



*Catalogo Prodotti*  
*2025*



# Agenda

-  La Tradizione Valserena..... pag.2
-  Sostenibilità..... pag.3
-  Le nostre Brune..... pag.5
-  Il Parmigiano..... pag.6
-  Le nostre pezzature di Parmigiano..... pag.13
-  Accessori..... pag.16
-  Box Regalo..... pag.17
-  Altre Specialità..... pag.20
-  Perchè Valserena è speciale?..... pag.23



# La Tradizione Valsenera

Il più antico caseificio di Parmigiano ancora in attività, dal 1879.

**Tradizione, qualità e amore** per un prodotto senza tempo: sono questi i valori che ispirano e guidano da sempre l'**Azienda agricola Valsenera**, 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" Valsenera**. Di tutto il comprensorio è il **caseificio di cui si hanno notizie più antiche**: quando, nel 1934 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 superficie 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 **1MWh** e sono in fase di costruzione 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 Valsereana, 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  $\beta$  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.

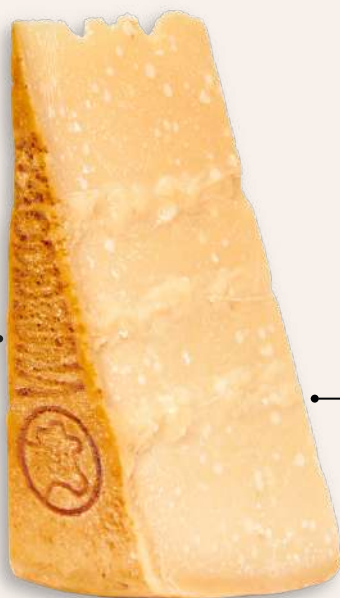




## *Parmigiano Reggiano Di Sola Bruna*

6 DIVERSE  
STAGIONATURE

DAL PIU' ANTICO  
CASEIFICIO  
ANCORA IN  
ATTIVITA'



### *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 agli 80 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.





Il Parmigiano Reggiano D.O.P. Valserena stagionato **70** mesi ha trascorso 6 anni a riposo, sviluppando una complessità organolettica senza eguali. La sua friabilità ha raggiunto il livello massimo, con una **pasta ancora più ambrata, estremamente granulosa e mineralizzata**. Il gusto è eccezionalmente **forte e intenso**, pur mantenendo la caratteristica di non essere mai piccante, distinguendosi dagli altri formaggi a lunga stagionatura. Gli aromi tipici delle stagionature più giovani, come il latte, lo yogurt e il fieno, si sono completamente trasformati, offrendo ora un bouquet olfattivo straordinariamente ricco. Emergono **sentori di legno, affumicato, spezie e agrumi, arricchiti da note di frutta secca, cuoio e cioccolato fondente**. Questo Parmigiano Reggiano **rappresenta l'apice della tradizione casearia**, offrendo **un'esperienza sensoriale profonda e complessa** che delizia il palato e soddisfa i conoscitori più esigenti.



Il Parmigiano Reggiano D.O.P. Valserena stagionato **80** mesi ha raggiunto una complessità organolettica senza paragoni. La sua **friabilità è estrema**, con una pasta di un colore ambrato intenso, ancora più granulosa e ricca di cristalli minerali. Il **sapore è straordinariamente deciso e profondo**, ma sempre equilibrato, senza mai risultare piccante, una qualità che lo distingue nettamente dagli altri formaggi a lunghissima stagionatura. Gli aromi primari delle stagionature più giovani, come latte, yogurt e fieno, sono completamente evoluti, dando vita a un bouquet olfattivo incredibilmente ricco. **Emergono note di legno antico, affumicato, spezie intense e agrumi maturi, accompagnate da sfumature di frutta secca, cuoio invecchiato e cacao amaro**. Questo Parmigiano Reggiano **rappresenta il culmine della maestria casearia**, offrendo un'esperienza sensoriale unica, capace di stupire e soddisfare anche i palati più esperti ed esigenti.





## *Box Parmigiano*

Possibilità di ricevere le nostre valigette per valorizzare il prodotto:

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



# *Le nostre pezzature di Parmigiano*

*Pezzatura 300g*



## *Pezzatura 500g*



## *Pezzatura 700g*



## *Pezzatura 1 Kg*



*1/8 di forma sottovuoto*



*1/4 di forma sottovuoto*



*Forma intera*



● Disponibile anche  
mezza forma sottovuoto

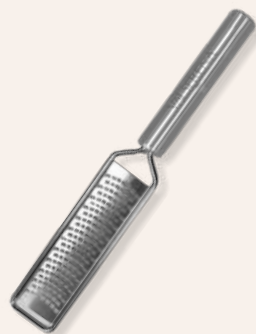




# Accessori



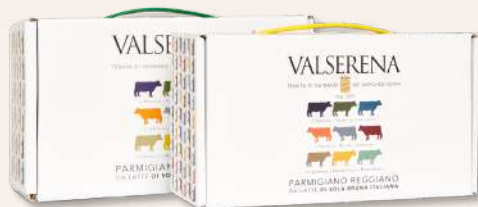
*Tagliere in acacia*



*Grattugia a lima*



*Assetta in acacia*



*Box Mucchine*



*Coltellino*



*Sacchetto Otene*



# Box Regalo

## Box Premium



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

- 5 stagionature da uno (12 mesi) a cinque anni (60 mesi) in pezzi da 300g
- 5 confetture da abbinare nella degustazione
- Tagliere in acacia con manico
- Grattugia a lima per Parmigiano
- 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 in acacia Valserena
- Coltellino per Parmigiano



## Box Riserva 60/80 mesi



Il Box include:

- 300g Parmigiano Antica Riserva 60 mesi
- 300g Parmigiano Antica Riserva 80 mesi
- Miele Millefiori di Gainago (100g)
- Tagliere in acacia Valsereana
- Coltellino Valsereana

## Box Verticale



Il Box include:

- 5 stagionature da uno (12 mesi) a cinque anni (60 mesi) in pezzi da 300g, incartati
- Tagliere in acacia Valsereana
- Coltellino per Parmigiano



## *Il Cuore Valsereana*



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

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.



## *Crema di Parmigiano*



**COMING SOON**



# Altre Specialità

## Caciottella



Caciotta Valserena (500g), prodotta con il latte appena munto delle nostre mucche (circa 20 giorni di stagionatura). Da consumare fresca come aperitivo, nelle tue insalate, oppure sulla piastra.



## 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.



# Yogurt Valsenera

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.



# *Cremosi Valsenera*

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



**PANNA  
COTTA**




**CREMA  
CATALANA**





**BUDINO  
AL CIOCCOLATO**





## *Lo sapete perché il Valsenera è speciale?*


 *Dal 1879 Valsenera 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 Valsenera, nutrendosi dei foraggi aziendali, e possono pascolare in sette ettari a loro riservati.*

 *Il 10% della superficie di Valsenera 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 Valsenera è semplicemente unico. Siamo stati i primi e vogliamo rimanere i migliori.*





# *Il nostro Caseificio nel 1900*



# *Oggi*





Strada Provinciale per Mezzani n° 2  
43056 Gainago di Torrile - Parma  
+39.0521.819114  
[info@valserena.com](mailto:info@valserena.com)  
[www.valserena.com](http://www.valserena.com)

