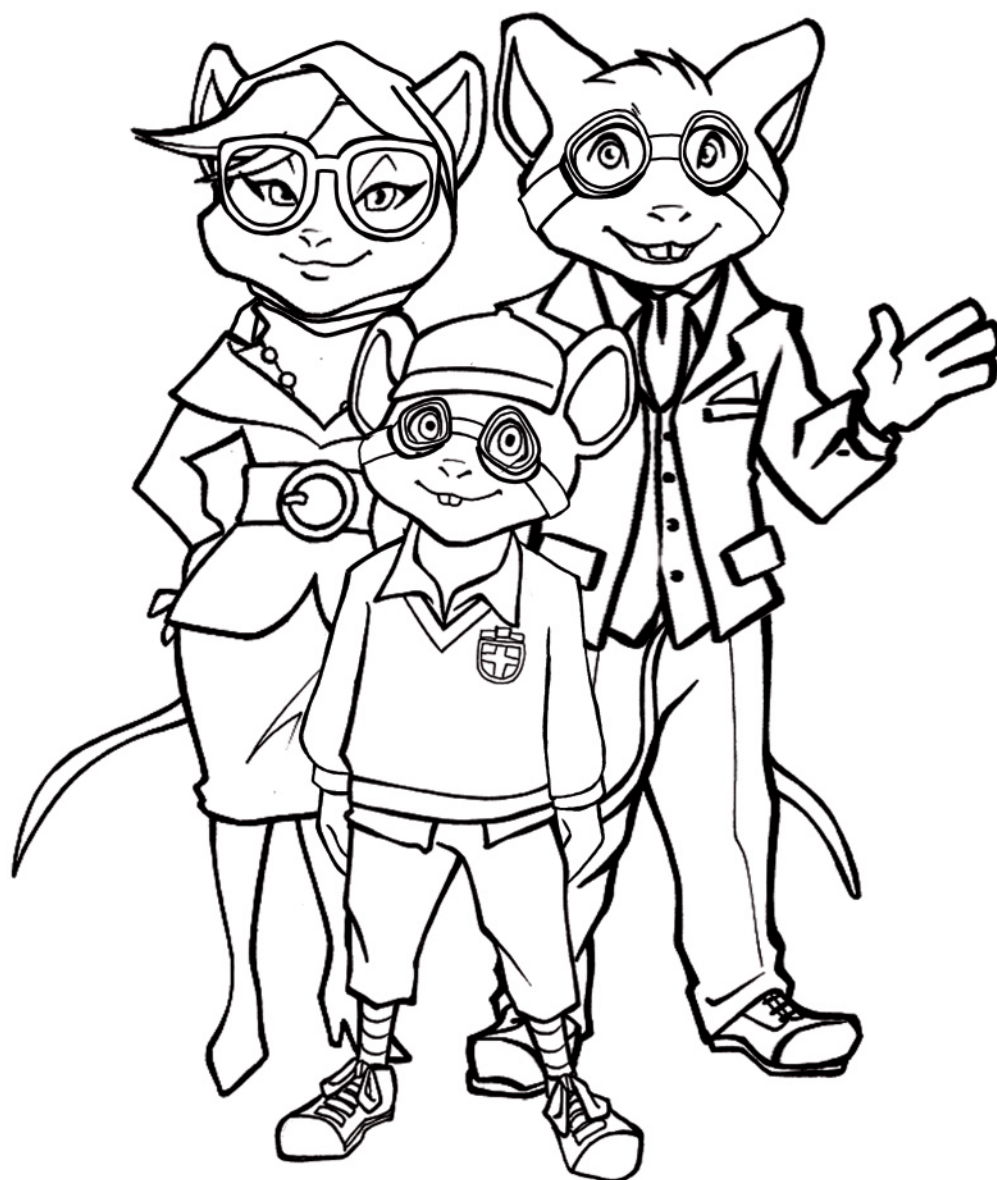


LE AVVENTURE DEI
Topolini
Parmareggio

4

UN VIAGGIO DA INTENDITORI



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

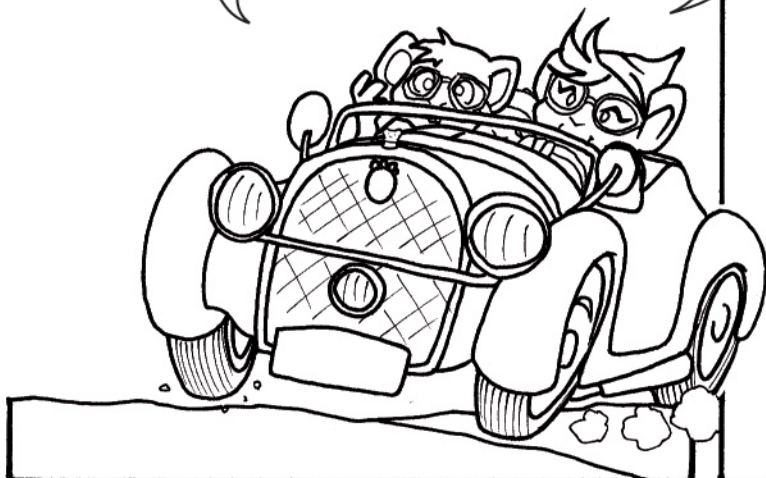


STORIA SCRITTA E DISEGNATA DA

CALANDA DEGLI SPIRITI

VOGLIO PROPRIO
FARE UNA BELLA
