

Parma

Settembre gastronomico Viaggio a ritroso nei secoli

Da Londra a Malaga,
il re dei formaggi
alla conquista del mondo

Gonizzi e la lunga storia del parmigiano reggiano

» Tesoro da custodire gelosamente ed opera d'arte fra le opere d'arte, il Parmigiano Reggiano. A rivelarlo, un paio di avvenimenti storici di tutto rilievo. Come il grande incendio che distrusse Londra, agli inizi di settembre del 1666.

«Samuel Pepys, scrittore ed uomo politico dell'epoca, ne dà testimonianza nel suo diario, dove annota la cronaca di quelle terribili giornate» ha svelato Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei Musei del Cibo, durante un incontro inserito nell'ambito del Settembre Gastronomico e dedicato proprio al Parmigiano, prima Dop nella storia.

«Il 4 settembre 1666, racconta Pepys, mentre le fiamme divoravano Londra, un ammiraglio non sapendo come salvare i suoi preziosi strumenti, decise di scavare un grosso buco nel giardino.

1666

L'anno del rogo

Il grande incendio di quell'anno, che distrusse Londra, è ricordato dallo scrittore Samuel, che dà testimonianza del salvataggio di forme di parmigiano seppellendole in una buca.

Pepys ne approfittò per metterci dentro alcune carte della compagnia di assicurazione. Ed è lo stesso Pepys a scrivere di aver conservato, in un'altra buca, la sua forma di Parmigiano Reggiano, insieme al vino».

Ma c'è un'altra vicenda curiosa da raccontare e che testimonia quanto il nostro formaggio fosse diffuso ed apprezzato. «Un secolo dopo, siamo nel 1778, un gruppo di rampolli di nobili famiglie inglesi si recò in viaggio in Italia, per apprezzarne le bellezze» prosegue Gonizzi.

«Acquistarono opere d'arte e reperti archeologici, caricando il tutto su una nave pronta a salpare da Livorno. Quella nave venne però intercettata dai pirati, che la condussero a Malaga vendendo tutti i beni in essa contenuti ad alcuni commercianti. Dall'inventario

Incontri
Sabato
si parla
di pomodoro
e conserva

» Al Settembre Gastronomico gli appuntamenti a cura dei Musei del Cibo, condotti da Giancarlo Gonizzi, proseguiranno sotto i Portici del Grano sabato, alle ore 10, con un incontro dal titolo «Pomodoro: lattina di banda stagnata. Come si conserva la conserva: dalla latta al brick». Martedì 14, alle 18, si parlerà invece del Prosciutto di Parma, mentre lunedì 20 (alle ore 17.30) focus su «La pasta e le sue forme».

V.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il marchio

Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei Musei del Cibo, con il punzone utilizzato per la marchiatura a fuoco delle forme di parmigiano.

notarile si evince che, tra quadri e statue, c'erano anche 32 forme di Parmigiano...».

«Sono storie incredibili: puntuali testimonianze di quanto il Parmigiano fosse un formaggio di esportazione» osserva Iginio Morini, responsabile Promozione territoriale del Consorzio del Parmigiano Reggiano.

«Un gran giramondo, il nostro Parmigiano: proprio per la caratteristica della lunga conservazione, la propensione all'export è nella sua natura» rilancia Gonizzi. Che cita quindi una data ben precisa: 7 agosto 1612. «Il giorno in cui, con l'atto siglato dal duca di Parma Ranuccio Farnese, davanti

al notaio, viene sancita la provenienza specifica del Parmigiano. Questo per far fronte ad una necessità di tutela commerciale del prodotto».

Oggi, come ieri: gli ingredienti sono gli infatti stessi anticamente utilizzati dai monaci. «Latte, caglio e sale. Proprio come mille anni addietro» ricorda Morini. «Nel processo di lavorazione è stato tuttavia introdotto qualche elemento di novità: il passaggio dalla salatura a secco alla salatura ad immersione in salamoia ha aumentato la dimensione delle forme, a vantaggio del consumatore».

Vittorio Rotolo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Stagionatura Rovatti: «Mantenere più a lungo le forme nei magazzini»

«La ricchezza del parmigiano?
Con il tempo il gusto evolve»

Stagionatura del formaggio

Pietro Rovatti, a destra, con Iginio Morini, responsabile promozione territoriale del Consorzio di tutela.

