



VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODÈNE

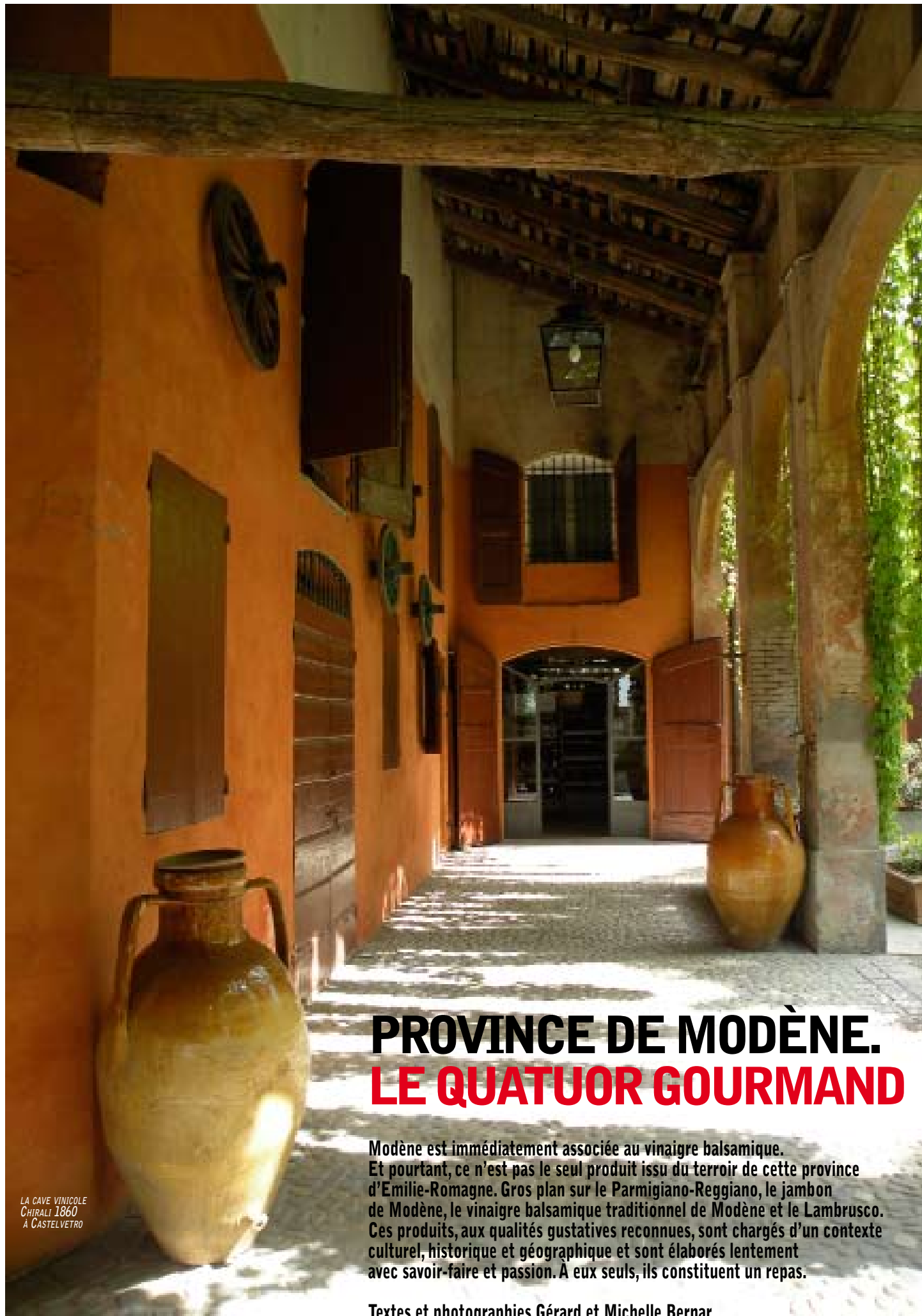
LAMBRUSCO

# PROVINCE DE MODÈNE QUATUOR GOURMAND

PARMIGIANO REGGIANO

JAMBON DE MODÈNE





LA CAVE VINICOLE  
CHIRALI 1860  
A CASTELVETRO

## PROVINCE DE MODÈNE. LE QUATUOR GOURMAND

Modène est immédiatement associée au vinaigre balsamique. Et pourtant, ce n'est pas le seul produit issu du terroir de cette province d'Emilie-Romagne. Gros plan sur le Parmigiano-Reggiano, le jambon de Modène, le vinaigre balsamique traditionnel de Modène et le Lambrusco. Ces produits, aux qualités gustatives reconnues, sont chargés d'un contexte culturel, historique et géographique et sont élaborés lentement avec savoir-faire et passion. A eux seuls, ils constituent un repas.

