VALSERENA

TENUTA DI GAINAGO DEI MARCHESI SERRA

DAL 1879

Catalogo Prodotti

2023

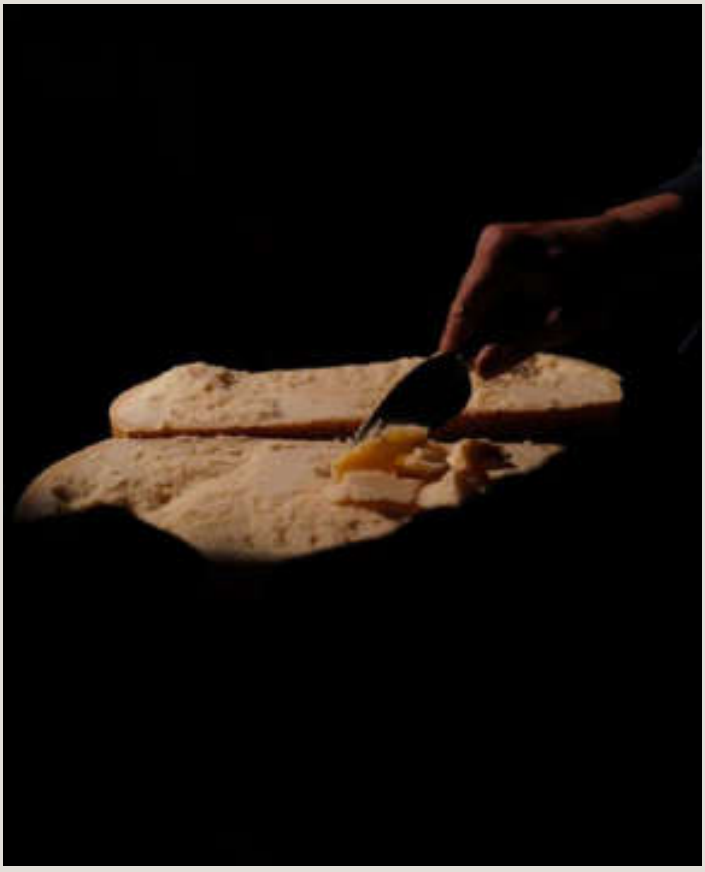


Agenda

- La tradizione Valserena..... *pag.2*
- Sostenibilità..... *pag.3*
- Le nostre Brune..... *pag.5*
- Il Parmigiano..... *pag.6*
- Altre specialità..... *pag.12*
- Gift Box..... *pag.13*
- Yogurt Valserena..... *pag.17*
- Cremosi Valserena..... *pag.18*
- La Gelateria Valserena..... *pag.19*
- Perchè Valserena è speciale? *pag.21*

La Tradizione Valserena

Tradizione, **qualità** e **amore** per un prodotto senza tempo: sono questi i valori che ispirano e guidano da sempre l'**Azienda agricola Valserena**, la cui storia è legata al paese di Gainago e alla famiglia Serra **dal 1879**. Da allora, l'azienda si dedica esclusivamente all'allevamento di **vacche di razza Bruna**, il cui pregiato latte si trasforma nel formaggio conosciuto con il nome di **Parmigiano Reggiano "Di Sola Bruna" Valserena**. Di tutto il comprensorio è il **caseificio di cui si hanno notizie più antiche**: quando, nel 1925 nacque il Consorzio del Parmigiano Reggiano, l'azienda produceva questo speciale tipo di formaggio già da alcuni decenni.



Parmigiano Reggiano Di Sola Bruna

Sostenibilità

La **sostenibilità** è uno dei pilastri su cui si basa la **filosofia Valserena**.

Investiamo continuamente in macchinari e tecniche di coltivazione (come la semina in sodo) che permettano di avere **basse emissioni** e che consentano di avere prodotti, per esempio il fieno, di una qualità tale da consentire un **limitato utilizzo di mangimi**.



Aderiamo alla misura del PSR dell'agricoltura integrata che **regolamenta l'uso di concimi e diserbanti** secondo quantità e qualità che non danneggino fauna e risorse idriche.



Il **5% della superfice aziendale è ombreggiata da piante e siepi** ed abbiamo allagato 26 ettari per dare la possibilità a diversi animali e molte specie di uccelli di potersi **riparare e riprodurre in tranquillità**.



La scelta del packaging è guidata principalmente da **criteri di sostenibilità**.

- ✓ Le confezioni regalo sono progettate per essere al 100% riciclabili.
- ✓ Le spedizioni sono imballate con materiale compostabile e 100% riciclabile.
- ✓ Il burro ha un nuovo incarto compostabile. I contenitori dello yogurt e dei dolci, grazie al vasetto in vetro serigrafato, vengono sterilizzati e riutilizzati.



