



De productie van de kazen gebeurt op ambachtelijke wijze met veel handwerk.

© FOTO'S: JAN HALEWYCK

Toeristische topbestemming in Parma

Eigen kaasmakerij zorgt voor hoge melkprijs

We sluiten ons bezoek aan enkele Italiaanse landbouwbedrijven af, net buiten het centrum van de historische stad Parma. Daar vinden we kaasmakerij San Pier Damiani. Ze is eigendom van drie melkveehouders gerelateerd aan de familie Delsante. De familie maakt Parmigiano Reggiano, een harde kaas die enkel in de regio Modena, Parma en delen van Bologna mag worden geproduceerd.

Sander Hoogstijns, landbouwconsulent Boerenbond



Wij kennen deze kaas onder de naam Parmezaanse kaas. We gebruiken hem meestal geraspt op pasta of in dunne plakken op salades. In totaal zijn er in dit gebied 300 melkveehouders die melk mogen produceren voor het maken van deze kazen in meerdere kaasmakerijen.

Niet zomaar een kaas

Na een bezoek aan de kaasmakerij San Pier Damiani zal je de naam Parmigiano Reggiano niet snel vergeten. Niet enkel de heerlijke smaak van de kaas, maar zeker de storytelling die erbij hoort is uniek. Men vertrekt van melk, stremsel en zout afkomstig uit de streek. De jongste kazen worden na één jaar verkocht. Na twee jaar rijpen, is de kaas volledig lactosevrij. In een vorig artikel (*Boer & Tuinder 42*) kwam de Grana Padanokaas ter sprak, de tegenhanger van Parmigiano Reggiano. Grana Padanokaas is minder lang gerijpt (6 maanden) en mag wel additieven bevatten. Ook moet de melk aan minder voorwaarden voldoen. De 'echte' Parmigiano Reggiano kan je herkennen aan het zegel dat rondom de hele kaasbol zit.

4000 kazen per jaar

De huidige kaasmaker in de kaasmakerij heeft 40 jaar ervaring en werkt 7 dagen op 7. De melk wordt elke dag opgehaald met een eigen vrachtwagen en nadien verwerkt. Het productieproces herhaalt zich elke dag opnieuw. Aan de melk wordt stremsel uit de streek toegevoegd. Deze wrongel verhit men gedurende 10 uur tot 55 °C. Vervolgens worden de kazen in vormen gedaan en laat men deze gedurende 20 dagen rijpen in pekewater. Nadien komen de kazen in de afrijpingskamer. Dit is een ruimte met houten planken waarop ze kunnen rijpen. Ze worden hier geregeld gedraaid en geborsteld. Tijdens dit proces worden de kazen

gekeurd. Enkel goed geproduceerde en bewaarde kazen krijgen het keurmerk Parmigiano Reggiano. Om één bol parmezaan van 38 kg te produceren is ongeveer 600 liter melk nodig. Na 12 maanden worden de eerste kazen verkocht voor 470 euro per bol. Hoe ouder de kaas, hoe duurder hij wordt. Een kaas van drie jaar brengt per bol 200 euro meer op. Men maakt 10 tot 14 kazen per dag.

Voor Parmigiano Reggiano mag men geen kuilvoeder gebruiken.

Storytelling

Kaas maken is één ding, maar je moet hem natuurlijk ook nog kunnen verkopen tegen de beste prijs. Daarom ontvangt men op jaarbasis een drieduizendtal bezoekers in de kaasmakerij. Ze worden helemaal meegenomen in het verhaal over ambachtelijk kaas maken van melk die 2 km verderop wordt geproduceerd. Men levert inspanningen om toeristen die de stad Parma bezoeken aan te trekken. Een bezoek kost 20 euro per persoon. Momenteel is deze kaasmakerij de derde populairste bestemming bij bezoeken gerelateerd aan Parma. De kathedraal staat op de eerste plek. Toen wij op het bedrijf waren, was er ook bezoek uit Amerika. Na het bezoek worden de gasten ontvangen in een oude schuur waar ze enkele proevertjes aangeboden krijgen en de mogelijkheid hebben om allerlei gadgets en uiteraard kaas te kopen. Hier stopt het niet, sinds kort is er ook een webshop en kunnen producten dus wereldwijd worden verkocht (www.sanpierdamiani.com). ▶



Kazen in de rijpingskamer, hier worden ze minstens 12 maanden bewaard. Gedurende deze periode worden ze regelmatig gedraaid en geborsteld.



Koeien in een bindstal

Op het melkveebedrijf zijn er 150 melkkoeien en evenveel stuks jongvee. Het aandeel jongvee is zo hoog omdat men plannen heeft voor een nieuwe stal met 4 robots. Bedrijfsleider Saverio Delsante – zoon van Elvezio die vandaag CEO is van de kaasmakerij – kan groeien omdat zijn neef gaat stoppen. Die melkt momenteel 80 koeien. De productie van de drie melkveebedrijven moet afgestemd blijven op de productie en de verkoop van de kaas. Momenteel worden alle melkkoeien het jaar rond gehuisvest in een bindstal. Het melken kost momenteel 14 arbeidsuren per dag. Ook het instrooien van de bindstal kost enorm veel arbeid. Op het bedrijf werken naast de bedrijfsleider en zijn vader

Het melken kost hier elke dag veertien arbeidsuren.

nog vijf personen. Wanneer we spreken over storytelling zouden we kunnen verwachten dat de koeien weidegang zouden krijgen. Volgens Saverio is dat daar niet mogelijk wegens het klimaat. De bezoekers van de kaasmakerij vragen steeds vaker om ook het melkveebedrijf te bezoeken. Men denkt er over om dit in de toekomst te doen, eens de nieuwe stal klaar is.

Geen hakselmais

Al het voeder wordt zelf geproduceerd. Er is 120 ha grond in gebruik voor tarwe, grasland en luzerne. Je leest het goed: er is geen mais, omdat men voor Parmigiano Reggiano geen gebruik mag maken van kuilvoeder. Ook het gras en de luzerne worden tot hooi gedroogd. Op het bedrijf zagen we twee grote loodsen voor de opslag van al deze balen hooi en stro. De volledige voederwinning is in eigen beheer, inclusief twee rondebalepersen. Omdat men geen hakselmais mag gebruiken, gebruikt men veel droog

krachtvoeder. Doordat de koeien individueel gehuisvest zijn, kan men de voedergift aanpassen aan de productie per koe. Momenteel ligt de productie op 8000 liter per koe per jaar. De melkprijs bedraagt 80 cent per 100 liter. Het vele personeel op het bedrijf en ook de voorwaarden om geen gras- en maaskuil te voeren, hebben hun kostprijs. Natuurlijk maakt een uitbetaalde melkprijs van 80 cent per 100 liter veel goed. Omdat zijn neef de activiteiten gaat stopzetten, is deze bedrijfsleider in de mogelijkheid om te groeien. Anders was dit niet mogelijk. De bedrijfsleider was sterk bezig met de plannen voor zijn nieuwe stal en met de keuze van de melkrobots. Door zijn contacten binnen de European Dairy Farmers heeft hij al wat ervaringen kunnen uitwisselen met collega's uit andere landen. De bedrijfsleider wist ons ook nog te vertellen dat goed personeel vinden een probleem is. Dat is een van de redenen waarom hij voor robots kiest. ■



Alle melkkoeien zijn in een bindstal gehuisvest. Hier strooit een medewerker melasse over het hooi. Ook is er een robot om het voeder bij te schuiven.