



VR

CONSORZIO
VACCHE ROSSE

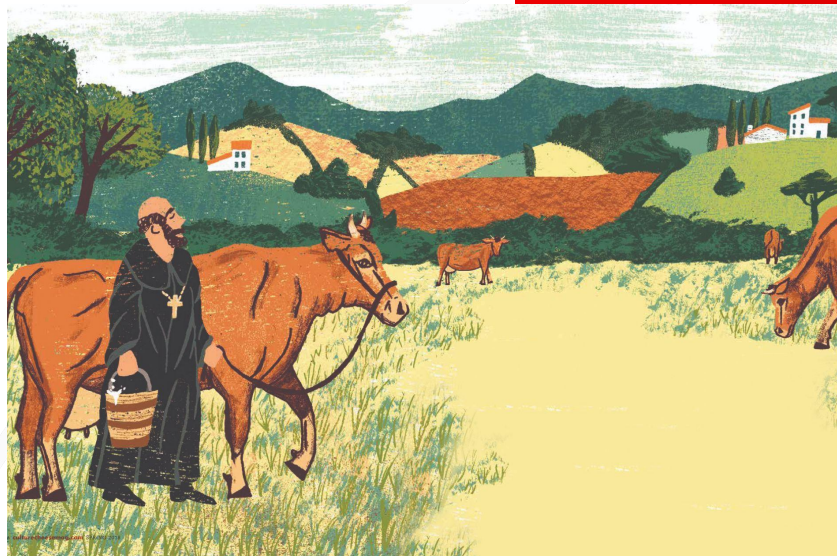
CONSORZIO VACCHE ROSSE

L'origine du Parmigiano

L'ancienne race des vaches rouges, c'est le tribut de l'histoire, l'empreinte de la mémoire ; c'est l'héritage de nos ancêtres.

C'est grâce à elles qu'aujourd'hui encore, **après huit siècles**, nous pouvons profiter d'un trésor à la fois précieux et simple : **le Parmigiano Reggiano Vacche Rosse**.

Un patrimoine inimitable de goût et de bien-être, **le récit d'une histoire** qui commence au Moyen Âge, dans les abbayes des moines bénédictins.



consorziovaccherosse.it



Giotto, *Natività di Gesù*, 1303-1305



Sandro Botticelli, *Natività Mistica*, 1500-1501

Une histoire ancienne

Lorsque **les moines bénédictins** ont commencé à fabriquer du Parmigiano Reggiano au **13e siècle**, la race autochtone la plus répandue était la vache rouge.

C'est pourquoi on dit que la Razza Reggiana est **la "mère" du Parmigiano Reggiano**.

Une idée récurrente dans de nombreuses peintures de la Nativité de l'Enfant Jésus : le bœuf rouge, avec son pelage givré et son museau rose, se retrouve dans les œuvres de nombreux artistes, dont **Giotto, Botticelli, Caravaggio et Mantegna**.

CONSORZIO VACCHE ROSSE

Herbe verte Lait blanc Vaches Rouges

Les herbes vertes et fraîches, leurs parfums ; **plus de cent espèces sauvages** de cette terre d'Émilie qui enrichissent le lait, et le rendent inimitable.

Grâce à ce contexte unique, les moines bénédictins étaient les seuls à disposer d'**un lait de qualité supérieure**.

Avec l'extraordinaire intuition d'**introduire une longue maturation**, au début du XIIe siècle, les moines bénédictins ont commencé à produire ce que nous appelons aujourd'hui le Parmigiano Reggiano.





Défense de la biodiversité

Depuis le siècle dernier, **avec l'arrivée de races plus productives**, les vaches rouges ont été affectées par la dynamique de l'industrialisation italienne, qui privilégiait la quantité à la qualité.

De plus de 150000 têtes, la population a été réduite à seulement 600 au début des années 1980. La race Reggiana était **en danger de disparition**.