SCORTA DI
PARMAREGGIO!

SIAMO QUASI ARRIVATI,
IL SUPERMERCATO È A
POCHI KILOMETRI

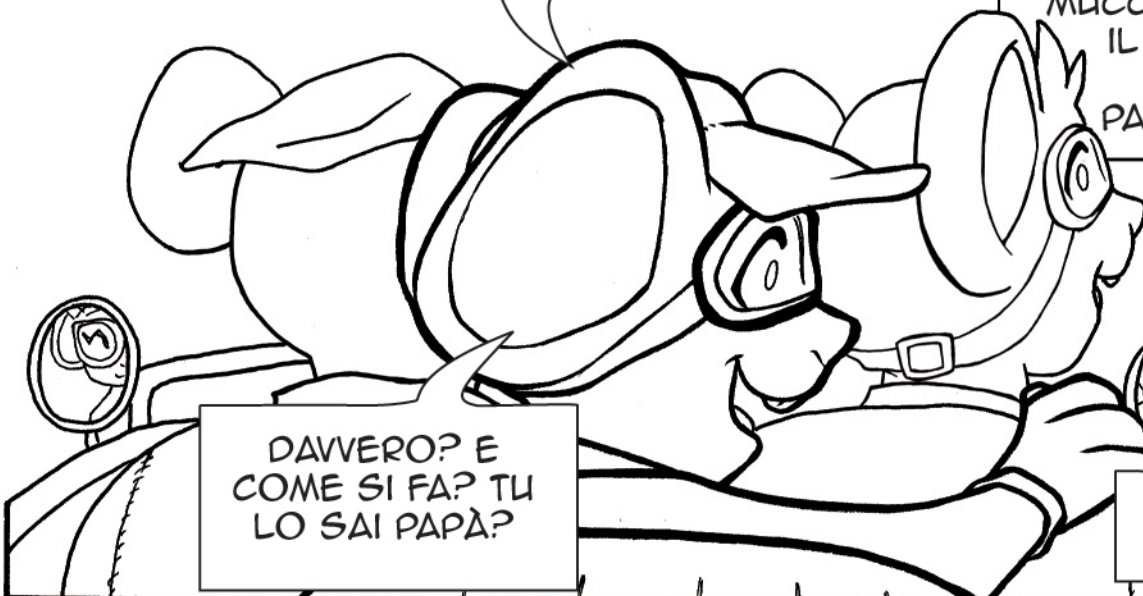


OH!



GUARDATE! CI SONO LE
MUCCHE, CHE CARINE!

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



DAVERO? E
COME SI FA? TU
LO SAI PAPÀ?

BEH, PER
PRIMA COSA...

