



TARATURA DEI MARTELLI: I 25 BATTITORI DEL PARMIGIANO REGGIANO “ACCORDANO” I LORO STRUMENTI A GARANZIA DELL’ECCELLENZA DELLA DOP

A Mantova si è tenuto lo stage in cui i 25 battitori del Consorzio si sono dedicati alla tradizionale battitura per la selezione delle forme. Esperti in grado di testarne una in soli 10 secondi, grazie alla loro esperienza e passione il Parmigiano Reggiano è l’unica Dop al mondo a controllare ogni anno l’intera produzione, oltre 4 milioni di forme, prima di immetterla sul mercato

Mantova, 5 dicembre 2023 – Per il terzo anno consecutivo, il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** ha tenuto lo **stage di taratura dei martelli** presso i **Magazzini Generali Fiduciari del Gruppo Montepaschi** a Suzzara (MN). L’appuntamento ha visto come protagonisti i **25 battitori del Consorzio**, le figure chiamate a “**espertizzare**” (questo il termine tecnico) **ogni singola forma della Dop prima che venga immessa sul mercato**, provenienti da tutte e cinque le province della zona d’origine (Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno). L’appuntamento è stato anche l’occasione per annunciare la **nomina di un nuovo battitore, Andrea Pasquali** per la provincia di Parma, e la **promozione a battitore senior di Tommaso Emiliano Bertani Pecorari** per la provincia di Reggio Emilia.

I 25 esperti si sono dedicati alla **tradizionale battitura per la selezione delle forme** sotto l’attenta supervisione del servizio istituzionale del Consorzio, dei segretari di sezione e del personale dell’Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate per la vita delle Dop. L’evento si è tenuto nello stabilimento dei **Magazzini Generali Fiduciari del Gruppo Montepaschi**, specializzati nell’offerta di servizi di stagionatura e stoccaggio di formaggio a pasta dura fino a 250.000 forme e abilitati all’emissione di fedeli di deposito che favoriscono l’accesso a operazioni bancarie di anticipazione e finanziamento.

Dietro l’eccellenza del Re dei formaggi c’è anche l’**esperienza** e la **maestria** di questo mestiere molto antico. Infatti, il **Parmigiano Reggiano** è **l’unica Dop al mondo a prevedere il controllo di ogni singola forma da parte di tecnici specializzati consortili**. Il battitore espertizza le forme affidandosi a un **particolare martelletto**, a una **tecnica appresa in anni e anni di esperienza e formazione**, e soprattutto alla sua **sensibilità**, al suo **talento** e alla sua **passione**. Battendo ripetutamente il martelletto sulla forma, ascoltandone il suono e percependone le vibrazioni, è in grado di capire quali e quante possibili “imperfezioni” ci siano all’interno.

Il Parmigiano Reggiano è un prodotto realizzato con **modalità artigianali**, pertanto **ogni forma è diversa dall’altra**: ecco perché è indispensabile esaminarle una per una. Dato che la **produzione annuale** si attesta a **oltre 4 milioni di forme**, ogni battitore ha a disposizione un **massimo di circa 10 secondi** per testare una singola forma. In questo lasso brevissimo di tempo, deve essere in grado di raccogliere tutte le informazioni necessarie senza margini di errore. L’operazione viene effettuata a partire dalla **stagionatura minima di 12 mesi** e il periodo annuale di battitura è suddiviso in tre



lotti da quattro mesi ciascuno. Ogni settimana viene stabilito un programma in cui i **caseifici** sono **assegnati in ordine tassativamente casuale**: nessun battitore può espertizzare le forme dello stesso caseificio o magazzino in due lotti successivi. Solo dopo il suo intervento, le forme possono chiamarsi Parmigiano Reggiano. Pertanto, il lavoro del battitore è fondamentale per garantire l'eccellenza della Dop.

Il **lungo percorso formativo** per diventare battitori è affidato al Consorzio del Parmigiano Reggiano e per accedervi è necessario il possesso di un diploma di scuola media superiore. I primi tre anni sono dedicati all'**apprendistato**, in cui gli allievi seguono una formazione teorica e pratica affiancando i battitori senior sul campo. Imparano quali e quanti sono i caseifici del territorio e i magazzini di stagionatura, come girare una forma, come riconoscere le rotture nella pasta, quali "strappi", "occhi", "tagli", "bolle", o correzioni sulla crosta e, ovviamente, come usare il martello: dove battere la forma, quanti colpi dare, per quanto tempo, con quale cadenza. Il martello è uno strumento abbastanza semplice in sé, ma occorrono **grande sensibilità ed esperienza** per **saper cogliere anche le più piccole differenze di suono**. Nessuna macchina potrebbe mai sostituire l'orecchio del battitore.

Dopo il periodo di apprendistato, sono i **battitori senior** a giudicare gli allievi che, se idonei, possono proseguire il percorso di formazione affiancandoli come **battitori junior** per diventare, dopo altri tre anni, a loro volta senior. Ma la formazione non si esaurisce qui. Seguono le diverse **specializzazioni**, che possono durare anche 9 anni: per l'espertizzazione del Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna, per il Premium, per il 40 mesi, per l'export. Infine, ai battitori che si siano distinti per l'esperienza e la lunga durata del servizio, viene assegnato il titolo onorifico di **battitore decano**.

I **cinque battitori** delle province di **Bologna** e **Modena** sono **Andrea Aguzzoli** (battitore), **Mariano Bortolai** (senior), **Davide Campana** (senior), **Enzo Marcolini** (senior) e **Paolo Pritoni** (senior).

I **due battitori** della provincia di **Mantova** sono **Elia Maioli** (battitore) e **Sante Spiaggiari** (senior).

Gli **otto battitori** della provincia di **Parma** sono **Mattia Bertinelli** (battitore), **Francesco Di Noto** (senior), **Fulvio Galloni** (decano), **Claudio Maffina** (decano), **Matteo Mori** (battitore), **Andrea Pasquali** (battitore), **Federico Rotelli** (senior) e **Costantino Vernizzi** (decano).

I **dieci battitori** della provincia di **Reggio Emilia** sono **Tommaso Emiliano Bertani Pecorari** (senior), **Matteo Bettuzzi** (battitore), **Michele Bossari** (battitore), **Daniel Chiesi** (battitore), **Luciano Ferrari** (decano), **Renato Giudici** (decano), **Giovanni Marconi** (battitore), **Renello Reverberi** (decano), **Fabio Salsi** (decano) e **Alessandro Stocchi** (battitore).

*«Quando si pensa alla lavorazione della nostra Dop», dichiara **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio, «raramente si riflette sul fatto che l'udito è un senso fondamentale nella produzione del Parmigiano Reggiano. Il talento dei nostri battitori nel comprendere come un suono o una vibrazione si traducano nell'uniformità o in un potenziale difetto del formaggio è un'arte che nessuna macchina, per quanto sofisticata essa sia, può replicare. Come per gli elementi di un'orchestra, diventare battitore è un'arte che richiede studio, applicazione e una propensione naturale. Come Consorzio*



siamo orgogliosi dei nostri “musicisti”, che danno un contributo fondamentale nel rendere il Parmigiano Reggiano ciò che è: un simbolo unico, inimitabile e amato in tutto il mondo delle eccellenze Made in Italy».

Press Info

Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

mobile +39 380 3712272 press@parmigianoreggiano.it

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it