Au début des années 1990, un groupe d'agriculteurs a repris la production du Parmigiano Reggiano avec le lait de l'ancienne Razza Reggiana, **selon la tradition des moines bénédictins**. Comme avant.

C'était la naissance du Consortium Vacche Rosse.

L'histoire de la Vache Rouge

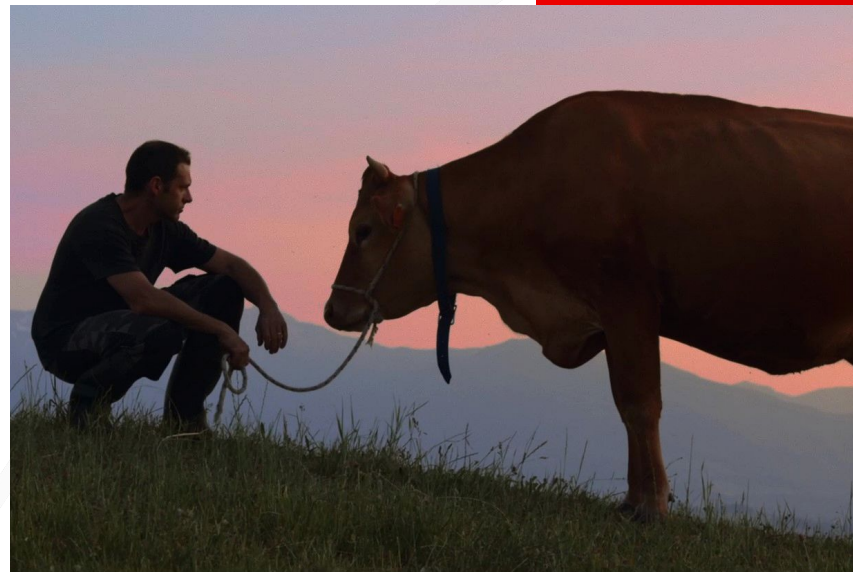
CONSORZIO VACCHE ROSSE

Tomber amoureux de la Rossa

Depuis lors, la Rossa Reggiana a connu une importante reprise démographique, **grâce aux soins de ses éleveurs** qui, hier comme aujourd'hui, continuent à travailler son précieux lait **avec pureté et passion**.

Aujourd'hui, la production du Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse se fait dans le maintien strict et absolu de la tradition, loin de la logique de l'agriculture intensive, **dans le respect de la nature, des cycles des saisons et des animaux**.

Grâce à son goût doux, à la marque certifiant son origine et aux **nombreuses certifications**, le monde entier a appris à connaître le Parmigiano Reggiano du Consortium Vacche Rosse.



L'histoire du Consortium

Certifications



La passion de l'excellence

L'excellence du **Parmigiano Reggiano Vacche Rosse** est atteinte en la recherchant à chaque étape de la production, sans compromis.

