



Toekomst voor de moeder van de Parmezaanse kaas

In Noord-Italië produceren boeren melk voor de enige echte Parmigiano Reggiano of Parmezaanse kaas. Sinds dertig jaar doet het 'Consorzio Vacche Rosse' dit met melk van het inheemse Noord-Italiaanse ras vacche rosse, ofwel rode koeien. De coöperatie redde het rode ras dat in 1981 met uitsterven werd bedreigd.

TEKST JUSTINE POPPE

Als Marco Prandi (62) over het rundveeras vacche rosse (rode koeien) of rossa Reggiana spreekt, klinkt hij overenthousiast. 'Kijk, dit is het rode ras van Italië', zegt hij. Op zijn gsm wijst hij naar een os op een schilderij van de bekende vijftiende-eeuwse Italiaanse schilder Sandro Botticelli. Al eeuwen leeft dit inheemse ras in Noord-Italië. Het is de plek waar ook de enige echte Parmezaanse kaas, oftewel Parmigiano Reggiano, zijn oorsprong kent. Melk uit de regio's Emilia-Romagna en Lombardije wordt hoofdzakelijk tot dit streekproduct verwerkt. Dat geldt ook voor de melk van de 120 vacche rosse en 140 holsteinkoeien van Prandi. Hiervoor voldoet hij aan eeuwenoude tradities en productienormen (zie kader op pagina 44). Samen met drie broers en twee neven baat hij het bedrijf in Reggio-Emilia uit.

kelijk tot dit streekproduct verwerkt. Dat geldt ook voor de melk van de 120 vacche rosse en 140 holsteinkoeien van Prandi. Hiervoor voldoet hij aan eeuwenoude tradities en productienormen (zie kader op pagina 44). Samen met drie broers en twee neven baat hij het bedrijf in Reggio-Emilia uit.

Met uitsterven bedreigd

'De rossa Reggiana is de moeder van de Parmigiano Reggiano', zegt Prandi. 'Eind vorige eeuw werd dit ras door



BEDRIJFSPROFIEL

eigenaren	Marco (62, foto), Stefano (54), Maurizio (59), Manuel (27) en Marcello (27) Prandi
plaats	Reggio Emilia
aantal koeien	140 holsteins, 120 vacche rosse, 180 stuks jongvee
productie vacche rosse	6.929 kg melk, 3,54 % vet en 3,52 % eiwit
productie holsteins	10.297 kg melk, 3,62 % vet en 3,35 % eiwit
grondgebruik	130 ha, waarvan zo'n 115 ha blijvend grasland, luzerne en raaigras

dertig boeren zijn lid van de coöperatie, die samen zo'n vierduizend vacche rosse hebben. Zij verdelen de coöperatiekosten en de winst. Het resultaat is een melkprijs van 1,04 euro per kilogram.

Het grootste deel van Parmigiano Reggiano wordt in Italië met holsteinmelk gemaakt. Deze melk levert gemiddeld 0,75 euro per kilo op (zie kader op pagina 44).

Melk strikt gescheiden

'De melk van onze twee koeienrassen scheiden we strikt', zegt Prandi. Sinds 2005 heeft elk ras een eigen ligboxenstal met diepstrooiselboxen en een eigen visgraatmelkput. 'Rond de jaren zeventig molk mijn familie zo'n veertig vacche rosse en holsteinkoeien door elkaar', zegt hij. 'Vóór 1991 werd die melk gewoon gemengd. Het succes van het consortium bracht daar de laatste decennia verandering in.'

De fokkerij gebeurt via Anaborare, de stamboekorganisatie voor het reggianaras. Deze organisatie introduceerde in 2002 een speciale kaasindex voor vacche rosse. Die geeft een beeld van de hoeveelheid caseïne in de melk.

'Het is een rustig en vriendelijk ras met sterk beenwerk

Het rantsoen voor Parmigiano Reggiano-melk bestaat vooral uit gras, hooi en luzerne



de holsteinisering met uitsterven bedreigd.' Met gemiddeld 5.557 kg melk in 305 dagen met 3,54 procent vet en 3,45 procent eiwit konden de rode koeien niet aan de hoogproductieve holsteinrunderen tippen.

'In 1980 telde de populatie slechts 450 runderen', vervolgt hij. 'Gelukkig hield een kleine groep veehouders zich uit traditie aan het ras vast.' In 1991 richtten deze veehouders de zuivelcoöperatie 'Consorzio Vacche Rosse' op. Prandi, die voorzitter is van de coöperatie, ziet het als de redding van het ras. 'Deze coöperatie maakt Parmigiano Reggiano met melk van het inheemse reggianaras, zoals dat in Noord-Italië al eeuwen gebeurt', vertelt hij. 'Het verhaal brengt de kaas en de melk tot waarde. Zo wordt de lagere melkproductie van de rode koeien gecompenseerd met een hogere melkprijs.'

