

## Corsa dei volontari per salvare il Parmigiano

### IL CASO

LEANA PIGNEDOLI

**Lavorano da oltre una settimana per recuperare e imballare le 634mila forme danneggiate dal terremoto. Ma in zona non si trovano più i magazzini di stoccaggio**

**L**avorano da oltre una settimana ininterrottamente centinaia di volontari nei caseifici colpiti dal terremoto. Determinati, silenziosi e cercano di salvare quello che resta delle 634.000 forme di Parmigiano-Reggiano danneggiate dal terremoto.

In ogni caseificio ognuno ha il suo compito: chi taglia le intelaiature in ferro che si sono accartocciate, chi le assi in legno accantonate per uno smaltimento che non sarà facile.

C'è una suddivisione per livello di danno alla singola forma e una per livello di stagionatura: quello più fresco, fino ai 2 mesi, destinato alla fusione; quello fra i 3 e i 12 mesi, ancora non conforme alla denominazione di origine protetta, destinato alla fusione o a divenire formaggio generico grattugiato con una perdita di valore fino a 6 euro al kg. Poi c'è quello stagionato. Ci sono le forme, intatte, recuperabili che vengono imballate per essere trasferite alla rete commerciale dalla vendita

diretta alla grande distribuzione.

Tutto avviene in un silenzio carico di preoccupazioni perché le incognite sono molte.

C'è la gestione dell'emergenza. Bisogna fare presto e bene. Il Consorzio Parmigiano Reggiano in testa. La ricerca di magazzini idonei in cui stoccare le forme, ma in zona non se ne trovano più, bisogna arrivare in altre regioni e servono le celle frigorifero in cui portare il fresco.

Poi c'è la difficoltà di trovare una soluzione per le forme che intanto si continuano a produrre, perché, fortunatamente, le mucche non sono macchine e anche mentre la terra non smette di tremare continuano a produrre latte.

C'è la preoccupazione della vendita, che qualcuno non speculi, che non inquina un mercato che qui è sinonimo di eccellenza, di alta qualità di rigore massimo.

L'emergenza travolge ma c'è la preoccupazione parallela di affrontare il futuro immediato.

Come ricostruire le strutture della

stagionatura pensate oggi in questo sistema di suggestive torri che riescono a sfruttare lo spazio in altezza in magazzini che arrivano a contenere 80-100mila forme? Sistemi automatizzati con robot che ininterrottamente girano le forme, le puliscono, le girano. Un sistema perfetto fin qui che teneva insieme artigianalità e le tecnologie più precise pensate ad hoc tanto da non avere mai avuto un solo problema.

Ora un sistema che va ripensato. Riprogettato. Ricostruito.

Anche qui però bene e in fretta perché in questo grande bacino del parmigiano nascono ogni giorno 9000 forme da curare accompagnare verso la loro preziosa "maturazione".

Ci si riuscirà perché dentro la disperazione, in ogni caseificio colpito è arrivato il senso di solidarietà di tutto il Paese. E in ognuno trovi un casaro, con gli occhi lucidi che mostra le centinaia di mail di richiesta di acquisti di parmigiano che arrivano da ogni angolo d'Italia e questa è la più grande carica per la ripartenza.