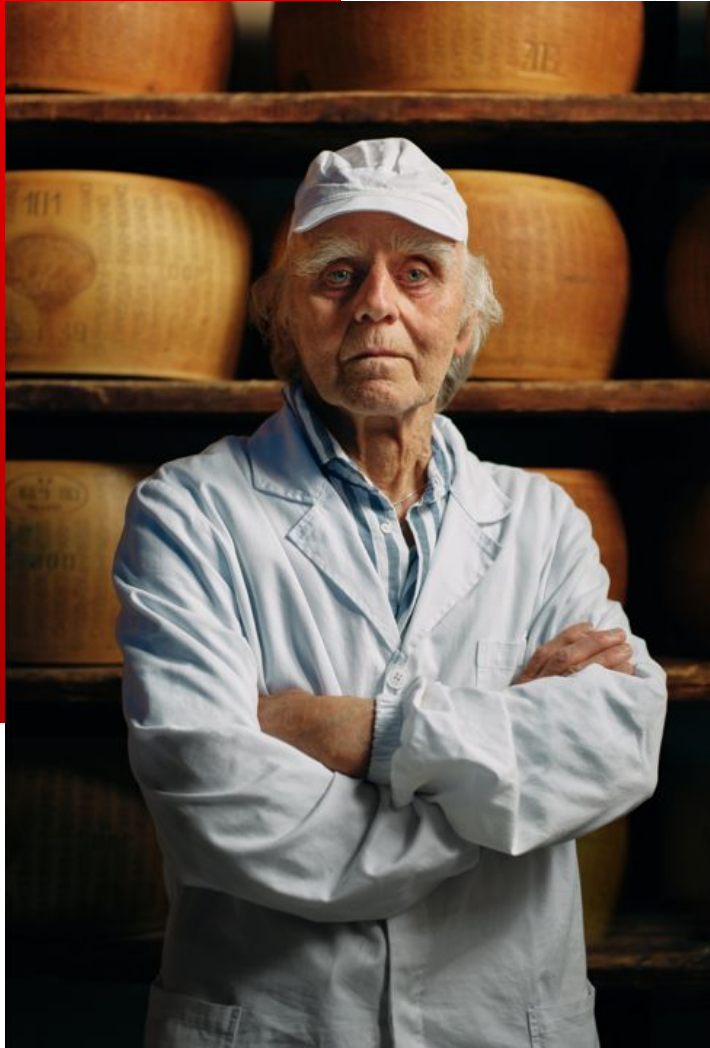
La fierté du signe, qui indique qui l'a apposé, d'où il vient, et **le double marquage pour garantir le parcours et la qualité**. Le dévouement des fromagers qui accompagnent pas à pas le lait, l'aidant à prendre forme.

L'étonnement, à chaque fois, devant la meule qui émerge des chaudières en cuivre. Une émotion qui n'a pas besoin de mots.

La sévérité de la sélection, et une production qui est toujours restée modeste, afin que **seules les meules excellentes** arrivent sur nos tables.

Découvrez les caractéristiques





Une tradition qui se transmet

Mais **qu'elles soient excellentes, ça ne suffit pas.**

Lorsque **nos anciens nous ont transmis leur savoir**, il était clair que créer un meilleur fromage signifiait avant tout assumer une responsabilité : si l'on sait faire quelque chose et qu'on sait le faire bien, alors il faut le faire mieux. Et si l'on sait faire mieux, **il faut chercher la perfection.**

Ce sont toutes ces valeurs que l'on retrouve dans le Parmigiano Reggiano.

