



CONSORZIO  
VACCHE ROSSE



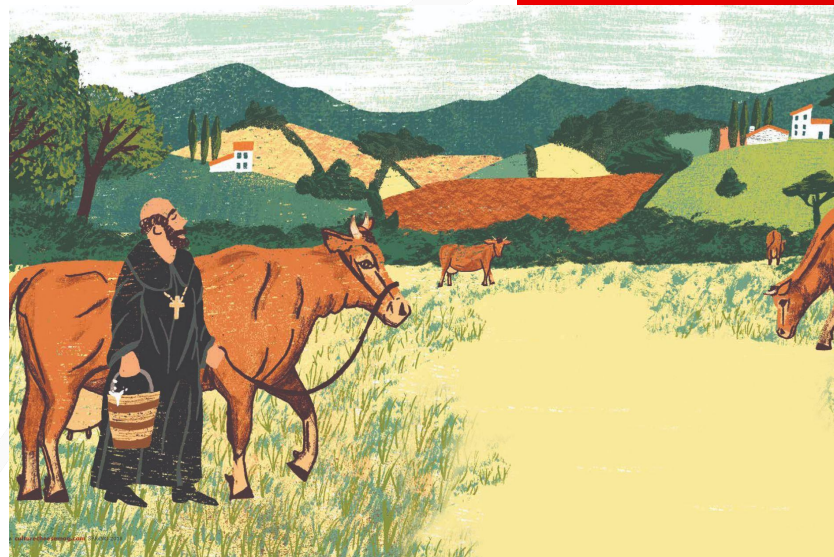
CONSORZIO VACCHE ROSSE

## L'origine del Parmigiano

Il **Consorzio Vacche Rosse** è il tributo della storia, l'impronta della memoria: il retaggio dei nostri antenati.

Perché è grazie a loro se ancora oggi, **dopo otto secoli**, possiamo godere di un tesoro prezioso e semplice: il **Parmigiano Reggiano Vacche Rosse**.

Un patrimonio inimitabile di gusto e benessere, **il racconto di una storia** che inizia nel Medioevo, nelle abbazie dei monaci Benedettini.



*consorziovaccherosse.it*



Giotto, *Natività di Gesù*, 1303-1305



Sandro Botticelli, *Natività Mistica*, 1500-1501

## Una storia antica

Quando **nel 1200 i monaci Benedettini** iniziarono a caseificare il Parmigiano Reggiano, la razza autoctona più diffusa era quella delle Vacche Rosse.

Per questo diciamo che la Razza Reggiana è **la «mamma» del Parmigiano Reggiano.**

Un'idea ricorrente in molti dipinti della Natività di Gesù Bambino: il bue rosso, dal manto color fromentino e dal muso rosa, è presente nelle opere di numerosi artisti, tra cui **Giotto, Botticelli, Caravaggio e Mantegna.**

CONSORZIO VACCHE ROSSE

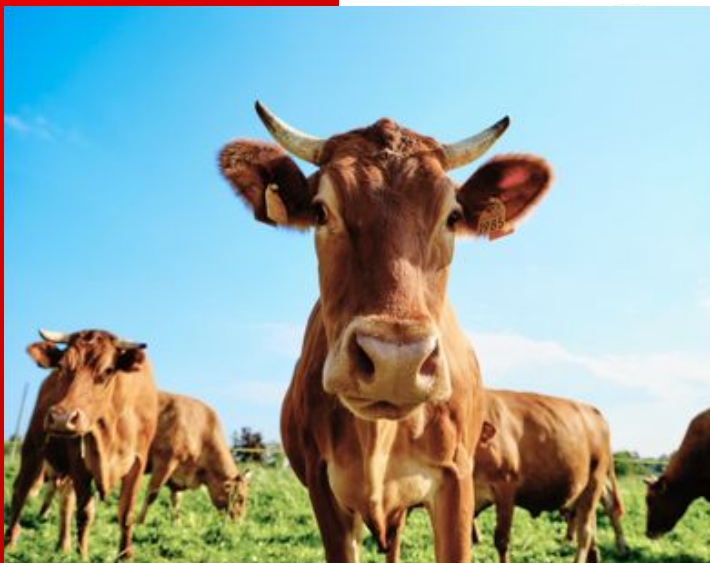
# Erba verde Latte bianco Vacche rosse

Nel territorio reggiano crescevano, come ancora oggi, **oltre cento specie spontanee di erbe verdi** e fresche, che con i loro profumi arricchivano il latte, rendendolo inimitabile.

Grazie a questo singolare contesto, i frati Benedettini furono gli unici ad avere **latte di prima qualità**.

Con la straordinaria intuizione di **introdurre la lunga stagionatura**, all'inizio del XII secolo, i monaci Benedettini iniziarono a produrre quello che oggi chiamiamo Parmigiano Reggiano.