» «La stagionatura 24 mesi è la classica: l'equilibrio tra sapido e dolce risulta armonico. Oggi però, e le ricerche lo confermano, il consumatore vuole sentire e sperimentare gusti diversi. Il Parmigiano ha una grande ricchezza: la capacità di evolvere». Pietro Rovatti è brand consultant del Consorzio del Parmigiano Reggiano e, ieri, al Settembre Gastronomico, si è soffermato sulle stagionature 24 e 40 mesi. «Da un lato - ha spiegato - abbiamo spostato l'asticella un po' più in alto, verso stagionature più lunghe, 36-40 mesi; dall'altro,



invece, stiamo spingendo verso altre delicate, tra 12 e 19 mesi. Sono consumatori diversi, con gusti diversi: il Parmigiano riesce ad accon-

tentarli tutti. Il 40 mesi non lo abbiamo inventato adesso - ha chiarito -, ma il Consorzio sta facendo un grosso lavoro con i produttori affinché fin dall'origine della lavorazione, e poi in fase di stagionatura, mantengano le forme più a lungo nei magazzini. Il 40 mesi non è un punto di arrivo: con il Parmigiano ci possiamo spingere pure più in là, si gusta sempre. Cosa cerca il consumatore che sceglie un Parmigiano 40 mesi? Un gusto più intenso, da abbinare magari a ragù e vini strutturati».

V.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nella mattina di ieri

In sole quattro ore
due infortuni sul lavoro:
grave un 22enne

» Due infortuni sul lavoro nel giro di quattro ore: feriti un uomo e un ragazzo di 22 anni.

Intorno alle 8 di ieri mattina a Eia un camionista ha improvvisamente perso l'equilibrio ed è caduto dal proprio mezzo, da un'altezza di circa tre metri.

L'uomo subito soccorso dal personale del 118 ha riportato traumi di media gravità ed è stato trasportato all'ospedale Maggiore.

A mezzogiorno nel quartiere Eurosia, in strada Santa Margherita, un ventiduenne è caduto da un'altezza di circa 6 metri e si è ferito grave-

mente.

Stando ad una prima ricostruzione dell'accaduto, sembra che il ragazzo sia caduto da un ponteggio di un magazzino.

Sul posto, ambulanza e automedica: dopo i primi accertamenti, il ragazzo è stato portato nell'area codici rossi del pronto soccorso del Maggiore: nella caduta, ha riportato diversi traumi, ma miracolosamente le sue condizioni sono progressivamente migliorate e nel pomeriggio di ieri è stato trasferito in Ortopedia.

M.V.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Borgosound Recuperata la tradizionale serata musicale

Quelle band che scaldano i cuori

Esibizione

Un momento della apprezzata esibizione in piazzale Salvo D'Acquisto.

» Rimandata per lasciare spazio ai tifosi durante gli Europei di calcio, la serata tradizionalmente dedicata da BorgoSound Festival ai gruppi «Over», i musicisti in attività da molti anni, è stata recuperata. Un pubblico numeroso ha riempito piazzale Salvo D'Acquisto.

Presentati da Fabrizio Pallini, presidente dell'associazione «I Nostri Borghi» che da nove anni organizza il festival, sul palco di pietra si sono avvicendati The vintage e i



Saldi di Fine Stagione, gruppo di recente formazione composto da militanti di vari gruppi parmigiani, entrambi con un repertorio di pezzi dagli anni '60 a oggi; dedicati ai Beatles i raffinati Mojo e gli Lsd, storico quartetto di cui fanno parte Fabrizio Pallini e il figlio Roberto, ideatore di BorgoSound. Gli Lsd hanno eseguito alcuni brani in vernacolo tratti dai due Cd «No-jätör e i Beatles» 1 e 2, riscuotendo tanti applausi.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TRIBUNALE CIVILE DI PARMA
RG 1546/2021 - G.I. dott.ssa Chiari
Atto di integrazione del contraddittorio
con notifica ex art. 150 c.p.c.

Bevilacqua Patrice (Francia 25.1.58 c.f. BVLPRC58A25Z110K) elettivamente domiciliato a Parma presso l'avv. Roberto Marchini, radica procedimento cautelare nei confronti dei comproprietari dell'immobile censito al C.F. Borgotaro F 80 m 205 il quale in stato di abbandono sta creando pericolo alla proprietà del ricorrente. Il G.I. ordinava integrazione del contraddittorio ai signori Eredi Molinari Luigi, Eredi Molinari Giovanni, Eredi Molinari Sergio comproprietari del map 205 sub 3. Si citano per pubblici proclami ex art. 150 c.p.c., con autorizzazione del Tribunale di Parma del 3.9.21, gli eredi Molinari Giovanni (nato 30.7.23 deceduto 14.4.78) eredi Molinari Luigi (nato 16.1.31 deceduto 2.2.07) eredi Molinari Sergio avanti l'intestato Tribunale G. I. dott.ssa Chiari, a comparire alla civile udienza del giorno 17 NOVEMBRE 2021 ore 15 con invito a costituirsi fino all'udienza e avvertimento che la costituzione oltre i suddetti termini comporterà la decadenza di cui agli artt. 38 e 167 c.p.c., i provvedimenti richiesti in giudizio: sistemazione e ripristino del fabbricato di proprietà dei convenuti citati e l'eventuale ristoro del danno che emergerà verranno presi in loro declaranda contumacia.

Parma, 3 settembre 2021

Avv. Roberto Marchini