La naissance d'une meule

CONSORZIO VACCHE ROSSE

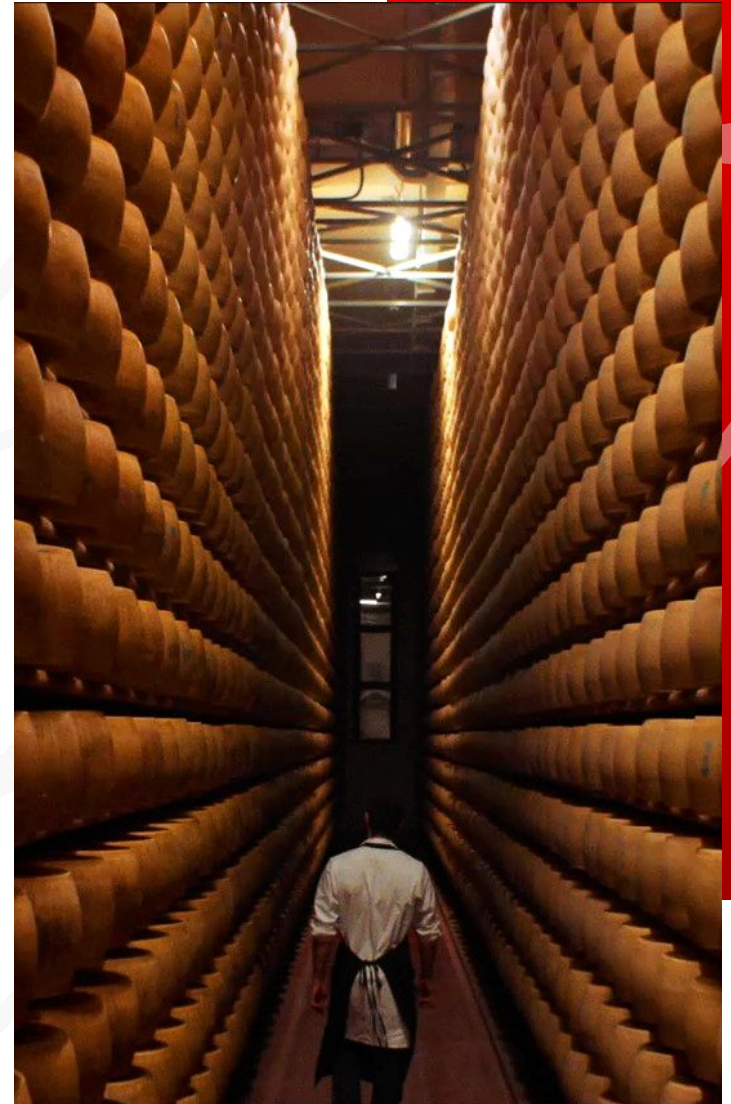
C'est parfait

C'est pourquoi nous suivons avec grand soin, moment par moment, les premiers jours de vie des moules.

Puis, **avec fierté, nous apposons la marque Vacche Rosse**, qui indique qui l'a placé avant nous et le caractère unique de sa provenance.

C'est pour cette raison qu'après le travail de l'homme, nous devons confier nos meules au temps, et **laisser les saisons s'écouler sur elles** ; pour les rendre plus précieuses, et leur donner tous les arômes et toutes les saveurs d'un produit **qui n'est plus seulement bon.**

Ces éléments, ainsi que de nombreux petits détails quotidiens et **secrets transmis de génération en génération**, permettent de répéter chaque jour un miracle appelé Parmigiano Reggiano Vacche Rosse.





Le Roi des fromages

C'est ainsi qu'après la période de maturation, qui peut varier **de 24 à plus de 40 mois**, le Parmigiano Reggiano arrive sur la table comme le roi des fromages.

Grâce à ses caractéristiques, le Parmigiano Reggiano des Vaches Rouges est **facile à digérer**, et riche en vitamines, protéines et sels minéraux. Un produit **entièrement naturel** qui libère des saveurs et des arômes d'une douceur incomparable.

Un trésor inimitable de goût et de bien-être: excellent consommé seul, dans des combinaisons exquises (du vinaigre balsamique aux fruits, confitures ou compotes) ou comme ingrédient pour rendre vos plats spéciaux.

Car unique est la terre où il est né, unique est sa bonté et unique est lui: **le Parmigiano Reggiano Vacche Rosse.**

Propriétés nutritionnelles

CONSORZIO VACCHE ROSSE

Un trésor inimitable de goût et de bien-être

Du lait de Vacche Rosse, outre les fromages, naissent d'**autres produits d'une authenticité et d'un goût incomparables**, créés avec amour et dévouement par notre Consortium.

Comme le beurre, obtenu par ramollissement de la crème de lait, ou la ricotta, si savoureuse et pleine de douceur, obtenue par transformation du lactosérum.

Un voyage délicieux à essayer : c'est la ligne Vacche Rosse Fresh. Du lait au yaourt, de la panna cotta au pudding, en passant par le stracchino, la caciotta, le primo sale et même la crème de Parmigiano Reggiano. **Découvrez toutes les recettes en encadrant le QR Code ci-dessous:**





Parmigiano Reggiano Vacche Rosse. C'est parfait.



Via F.lli Rosselli 41/2
42123 - Reggio Emilia

www.consorziovaccherosse.it

info@consorziovaccherosse.it

(+39) 0522 294655

