

Le gioie del palato

*Lasciarsi sedurre
dal fascino dei caseifici
d'altura; farsi sorprendere
dalla fantasia "green"
a tavola. O concedersi
una fuga in Sudtirolo*

LA STORIA

Il Parmigiano eroico che nasce dai monti

Il Parmigiano Reggiano di Montagna è tornato a crescere. Si tratta di un segmento poco conosciuto, e per aspetti diversi eroico, nell'universo di una delle Dop-bandiera dell'agroalimentare italiano. Un formaggio unico perchè capace di raccontare storie remote di allevatori d'Appennino: persone che, nei decenni, hanno saputo valorizzare le razze autoctone e garantire vita agricola alla dorsale tra le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna. Un presente-futuro che, fino a qualche anno fa, rischiava di scomparire: nel decennio 2000-2010 si è assistito infatti alla chiusura di 60 caseifici nei territori di montagna all'interno del comprensorio, con una riduzione del 10% di produzione del latte. L'emorragia si è arrestata grazie all'attivazione del cosiddetto 'piano di regolazione offerta' con cui, tra le altre

misure, sono stati previsti sconti specifici per i produttori e i caseifici ubicati in zone d'altura e il bacino "montagna" per le quote latte. Gli allevatori resistenti sono rimasti 915, comunque un numero considerevole. Il latte delle loro mucche è lavorato negli 87 caseifici ancora in attività nella zona montana: qui continua a concentrarsi oltre il 20% della produzione totale della Dop, circa 850.000 forme. "Le aree di montagna da un lato soffrono di condizioni svantaggiate e maggiori costi di produzione - sottolinea il presidente del Consorzio, Nicola Bertinelli - Allo stesso tempo, però, la permanenza di una solida produzione agricola-zootecnica in questo territorio rappresenta un pilastro economico e sociale di interesse di tutta la comunità locale. Ecco perché è fondamentale che il Consorzio abbia messo in campo interventi che mirano alla diffusione e valorizzazione del Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna, e che continui a farlo anche nei prossimi anni".

JA. FON.



Superficie 61 %

LA CREATIVITÀ

Sana e anche buona l'insalata è gourmet

Concluse le vacanze, con il lavoro torna la pausa pranzo, e con la pausa pranzo le insalate. Chi non va al ristorante la consuma spesso in ufficio, portandola da casa o acquistandola al supermercato: un segmento sempre più importante e decisivo è quello della cosiddetta quarta gamma. Qui la ricerca di nuovi prodotti è sempre attiva, soprattutto con l'obiettivo di coniugare gusto, salute e approccio creativo: di uscire, insomma, dal concetto della "solita insalata". Ci riesce bene Ortoromi, che ha messo sul mercato due nuove versioni golose: l'insalata Alpina (rucola, radicchio rosso croccante, speck e Grana Padano), personalità rustica e sapori decisi, e Bianca con mistanza (lattughino verde, lattughino rosso, rucola e spinacino) con sfilacci di morbido petto di pollo arrosto e croccanti crostini dorati. Sono le due ultime nate di una gamma che scommette su gusti ampi, in prevalenza mediterranei, e sulla praticità di servizio (si possono condire col dressing che si trova nella confezione, in plastica riciclata all'80% e 100% riciclabile). Ortoromi è una realtà in crescita: la Società Cooperativa Agricola, nata nel 1996 dall'intuizione di Elio Pelosin e Rino Bovo, è oggi uno dei primari player italiani nel mercato di insalate pronte al consumo, zuppe e piatti pronti, e degli estratti freschi di frutta e verdura. OrtoRomi presidia l'intera filiera, dal seme alla tavola, garantendo tracciabilità e trasparenza: con dieci soci, dispone due stabilimenti di produzione (nelle province di Padova e Salerno) che lavorano le materie prime conferite direttamente da 49 aziende agricole italiane, nel segno vincente della filiera corta. Il borderò delle produzioni si riflette anche nei nuovi estratti lanciati sul mercato quest'anno: 16 varietà al 100% frutta e verdura spremute a freddo.