In Valserena dedichiamo spazio alla coltivazione della facelia, pianta del cui fiore le api sono molto ghiotte. **Le api sono a rischio estinzione... e anche noi con loro**. Abbiamo acquistato **20 arnie** per ospitare le api a Gainago e produrre **Miele proveniente dai fiori delle nostre colture**. Nel nostro spaccio potete trovare il fantastico miele Valserena prodotto da queste meravigliose creature!!





Stiamo investendo in soluzioni per diventare **carbon neutral entro il 2030**. Abbiamo installato **pannelli fotovoltaici** per circa 150kWh e sono in fase di progettazione un impianto **biogas da 300kWe** (alimentato dalle deiezioni delle nostre mucche) e un **impianto geotermico**.



Le nostre Brune

… e il benessere degli animali

La **Vacca Bruna Alpina** compare nel territorio parmigiano intorno al 1870, ma inizia a diffondersi maggiormente a partire dal 1892 grazie ad Antonio Bizzozzero, fondatore della cattedra ambulante di agricoltura di Parma.

Attualmente in Italia le vacche brune sono **circa 400.000**, distribuite in diversi areali. Sono animali che si adattano molto bene ai diversi climi e sono scelti da chi vuole avere **latte qualitativamente superiore**: in media producono meno delle frisone, ma la resa in formaggio è significativamente più alta.
Le **brune** sono le **protagoniste** della nostra azienda. Esse nascono e crescono in Valserena, nutrendosi dei foraggi aziendali. Dalla bontà del loro latte dipende la qualità del nostro Parmigiano. Il **latte di sola bruna**, ricco di **calcio e fosforo** rende il Parmigiano Reggiano di una **qualità unica**. Dedichiamo ad esse **10 ettari di terreno**, in cui possono pascolare liberamente durante le stagioni temperate.

Il Parmigiano

Produciamo solo Parmigiano Reggiano di Vacca Bruna, genuino e dal sapore inconfondibile.

Il **Parmigiano Reggiano Di Sola Bruna è unico**. È prodotto con un latte **ricco di proteine**, in particolare della variante β della K caseina, e si distingue per:

- Migliore incorporazione del grasso e delle proteine
- Tempi di coagulazione e rassodamento più brevi
- Cagliata strutturata e robusta
- Maggior percentuale di calcio e fosforo

Il latte di Bruna consente di ottenere un Parmigiano **saporito, ma delicato**. Si presenta con il tipico colore paglierino, derivato da un'alimentazione prevalentemente di fieni. Con un gusto sfizioso e una consistenza che si scioglie in bocca, sprigiona una **sensazione di incredibile completezza**.



Parmigiano Reggiano Di Sola Bruna



L'alta percentuale di **calcio** (1.160mg per 100 grammi) lo rendono un alimento adeguato per i bambini in età evolutiva, per gli anziani ed in generale per tutti.
Le **proteine** sono la componente essenziale del prodotto ed hanno un elevato valore biologico, perché contengono aminoacidi essenziali che in forma ramificata sono facilmente assimilabili. Inoltre, grazie agli enzimi contenuti, il Parmigiano è **altamente digeribile**.
I **grassi** sono costituiti in prevalenza da acidi grassi, a media e corta catena, assorbiti direttamente dall'organismo ed inviati al fegato e ai muscoli per il loro immediato utilizzo. Grazie a questo processo, il Parmigiano **è assai indicato per gli sportivi**.
Per l'**assenza di lattosio** è consigliato ai diabetici, ai soggetti intolleranti al lattosio ed indicato nella dieta di soggetti con alcune patologie gastrointestinali.
Il Parmigiano Reggiano dunque è un alimento **genuino, ricco di storia e tradizione**, che dovrebbe essere inserito in un'alimentazione varia ed equilibrata dei soggetti di tutte le età.

Parmigiano Reggiano Di Sola Bruna



Come inizia la stagionatura...

Le forme, dopo l'apposizione della **placca di caseina**, vengono immerse in una soluzione satura di sale per circa 20 giorni. Il **processo di salatura** avviene per osmosi e ogni giorno il casaro **gira le forme di 90 gradi**. Una volta terminati i **20 giorni** di permanenza nella soluzione salina, le forme iniziano il **percorso di stagionatura** nel magazzino.

Curiosità: **2111** è il **numero di matricola** del nostro caseificio. Il numero che le nostre forme portano orgogliosamente impresso fin dalla loro nascita.

