

MADE IN EMILIA-ROMAGNA

DS2159 DS2159

Parmigiano Reggiano Le forme dell'Appennino campioni dei formaggi

Boni a pagina 7

Le forme del Caseificio Fior di Latte prodotte a Gaggio Montano, sull'Appennino bolognese, hanno ottenuto la medaglia d'oro al World Cheese Awards

Al Parmigiano Reggiano fa bene l'aria di montagna «Bontà mondiale»

Le forme del Caseificio Fior di Latte prodotte sull'Appennino hanno ottenuto la medaglia d'oro al World Cheese Awards

di **Beppe Boni**

SACRIFICI RIPAGATI

«Lavorare in quota è difficile, ma restituisce grande soddisfazione contribuendo a mantenere viva l'economia del territorio. Per questo continuiamo a investire»

DA QUESTE PARTI fanno una battuta che sembra banale ma contiene la verità: «**Parmigiano Reggiano** di montagna, la qualità ci guadagna». Non che in pianura il re dei formaggi valga meno, ma in quota la natura premia ulteriormente il prodotto. Appennino bolognese, dalle parti di Gaggio Montano, dove l'alta collina sfuma poco alla volta diventando montagna con i contrafforti che salgono verso il crinale. Qui il Caseificio Fior di latte, insieme ad altre realtà produttive di quest'area, tiene alta la bandiera del Parmigiano in quota e fa di questo prodotto un vanto che nonostante tutte le difficoltà gestionali e logistiche resiste e si rafforza. Il **Parmigiano Reggiano** è un ambasciatore dell'Emilia Romagna (e dell'Italia nel mondo), uno dei prodotti più imitati proprio perché, come a scuola, le cose buone si copiano. Il Fior di latte di Gaggio montano, una **cooperativa** di 13 soci, rappresenta il prototipo della produzione in monta-

gna, una delle attività che ancora salva l'economia che guarda la pianura dall'alto. Così succede nel Bolognese, ma anche a Modena, Reggio Emilia e Parma. I produttori di latte che conferiscono al Fior di latte provengono tutti da una ristretta area sui mille metri circa di altitudine racchiusa tra Gaggio Montano, Marzabotto e Fanano (Modena) consentendo una produzione di 9.500-10mila forme, di cui 4.500 vendute al dettaglio nei negozi gestiti direttamente dalla **cooperativa** a Gaggio, Monano, Vergato e Pescia (Lucca), mentre il resto viaggia su canali commerciali all'ingrosso. La maggior parte del prodotto quindi finisce sulla tavola dei consumatori italiani, mentre il resto viaggia anche su vie che portano in Gran Bretagna, Francia e Spagna. La stagionatura viene fatta per i primi sette mesi nel magazzino della coope-



rativa, a Gaggio Montano, poi le forme emigrano in un deposito di Noceto (Parma) per terminare l'iter che può arrivare fino a 40 mesi. Parte del latte serve anche per produrre formaggi molli, ricotta e yogurt.

«La nostra produzione punta prevalentemente su una stagionatura di 16-18 mesi – spiega Daniele, Vignudelli (nella foto sopra al centro), un marcantonio di 1 metro e 95 di altezza che crede nel proprio mestiere come se fosse una missione – che è poi la più venduta al dettaglio. Cerchiamo di mantenere un prodotto assolutamente naturale che deve avere il sapore dell'erba fresca, della montagna, della natura che circonda questa parte dell'Appennino. I due casari, Maurizio Raimondi e la moglie Paola Florini, utilizzano la tecnologia di oggi mantenendo i riti antichi della trasformazione. Ecco perché il nostro formaggio, ma del resto tutto il Parmigiano reggiano, è un prodotto che possiamo definire artigianale. E questo è un grande valore di cui andiamo orgogliosi. Il Parmigiano del Fior di latte ha già ottenuto diversi riconoscimenti. L'ultimo, il più importante, è arrivato qualche mese fa. Abbiamo ottenuto la medaglia d'oro Super gold al World Cheese Awards per la stagionatura del prodotto nella categoria 18-23 mesi, e una d'argento nella categoria 18-28. Ne siamo orgogliosi perché questa manifestazione in ambito caseario è paragonabile ad un campionato mondiale». Nella stessa occasione sono stati premiati con medaglia d'oro anche altre due aziende dell'Appennino bolognese, Casa Sant'Angeli di Fratelli Faretti e Querciola.

Nella competizione che si è svolta a Trondheim, in Norvegia, il Parmigiano reggiano è risultato il formaggio più premiato al mondo dopo un confronto con altri 4500 formaggi provenienti da 43 Paesi. La nazionale del Parmigiano era composta

da 99 caseifici provenienti dalle cinque province che lo caratterizzano: Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Mantova. All'Italia sono andate 137 medaglie distribuite in diverse categorie fra oro, argento e bronzo.

Il presidente di Fior di latte, Daniele Vignudelli (vice presidente Laura Boffoli), titolare del caseificio Cà Mirandola (Montasico di Marzabotto) insieme al padre Ivo, patriarca dell'azienda, è anche il socio più robusto della cooperativa. Nel suo centro aziendale vivono 250 capi, la metà dei quali destinati alla produzione di latte con 12 mila quintali all'anno. «L'attività qui in montagna presenta molte difficoltà, ma restituisce anche grande soddisfazione perché contribuisce a mantenere viva l'economia di un intero territorio. Al Fior di latte contiamo di investire e crescere ancora».

Il Caseificio Sociale Fior di Latte è una cooperativa casearia costituita nel 1965 ad opera di una parte dei produttori di Gaggio Montano, i quali capirono che l'unione fa la forza e aiuta a superare le difficoltà. La trasformazione di latte in Parmigiano Reggiano è iniziata nel 1968. Già a quell'epoca tuttavia presso i locali di lavorazione esisteva una vendita al minuto di Parmigiano reggiano e burro. La filosofia degli amministratori dell'azienda, che resiste tuttora, è quella di portare la maggior parte della produzione direttamente sulle tavole del consumatore cercando, per quanto possibile di saltare l'intermediazione commerciale.

Il mercato del Parmigiano reggiano è spesso soggetto a prezzi che viaggiano sulle montagne russe fra alti e bassi. Recentemente però i produttori sono abbastanza premiati da cifre che per il consumatore all'acquisto sono di circa 14,90 euro per il prodotto sui 12 mesi, 17 euro per il 24 mesi e 21,90 euro per gli oltre 40 mesi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PROBLEMA

La produzione tiene Ma i costi aumentano

Un anno amaro quello che si è appena chiuso per i produttori di latte per il Parmigiano



Reggiano. Nonostante la tenuta della produzione Dop il problema degli allevatori secondo Confagricoltura è legato al prezzo all'ingrosso del formaggio calato, mentre i costi di produzione del latte sono rimasti elevati elevati.

40

Mesi di stagionatura sono il top di gamma del Parmigiano Reggiano, ma il prodotto viene venduto già dopo 16-18 mesi

DS2159 **ECCELLENZA
CASEARIA
DAL 1965** DS2159

Il Caseificio
Sociale Fior
di Latte è una
cooperativa
casearia
costituita nel
1965 ad opera
di una parte
dei produttori
di Gaggio
Montano, i
quali capirono
che l'unione fa
la forza e aiuta
a superare le
difficoltà. La
trasformazione
di latte
in Parmigiano
Reggiano
è iniziata
nel 1968

