

CESARE
DONDI

*Il
parmigiano
reggiano,
da mille
anni il più
importante
formaggio
italiano,
prodotto
tipico della
tradizione
emiliana*



rame levigato a forma di campana rivoltata; il fuoco non è più quello delle fascine di legna, ma la fiamma dei nuovi impianti a gas metano; nuovo è l'abbigliamento del casaro, più professionale nella tenuta bianca. Quello che mai è cambiato in questi mille anni è il metodo di produzione, tramandato dalla sapiente tradizione dei maestri casari. I gesti si ripetono sempre uguali da mille anni e fino a quando il parmigiano reggiano si atterra alla tradizione il successo sarà assicurato.

L'affascinante viaggio di una forma di grana parte dalla mungitura serale di vacche selezionate per la produzione del miglior latte. Il latte viene fatto riposare per tutta la notte in speciali vasche piane per lasciare affiorare la parte più grassa, che "sfiolata", servirà per produrre burro e panna. Questo primo latte, unito al latte della mungitura del mattino e al "siero-innesto" (una coltura naturale di flora lattica), viene portato a lenta bollitura nelle grandi caldaie. Alla temperatura di circa 33 gradi al latte si aggiunge il caglio naturale ottenuto dallo stomaco dei vitelli poppanti; la coagulazione avviene in 15 minuti.

Con lo "spino", un attrezzo a lamine taglienti, il casaro riduce la

SCHECCHE DI BONTÀ

Come ogni mattina da mille anni si ripete nei caseifici sparsi nelle campagne fra Modena e Parma il rito della preparazione del parmigiano reggiano.

Visitare un caseificio mentre si "fa" il grana è una esperienza affascinante; si partecipa al ripetersi sempre uguale di gesti comuni e al

tempo stesso ad una ritualità solenne, quasi mistica, perché il parmigiano reggiano è in effetti il prodotto di una straordinaria e divina combinazione di ingredienti essenziali e genuini, di sapienza, di cultura, di tradizione.

Sono cambiati gli edifici, oggi più moderni, razionali e sicuri; sono cambiati alcuni strumenti oggi in acciaio inox e le caldaie in bel

cagliata in fiocchi, piccoli granuli pronti alla cottura a fuoco lento fino a 55 gradi.

I granuli caseosi si ricompattano in un'unica massa che precipita sul fondo della caldaia. Il casaro e i suoi aiutanti la sollevano con abili movimenti di una pala di legno e la tagliano a metà con un curioso filo teso con due bastoni, per ottenere due forme di formaggio. La solleva-



Il servizio fotografico è stato realizzato nel Caseificio sociale Roma di San Prospero e nell'azienda "Hombre" di Cognento - Modena.

PIÙ BUONO DEL BUONO

Il parmigiano reggiano è un prodotto assolutamente naturale e nessun elemento estraneo (antifermentativi o conservanti o coloranti o simili), interviene nella produzione. Lo stesso latte utilizzato è rigorosamente prodotto nella zona tipica del parmigiano-reggiano e viene da vacche alimentate secondo precisi disciplinari (che prescrivono l'impiego prevalente degli spontanei foraggi freschi o dei pascoli e vietano certi alimenti, ad esempio, gli insilati) e allevate con molta cura. Da alcuni anni si va diffondendo la pratica di allevamenti ancora più rigorosi, qui nasce il parmigiano reggiano biologico.

Alcuni produttori vogliono un prodotto di qualità ancora più alta e si sono organizzati per una produzione rigorosamente biologica.

Le vacche sono alimentate da foraggio biologico, non concimate con prodotti chimici, le vacche vivono in ambienti molto curati o libere in campo, sono animali "sereni", non stressati, le eventuali malattie sono curate con metodi omeopatici.

Le prime aziende che nel modenese si sono riconvertite alla produzione biologica sono l'azienda "Hombre" di Umberto Panini a Cogneto di Modena e il caseificio sociale S. Rita di Pompeano a Serramazzoni.

no poi con una robusta tela di canapa o di lino la introducono in uno stampo di legno o ferro sagomato, detto "fascera", ove il parmigiano reggiano assumerà la caratteristica forma. Dopo poche ore tra il formaggio e la fascera viene inserita una speciale matrice che inciderà per sempre sulla crosta della fiancata una vera carta di identità della forma: viene marchiato il mese di produzione e il codice che identifica il caseificio. Dopo qualche giorno in cui la forma viene rivoltata, sagomata perfettamente con il ritaglio delle sbavature (il famoso "tosone" che una volta i bambini che accompagnavano i contadini alla consegna del latte ottenevano come gustoso premio) è pronta per la salamoia. In grandi vasche contenenti acqua satura di sale da cucina le forme vengono immerse per una ventina di giorni; dopo questo primo trattamento il parmigiano reggiano è pronto per la lunga stagionatura. In grandi e ben aerati magazzini, giganteschi forzieri di tesori inestimabili, il parmigiano reggiano viene amorevolmente curato, pulito, spazzolato, rivoltato. Lo spettacolo di un magazzino di stagionatura è veramente sbalorditivo: gigantesche strutture a castello, con tavole di legno mas-

siccio, scuro, impregnato dall'essudazione delle forme e dal caratteristico profumo del formaggio in maturazione, sorreggono, perfettamente allineate migliaia e migliaia di forme di parmigiano reggiano, grandi, maestose. Queste forme di circa 30-40 kg ciascuna concentrano la parte migliore di oltre 700 litri di latte.

Quando nel suo Decamerone il Boccaccio con le parole di Maso descriveva al credulo Calandrino il paese di Bengodi, *"et eravi una montagna di formaggio Parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti, che niuna altra cosa facevan, che fare maccheroni e ravioli"* che, una volta cotti, li facevan rotolare sul formaggio per condirli meglio, forse aveva negli occhi proprio una di queste "cascine" di stagionatura oltre che i golosi piatti della tradizione padana.

Dopo due anni finalmente il parmigiano reggiano è pronto per il gran giorno, l'esame bontà del Consorzio del Parmigiano Reggiano, il consorzio di tutela dei produttori. Solo dopo un attento esame dell'esperto con la tradizionale battitura di ogni forma con il martelletto percussore per auscultare la eventuale presenza di anomalie nella struttura interna e con



l'estrazione di una piccola quantità di pasta con l'ago a vite per rivelarne l'aroma e il grado di maturazione, solo il migliore parmigiano reggiano viene promosso e "marchiato a fuoco".

Le forme che non passano l'esame vengono segnalate di seconda scelta con tagli ben visibili sulle originali incisioni sui fianchi.

Ore le forme marchiate possono essere "aperte". Il casaro, usando speciali coltelli a lama corta incide la crosta e li conficca a forza come cunei nella forma che si apre dividendosi esattamente a metà. Ora il parmigiano reggiano si può assaporare pienamente, con i piccoli coltelli a mandorla si staccano le schegge da mangiare, perché il grana è così buono che merita di essere mangiato da solo.

