

EVENTI | CONVEGNI

● UN'IDEA LANCIATA DAL CONSORZIO PER IL 27 OTTOBRE

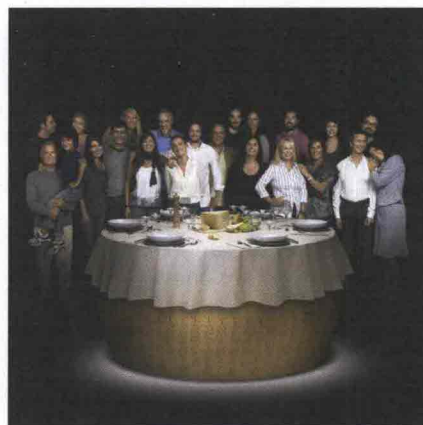
Una notte targata Parmigiano-Reggiano

Nonostante i tanti problemi causati dalla siccità estiva e soprattutto dal terremoto la produzione è in crescita. E a fine ottobre ci sarà la «night» dedicata

di Michela Di Carlo

Produzioni in aumento del 2-3% e tenuta delle quotazioni per il Parmigiano-Reggiano, nonostante il terremoto di maggio e il caldo estivo. Un motivo in più per festeggiare il «re dei formaggi» con una iniziativa web 2.0 promossa dal Consorzio di tutela e presentata a Roma l'8 ottobre, presso Eataly, il food store dei gourmet.

«L'effetto sisma aveva determinato un calo della produzione» ha spiegato Riccardo Deserti, a margine della presentazione del «Parmigiano-Reggiano night», in programma il 27 ottobre al Salone del Gusto di Torino, «spingendo una ripresa delle quotazioni: da 8 euro/kg per le forme di 12 mesi di stagionatura si è passati a 9 euro e si potrebbe salire ancora



fino a 9,5 euro/kg. Quanto ai danni da siccità, il caldo ha falciato il 3% della produzione. Ciò nonostante a fine anno – conclude Deserti – dovrebbero essere prodotte 100.000 forme in più rispetto ai 3,2 milioni di fine 2011».

Un prodotto che non teme crisi e cataclismi, un simbolo del made in Italy riconosciuto in tutto il mondo e che ora spopola anche tra i social network. «Dopo il sisma del 20 e 29 maggio e in questi difficili mesi di rinascita – ha continuato Deserti – abbiamo ricevuto tantissime attestazioni di concreta solidarietà verso i caseifici colpiti e il nostro prodotto; in tal senso il canale internet ha giocato un ruolo del tutto particolare per: assicurare contatti con centinaia di migliaia di persone attivamente interes-

sate a comprendere l'accaduto, i modi per aiutare, effettuare acquisti solidali on line. Questi stessi strumenti – prosegue Deserti – abbiamo pensato di utilizzarli per dire il nostro grazie a tutti, partendo da quei quasi 200.000 fan, record assoluto tra le **dop** italiane, che ci seguono su Facebook: da qui l'idea di promuovere qualcosa di unico che potesse, anche simbolicamente, parlare di unità fra persone e ribadire il valore della solidarietà».

A cena con il «re dei formaggi»

Il Consorzio invita dunque gli italiani a realizzare, il 27 ottobre in contemporanea e magari invitando amici, il piatto preferito da ciascuno (o ricorrendo alle ricette proposte dal sito del Consorzio) che abbia tra gli ingredienti il Parmigiano-Reggiano. Per i palati più esigenti e per chi voglia realizzare qualcosa di veramente unico, Massimo Bottura, uno dei più grandi chef del mondo, ha ideato una ricetta esclusiva per la «Parmigiano-Reggiano night», svelando così alcuni di quei segreti che ne hanno consolidato la notorietà internazionale.

Sarà per questo che Oscar Farinetti uomo di business e fondatore di Eataly preme l'acceleratore su nuove strategie di marketing che non abbiano paura di far lievitare i prezzi. «In fin dei conti – azzarda Farinetti – la consapevolezza di acquistare un prodotto di valore, che non teme confronti, potrebbe incentivare il consumatore a sentirsi ancora più tutelato. Evitando così di indirizzarlo verso sottoprodotti che ne rovinano solo la reputazione. Dirò di più: aboliamo il numero che contraddistingue le forme e mettiamo il nome del caseificio. Ne beneficano tutti».