Ecco tutte le stagionature che offriamo, dai **12 ai 60 mesi**...



Le Stagionature





*Il Parmigiano Reggiano D.O.P. Valserena stagionato **12** mesi ha un sapore delicato, con profumi che ricordano il latte fresco e l'erba. Presenta una **bassa granulosità** e un colore giallo paglierino. È un Parmigiano adatto a tutte le diete. Le **sfumature sono ancora poco accentuate**, garantendo così un **gusto omogeneo**, meno complesso e **facilmente abbinabile**. Offritelo ai vostri ospiti, accompagnato da vini bianchi secchi e frutta fresca, come pere, uva e fragole.*



*Il Parmigiano Reggiano D.O.P. Valserena raggiunge a **24** mesi **l'età ottimale per essere degustato**: trasmette al naso e al palato una **ricca varietà di odori e aromi in completo equilibrio e armonia**. Il sapore oscilla tra dolce e saporito. Il formaggio si presenta solubile, **friabile e granuloso**. Protagonisti sono anche i cristalli di tirosina, a testimonianza dell'elevato grado di proteolisi, che attesta **l'alta digeribilità del prodotto**. Molto interessanti sono le note di latte fresco, ancora presenti. Lo **straordinario equilibrio tra dolce e salato** e la pasta friabile e granulosa giallo paglierino lo rendono ideale per tutti i piatti della tradizione italiana e perfetto da abbinare a vini di medio corpo.*



*Il Parmigiano Reggiano Valserena D.O.P. stagionato **30** mesi ha raggiunto la sua struttura migliore e ha sviluppato tutte le sue preziose caratteristiche. In questa stagionatura il Parmigiano è più ricco di elementi nutritivi, più asciutto, friabile e granuloso rispetto alle stagionature più giovani. Il **gusto è aromatico**, arriva subito con una buona intensità e si fonde in bocca grazie alla **grande friabilità**, seguita da una buonissima solubilità. Troverete un gusto saporito e intenso, il profumo di latte fresco inizia a lasciare spazio a sentori di fieno, prato e yogurt.*



*Il Parmigiano Reggiano D.O.P. Valserena stagionato **36** mesi presenta caratteristiche organolettiche che lo rendono **goloso per il palato e prezioso per l'organismo**. Visivamente **la pasta appare più asciutta** e compatta rispetto ai formaggi a media stagionatura e ha una **struttura più uniforme e dura**. Il suo tradizionale color giallo paglierino diventa più acceso, colorandosi d'oro caldo. Al tatto, invece, è **friabile e granuloso**. Il profumo è intenso. **Amaro e dolce risultano omogenei e armonici**. Il sapore è più complesso e profondo, marcato e gradevole di spezie, frutta secca e nocciola. Grazie alla magnifica combinazione aromatica, è **adatto alla degustazione in purezza, come agli abbinamenti più fantasiosi**.*

*Il Parmigiano Reggiano D.O.P. Valserena stagionato **48** mesi racchiude tutte quelle raffinate peculiarità che solo il tempo sa sviluppare. Il lungo periodo di stagionatura dona a questo formaggio un aspetto più compatto e irregolare, nonché un colore **intenso e ambrato**. Il sapore è più **complesso e pungente** rispetto alle stagionature precedenti, con piacevoli **note speziate, di fieno e di frutta secca**. Crosta, brodo, vaniglia con profumo di noce moscata e un leggero sentore di frutta esotica sono le principali sfumature che riconoscerete. In cucina è perfetto per i momenti di degustazione, magari accompagnati da **vini ben strutturati e da meditazione**.*

*Il Parmigiano Reggiano D.O.P. Valserena stagionato **60** mesi è rimasto a riposo per ben 5 anni, tempo in cui ha sviluppato caratteristiche organolettiche decisamente uniche. La sua friabilità è aumentata ulteriormente, presentando una **pasta ambrata, granulosa e mineralizzata**. Il gusto è **forte e molto intenso**, ma mai piccante (come si percepisce per gli altri formaggi molto stagionati). I tipici aromi (di latte, yogurt e fieno) delle stagionature più giovani danno spazio a **sentori molto più complessi e marcati**, legnosi, affumicati, speziati e agrumati.*



Box Parmigiano

Possibilità di ricevere le nostre valigette per valorizzare il prodotto:

- Valigetta grande, capienza fino a **3kg** di Parmigiano.
- Valigetta piccola, capienza **1kg** Parmigiano.



Altre Specialità

Caciottella



Caciotta Valserena (500g), prodotta con il **latte appena munto** delle nostre mucche (circa 15 giorni di stagionatura). Da consumare fresca come aperitivo, nelle tue insalate, oppure sulla piastra. Un must-have di Valserena.





