



## Le Parmigiano Reggiano: le roi des fromages



Le Parmigiano Reggiano est bon pour la santé et le bien-être: il est riche en substances nutritives indispensables pour la croissance des enfants, la santé des adolescents et celle des personnes âgées. Importante source d'énergie, on recommande aux sportifs d'en consommer.

Le Parmigiano Reggiano est riche en acides aminés essentiels, facilement assimilables; les enzymes modifient la caséine et la rendent digeste, c'est pourquoi il est conseillé aux personnes qui ne tolèrent pas les protéines du lait de vache.

Il s'agit d'un aliment sans lactose, très riche en calcium, en protéines, en vitamines, en phosphore et avec une teneur en lipides inférieure à celle de la majorité des autres fromages car il est produit avec du lait partiellement écrémé.

Seize litres de lait de qualité, produits dans la zone d'origine du parmesan, sont nécessaires pour obtenir un kilo; l'affinage naturel rend le Parmigiano Reggiano très digeste et permet de développer une gamme d'arômes et de saveurs extraordinaires. Ce produit exceptionnel est exporté dans le monde entier; l'Amérique du Nord représente, par exemple, un marché très important.

Au cours des dernières années les exportations de Parmigiano Reggiano dans le monde ont augmenté de 22%: en particulier de 33% en Europe et de 49% aux États-Unis.

Il faut toutefois faire attention aux imitations, le Parmigiano est en effet le fromage italien le plus reproduit dans le monde: on en trouve de nombreuses imitations telles que le «Parmesan cheese» diffusé sur tous les continents, le «Parmesao» au Brésil, le «Regianito» en Argentine, le «Parmesello» en Belgique, etc.

Si ce savoureux fromage est protégé des imitations par une réglementation très stricte sur le marché européen, la situation sur les marchés extra-communautaires est plus critique. C'est pourquoi la P.R.I.M.O (Parmigiano-Reggiano International Marketing Organisation), a été fondée: elle se propose de promouvoir et de guider la diffusion du Parmigiano Reggiano à l'étranger. Cet organisme supervise les stratégies de distribution du Parmigiano et assure un rôle de contrôle et de surveillance de la dénomination «Parmigiano Reggiano» afin de freiner les contrefaçons.

En cuisine, le Parmesan permet de mettre en valeur de nombreuses recettes et se marie à la perfection avec une grande variété de vins.



### COMPRÉHENSION ÉCRITE

**1** Après avoir écouté le texte, réponds aux questions suivantes.

- ① Pourquoi le Parmigiano Reggiano est-il un aliment fortement conseillé?
- ② Combien de lait faut-il pour obtenir un kilo de Parmigiano Reggiano?
- ③ Qu'est-ce qui rend le Parmigiano Reggiano plus digeste?
- ④ Où est exporté le Parmigiano Reggiano?
- ⑤ Pourquoi faut-il faire attention aux imitations? Donne des exemples.
- ⑥ Qu'est-ce que la P.R.I.M.O.?