

Estinzione scongiurata grazie al legame col Parmigiano Reggiano

Saliti a nove i caseifici di Parmigiano Reggiano che producono il formaggio della razza Reggiana secondo il nuovo regolamento dell'ANABORARE. Il presidente Prandi: "Per il futuro consolidiamo la qualità". Un esempio anche per altre razze

di **Gabriele Arlotti**

REGGIO EMILIA - Oltre 6000 forme di Parmigiano Reggiano prodotto in purezza con latte di sola razza Reggiana. E' racchiuso in poche parole il successo e il traguardo del 2006 del manipolo di allevatori che, con costanza, nel volgere di venti anni è riuscito a salvaguardare il patrimonio delle bovine fromentine, un tempo tra le razze a triplice attitudine più diffuse in Italia.

Un traguardo grande, tanto che sono saliti ben a nove i produttori di Parmigiano Reggiano di vacche rosse, già apprezzato in gastronomie statunitensi, giapponesi, australiane oltre che di un po' tutta Europa. Si pensi che alla fine degli anni Novanta c'era solo la coraggiosa esperienza del Cvparr come produttrice di formaggio delle vacche rosse: oggi l'Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Reggiana (Anaborare) raggruppa tutti i produttori e guarda al domani con serenità.

"Non direi che per il futuro l'obiettivo è a tutti i costi allargare la base produttiva – dichiara inaspettatamente Marco Prandi, presidente Anaborare – dai nostri genitori e dai loro avi ci è stato consegnato un patrimonio genetico di eccezionale valore per produrre Parmigiano Reggiano. Stiamo scongiurando, con successo, il rischio di estinzione della razza Reggiana: i numeri ci danno ragione. Nel 2005 i capi sottoposti a controlli funzionali sono stati 1343: il doppio di dieci anni prima, ma soprattutto siamo riusciti ad agganciare la razza al prodotto per eccellenza della nostra terra, il Parmigiano Reggiano".

Questo cosa ha comportato?

"Che si è tornati a produrre il celebre formaggio con latte di quelle bovine che ottocentocinquanta anni fa lo avevano visto nascere. E il consumatore è attento particolarmente al tipico. Senza spendere numeri, basti sapere che il Parmigiano Reggiano prodotto con latte di razza Reggiana spunta prezzi di vendita nettamente maggiori e, di conseguenza, non c'è da stupirsi se il prezzo di riparto del latte può giungere anche a 0,80 €/litro".

Come avviene produzione in purezza di latte di rosse nelle latterie?

"Ci sono casi di caseifici interamente dedicati alla produzione di Parmigiano Reggiano di vacche fromentine, o c'è il caso più diffuso dove si eseguono lavorazioni separate del latte di vacche rosse da quello di altre razze. Questo fenomeno ha generato un aspetto importante: che gli agricoltori si sono attivati anche per la promozione e la vendita in proprio del Parmigiano Reggiano da latte di Reggiana, quando a tutti è noto che una delle dinamiche penalizzanti questo prodotto è il limitato approccio al mercato dei produttori. Il formaggio da latte di fromentine non conosce crisi".

Quindi per il futuro?

“Oggi l'intero processo produttivo è tracciato dall'Associazione. Ogni caseificio invia periodicamente ad Anaborare il numero di placca ('la targa personalizzata') delle forme. L'associazione valuta mensilmente i controlli funzionali, le consegne mensili di latte di Reggiana ai caseifici interessati alla produzione di Parmigiano Reggiano con tale materia prima ed esegue la marchiatura a fuoco col marchio 'razza Reggiana' (di proprietà Anaborare), così come l'attestazione del legame razza formaggio per i caseifici che applicano il marchio di 'vacche rosse'. Ebbene, dobbiamo consolidare e migliorare, a tutela di produttori e consumatori, questo processo, legando ancora di più il latte delle Reggiane alla qualità. Già oggi i produttori impiegano mangimi ogm free e mediamente una bovina di razza Reggiana produce 5553 kg di latte all'anno con il 3,60% di grasso e il 3,38% di proteine. Il nostro percorso può essere utile anche per altre razze: noto con piacere che anche Modena si è attivata per il recupero della Bianca Val Padana, stesso ceppo genetico delle rosse”.

“A questo si aggiunge – gli fa eco Clinio Villa, direttore dell'Associazione - la costituzione di nuclei di razza caratterizzati da un buon livello quantitativo e da una consistenza numerica tali da consentire la valorizzazione economica del latte prodotto dalla Reggiana. E' un obiettivo di primaria importanza che, pur prevedendo tempi lunghi di attuazione, presenta già risultati positivi. Infatti il numero dei capi controllati per allevamento è passato da n.7,7 del 1995 a n.9,4 del 2005”.

E per chi vuol saperne di più?

“Vi consegniamo l'elenco dei produttori di formaggio in purezza. Vi invitiamo a contattarci tramite mail ad anaborare@razzareggiana.it e a visitare il sito www.razzareggiana.it. Per chi volesse visionare i capi di persona, ricordiamo che partecipiamo ogni anno alle principali mostre italiane, dalla Fiera Agricola di Verona alla Mostra regionale bovini da latte. Ogni anno organizziamo a Cavriago la mostra nazionale della razza Reggiana e soprattutto anche quest'anno saremo alla Fiera internazionale del bovino da latte a Cremona”.

* * *

L'elenco dei caseifici e della aziende produttrici di Parmigiano Reggiano da latte di razza Reggiana

Azienda Agricola Benatti Agostino e Stefano
via Cantone,5 Guastalla (RE) ☎ 0522.21.97.65

Azienda Agricola Novelli Antonio e Andrea sas
via C. Colombo, 131 Novellara (RE) ☎ 0522.65.40.85

Caseificio Colline di Canossa
Monchio delle Olle Canossa (RE) ☎ 0522.94.42.51

Consorzio valorizzazione prodotti antica Razza Reggiana
Via F.lli Rosselli, 41/2 Reggio Emilia ☎ 0522.29.46.55

Cooperativa sociale agricola Il Piolo
Via Paulli,4 Viano (RE) ☎ 0522.85.84.06

Latteria sociale Bergonzano
Via Sedignano, 20 San Polo (RE) ☎ 0522.88.72.73

Latteria sociale Piazza

Via Cantù,28 Villa Sabbione Reggio Emilia. ☎ 0522.34.41.69

Latteria sociale Matilde di Canossa

Via F.lli Cervi,13 Quattro Castella (RE) ☎ 0522.88.65.64

Pieffe di Pietro Fanticini

Via Anna Frank,73 Villa Sabbione Reggio Emilia ☎ 0522.34.41.26