Burro



Burro Valserena (250g) prodotto con lo stesso latte Solo Di Bruna che usiamo per il nostro Parmigiano Reggiano. Appartiene alla categoria del **burro di qualità superiore**, con sapore autentico di panna fresca.





Le Gift Box

- *I Cuori*
- *Box Caciotta & 12/30 Parmigiano*
- Box Parmigiano 24/36/48 mesi
- *Box Premium*
- *Box Fattoria*





Il Cuore Valserena



*È la **porzione più pregiata** di tutta la forma: in quella posizione il formaggio esprime il massimo della **dolce bontà** Valserena.*

Da una selezione delle nostre forme viene estratta la parte centrale, detta Cuore (peso circa 690-750g).
*La **maturazione centripeta** permette di sprigionare ed **esaltare al massimo** le qualità organolettiche di questo fantastico ed esclusivo prodotto.*











Box Degustazione

Box Caciotta & 12|30 Parmigiano



Il Box include:

- *2 pezzi da 700g di 12 mesi e 30 mesi*
- *Caciottella*
- *Coltellino adatto per il taglio del Parmigiano*

Box Parmigiano 24|36|48 mesi



Il Box include:

- *3 pezzi da 700g di 24 mesi, 36 mesi e 48 mesi*
- *Coltellino adatto per il taglio del Parmigiano*

Premium Box



Un box che racconta la storia di Valserena e vi accompagnerà in un percorso con:

- *5 stagionature da 1 (12 mesi) a 5 anni (60 mesi) in pezzi da 300g*
- *5 confetture da abbinare nella degustazione*
- *Tagliere in acacia con manico*
- *Coltellino per Parmigiano*
- *Depliant per abbinamenti*

Box Fattoria



Box Fattoria che include:

- *2 punte di circa 700g di Parmigiano da 30 e 60 mesi*
- *Vasetto di miele millefiori di Gainago*
- *Caciottella*
- *Marmellatine di fichi e prugne*
- *Sacchetto di iuta con erba medica dei nostri campi*
- *Tagliere e coltellino per Parmigiano*

Yogurt Valserena



Yogurt prodotto con **tradizionali ricette contadine**. E' fatto con latte **Solo Di Bruna** e confezionato in vasetti di vetro serigrafati. Disponibile in 5 diversi gusti.







YOGURT BIANCO

YOGURT CEREALI

YOGURT FRAGOLA

YOGURT FRUTTI DI BOSCO

YOGURT CILIEGIA

Cremosi Valserena

20 gg

Dolci preparati seguendo le **ricette tradizionali** e prodotti con latte **Solo Di Bruna**, per gustare tutto il sapore di Valserena.



PANNA COTTA



CREMA CATALANA



BUDINO AL CIOCCOLATO

La Gelateria Valserena

Fresco, autentico e cremoso. Il nuovo gelato Valserena realizzato con la ricetta di una volta. L'unico gelato con latte Di Sola Bruna Italiana **appena munto**... lo stesso che usiamo per il nostro Parmigiano Reggiano.
Gelato Solo Di Bruna.. il nuovo capolavoro Valserena!

LA GELATERIA







Lo sapete perché il Valserena è speciale?

*Dal **1879** Valserena produce Parmigiano Reggiano nel caseificio **più antico ancora in attività.***

*È una **filiera chiusa:** allevamento, coltivazione dei terreni, mungitura, trasformazione del latte, vendita diretta al consumatore finale.*

*La **ricetta ha quasi 150 anni,** tramandata di padre in figlio da sei generazioni.*

***Il latte Di Sola Bruna**, ricco di calcio e fosforo rende il Parmigiano Reggiano di una qualità unica.*

*Le vacche **nascono e crescono in Valserena,** nutrendosi dei foraggi aziendali, e possono pascolare in sette ettari a loro riservati.*

*Il 10% della superficie di Valserena è dedicato alla **tutela della fauna** e alla conservazione della flora tipica della zona.*

*Il rispetto per la **biodiversità** è massimo, con attenzione crescente rivolta verso una specie in estinzione come le api.*

*Sarà **energeticamente autonoma** entro 2 anni.*

*Il packaging di tutti i prodotti è orientato al 100% alla **sostenibilità.***

*Perché il Parmigiano Reggiano Valserena **è semplicemente unico.***
*Siamo stati **i primi** e vogliamo rimanere **i migliori.***

DAL 1879

Via Repubblica 21 | 43056 Gainago di Torrile - Parma
+39.0521.819114
info@valserena.com

www.valserena.com