



Comune di  
San Possidonio

# CASEIFICIO LA CAPPELLETTA

*San Possidonio  
(MO) - Italy*



*Vieni a trovarci*

dal lunedì al sabato  
dalle 8.30 alle 12.30  
e dalle 15.30 alle 19.00  
Via G. Matteotti, 80  
41039 San Possidonio (MO)

<http://www.lacappelletta.it>  
<https://www.parmigianoreggiano.com>

*Per info sul territorio*

Servizio Politiche Ambientali  
[politicheambientali@unioneareanord.mo.it](mailto:politicheambientali@unioneareanord.mo.it)  
Tel. +39 0535 621521, 621520, 621522



## Il Territorio

Il Parmigiano Reggiano è prodotto esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a destra del fiume Po: qui si concentrano gli allevamenti in cui le bovine vengono alimentate con foraggi prodotti in quest'area. L'alimentazione degli animali è curata nel rispetto di un regolamento che impedisce l'uso di foraggi insilati, alimenti fermentati e farine di origine animale.

## Caseificio sociale La Cappelletta

La Cappelletta associa una trentina di aziende agricole che, distribuite tra i comuni di Modena e Mantova, conferiscono complessivamente quasi 400 mila quintali di latte. Fondato nel 1929, il caseificio è diventato uno dei maggiori produttori di Parmigiano Reggiano dell'intero comprensorio.

La produzione annua sfiora le 70 mila forme di Parmigiano Reggiano. Nei due stabilimenti di S. Possidonio e Concordia avvengono sia la lavorazione del latte che la produzione e stagionatura del formaggio; inoltre presso il Caseificio di San Possidonio è presente un negozio per la vendita diretta al pubblico, in costante aumento.

## La Produzione

Il latte del mattino e della sera precedente vengono versati nelle caldaie di rame a forma di campana rovesciata. La coagulazione del latte avviene lentamente e naturalmente grazie all'aggiunta di caglio e del siero ottenuto dalla lavorazione del giorno precedente e ricco di fermenti lattici naturali. La cagliata viene frammentata in minuscoli granuli grazie ad un antico attrezzo detto spino. Successivamente viene fatta una cottura a 55 gradi centigradi, al termine della quale i granuli caseosi precipitano sul fondo della caldaia formando un'unica massa. Dopo circa cinquanta minuti viene estratta la massa caseosa che darà vita a due forme gemelle. Tagliato in due parti il formaggio viene immesso in una fascera che gli darà la sua forma definitiva.



## La storia

Nel Medioevo i monaci cistercensi e benedettini, spinti dalla ricerca di un formaggio in grado di durare nel tempo, ottennero un formaggio dalla pasta asciutta e dalle grandi forme, adatto alle lunghe conservazioni. Le prime testimonianze della sua commercializzazione risalgono al 1200 e nel XIV secolo i commerci si espandono in Romagna, Piemonte e Toscana, raggiungendo anche i centri marittimi del mare Mediterraneo.

Nell'Emilia del 1400, con feudatari e abbazie che concorrevano assieme ad un aumento produttivo nella pianura parmigiana e reggiana, si ha un ulteriore sviluppo economico. Il XVI secolo vede lo sviluppo delle vaccherie a cui era annesso il caseificio per trasformare il latte del proprietario a cui si aggiungeva il latte delle stalle dei mezzadri.

Il caseificio diventa punto di riferimento produttivo, economico e poi sociale.

In questi anni la produzione si afferma anche nella provincia di Modena. I cuochi dell'epoca citano il "Parmigiano" in diverse ricette di pasta e dolci.

La commercializzazione continua ad espandersi ed in questo periodo inizia anche l'esportazione in tutta Europa: Germania, Fiandre, Francia e Spagna. La necessità di tutelare commercialmente il prodotto da altri formaggi simili portò il Duca di Parma Ranuccio I Farnese ad ufficializzare la denominazione d'origine con un atto del 7 agosto 1612.

Nel documento vengono definiti i luoghi dai quali doveva provenire il formaggio che poteva chiamarsi di Parma: questa data segna l'inizio della storia della Denominazione d'Origine, oggi riconosciuta in sede europea.



# Scopri la Bassa

La Bassa Modenese è un territorio da scoprire, ricco di natura, storia, tradizioni e buoni sapori. È un'area di passaggio racchiusa tra due importanti "rami" ciclabili dell'Eurovelo 7 e la Ciclovia del Sole. Sarà piacevole muoversi in bicicletta, senza fatica, per scoprire le tante aree naturali, i paesaggi rurali, i monumenti storici, gli straordinari tramonti e il buon vivere. Sarà bello prendersi una pausa, lontani dalle città, per dedicarsi tempo in mezzo alla quiete della campagna modenese, godere di una calorosa ospitalità e ottimi piatti.