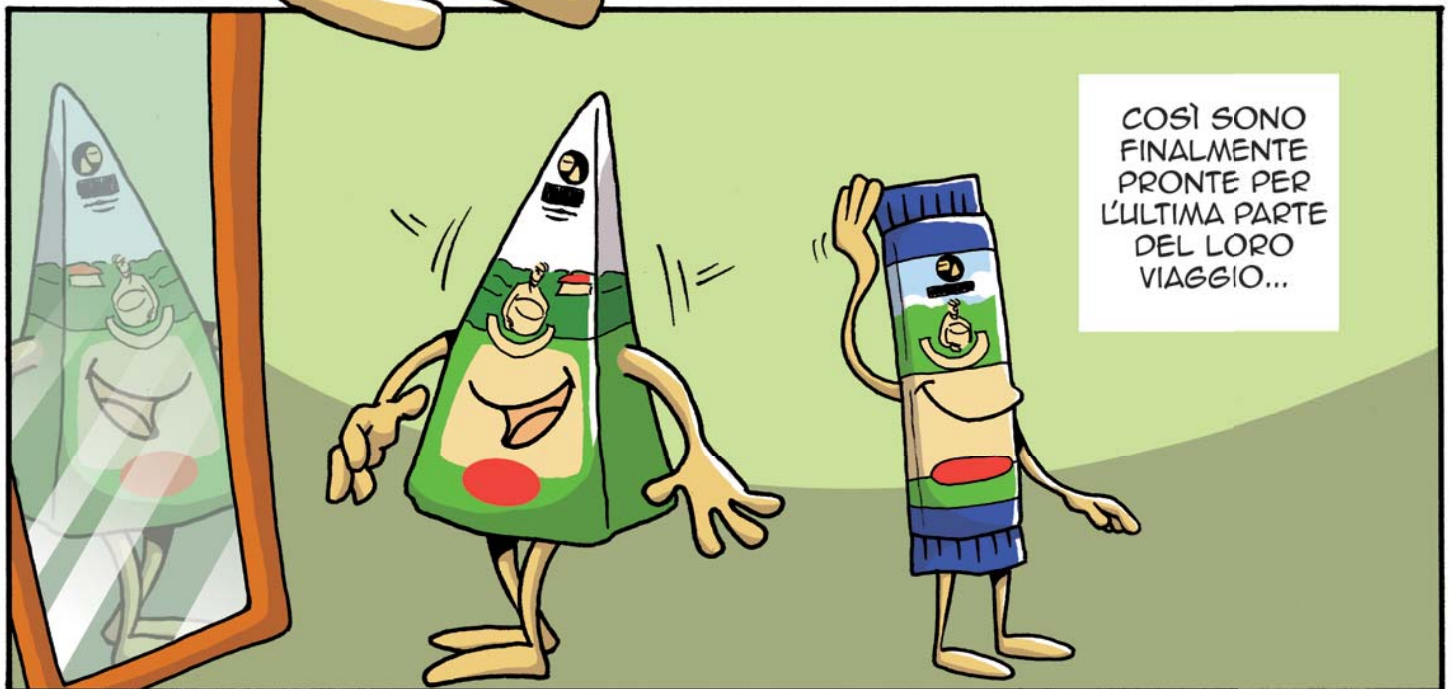
...POI IL PARMIGIANO CONTINUA LA STAGIONATURA FINO AD ARRIVARE ANCHE A 30 MESI





QUANDO IL PARMIGIANO RAGGIUNGE LA STAGIONATURA DESIDERATA, LE FORME VENGONO RIPORTATE A PARMAREGGIO, CHE SI OCCUPA DEL CONFEZIONAMENTO.

LE FORME VENGONO TAGLIATE E CONFEZIONATE DA PARMAREGGIO...



COSÌ SONO FINALMENTE PRONTE PER L'ULTIMA PARTE DEL LORO VIAGGIO...



E ARRIVARE QUI, DOVE IO, TE E LA MAMMA POSSIAMO ACQUISTARE TANTE COSE BUONE, COME L'ABC DELLA MERENDA...

...MA ANCHE I GRATTUGIATI...



COME IL
GRATTUGIATO 30
MESI PARMAREGGIO!
L'INGREDIENTE
SEGRETO DEI MIEI
FAMOSI SFORMATINI
AL PARMIGIANO!



YUM! LA PARTE MIGLIORE
DEL LORO VIAGGIO È
QUANDO I PRODOTTI
PARMAREGGIO ARRIVANO
NEL MIO PIATTO!

AH AH AH! HAI
PROPRIO RAGIONE!

CIOMP
CIOMP

FINE