JA. FON.

LA VERSATILITÀ

Gusto e convenienza le patate sbancano

Nella storia, la patata si è rivelata più volte un rimedio anticrisi efficace e goloso: fu così durante le ultime guerre mondiali, ma anche in Francia, a cavallo della Rivoluzione, quando iniziò (grazie all'agronomo Antoine Parmentier) una diffusione massiccia sulle tavole di ogni ceto sociale. Quelle di rango più elevato potevano contare sulle ricette dello chef-star dell'epoca, Marie-Antoine Carême, inventore delle crocchette, al tempo alimenti dell'haute cuisine. Anche oggi la patata è un alimento versatile, buono e conveniente: un bell'espedito anche per contrastare il caro-spesa. Un esempio su tutti gli gnocchi, che la valorizzano nel concetto tutto nazionale del "primo piatto". Un ruolo importante è quello di Selenella - Consorzio Patata Italiana di Qualità: 10 soci, 400 produttori distribuiti in Emilia-Romagna e in tutta Italia, e una produzione annuale di circa 60.000 quintali di patate. Selenella è leader nel settore delle patate confezionate con una quota di mercato del 22,4%. La gamma di prodotti, oltre alle patate, comprende una linea di ortaggi fonte di selenio, 100% italiani, da filiera controllata, tracciabile e sostenibile composta da carote, cipolle e scalogno. A confermare le proprietà della patata dal punto di vista dell'alimentazione è Elena Chiarello - Phd Programme Health, Safety and Green Systems dell'Università di Bologna: "Negli ultimi anni la maggiore consapevolezza della relazione causa-effetto tra cibo e salute ha visto il consumatore scegliere con ocularità ciò che porta in tavola. Gli ortaggi Selenella sono ricchi di elementi utili per il nostro organismo, tra cui vitamine, fibre, e potassio. Il selenio, infine, è un minerale importante per le sue proprietà antiossidanti, per il quale è consigliata un'assunzione quotidiana".

JA. FON.

IL TERRITORIO

Cibo, arte e natura l'Alto Adige stupisce

L'Alto Adige ha una fase dell'anno in più: non demarcata da date precise, ma che intercorre tra la fine della vendemmia e il sopraggiungere dei primi freddi. In Sudtirolo gli abitanti la definiscono, appunto, come "quinta stagione", il cui nome esatto è Töerggelen. Si tratta, in realtà, di un'usanza secolare che, anche nel termine, richiama il momento della raccolta e lavorazione delle uve: "torggl" (l'attrezzo per spremere l'uva) deriva dal latino torquere e rimanda al torchio per la pigiatura. È anche uno dei momenti ideali per assaggiare la cucina tradizionale sudtirolese ai suoi massimi sistemi. Da inizio ottobre a fine novembre, contadini e imprese agricole aprono le proprie stuben (sale) e accolgono i visitatori offrendo loro le specialità della cucina altoatesina: dagli knodel (o canederli, o bales nelle valli ladine) ai ravioli schlutzkrappen, e ancora la carne salmistrata. Una gastronomia d'autunno che si intreccia con trekking e passeggiate. Fra gli itinerari più estesi e affascinanti, il Sentiero del Castagno in Valle Isarco che si snoda per una lunghezza di 90 km tra Barbiano e San Ingenuino e da poco fino a Terlano e Vilpiano. Nel percorso si incontra anche un ponte sospeso lungo 120 metri. Una vicina meta tra vino, storia e arte è l'abbazia di Novacella/Neustift, circondata dai vigneti più a settentrione d'Italia. Più a Sud, vale invece la pena fermarsi tra i vigneti di Chiusa/Klausen, dominati dal monastero di Sabiona, che ebbe un ruolo importante nella storia sudtirolese e, in particolare, del principato vescovile di Bressanone. Una "quinta stagione di vino e castagne", nel segno di due prodotti di estrazione popolare che da tanti secoli nutrono un territorio straordinario.

JA. FON.