Textes et photographies Gérard et Michelle Bernar



LES PARMIGIANO-REGGIANO SONT DISPOSÉS EN LONGUES RANGÉES ET SE REPOSENT SUR DES PLANCHES EN BOIS.

## PARMIGIANO-REGGIANO

**RITUELS.** L'histoire de ce fromage au lait cru de vache à texture extra dure, sèche et granuleuse, à la saveur unique, qualifié de «roi des fromages italiens», remonte à l'époque médiévale. Aujourd'hui, d'une manière traditionnelle, avec les mêmes gestes rituels et avec la même passion, les maîtres fromagers continuent à produire ce fromage avec le lait d'environ 270 000 vaches, provenant de plus de 400 laiteries artisanales, de la présure naturelle et sans aucun additif. Pour fabriquer 1Kg de Parmigiano-Reggiano, il faut 16 litres de lait, soit environ 600 litres pour réaliser une roue de parmesan. La zone de production de lait et de la transformation en fromage, s'effectue exclusivement dans les provinces de Parme, Reggio Emilia, Modène, Bologne (à la gauche du fleuve Reno) et de Mantoue (à la droite du fleuve Pô).

La fabrication de ce fromage d'appellation d'origine contrôlée s'effectue en 10 opérations. Le lait écrémé de la traite du soir est versé dans des chaudrons en cuivre où il est mélangé au lait entier de la traite du matin, puis enrichi par de la présure naturelle et du lactosérum, opération qui provoque la coagulation. À l'aide d'un outil antique en forme de ballon appelé «spino», le caillé est fragmenté. La cuisson lente, qui atteint 55° C, permet d'obtenir les granules qui vont former une masse unique au fond du chaudron, qui est extraite et divisée en deux parties. Ces deux portions sont ensuite placées dans un moule spécial où le fromage se repose pendant 2 à 3 jours. Chaque meule de Parmigiano-Reggiano est identifiée par une plaque de caséine appliquée à la surface (qui permet le contrôle de la qualité après la période d'affinage minimale de 12 mois), et par la gravure de Parmigiano-Reggiano et DOP en pointillés, mois et année de production, numéro de série de la laiterie, sur le talon. Les fromages sont immergés dans un mélange d'eau et de sel naturel durant 20 jours. Avec cette dernière étape s'achève le cycle de production du Parmigiano-Reggiano et débute celle de l'affinage. 12 mois après, chaque meule sera inspectée par un expert qui décidera -ou non- de lui accorder la certification et de le marquer de l'empreinte «Parmigiano-Reggiano consorzio tutela» et de l'année de production. L'affinage peut se poursuivre, plus de 18 mois, plus de 22 mois et plus de 30 mois. Il devient un extraordinaire produit naturel, équilibré et nutritif.



LE PARMIGIANO-REGGIANO SE PRÉSENTE SOUS LA FORME D'UN GROS CYLINDRE DE 35 À 40 CM DE DIAMÈTRE ET DE 18 À 25 CM D'ÉPAISSEUR, POUR UN POIDS VARIANT DE 24 À 40 KG



LE FROMAGE EST MARQUÉ DE L'EMPREINTE «PARMIGIANO-REGGIANO CONSORZIO TUTELA»



JAMBONS DE MODÈNE  
CHEZ PROSCIUTTIFICIO NINI GIANFRANCO  
À SAVIGNANO SUL PANARO

## JAMBON DE MODÈNE

**TRADITION.** Le jambon cru est l'une des productions agro-alimentaires les plus importantes d'Italie, avec le jambon de Parme, de San Daniele et de Modène. La zone de production de ce dernier se situe aux abords des collines et des vallées où coule la rivière Panaro.

Le jambon de Modène D.O.P. est exclusivement obtenu avec des cuisses fraîches de porcs d'élevages italiens sélectionnés. L'excès de graisse éliminé, elles prennent leurs formes caractéristiques de poires, avant de passer à la phase de salaison, en deux étapes, qui dure environ une vingtaine de jours. Contrairement aux autres régions où le séchage s'effectue en milieu naturel exploitant des conditions climatiques favorables, ici, les cuisses salées sont placées, pendant 60 jours environ, dans des pièces de repos appropriées, où l'atmosphère, la température et le taux d'humidité sont contrôlés. Une fois cette étape achevée, la cuisse est nettoyée pour la dernière fois et séchée en deux fois. On passe ensuite à l'étape du pré-affinage, qui consiste en une acclimatation des viandes à une température comprise entre 0° C et 20° C et à un taux d'humidité que l'on baisse progressivement, puis à celle de l'affinage dans un milieu suffisamment aéré. La durée globale du processus de production, variable en fonction de la taille des jambons, est généralement de douze mois, au moins. Au terme de la maturation et après différents contrôles, les jambons reçoivent différents cachets et l'apposition de la marque de tutelle.

