Chi ha detto che non si mette mai il Parmigiano Reggiano sul pesce?

parmigiano-reggiano-dessert-5ac6b626

La chiave del successo del **Parmigiano Reggiano**, marchio DOP italiano più influente al mondo e prima DOP per giro d'affare alla produzione (1,4 miliardi di euro) è proprio la **versatilità**. Il Parmigiano Reggiano è utilizzato in cucina, non solo per la classica "spolverata" sui primi piatti, ma anche per dare un tocco di carattere a **carne, pesce e persino ai dessert**. Ed è proprio per questo che il Re dei Formaggi è presente in tutti i paesi del mondo, con una quota export che cresce ogni anno e che ha superato il traguardo del 40%.

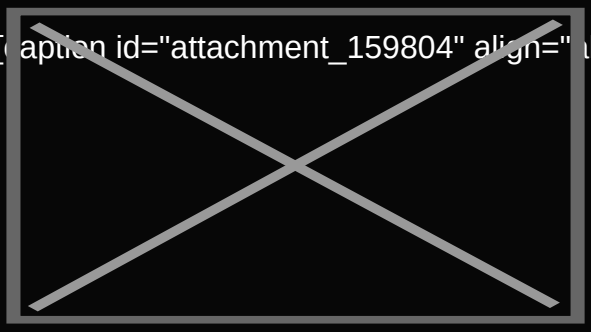
Così, se è vero che in cucina ci vuol sempre "buon gusto", è altrettanto vero che **le diverse stagionature regalano sensazioni aromatiche differenti** e lo rendono versatile in cucina adattandosi a molte preparazioni e abbinamenti. Se un Parmigiano Reggiano "giovane" di 12 mesi – delicato, con sentori di latte, yogurt e frutta fresca – è perfetto per arricchire insalate e si abbina egregiamente ad un vino bianco frizzante, un 36 mesi ha invece un sapore deciso - con note di spezie, frutta secca e brodo di carne - ed è l'ingrediente ideale per le paste ripiene, o per essere gustato a fine pasto con frutta e miele, accompagnato da un vino strutturato oppure da un buon Marsala o addirittura con una grappa trentina.

Il Parmigiano Reggiano è un **ingrediente eclettico**: lo utilizzano i cuochi giapponesi per dare un tocco di umami ai piatti, così come lo esalta Alfredo alla Scrofa nelle originali fettuccine Alfredo che sono diventate famose in tutto il mondo, grazie alla mantecatura perfetta che fonde la bontà delle fettuccine, del Parmigiano Reggiano e del burro in un piatto così semplice e strepitoso.

C'è un Parmigiano Reggiano per tutti i gusti e per tutte le occasioni. E non parliamo solo di stagionature, ma anche di **razze**. Ci sono la vacca bianca modenese, la rossa reggiana, la bruna e la frisona italiana. Così come esistono prodotti "certificati" che vanno incontro alle esigenze più diverse: dal prodotto di Montagna, al Kosher, dall'Halal, al Biologico. Per quanto riguarda nello specifico il pesce, l'abbinamento con il Parmigiano Reggiano non ci pare affatto ardito. Pensiamo ad esempio alla

salsa Mornay che i nostri cugini francesi utilizzano per accompagnare i crostacei, oppure alla consuetudine dei paesi nordeuropei di grattare il Parmigiano Reggiano sulla pasta ai frutti di mare. È semplicemente una questione di gusto! L'**abbinamento pesce-formaggio** è una tradizione consolidata, basti pensare alla cucina mediorientale che propone spesso le note acide dei prodotti caseari (come lo yogurt) per bilanciare il gusto ricco e grasso di alcuni pesci.

[caption id="attachment_159804" align="alignleft" width="300"]



Luca Marchini[/caption]

"Il Parmigiano Reggiano non è solo un'eccellenza, ma anche e soprattutto un prodotto estremamente versatile", commenta **Luca Marchini**, chef stellato di Modena e presidente di **JRE Italia (Jeunes Restaurateurs)**. "Se ci pensiamo – prosegue – alcuni piatti tra i più classici della cucina italiana sposano pesce e formaggio, ne cito solo uno: i **Calamari ripieni** possono avere una farcitura realizzata con prezzemolo, aglio, ricotta, Parmigiano Reggiano e, appunto, calamaro tritato. Spostandoci verso un utilizzo creativo, immaginando il mio Calamaro cotto al kamado, potrei pensare di aggiungere un leggero velo di crumble preparato con Parmigiano Reggiano, farina, burro e liquirizia. In cucina, poi, ogni risotto con il pesce potrebbe essere mantecato con il Parmigiano Reggiano. Ad esempio, un mio piatto storico, avuto in carta fino a poco tempo fa, era Risotto con estratto di porri cotti in forno, rucola, crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, ostriche e rabarbaro a crudo. Oggi, a L'Erba del Re, il Parmigiano Reggiano è anche diventato un pre dessert: '**Scaglia di Parmigiano**', ovvero guscio di cioccolato bianco, cuore di Parmigiano Reggiano 30 mesi, marmellata di amarene (nessuna aggiunta di zucchero), Aceto balsamico Tradizionale di Modena. In questo piatto, la scelta della stagionatura 30 mesi è data dalla necessità di ottenere una maggiore consistenza e struttura in bocca", conclude Luca Marchini.