



Eccellenza d'Appennino

Il Parmigiano Reggiano di Montagna della Val d'Enza



Il Parmigiano Reggiano è il formaggio più conosciuto al mondo, non ha bisogno di presentazioni. Le origini dell'arte casearia in Emilia, nell'area tra il crinale appenninico ed il Po, sono d'altra parte testimoniate fin da epoca antichissima: in letteratura latina ad esempio, Plinio cita un formaggio cotto e a pasta dura, tipico della regione Cisalpina. La produzione del "formadio", antenato medievale del nostro amato formaggio, è invece riportata su pergamene relative a Monasteri nelle terre della nobile famiglia Canossa.

Una produzione che nei secoli passati era sicuramente minore, ma che è cresciuta costantemente nel tempo, grazie all'apporto

del progresso tecnologico in campo agricolo ed all'aumento della disponibilità di latte, anche se il Parmigiano conserva il suo metodo di lavorazione naturale, senza aggiunta di additivi chimici ed è principalmente frutto dell'arte dei casari, che si tramandano la tecnica tradizionale tra loro. Nell'area montana delle valli appenniniche, in particolare, si produce un Parmigiano Reggiano che, oltre a rispettare tutte le norme del Consorzio, porta anche il marchio di "prodotto di montagna", una certificazione promossa dalla Regione Emilia Romagna, per sottolineare il legame stretto con il territorio montano, con l'ambiente non in-

di Rachele Grassi

quinato e con le tradizioni sia culturali che del "saper fare" tipiche della nostra zona. Qui infatti si vedono ancora gli animali pascolare all'aperto. Siamo nella Riserva della Biosfera Unesco dell'Appennino tosco emiliano, un'area la cui biodiversità è riconosciuta a livello globale. La particolare conformazione geografica ed un microclima unico nel suo genere, fanno di queste valli una delle aree più ricche di flora e fauna italiana dove è possibile vedere bellissime e rare orchidee, ma anche il lupo e l'aquila reale.

A Vairo, piccolo ed antichissimo paese dell'alta val d'Enza in Provincia di Parma, si trova un caseificio che dagli anni '40 del secolo scorso trasforma il latte prodotto nei pascoli delle valli d'Enza e Cedra dalle aziende agricole locali, con bestiame prevalentemente di razza Frisone Italiana, con esemplari anche di Bianca Modenese, Rossa Reggiana e Bruna Alpina. Arrivando nei paesi, eccetto quando c'è la neve, si vedono vitelli e mucche al pascolare all'aperto e brucare l'erba nei prati. Alcune di queste aziende negli ultimi anni hanno deciso di sottolineare ancora di più la vocazione naturale del loro prodotto e di dedicarsi a produzioni certificate biologiche, tra quelle associate alla Latteria val d'Enza di Vairo ve ne sono due, grazie alle quali ogni giorno vengono prodotte 4 forme di Parmigiano Reggiano biologico.

L'Azienda Agricola La Gesa è nata nel 2015 dalla passione dei due soci: Paolo Barili e Angelo Berini che, dopo anni di lavoro, anche in altri ambiti, hanno deciso di investire in val Cedra, acquistando



do e rinnovando una azienda nel paese di Trevignano, nel comune di Palanzano con l'obiettivo di produrre Parmigiano Reggiano di eccellente qualità, dalle caratteristiche uniche, non solo biologico e di montagna, ma anche monorazza, dato che allevano solo esemplari di Bruna Alpina. L'Azienda Agricola Berini, invece, ha sede a Vairo di Palanzano e produce latte per Parmigiano Reggiano fin dal 1973. Questa famiglia si dedica all'agricoltura da generazioni ed è molto radicata nel territorio. Alleva mucche di razza Frisone, con il caratteristico mantello pezzato bianco e nero. Da qualche anno ha deciso di diventare un'azienda certificata biologica e di continuare investire, con la convinzione che la scelta di vivere e lavorare in Appennino sia quella giusta, sperando che le giovani generazioni portino avanti la tradizione. Il Parmigiano Reggiano prodotto dalla lavorazione di questo latte possiede particolari caratteristiche sia di qualità che di salubrità e gusto finale, che conquista chi lo assaggia per la morbidezza e la dolcezza molto particolari. Arriva a maturazione dai 18 mesi di stagionatura in avanti ma, anche quando si assaggia una forma invecchiata oltre i trenta mesi, non risulta grumoso o salato e si può consumare da pasto e non solo grattugiato. Non resta che provare di persona.