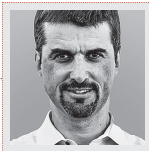


Kóstolta már?



Kertai Zoltán rovata

Il parmigiano



Az olasz sajtszentháromság (grana, pecorino, parmezán) tagja. Legalább olyan híres, mint a pizza, a fagylalt, a kávé vagy a prosecco. 1955 óta szigorúan eredetvédett (DOP), egész Olaszországban 350 kisüzem készítheti Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna és Mantova térségében. A közkeletű parmezán elnevezés az eredeti név (Parmigiano Reggiano) francia rövidülése.

A sajt a XIV. században már biztosan létezett, hiszen az olasz humanista, Giovanni Boccaccio említi híres művében, a Dekameronban. A nyolcadik nap harmadik novellájában ez áll: „A Haslagok országában van egy Dínom-Dánom nevezetű vidék, ahol is a szőlőt kolbásszal kötözik, s egy libának egy garas az ára, és van ott valamely hegy, csupádon-csupa reszelt pármezánsajtból, melynek tetején olyan emberek laknak, kik semmi egyebet nem tesznek, mint makarónit és húsos dereglyét csinálnak, melyeket is kappanlevesben megfőznek; annak utána pedig mind lehajigálják, s ki-ki mennél többet vesz belőlök, annál több lesz neki.”

Parmezánt valószínűleg már korábban is készítettek, feltehetően a XII. században, amikor Emilia-Romagna tartományban lecsapoltak egy hatalmas lápot, és az itt kialakult falvakban kezdték el készíteni a sajtot és a pármái sonkát. A két termék közötti összefüggés az, hogy a parmezánból visszamaradt savóval is etetik a pármái sertéseket. A sajtához számos legenda kötődik, említi emlékirataiban Ca-

fotók: Kaunitz Tamás