## Difesa della biodiversità

Dal secolo scorso, **con l'arrivo di razze più produttive**, le Vacche Rosse furono colpite dalle dinamiche dell'industrializzazione italiana che privilegiavano la quantità alla qualità.

Da oltre 150.000 capi la popolazione si ridusse all'inizio degli anni '80 a soli 600 capi. La Razza Reggiana **rischiava di scomparire**.

All'inizio degli anni Novanta, un gruppo di allevatori riprese a produrre il Parmigiano Reggiano con il latte dell'antica Razza Reggiana, **secondo la tradizione dei monaci Benedettini**. Proprio come avveniva un tempo.

**Era la nascita del Consorzio Vacche Rosse.**

*La storia delle Vacche Rosse*

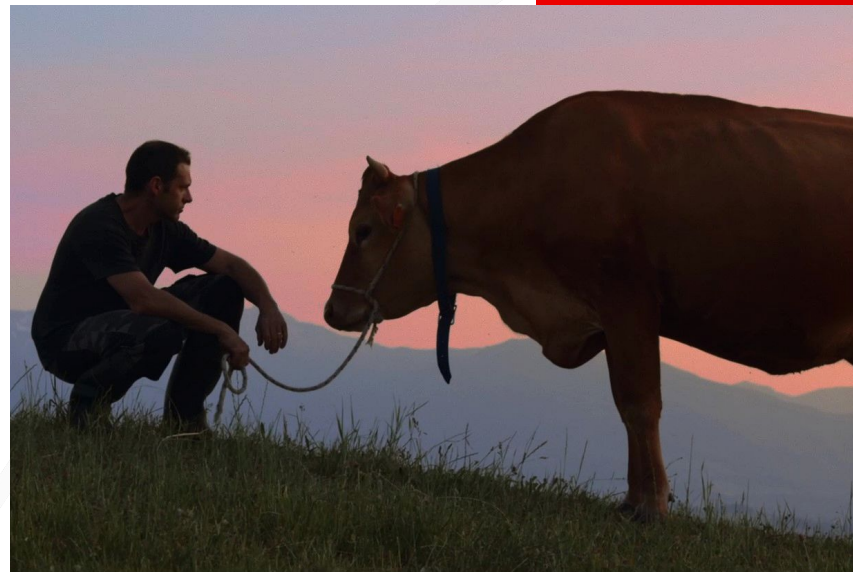
CONSORZIO VACCHE ROSSE

## Innamorarsi della Rossa

Da allora, la Rossa Reggiana ha vissuto un importante recupero demografico, **grazie alla cura dei suoi allevatori** che, ieri come oggi, continuano a lavorare **con purezza e passione** il suo latte pregiato.

Oggi la produzione del Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse avviene nel rigoroso e assoluto mantenimento della tradizione, lontano dalle logiche dell'allevamento intensivo, **rispettando la natura, i cicli delle stagioni e gli animali.**

Grazie al suo gusto dolce, al marchio che ne certifica l'origine e alle **numeroso certificazioni**, il mondo intero ha imparato a conoscere il Parmigiano Reggiano del Consorzio Vacche Rosse.



*La storia del Consorzio*

*Certificazioni*



# Passione per l'eccellenza

L'eccellenza del Parmigiano Reggiano Vacche Rosse si ottiene perseguendola in ogni momento della realizzazione, senza compromessi.

