

Come conservare il Parmigiano Reggiano

Come si conserva il Parmigiano Reggiano?

Ecco una guida, fornita dal [Consorzio](#), su come preservare al meglio le caratteristiche peculiari del Re dei Formaggi

(www.parmigianoreggiano.it/come_gustarlo/taglio_conservazione/come_conservare_parmigiano_reggiano.aspx).

COME CONSERVARE IL PARMIGIANO REGGIANO PRECONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Il Parmigiano Reggiano, per brevi periodi di tempo, può essere messo in esposizione a temperatura ambiente presso gli esercizi di vendita senza subir danni. Una volta effettuato l'acquisto è consigliato che venga tenuto in **ambiente refrigerato** al fine di preservare tutte le sue caratteristiche aromatiche e garantire una conservazione ottimale del prodotto.

Il Parmigiano Reggiano **preconfezionato sottovuoto** può essere conservato **in frigorifero** a una temperatura compresa tra i 4° e gli 8° C. È importante assicurarsi che la **confezione sia sigillata e integra**, e che non sia esposta all'aria.

COME CONSERVARE IL PARMIGIANO REGGIANO TAGLIATO FRESCO O ESTRATTO DAL SOTTOVUOTO

Quando si acquista un pezzo di Parmigiano Reggiano fresco o quando lo si estrae dalla confezione sottovuoto si deve conservare in frigorifero a una temperatura compresa **tra i 4° e gli 8° C.**

Il prodotto mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche se conservato:

- a un **livello di umidità ottimale** (si sconsiglia il frigorifero ventilato in quanto il formaggio tenderebbe a seccare)
- **lontano da altri cibi** (la parte grassa del formaggio tende ad assorbire gli altri odori presenti nel frigorifero)

Si consiglia l'utilizzo di **contenitori in vetro o in plastica** oppure di avvolgere il Parmigiano Reggiano in **pellicole a uso alimentare**.

Con queste precauzioni il Parmigiano Reggiano può essere conservato per un lungo periodo. È tuttavia necessario controllare regolarmente che non si alterino le condizioni di mantenimento.

Si consiglia di **non congelare mai** il formaggio.

DURATA DELLA CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO

Il Parmigiano Reggiano confezionato sottovuoto può essere conservato in frigorifero per diversi mesi. Ogni confezionatore si fa carico di indicare sulla confezione una data di utilizzo (TMC, **Termine Minimo di Conservazione**, diversa dalla scadenza che è perentoria), preceduta dalla frase "da consumarsi preferibilmente entro...".

Una volta aperta la confezione sottovuoto, o nel caso di acquisto di un pezzo tagliato direttamente dalla forma, le indicazioni e i suggerimenti sul periodo di conservazione variano a seconda dell'umidità.

Per un **Parmigiano Reggiano più giovane (13 - 15 mesi)**, e quindi più ricco di umidità, la conservazione può durare fino a circa **15 giorni**. Superato questo lasso di tempo vi è il rischio che si sviluppi un po' di muffa

Per un **Parmigiano Reggiano di stagionatura classica (24 mesi e oltre)** la conservazione può durare **circa un mese**. Se si dovesse notare un po' di muffa sulla superficie della pasta è possibile rimuoverla con un coltello.