

Parmigiano reggiano & vinos de jerez, la pareja perfecta

“¡Nunca viste una combinación igual!”. Este ha sido el leit motiv de la I Cata de Parmigiano Reggiano y Vinos de Jerez organizada por el Consorcio de Parmigiano Reggiano que tuvo lugar ayer en el restaurante madrileño La Malaje.

En la cata, codirigida por **Laura Sánchez Lara**, periodista gastronómica, sumiller y formadora en **Vinos de Jerez**, y **Andrea Robuschi**, representante del Consorcio que protege la producción y características de este aclamado queso italiano con [Denominación de Origen Protegida](#), se pudo comprobar la idoneidad de combinar ambos productos.



Parmigiano reggiano & vinos de jerez, la pareja perfecta

La versatilidad del [Parmigiano Reggiano](#), un queso que ofrece mil y una opciones de consumo desde el desayuno hasta la cena,

pasando por el aperitivo, quedó patente en la cata, en la que se pudieron **degustar** maduraciones de 13,5 meses, 24, 36, 72 y el especialísimo y **aromático Vaca Bruna** de 24 meses.

Bajo la experta batuta de Laura y Andrea, se probaron distintos **maridajes** con algunos vinos de Jerez seleccionados, como el joven Amontillado Fossi, elaborado por [Bodegas Primitivo Collantes](#), el viejo amontillado NPU Sánchez Romate, el Palo Cortado VORS de Bodegas Lustau, el Oloroso Villapanés de la jerezana bodega Emilio Hidalgo o una de las sorpresas de la cata, la cerveza artesana Imperial Porter Jerez, madurada en bota de roble previamente envejecida con vino oloroso de Jerez.

También resultó sorprendente la combinación del más maduro de los quesos, el Parmigiano Reggiano de 72 meses con una gota de **Aceto Balsámico Tradicional de Módena**, un vinagre con Denominación de Origen Protegida que, al igual que los Vinos de Jerez, se elabora con un sistema de crianza en soleras.

Por último, Manuel Urbano, chef de [La Malaje](#), demostró la excelente combinación del **Parmigiano Reggiano** con su forma de entender la cocina, mirando al Sur, a su Andalucía natal con una selección de sorprendentes tapas: Rollitos de trigueros y aguacate con mojo de **Parmigiano Reggiano** de 13,5 meses, Bravas aliñadas con **pastrami y Parmigiano Reggiano** de 24 meses, Mini-arepas de Parmigiano Reggiano de 36 meses con chutney de pera, Mazamorra de almendras, Parmigiano Reggiano de Vaca Bruna de 24 meses y sardina ahumada y **Tortelloni** de berza, chicharrón y Parmigiano Reggiano a la carbonara de 72 meses.



Mini-arepas de Parmigiano Reggiano de 36 meses con chutney de pera

Parmigiano Reggiano, el 'Rey de los Quesos'

El Parmigiano Reggiano es uno de los quesos más antiguos y apreciados del mundo. Considerado como “el rey de los quesos”, los orígenes del Parmigiano Reggiano se remontan a la Edad Media, cuando los monjes benedictinos impulsaron la búsqueda de un queso que tuviera una larga duración en el tiempo.

No se puede entender el **Parmigiano Reggiano** sin vincularlo a la zona donde se elabora, la Emilia Romagna y una pequeña parte de Lombardia, una superficie de 10.000 km² que comprende las provincias de **Parma, Reggio Emilia, Módena, Mantua** (al sur del río Po) y **Bolonia** (al oeste del río Reno). Aquí se produce la leche, se transforma en queso, se cura (durante un mínimo 12 meses) y se envasa.

La unión de este queso a su territorio va mucho más allá de una cuestión puramente tradicional o cultural, sino que tiene

su origen en la utilización de la leche cruda que se produce exclusivamente en esta zona. Se trata de una leche especial, que se caracteriza por una singular e intensa actividad bacteriana de la flora microbiana autóctona, influida por factores ambientales y por los forrajes, hierbas y henos que consumen las vacas dedicadas a la producción del Parmigiano Reggiano.

Para elaborar el **Parmigiano Reggiano** solo se utilizan tres ingredientes: **leche cruda, cuajo y sal**. Nada más. Está terminantemente prohibido el uso de cualquier aditivo, de iniciadores bacterianos y alimentos fermentados, así como de alimentos ensilados, ampliamente utilizados en otras partes de Italia. Solamente el quesero, con su buen hacer y gracias a la técnica de la caseificación, consigue hacer prevalecer las bacterias lácticas que operan en las fermentaciones lácticas positivas y esperadas para que el queso resulte extraordinario.

La curación mínima es de 12 meses (el más largo periodo de curación mínima de todos los quesos DOP), pero es en torno a los 24 meses que el **Parmigiano Reggiano** alcanza la maduración adecuada para expresar sus características típicas. Puede también seguir madurando, hasta 36 o 48 meses o incluso más, manifestando aromas y perfumes inexplorados.