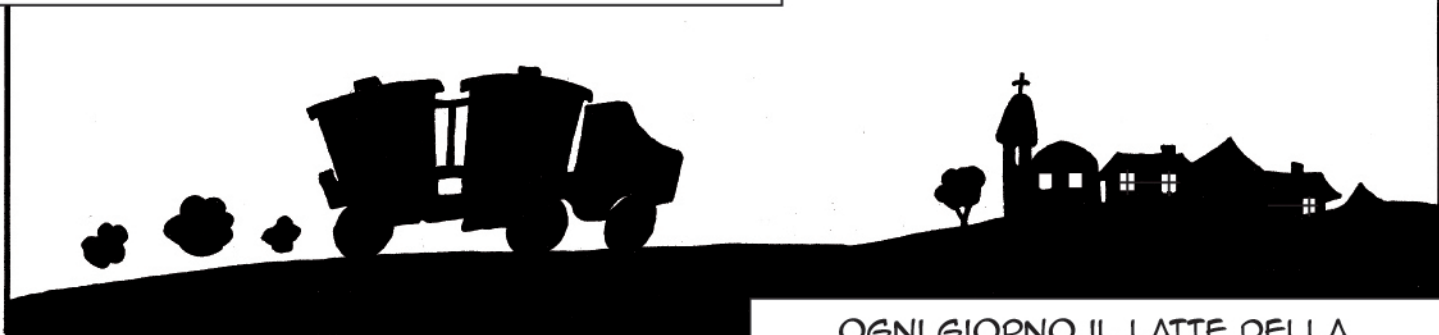


PER PRIMA COSA
VIENE RACCOLTO IL
LATTE

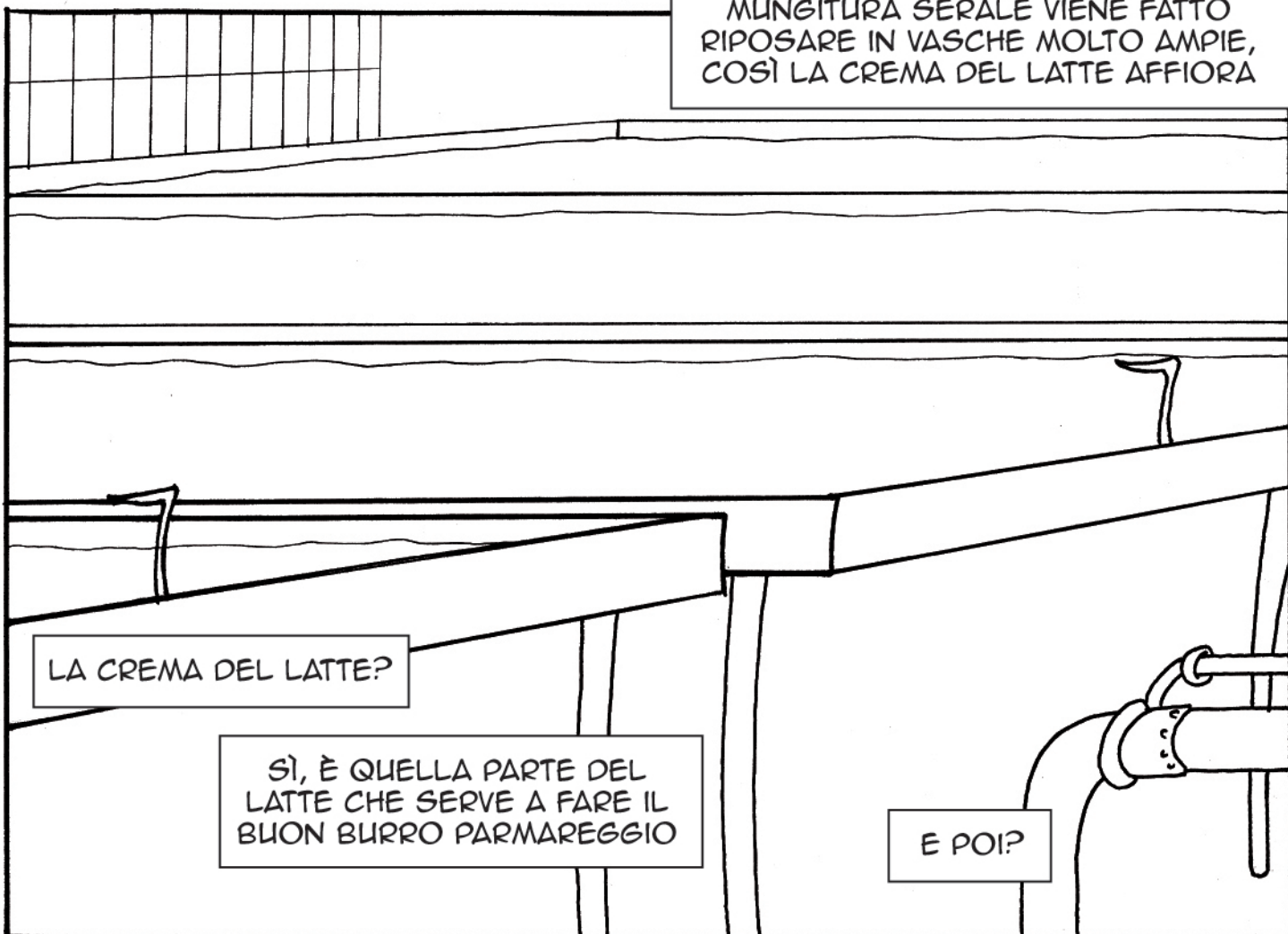
ED È UN LATTE
SPECIALE?

