

Un dels parmesans més antics del món, encetat a Barcelona: "Té gust de tòfona i sotabosc"

T'imagines poder tastar un formatge parmesà de l'any 2000? Doncs unes 400 persones han pogut gaudir d'aquesta experiència única a Barcelona, en un acte organitzat a l'Hotel Majestic. El formatge en qüestió era una peça que la distribuïdora de formatges barcelonina Ar dai va adquirir en una subhasta benèfica als World Cheese Awards celebrats el novembre del 2021 a Oviedo.

original

T'imagines poder tastar un formatge parmesà de l'any 2000? Doncs unes 400 persones han pogut gaudir d'aquesta experiència única a Barcelona, en un acte organitzat a l'Hotel Majestic.

El formatge en qüestió era una peça que la distribuïdora de formatges barcelonina Ar dai va adquirir en una **subhasta benèfica** als World Cheese Awards celebrats el novembre del 2021 a Oviedo.

Ara, dos anys després, els actuals propietaris de l'empresa --que també ho són de Vila Viniteca-- han decidit que **era el moment d'encetar el formatge** i compartir-lo amb els seus clients i amics.

Es tracta d'una peça única, "un dels formatges més antics del món", asseguren, i per això no s'han estat de res: l'obertura ha anat a càrrec de Sante Spaggiari, tallador del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, i els comensals han pogut tastar el formatge acompanyat de **quatre peces més de diverses curacions**, tot maridat amb els millors vins.

De fet, **era tota una incògnita saber com sortiria una peça tan antiga**, i si s'hauria conservat en bones condicions. Els qui l'han pogut tastar asseguren que sí.

"El resultat ha estat magistral, **emociona i sorprèn** tastar una peça tan vella en tan bones condicions", asseguren els responsables de l'acte.

Una peça habitual, recorden, sol tenir un període maduració mínim de **12 mesos**, i assoleix el sabor més característic a partir dels 24.

Els altres parmesans protagonistes de l'acte tenien 18, 24 i 54 mesos i 12 anys de curació.

¿A qué sabe el Parmigiano Reggiano más longevo del mundo? Resolvimos el misterio abriendo esta pieza única de 23 de años de curación com más de 400 clientes y amigos en el Hotel Majestic. Gracias por compartir este momento histórico con nosotros. Todos los detalles en pic.twitter.com/s80Lo88IAk

Quin gust té?

Segons la nota de tast, es tracta d'una "**meravella de formatge**" amb una "potència" destacable.

"Desequilibrat al nas, però en boca rodó i espectacular. **Sal, acidesa, picant i amb notes de tòfona, sotabosc, regalèssia i vainilla**, molta vainilla. Final llarg i net. Textura sense gens d'humitat. Un miracle que estigui així amb 23 anys", conclouen.

A més, en destaquen l'estat de conservació, amb una "escorça impecable, molt gruixuda i dura, **neta i sense esquerdes**"; un espectacle".

Els afortunats el van poder maridar amb un **malvasia de 153 anys** de Matilde Henriques, tan especial com el formatge que acompanyava.

Elaborat el 2000 en una petita formatgeria

La roda que ara s'acaba d'encetar es va elaborar l'abril de l'any 2000 a la **Latteria di Tabiano**, a la província de Reggio de l'Emília.

En aquell moment va ser un dels primers a rebre la prestigiosa distinció de Qualitat de la Muntanya, que vol dir que està fet amb llet dels Apenins i que ha **envellit almenys durant 24 mesos**. Gairebé 24 anys, de fet, en aquest cas.

Erio Bertani, responsable de la formatgeria, va conservar aquesta roda fins al 2018. Va ser llavors quan la seva dona, Susetta Sforacchi, els seus fills i la Selecció Italiana del Parmigiano Reggiano van decidir donar-la en la seva memòria.

El preu que se'n va pagar no ha transcendit, però se sap que els fons es van destinar a dos projectes solidaris.

Ni en Italia, el Parmigiano Reggiano más longevo del mundo lo han abierto en Barcelona: ¿A qué sabe?

No ha sido en Parma, Módena, Reggio Emilia o Bolonia. Ni tan siquiera en alguna otra ciudad italiana. El queso Parmigiano Reggiano más longevo del mundo, con la increíble cifra de 23 años de calmada maduración, se ha abierto en Barcelona. Y con una sorpresa mayúscula: a pesar de su antigüedad, con un sabor sorprendente. El misterio del Parmigiano ha quedado resuelto. Te lo contamos.

POR DAVID RUIZ PUBLICADO: 08/11/2023



PARMIGIANO REGGIANO

- [Parmigiano Reggiano: todo sobre el queso italiano](#)

- [Rigatoni al pomodoro con Parmigiano, la receta de pasta más deliciosa](#)
 - [Ensalada de fresas y queso parmesano](#)
-

¿A qué puede saber **un queso Parmigiano que lleva 23 años madurando?**

Nunca un queso de estas características había estado tanto tiempo sin abrir. 276 meses, para ser exactos. Un pequeño récord que lo había convertido en uno de los quesos comestibles más antiguos del mundo que permanecía intacto hasta la fecha.