La sélection rigoureuse des viandes de porcs, l'ancienne tradition qui oblige à utiliser comme seul conservateur le sel marin, savamment dosé, et la longue maturation, assurent au jambon de Modène suavité et grandes qualités nutritionnelles.



LES CUISSÉS SALÉES SONT PLACÉES  
DANS DES PIÈCES DE REPOS



AU TERME DE LA MATURATION  
ET APRÈS DIFFÉRENTS CONTRÔLES,  
LES JAMBONS REÇOIVENT  
DIFFÉRENTS CACHETS

À OPERA Q2 À LEVIZZANO DI CASTELVETRO,  
LE GRENIER OU VIEILLISSENT LES TONNELETS  
DE VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODÈNE



## VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODÈNE

**ALCHIMIE.** Ce nectar unique, dont l'ensemble de la production mondiale dépasse à peine une dizaine d'hectolitres par an, est lié à des pratiques ancestrales transmises de génération en génération. Chaque phase de fabrication répond à un strict respect de la réglementation de l'appellation d'origine protégée, de la vendange des raisins à la cuisson des moûts, qui doivent être issus des cépages Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino, Occhio di Gatta et de toutes vignes reconnues dans la dénomination AOP de la province de Modène, en passant par toutes les opérations d'affinage et de vieillissement, prélèvement, transvasement et remise à niveaux des fûts.

Ces transformations microbiologiques naturelles s'effectuent lentement à l'intérieur de plusieurs fûts en bois divers (châtaignier, merisier, frêne, mûrier, chêne) de différentes grandeurs, rangés en ordre décroissant et permettent d'obtenir le vinaigre balsamique traditionnel de Modène, qui est toujours prélevé du fût le plus petit. Chaque année, afin de rétablir les niveaux de remplissage, la petite quantité de vinaigre prélevée est savamment remplacée par un transvasement, des tonnelets les plus grands, vers les tonnelets les plus petits. Après au moins 12 années de vieillissement, le vinaigre est soutiré des fûts les plus petits et devient le fameux vinaigre balsamique traditionnel de Modène, et qualifié d'extra-vieux, si le prélèvement intervient après au moins 25 ans d'affinage.

La dégustation s'impose pour apprécier les qualités organoleptiques du vinaigre balsamique traditionnel de Modène. Il suffit d'une goutte de ce vinaigre brun sombre, sirupeux et lisse, pour saisir les fragrances complexes, pénétrantes à l'acidité évidente, et se délecter de sa saveur caractéristique, douce et amère à la fois, équilibrée, veloutée, intense et persistante.

En conclusion, il faut bien faire la différence entre le vinaigre balsamique traditionnel de Modène AOP, obtenu exclusivement de 100 % de moût de raisin cuit, sans aucune addition de substances aromatiques, disponible uniquement dans la typique petite bouteille de 100 ml et les soi-disant produits qui arborent l'adjectif balsamique, et sont, en définitif, qu'un mélange de différents ingrédients. À Spilamberto, à quelques kilomètres au Sud de Modène, sur deux étages et dans différentes salles, le musée du vinaigre balsamique traditionnel vous permet de mieux comprendre la complexité de sa fabrication.



LES TONNELETS SONT FABRIQUÉS DANS DES BOIS DIVERS



DIFFÉRENTS VINAIGRES BALSAMIQUES  
TRADITIONNELS DE MODÈNE  
D'ACETAIA DEL CRISTO  
ET DE GIUSEPPE GIUSTI



LES VIGNES DE CHIALLI 1860  
À CASTELVETRO

# LAMBRUSCO

**PÉTILLANT.** Les amateurs de vin, sont un peu surpris en goûtant ce vin rouge pétillant ou mousseux, d'une couleur rouge rubis brillante, produit dans les environs de Modène et surtout de Sorbara. Avec son étrange mousse de surface qui ceint le verre, ses arômes de cerise et son fort goût de raisin, ce vin, dont la fermentation est volontairement arrêtée avant que tout le sucre ne soit transformé en alcool, et que certains n'hésitent pas à comparer à du Coca-Cola, est certainement le plus célèbre des vins rouges pétillants au monde. Il est également produit aujourd'hui en blanc et rosé.

Il existe quatre variétés de Lambrusco D.O.P., le Lambrusco di Sorbara, le plus clair et le plus léger, avec de douces nuances de jus de framboise le Lambrusco Salamino di Santa Croce et le Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, le Lambrusco di Modena.