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!

... 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...

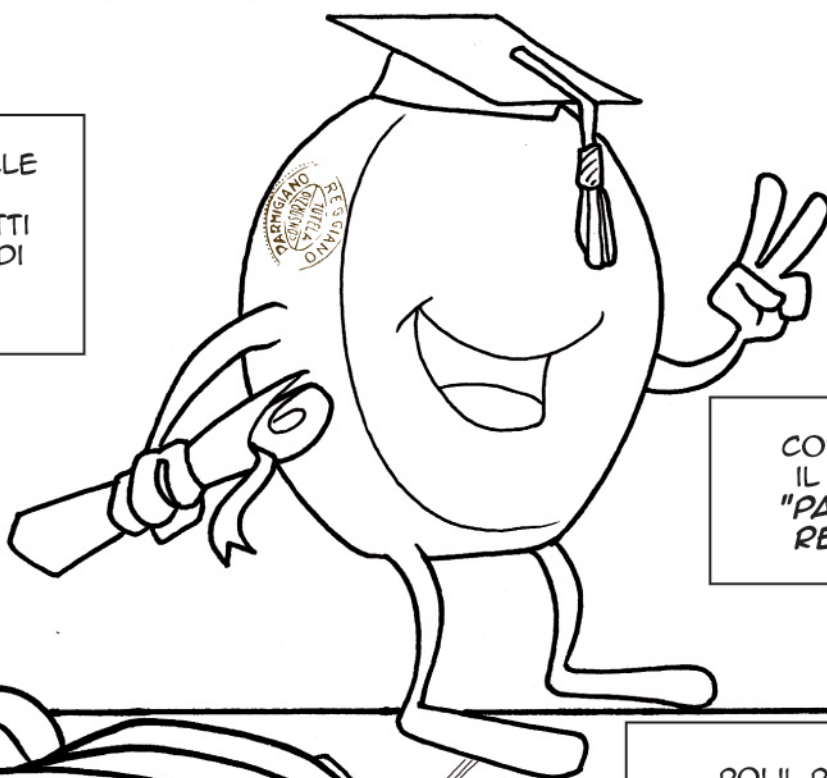
... PENSA CHE LA
STAGIONATURA MINIMA
È DI 12 MESI!



