

Il Parmigiano tra Storia e futuro

Ateneo Seminario e degustazione al corso di Scienze gastronomiche

» Un viaggio «dalla produzione alla degustazione» del Parmigiano Reggiano secondo il modello produttivo di Bibbiano: un approccio millenario alla produzione casearia basato su prodotti di qualità, alimentazione naturale delle vacche, lavorazione artigianale e stagionatura rigorosa. Così ne parla il docente Paolo Tegoni, che, per il secondo anno, ha ospitato il seminario «Dal Formadio a Bibbiano la Culla, il millenario modello» al Campus.

L'evento, inserito nel modulo di insegnamento «Gastronomia: prodotti e territori», ha mostrato agli studenti di Scienze gastronomiche il modello produttivo di Bibbiano e le sue attuali evoluzioni. Il presidente del consorzio Bibbiano «La Culla» Umberto Beltrami ha spiegato: «Il modello nasce nel 1159 a Bibbiano con il Formadio, antenato del Parmigiano comparso su una pergamena dell'abbazia di Marola. La produzione era favorita dalla fertilità dei prati stabili locali. Nel 1863 c'è stata una rinascita produttiva tale da battezzare Bibbiano la "culla" del formaggio. Nel 2005 è stato istituito un assessorato del Parmigiano, alzando le vendite del 120%». Tre anni dopo verrà fondato il consorzio Bibbiano «La Culla» per promuovere, tutelare e valorizzare la produzione casearia locale.

Ma il modello non si ferma alla tradizione, ha ricordato il responsabile commerciale di Armonie alimentari Srl Daniele Messori: «L'azienda nasce



Campus Da sinistra Fabio Giberti, Daniele Messori, Paolo Tegoni e Umberto Beltrami.

dall'idea di creare uno snack, "Parmonie", che riprende una sfoglia tradizionale fatta di olio, farina e Parmigiano». Messori aggiunge che Armonie avrà a breve per un rebranding, con l'aggiunta di prodotti a base di Parmigiano e burro. Dalla teoria si è passati poi all'assaggio dei prodotti e all'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano da vacche rosse, seguita dalla degustazione guidata dal parmelier dell'Associazione assaggiatori del Parmigiano Reggiano Fabio Giberti.

Sara Magnacavallo

© RIPRODUZIONE RISERVATA