מה זה בעצם ?

גבינת פרמזן יוצרה באיטליה כבר במאות ה-12 וה-13, והעדות המהימנה ביותר לכך, נמצאת בספר "דקמרון" של בוקצ'יו. ייצורה של הגבינה מפוקח ומבוקר על ידי גוף קואופרטיבי מיוחד המאגד כ-950 יצרני גבינה באיזורי מודנה, פרמה ואמיליה. רק חלב המופק באיזורים האלה יכול לשמש לייצור הפרמזן. אומנות הייצור עוברת בירושה מאב לבן במשך דורות רבים. החלב, שנחלב בערב ו"נח" במשך הלילה, מעורבב עם חלב הבוקר, מוכנס למיכלי מתכת דמויי חרוט, ועובר תהליך מיוחד ומורכב, הכולל חימום לטמפרטורה קבועה, השרייה במי מלח במשך כ-20 יום, ויבוש בשמש. גלילי הגבינה המוכנים נשלחים לבתי אחסון מיוחדים ונשמרים שם עד לסיומו של תהליך ההבשלה - אחרי 18 עד 24 חודשים. פרמזן נמכרת ב-3 סוגים - טריה (fresco או reggiano) המתאימה במיוחד לסלטים ולמנות אנטיפסטי, ישנה (vecchio) המתאימה בעיקר לאכילה, וישנה מאוד (Stravecchio) המתאימה במיוחד לגירור ולמאכלי פסטה.