



**Formazione** L'esperto battitore del Consorzio ha visitato l'Istituto alberghiero Motti. Dialogo con gli chef di domani

# Parmigiano: viaggio nelle scuole

Bertolini (esperto): "Oggi è importante riflettere sul valore del cibo. Siamo quello che mangiamo"

**AMEDEO FAINO**

DAL LICEO CLASSICO alle Magistrali, dal Chierici al Galvani-Iodi per poi passare allo Zanelli. Chiude l'istituto alberghiero Motti. Viaggio tra i banchi di scuola, tra la gente, tra i ragazzi. **Parmigiano Reggiano** ha portato i suoi valori millenari, la qualità della sua immagine nelle scuole, ha mostrato arte e pregio di una celebre eccellenza gastronomica che ci ha reso grandi nel mondo. Noi italiani non siamo tagliati per l'industria pesante, trattori e impianti nucleari non ci appassionano. Meglio non tradire la nostra natura, disegno che mostra chiaramente i nostri limiti e i nostri pregi. Mafia, spaghetti e mandolino? Ma che, io direi Calcio, arte e buona cucina.

Segue la lettera inviata a giovani@ da Cristian Bertolini, esperto battitore del Consorzio **Parmigiano Reggiano** che ci ha accompagnato in questa lunga cavalcata "didattica" tra degustazioni e vera opportunità per il domani. Arte e storia di una fetta, anzi, di una scaglia d'Italia. **Parmigiano Reggiano** è uno degli esempi che racchiude al meglio la forza e la capacità del territorio emiliano di esprimersi e di difendersi dalle insidie del tempo.

Apprezzo molto l'opportunità che ci è stata data per divulgare i "Valori" del **Parmigiano Reggiano** nelle scuole superiori del nostro territorio. Ciò mi ha consentito di poter interagire con i ragazzi dei vari



Cristian Bertolini con i ragazzi del Motti

istituti e carpire la loro visione del nostro prodotto tipico. Trovo di essenziale importanza, in un'epoca nella quale tutto si fa di corsa, soffermarsi a riflettere sul valore del cibo: noi siamo ciò che mangiamo, sia in

senso fisico che metaforico. Ciò che introduciamo nel nostro organismo ne entrerà a far parte come elemento costitutivo. D'altro canto ciò che mangiamo ci rappresenta, raffigurando il nostro modo di

intendere l'esistenza e il nostro rapporto con l'ambiente circostante. Mangiare in modo sano è un primo importante passo per vivere in modo sano. Credo sia importantissimo diffondere ai ragazzi di oggi

questi valori, che tra l'altro sono i valori fondanti il nostro formaggio. **Genuinità** e **pazienza** sono vocaboli che purtroppo poco si adattano allo stile di vita moderno, ma che sono alla base della nostra produzione

da centinaia di anni. Nel caos della vita quotidiana, concedersi qualche attimo per degustare un prodotto realizzato con soli ingredienti naturali (latte, caglio e sale), fatto nello stesso modo da più di ottocento anni, e che viene consumato mediamente 24 mesi dopo essere stato prodotto, rappresenta un premio che possiamo darci ogni volta che vogliamo. Questo perché il **Parmigiano Reggiano**, da sempre re della tavola, si presta anche ad essere utilizzato come snack, essendo un alimento nobile che ci apporta energia e proteine indispensabili al nostro organismo.

Tutto questo ho cercato di trasmettere ai ragazzi e sono rimasto positivamente colpito dall'interesse che hanno dimostrato per l'argomento. Proporre un punto di vista differente, farli ragionare sulle differenze che rendono unico il **Parmigiano Reggiano**, guidarli attraverso la degustazione e la valutazione del nostro prodotto, è stata un'esperienza che oltre ad aver arricchito il loro modo di intendere il cibo, mi ha dato una grande soddisfazione. Per questo li ringrazio di tutto cuore, a nome mio e di tutte le migliaia di persone che ogni giorno lavorano per produrre un formaggio unico al mondo del quale tutti noi dovremmo essere orgogliosi.

Cristian Bertolini  
Esperto battitore  
Del Consorzio del Formaggio  
**Parmigiano Reggiano**



Sabato prossimo l'ultima pagina del reportage: **Parmigiano Reggiano** visita il Galvani-Iodi

## Una storia millenaria: nel Decamerone le prime tracce Nel 1300 Boccaccio narrava di montagne di parmigiano grattugiato

IL **PARMIGIANO-REGGIANO**, il classico e prestigioso formaggio italiano noto ed apprezzato in tutto il mondo per le sue peculiarità inimitabili, vanta origini antichissime e già **Columella**, **Varro** e **Marziale** in epoca romana, decantavano la produzione e la fama di un formaggio di provenienza parmigiana con caratteristiche molto prossime a quelle dell'attuale **Parmigiano-Reggiano**. A metà del Trecento **Giovanni Boccaccio**, nel suo **Decamerone**, cita il **Parmigiano** per condire



maccheroni e ravioli, collocandolo nel Paese di Bengodi e sancendone una tipizzazione ed una notorietà immutate fino ai nostri giorni.

La montagna di **Parmigiano di Boccaccio** **Giovanni Boccaccio**

(1313 ca. - 1375) nel suo "... et erai una montagna di formaggio **Parmigiano** grattugiato, sopra la quale stauan genti che niuna altra cosa facevan, che fare maccheroni, e raviuoli, e cuocerli in brodo di capponi, e poi gli gittauan quindi giù, e chi più ne pigliaua, più se n'aveva..."