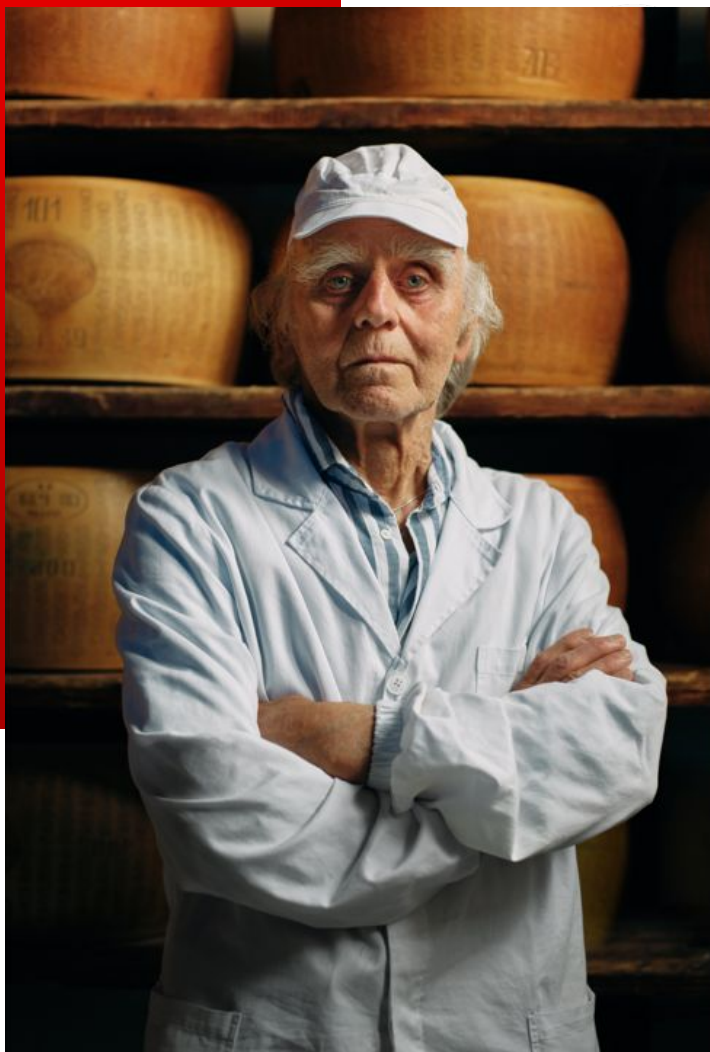
La severità nella selezione, **la doppia marchiatura per garantire l'origine e la qualità**, la dedizione dei casari e il loro stupore ogni volta, di fronte alla forma che nasce dalle caldaie di rame.

Una produzione rimasta da sempre piccola, perché **solo le forme eccellenti** arrivino sulle nostre tavole.

Un'emozione che non ha bisogno di nessuna parola.

*Scopri le caratteristiche*





# Una tradizione che si tramanda

Ma **eccellente non basta.**

Quando **i nostri antenati ci hanno trasmesso il loro sapere**, è stato chiaro che creare il Parmigiano Reggiano Vacche Rosse significasse **cercare la perfezione.**

Ecco che la tradizione, il rispetto assoluto di una lavorazione tramandata nei secoli e la passione dei casari, si sono uniti nella **nascita di una forma che deve risultare perfetta.**

*Come nasce una forma*

CONSORZIO VACCHE ROSSE

## È Perfetto

Per questo seguiamo con grande premura, attimo per attimo, i primi giorni di vita delle forme.

Poi, **con orgoglio, poniamo il segno delle Vacche Rosse**, che racconta chi l'ha posto prima di noi e l'unicità della sua provenienza.

Infine, riconsegniamo le nostre forme al tempo, per **lasciare che le stagioni scorrano su di esse**, impreziosendole e donando loro tutti gli aromi e i sapori di **un prodotto che non è più soltanto buono, ma perfetto**.

Questi, insieme a tanti piccoli dettagli quotidiani e a **segreti tramandati da generazioni**, consentono ogni giorno il ripetersi di un miracolo che si chiama Parmigiano Reggiano Vacche Rosse.





## Il Re dei Formaggi

È così che dopo il periodo di stagionatura, che può variare **dai 24 a oltre 40 mesi**, il Parmigiano Reggiano arriva sulla tavola come il Re dei Formaggi.

Un formaggio **facilmente digeribile**, ricco di vitamine, proteine e sali minerali. Un prodotto **completamente naturale** che libera sapori e aromi d'inconfondibile dolcezza.

**È un tesoro unico di gusto e benessere:** ottimo da gustare solo, in squisiti abbinamenti (dall'aceto balsamico, alla frutta, alle marmellate o composte) o come ingrediente per rendere speciali i tuoi piatti.

Perché unica è la terra dove nasce, unica la sua bontà e unico è lui: il **Parmigiano Reggiano Vacche Rosse**.

*Proprietà nutrizionali*

CONSORZIO VACCHE ROSSE

# Un tesoro inimitabile di gusto e benessere

Dal latte delle Vacche Rosse, oltre alle forme, nascono anche **altri prodotti d'impareggiabile genuinità e gusto**, creati con amore e dedizione dal nostro Consorzio.

Come il burro, ottenuto dal morbido affioramento della crema di latte oppure la ricotta, così saporita e colma di dolcezza, ricavata lavorando il siero.

**Un delizioso viaggio da provare:** è la linea dei Freschi delle Vacche Rosse. Dal latte agli yogurt, dalla panna cotta al budino, così come lo stracchino, la caciotta, il primo sale, sino alla crema di Parmigiano Reggiano. **Scopri tutte le ricette inquadrando il QR Code qui sotto:**





**Parmigiano Reggiano Vacche Rosse. È perfetto.**





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

[www.consorziovaccherosse.it](http://www.consorziovaccherosse.it)

[info@consorziovaccherosse.it](mailto:info@consorziovaccherosse.it)

(+39) 0522 294655

