



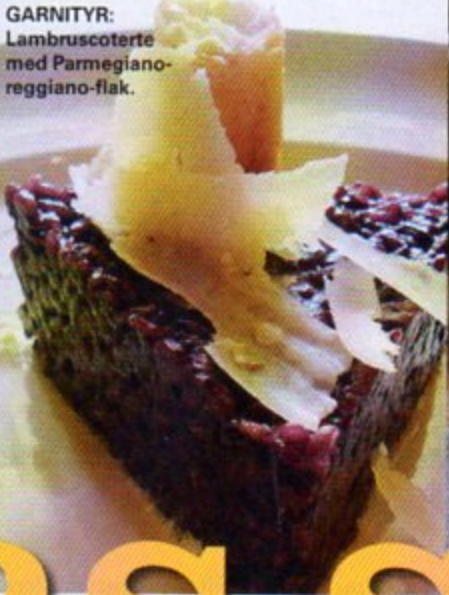
Parma

MORGENSTEMNING: Reis til Parma og nyt den fine atmosfæren så vel som osten og skinken.



EU-STEMPEL: Parma skinkens DOP-merke.

GARNITYR:
Lambruscoterter
med Parmegiano-
reggiano-flak.



EKTE VARE: I Parmas delikatessebutikker bugner det av godbiter i form av parmaskinke og Parmegiano-Reggiano-ost.

as skatter

Ost og skinke er to av mange gode grunner til å reise til Parma. Du finner dem ikke bedre noen steder i verden.

TEKST: KRISTIN FLOOD FOTO: GETTY IMAGES OG NINA E. RANGØY

Det blåser en spesiell vind over Posletta i Parma-området. Dette usynlige draget i luften er hemmeligheten bak to av verdens mest berømte og forseggjorte matprodukter – parmaskinken og Parmigiano-Reggiano-osten – det vi ofte kaller parmesanost. Vinden bærer med seg en unik aroma; en blanding av middelhavsduft fra Liguria-kysten ti mil unna og en eim av kastanjeduft fra kastanjeskogene i Gisa-fjellene like ved. Den kjærtegner skinker og oster i månedsvis mens de henger og ligger i de store lagringshallene. I Parma bedrives kunsten å åpne vinduene til riktig tid. Når lagringseksperter merker at det kiler i neseborene, åpnes de spesialbygde lange vinduene i hallene, vinduer som etter forskriftene skal vende ut mot Liguriakysten.

Det er imidlertid ikke bare kastanjabrisen som gjør Parma-produktene unike i sitt slag. Gresset som gror her, som forvandles til melk og senere ost, gror ikke noe annet sted i hele Italia. Og grisene, som avser sine tykke lår til skinkeprodusentene, følger en spesiell diett. Mange av dem nærer seg på et luksusprodukt: restene fra produksjonen av Parmigiano-Reggiano-

osten. Noen grisebinger ligger sågar vegg i vegg med meieriene.

Det nytter altså ikke å stjele oppskriftene på skinken eller osten. Dette radarparet fra Parma kan bare produseres i det lille området i Emilia-Romagna-regionen, som med rette sies å være Italias mest sofistikerte matfylke. Landets beste kokebøker kommer herfra. Og i dette distriktet er det fortsatt alminnelig å bestille «tortellini-koner», som kan kunsten å rulle tortellini eller tortelli, i forkant av festmåltider.

KOPIER. EU anerkjente i 1996 Parmas unike mattradisjon ved å gi begge produktene det ettertraktede beskyttelsesstempelet D.O.P. Få matvarer kan skilte med en slik kvalitetsgaranti. Likevel prøver hele verden å etterligne dem. Særlig osten har i de siste tiårene kjempet med nebb og klør mot forfalskninger. Falske oster, som ofte kalles parmesan, påstås å være eksklusive varer fra Parma, selv om de aldri har hatt noen forbindelse med verken kuer eller mennesker fra dette området. Kopiene, som blir produsert i en rekke land over hele verden, bruker til og med italienske flagg og andre Italia-symboler som dekor på pakken, selv om



LUKTER SEG FRAM: Parma-skinke forvaltes som den verdien den er for skinkeprodusentene i Parma. Giuseppe Pioli lukter seg fram til god kvalitet med luktepinnen.



SULTNE KUNDER: Delikatessebutikken i Parma, Specialita de Parma. Roberta Meli bak disken tar imot sultne kunder.

produktet på innsiden kun av utseende ligner originalen.

Kopiene lages blant annet i Tyskland, Holland, Brasil og Frankrike. Også Danmark har produsert falske varianter, og den svenske ICA-kjeden laget lenge sin egen parmesan-ost. D.O.P.-merkingen har gjort det lettere for produsentene i Parma å kjempe mot etterligninger, og i dag har de et eget budsjett for rettsaker.

– Noen produsenter gir seg ikke. Lenge har vi hatt en sak mot en tysk osteprodusent som fortsatt lager og selger «Parmigiano-Reggiano-ost» som han selger i Mexico. Store sum-

mer står på spill, sier Cristina Clerici i Consorzio del Parmigiano Reggiano, produsentenes sammenslutning. Nylig ga hun ut en barnebok om den berømte osten.

MÅ SKJÆRES I PARMA. Parmaskinkene har ikke den samme internasjonale konkurransen. Men andre italienske spekeskinker, som produseres over hele Italia, prøver å etterligne den søte smaken som er parmaskinkens speciale. Dessuten har produsentenes sammenslutning fått EUs velsignelse på at ferdig oppskåret skinke skal hete parmaskinke kun hvis den er



Skikk og bruk for parmaskinke

- Vakuumpakket skinke kan holde seg noen uker i kjøleskapet. Når pakken åpnes, varer skinken i fire til fem dager.
- Skinken må ikke fryses.
- En stor bit med skinke oppbevares best i kjøleskap i et fuktig håndkle. Skjæres opp når den skal spises.
- Parmaskinke skal skjæres løvtynt, helst på skjæremaskin. Skinkens delikate, søte smak kommer til sin rett, og fettete, som gir skinken en vesentlig del av smaken, kan spises når det er tynt skåret. Parmaskinken er ulik den spanske serranoskinken, som gjerne kan spises i tykkere skiver.

– Alle innbyggere i Parma har sin egen skinkeskjæremaskin. Det er en vanlig bryllupsgave, sier Fabrizio Raimondi fra Konsortiet for parmaskinen.

- Minimumstid for lagring er ett år. Rikest på smak blir den etter tre års lagring. De eldste skinkene selges til luksushoteller og restauranter.
- Skinken spises gjerne som forrett, enten alene eller med melon eller fersk fiken. Den kan brukes i en rekke hovedretter og pastaretter og kan også stekes. Å surre en skive rundt en lang grissini-brødpinne er heller ikke å forakte.