De exclusieve kaas kost 4 à 6 euro meer per kilo dan de traditionele Parmigiano Reggiano. Naast de exclusiviteit betaalt de consument ook voor de kwaliteit. 'De specifieke vet-eiwitverhouding van de melk zorgt voor een kwalitatief betere kaas', stelt Prandi. 'Ook is de melk dankzij het hogere caseïnegehalte uitstekend geschikt voor langdurige kaasrijping. De kaas is hierdoor steviger, romiger en korreliger en heeft een toptextuur.' Zo'n



Zowel de holsteinkoeien als de rode koeien hebben een eigen stal met melkput



De veehouder droogt ronde balen hooi met een hoodroger (rechts) om broei tijdens de opslag in de schuur te voorkomen

en weinig vruchtbaarheidsproblemen', vervolgt de veehouder. 'De koeien zijn robuust en weinig ziektegevoelig. Gemiddeld gaan ze zeven tot acht jaar mee. Ik heb er zelfs lopen van vijftien jaar.' Prandi schat hun vervangingspercentage op 20 procent in vergelijking met de 35 procent van zijn holsteindieren. Afstappen van holstein wil hij niet. 'Het is goed om voor twee markten te produceren', vindt hij.

Grasrijk rantsoen voor exclusieve kaas

Op de vraag of hij geen rijke boer is door zulke hoge melkprijzen, moet hij grinniken. 'Melk voor de Parmigiano Reggiano vraagt een extensief rantsoen met weinig energie en eiwit. Hierdoor produceren de koeien minder.' Dat rantsoen bestaat uit 25 kg dagelijks gemaaid vers gras, 15 kg hooi en 5 à 7 kg geplet graan voor de vacche rosse. De holsteinkoeien krijgen 22 kg vers gras, 15 kg hooi en 15 kilogram geplet graan. Dat geeft een rollend jaargemiddelde voor de vacche rosse van 6.929 kg melk per dag met 3,54 % vet en 3,52 % eiwit. Voor de

holsteinkoeien is dat met 10.297 kg melk per dag met 3,62 % vet en 3,35 % eiwit iets meer.

Het voeren van ingekuuld ruwvoer en geïmporteerde soja is verboden voor de productie van de Parmigiano Reggiano-melk. Daarom staat er in het Emilia-Romagna-gebied weinig mais. Prandi heeft zelf een 130 hectare groot areaal met zo'n 115 hectare blijvend grasland, luzerne en raaigras. 'Door de grote veestapel weiden we de koeien niet', geeft Prandi mee. Tien tot twaalf keer per jaar maait hij het gras voor hooi en slaat dit op in ronde balen in de schuur. Om broei te vermijden heeft hij een hoodroger voor ronde balen. De veehouder wijst naar de biogasinstallatie van 99 kilowattuur. 'De warmte van het biogassysteem droogt het gras van circa dertig procent vocht naar tien procent', legt hij uit.

Het ras, de voeding, het eeuwenoude streekproduct en de authenticiteit. In zijn ogen klopt het volledige plaatje. Dat geeft hem energie. 'We verkopen niet zomaar een stuk kaas', zegt de Italiaan. 'We verkopen ook een duurzaamheidsverhaal dat barst van de traditie.' |

Zo'n 75 cent per liter melk voor Parmigiano Reggiano-kaas

Veehouders die holsteinmelk leveren voor de productie van de kaas Parmigiano Reggiano ontvangen volgens Marco Prandi over de laatste vijf jaar gemiddeld 75 cent per liter melk. Parmigiano Reggiano is de enige echte Parmezaanse kaas met beschermde oorsprong. Wereldwijd is deze harde, 12 tot 36 maanden oude kaas erg gewild. Zo'n 30 à 40 procent van de productie is voor de export. De hoge melkprijs is het resultaat van de vele coöperaties in Noord-Italië. Zo leveren meer dan 4000 boeren in de regio Emilia-Romagna en Lombardije melk aan circa 330 lokale kaasmakerijen. Deze staan vaak onder toezicht van het Consorzio del Parmigiano Reggiano. Deze coöperatie garandeert de exclusiviteit van de kaas. Om melk te mogen leveren gelden er strikte normen. De melk moet uit de provincies Parma, Reggio Emilia,

Modena en een klein deel van Mantua en Bologna komen. Het rantsoen moet zoveel mogelijk uit lokale gewassen bestaan. Geïmporteerd voer als soja is verboden. Daarnaast is het gebruik van ingekuuld voer strikt verboden. Bij het bewaringsproces van ingekuuld ruwvoer ontstaan er namelijk vluchtige stoffen als melk- en azijnzuur, die in de melk terecht kunnen komen. Dit verstoort de smaak, textuur en microbiologische stabiliteit tijdens het lange rijpingsproces van de kaas. Denk maar aan de vorming van ongewenste kaasgaatjes. Het rantsoen van de dieren bestaat daarvoor vooral uit gras, hooi en luzerne. Ook de melkkwaliteit is belangrijk. Is het celgetal hoger dan 250.000 cellen per milliliter, dan mag de melk niet geleverd worden. Er zijn geen specifieke verplichtingen voor een bepaald ras. Al heeft het gebruik van een

lokaal ras, zoals rossa Reggiana, wel een meerwaarde. Leden-veehouders die aan de normen voldoen, krijgen een certificaat en delen in de kosten en winsten van de coöperatie. Bovendien nemen ze ook deel aan een traditie die wereldwijd wordt gewaardeerd.