El máximo para consumo es, como mucho, 10 años y lo habitual es que no sobrepase los dos años. **Nunca se había abierto un Parmigiano Reggiano con esta antigüedad.** Una experiencia única porque resulta increíble que un producto creado únicamente con tres ingredientes naturales - leche natural cuajo y sal- se pueda conservar durante 23 años y aún resultar comestible. Y no sólo comestible, sino sabroso. La magia del tiempo.

Un Parmigiano Reggiano con mucha historia

Esta pieza de Parmigiano Reggiano fue elaborada en abril del año 2000 por la lechería Latteria di Tabiano, ubicada en la provincia de Parma. Erio Bertani, responsable de la quesería, decidió hacerse con la pieza y conservarla en el almacén de su tienda. Tras morir, hace cinco años, su familia la subastó en su memoria, y **hace dos años fue adquirida en una subasta de los World Cheese Awards.** De hecho, todo lo recaudado a raíz de la venta de la pieza de queso se ha donado a diversos proyectos solidarios.



Desde entonces, la rueda de queso ha permanecido intacta, sin que nadie la haya abierto ni comprobado el estado de su interior. Siendo uno de los quesos comestibles más antiguos del mundo, está **considerado una rareza y se ha convertido en una pieza única en su especie.**



PARMIGIANO REGGIANO

La magia del Parmigiano Reggiano está en su maduración

El Parmigiano es uno de los quesos más antiguos y ricos del mundo, que se sigue produciendo hoy en día con la misma artesanía y técnicas de producción que se utilizaban hace casi mil años. Sólo puede elaborarse en una pequeña zona del norte de Italia, que incluye las provincias de Parma, Módena, Reggio Emilia y Bolonia. El Parmigiano Reggiano se elabora con sólo tres ingredientes: leche, sal y cuajo (no contiene lactosa). Nada más. Aunque su **periodo mínimo de maduración es de 12 meses, suele expresar todas sus características a los 24 meses**. Pero lo sigue haciendo con éxito hasta los 36, 48 e incluso 72 meses. Más, ya es un riesgo en ocasiones. Como el vino, que también necesita su tiempo... pero sin pasarse.

¿Y a qué sabe un parmigiano de 23 años?

A diferencia de los que no sobrepasan los 2 años de maduración (lo habitual), que saben a crema fresca, yogur, vegetales, fruta fresca mantequilla y especias, el Parmigiano Reggiano más longevo del mundo **sabe a sotobosque y a trufas. Pero también a vainilla y a regaliz**. Una mezcla espectacular de sabores que se observa en las rocas de este queso único. Y, como es lógico, mucho menos hidratado que sus hermanos pequeños porque, tras tantos años madurando, pierde mucha agua.



PARMIGIANO REGGIANO



PARMIGIANO REGGIANO

Frente al amarillo pajizo, habitual en los quesos de dos años, pasando por el color rojizo de aquellos que llegan a tener hasta 5 años, el parmigiano más antiguo es marrón, como cabía esperar. Una evolución cromática previsible que se observa en las rocas que lo forman. En nariz, la intensidad es mucho menor, porque se la ha dejado en el camino, pero mantiene una explosión de sabores, que incluye astringencia, picor y acidez.

No es lógicamente un queso muy equilibrado porque el tiempo no perdona. Pero, para sorpresa de los que saben de quesos, ha llevado muy bien el paso del tiempo. El Parmigiano Reggiano más longevo del mundo ha aprobado con nota.

Así es el Parmigiano Reggiano más longevo del mundo, madurado durante 23 años

En el evento que reunió a toda una constelación de chefs, sumilleres y especialistas en un mismo espacio majestuoso se presentó una de las piezas de queso de Parmigiano Reggiano más antiguas del mundo elaborada en la lechería Latteria di Tabiano, ubicada en la provincia de Parma. ¿A qué sabe este queso Parmigiano de 23 años?

Laura Pérez • original



Haz clic [aquí](#) para leer la versión en inglés.

En el evento que reunió a toda una constelación de chefs, sumilleres y especialistas en un mismo espacio majestuoso se presentó una de las piezas de queso de **Parmigiano Reggiano** más antiguas del mundo elaborada en la lechería **Latteria di Tabiano**, ubicada en la provincia de Parma.

¿A qué sabe este queso Parmigiano de 23 años? La magia entre el proceso de maduración y la combinación de tres ingredientes naturales, leche natural de la montaña de los Apeninos, cuajo y sal dió como resultado esta elaboración salada y algo picante, con notas de frutos secos, bajo bosque y trufa.

El Parmigiano Reggiano al que se concedió la categoría de *Calidad de Montaña* por parte del Consorcio Conva, fue adquirido en una subasta benéfica por **Ardai** en los **World Cheese Awards de 2021** celebrados en Oviedo.



El queso que se abrió rodeado de la expectación absoluta del público no pretende comercializarse por parte de **Vila Viniteca**. **Eva Vila**, la máxima responsable de **Ardai**, como maestra de ceremonias, sirvió ese momento histórico junto a una gran cata maridada con vinos en el **Hotel Majestic** de **Barcelona**, que reunió a 500 personalidades de la escena gastronómica.

La cata del queso en cuestión, que adquiere un color parecido al ámbar, y ese sabor intenso de sotobosque y trufa con notas de vainilla y regaliz, se sumó a la de otras cinco ruedas de Parmigiano de 18, 24 y 54 meses de duración de la productora **Montecoppe**.