Il est conseillé en apéritif, car léger et festif et s'accorde avec de nombreux plats de la cuisine d'Émilie-Romagne, ainsi qu'avec les pâtisseries typiques de Modène.



LE LAMBRUSCO  
SE CARACTÉRISE  
PAR UNE MOUSSE  
QUI CEINT LE VERRE



CUVERIE  
DE LA CANTINA SOCIALE  
FORMIGINE PEDEMONTANA  
À CORLO DI FORMIGINE

ERMI BAGNI,  
DIRECTEUR DU  
«CONSORZIO MARCHIO  
STORICO  
DEI LAMBRUSCHI  
MODENESI»



## ADRESSES UTILES

MUSÉO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE  
A SPILAMBERTO

### ■ PARMIGIANO-REGGIANO

- Consortium du fromage Parmigiano-Reggiano  
*Via Kennedy, 18 - 42124 Reggio Emilia*  
Tél. +39 0522 307741  
<http://www.parmigiano-reggiano.it>

- Coop. Casearia Castelnovese  
*Via Cavidole, 6 - 41051 Castelnuovo Rangone*  
Tél. +39 059 535364  
Ouvert de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h  
(15h30 à 19h30 l'été)



COOP.  
CASEARIA  
CASTELNOVESE  
A CASTELNUOVO  
RANGONE

### ■ JAMBON DE MODÈNE

- Consortium du jambon de Modène  
*Viale Alfeo Corassori, 72 - 41124 Modène*  
Tél. +39 059 2923842  
<http://www.consorzioprosciuttomodena.it>

- Prosciuttificio Nini Gianfranco  
*Via Sicilia, 61 - 41056 Savignano sul Panaro*  
Tél. +39 059 730103  
<http://www.prosciuttificionini.it>

### ■ VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODÈNE

- Consortium des producteurs de vinaigre traditionnel de Modène  
*Via Ganaceto, 134 - 41100 Modène*  
Tél. +39 059 242565

- Muséo del balsamico tradizionale  
*Villa comunale Fabriani*  
*Via Roncati, 28 - 41057 Spilamberto*  
Ouvert du mardi au dimanche de 9h30 à 13h et de 15h à 19h  
Tél. +39 059 781614  
<http://www.museodelbalsamicotradizionale.org>

- Acetaia del Cristo  
*Via Badi, 41/A - 41030 San Prospero*  
Tél. +39 059 907425  
<http://www.acetaiadelcristo.it>

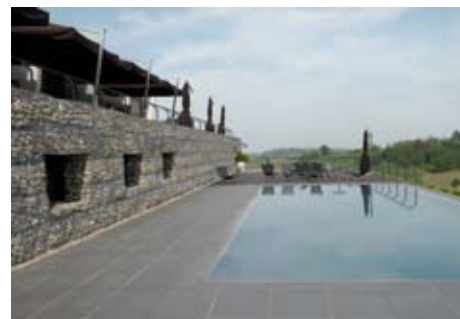
- Giuseppe Giusti  
*Strada Quattro Ville, 155 - 41123 Modène*  
Tél. +39 059 840135  
<http://www.giusti.it>

### ■ LAMBRUSCO

- Consortium marque historique de la famille du Lambrusco modénais  
*Via Virgilio, 55 - 41123 Modène*  
Tél. +39 059 208610  
<http://www.lambrusco.net>

- Chiarli 1860  
*Via Belvédère, 8 - 41014 Castelvetro*  
Tél. +39 059 3163311  
<http://www.chiarli.it>

- Cantina sociale Formigine Pedemontana  
*Via Radici in Piano, 228 - 41040 Corlo di Formigine*  
Tél. +39 059 558122  
<http://www.lambruscodoc.it>



OPERA 02 A LEVIZZANO DI CASTELVETRO

### ■ AGRI-TOURISME

- Opera 02  
Di cà Montanari  
*Vins, vinaigre balsamique traditionnel de Modène.*  
Restaurant, Hôtel.  
*Via Medusia, 32 - 41014 Leviszano di Castelvetro*  
Tél. +39 059 741019  
<http://www.opera02.it>

### ■ RESTAURANT BAR À VINS

- Osteria Stallo del Pomodoro  
*Cuisine traditionnelle émilienne revisitée*  
Largo Hannover, 63 - 41121 Modène  
Tél. +39 059 214664  
<http://www.stallodelpomodoro.it>

### ■ REMERCIEMENTS

- Chambre de commerce italienne de Nice Sophia Antipolis Côte d'Azur  
Michele Palmieri
- Chambre de commerce de Modène