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

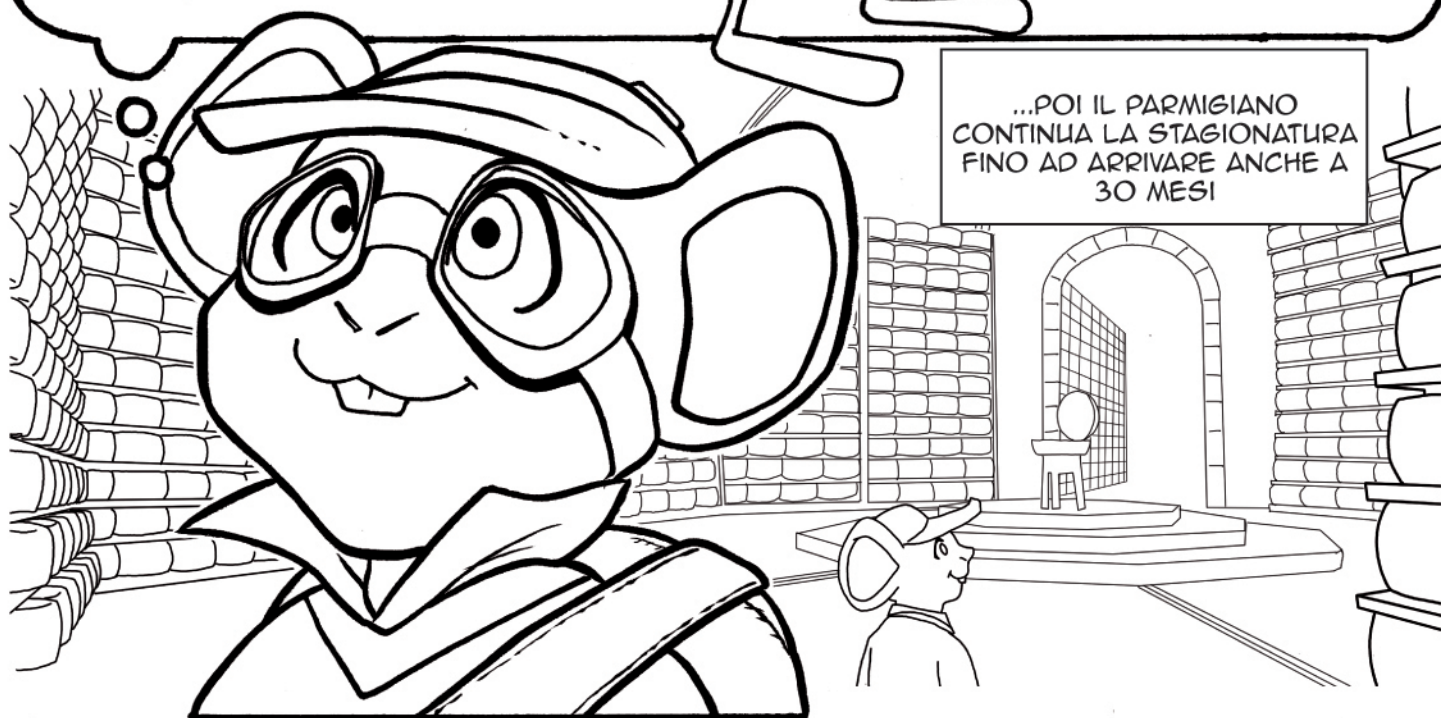


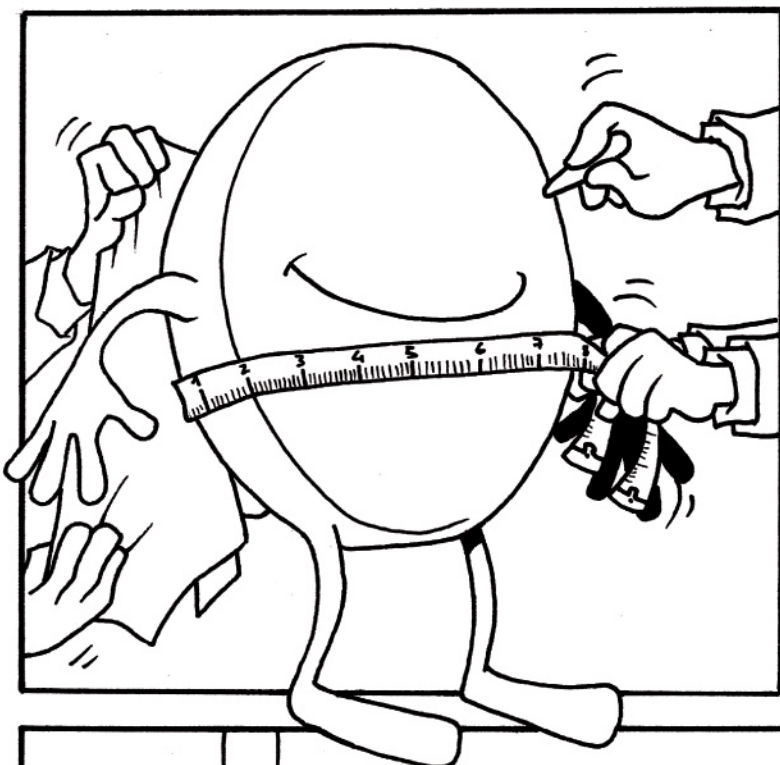
... E SOLO QUELLE
FORME CHE
RISPETTANO TUTTI
GLI STANDARD DI
QUALITÀ...



