

GAZZETTA DI PARMA
GIOVEDÌ 16 MAGGIO 2013

La tradizione Sfida in diretta tv per il Parmigiano Reggiano

«Il Palio del Re», premiato il caseificio Sant'Angelo

Errica Tamani

Ire dei formaggi trionfa su se stesso. Il Parmigiano Reggiano, splendido tesoro del patrimonio gastronomico dell'Emilia, sorto a simbolo naturale e culturale di tutta la gente operosa della regione colpita dal devastante terremoto dello scorso anno, è stato protagonista della seconda edizione del «Palio del Re». Nell'evento, organizzato dall'Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano, dal Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano e dall'associazione Bibbiano «La Culla», cinque caseifici -Azienda Casearia F.lli Dotti di Barco di Bibbiano (Reggio Emilia); Caseificio Bassa Parmense di Sorbolo (Parma); Azienda Agricola Verdeta di San Prospero (Modena); Caseificio Sant'Angelo di San Giovanni in Persiceto (Bologna); Caseificio Vò Grande di Pegognaga (Mantova) -, uno per ogni provincia di produzione, scelti tra gli oltre 400 operativi, si sono sfidati in diretta televisiva su Telereggio, il 21 aprile scorso, allo scopo di evidenziare e ribadire il forte nesso che esiste tra questo straordinario prodotto e il territorio, inteso non solo come paesaggio, ma anche come espressione di storia, cultura, identità. In gara, forme di Parmigiano Reggiano di 24 mesi di stagionatura (produzione aprile 2011) che sono state spaccate a coltello da ciascun casaro in diretta e in presenza di un giudice imparziale e da ciascuna delle quali è stata prelevata una punta del peso di un chilo, assaggiata e valutata dagli esperti assaggiatori. La vittoria è andata al Caseificio San-



t'Angelo di San Giovanni in Persiceto e come ha ricordato Oriano Caretti, titolare insieme al fratello Dante del caseificio, «giunge dopo sacrifici e fatiche e una trascorsa stagione produttiva finestata dai danni del sisma i quali hanno colpito pesantemente l'azienda. Lo scorso anno, al medesimo palio siamo arrivati al secondo posto; fu certamente un grande risultato che diede tanta soddisfazione ma abbiamo sperato di poter raggiungere, quest'anno, il primo premio, e ci siamo riusciti».

Racconta Anna Caretti, già testimone in uno speciale del Tg 5 sulla fiction «Benvenuti a tavola 2», in onda sulla rete ammiraglia Mediaset, dove i due chef protagonisti, impersonati da Giorgio Tirabassi e Fabrizio Bentivoglio, hanno sottolineato il valore gastronomico del Parmigiano Reggiano e il legame che esso ha con la terra emiliana colpita dal sisma: «Il caseificio Sant'Angelo risale al 1928; il casaro a quell'epoca era il nonno paterno Enea che ha poi saputo tramandare competenze e passione ai figli Dante e Oriano. Due erano le caldaie per la produzione di due o quattro forme al giorno a seconda della quantità di latte disponibile; oggi le forme prodotte al dì sono 40! Il nostro Parmigiano ha una straordinaria dolcezza e solubilità (anche verso i 36 mesi), date da un latte dalla qualità particolarmente alta».

È il Parmigiano Caretti di 30 mesi che costituisce il tocco finale di piatti «cult» della nota Osteria del Mirasole, a San Giovanni in Persiceto, come le tradizionali tagliatelle al ragu di cortile (con frattaglie di pollo, coniglio e faraona). ◻