CONQUISTANO
IL MARCHIO
"PARMIGIANO
REGGIANO"

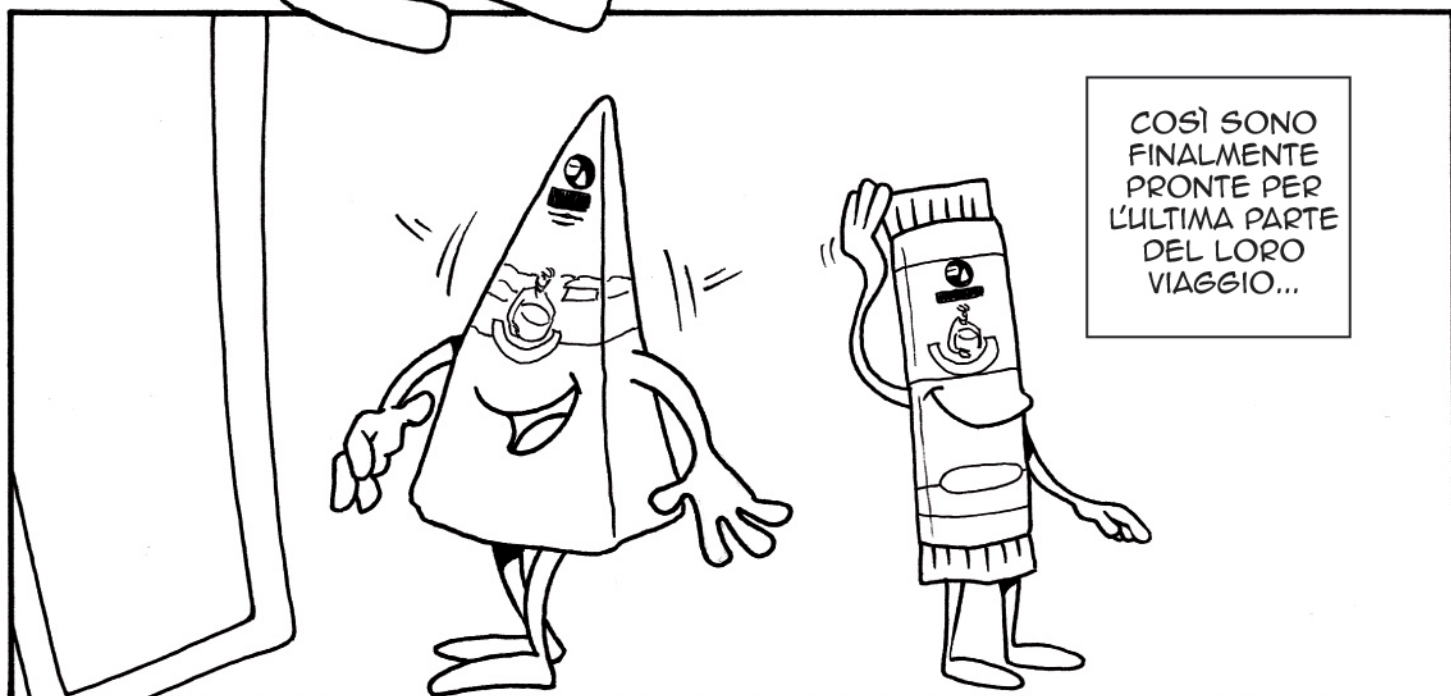
...POI IL PARMIGIANO
CONTINUA LA STAGIONATURA
FINO AD ARRIVARE ANCHE A
30 MESI





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