

AZIENDE ECCELLENTI LA RAZZA, NEL REGGIANO, GUIDATA DAI FRATELLI ZOBOLI

«Qualità, tipicità e rispetto della tradizione» Nel regno di sua maestà l'aceto balsamico

Lorenzo Frassoldati
■ REGGIO EMILIA

UN'IMPRESA agricola di grandi dimensioni che ha fatto della qualità e della tipicità la sua mission. A partire dall'aceto balsamico tradizionale Dop di Reggio Emilia. Le 42 botticelle di prezioso nettare riposano da quindici anni in soffitta e ciò che Paolo Zoboli fa, una volta l'anno, magari con l'aiuto del figlio Michele, è cimentarsi nel rituale del 'rincalzo' per ripristinare il livello. «Il segreto dell'acetaia? Fare il meno possibile. Milioni di batteri lavorano lentamente e silenziosamente al posto mio e, dopo una lunga attesa, da 100 chili di uve ricavo 3 litri di balsamico tradizionale dop».

Zoboli, 51 anni, col fratello Claudio gestisce La Razza, impresa di 200 ettari a Canali, pedecollina reggiana, nei terreni che un tempo gravitavano attorno al Palazzo Ducale di Rivalta. Dieci ettari di vigna, il resto tutto a foraggi e cereali per alimentare l'allevamento bovino e suino aziendale da cui si ricavano pregiato Parmigiano-Reggiano e salumi artigianali. Un'impresa che è tradizione di famiglia da sette generazioni e che della tradizione e della qualità si è fatta custode e promotrice. Le materie prime d'eccellenza trionfano anche nell'agriturismo aziendale.

«**FILIERA** corta, vendita diretta in azienda e qualità senza compromessi — racconta Paolo, che è pure responsabile agrituristico di Confagricoltura Reggio Emilia — sono le nostre carte vincenti. Qui si tocca veramente con mano cosa significa lo slogan 'dal campo alla

tavola'». Carni e salumi vengono dall'allevamento aziendale. Quattromila capi ingrassati per produrre salumeria di qualità: prosciutti, coppe, pancette, salami. Suini pesanti per la maggior parte di razza bianca e incroci di Large White, oltre alla tradizionale Mora romagnola, la cui carne viene lavorata direttamente nella macelleria interna. Poi la stalla con 300 vacche da latte di razza Pezzata rossa che alimentano il caseificio privato dove si produce il Parmigiano-Reggiano «solo col latte della nostra stalla». Da lì escono sette forme al giorno, prodotte seguendo tradizione e natura, senza alcun utilizzo di conservanti. Il ciclo comple-

ESCLUSIVO

«Sono i clienti stranieri che ci cercano, soprattutto da Germania e Svezia»

to avviene in azienda, partendo dalla scelta del seme di erba medica per l'alimentazione delle 300 bovine fino alla fase di stagionatura che dura almeno due anni.

«**SONO** i clienti stranieri che ci cercano — rimarca Zoboli — soprattutto da Germania e Svezia. Nell'agriturismo si brinda con lambrusco e altri vini doc dei Colli di Scandiano e Canossa, anche questi prodotti con le uve aziendali vinificate nella cantina Casali Viticoltori di Scandiano, di cui i Zoboli sono in parte proprietari. Dalla cucina escono i piatti della tradizione: si parte con salame tipo Felino con lambrusco Grasparossa e magari si finisce con scaglie di Reggiano profumate di balsamico dop. Trionfo di territorio.

I NUMERI

100

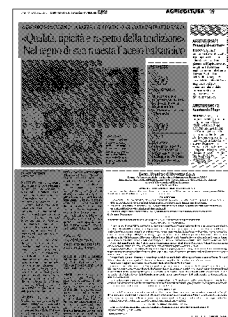
CHILOGRAMMI

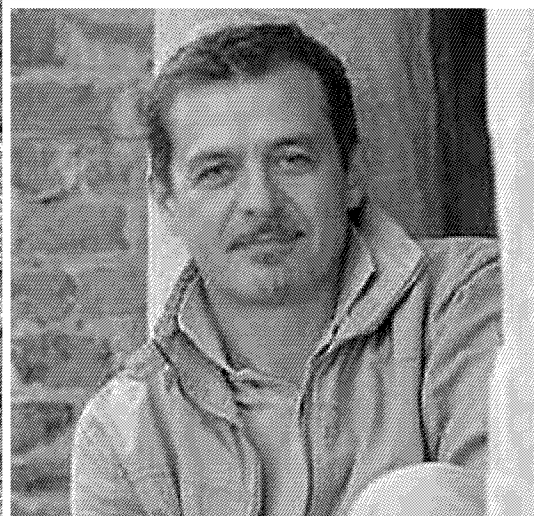
La quantità di uve necessaria per produrre tre litri di balsamico tradizionale Dop. Paolo Zoboli ne possiede 42 botticelle

200

ETTARI

L'estensione dell'impresa agricola La Razza gestita dai fratelli Zoboli a Canali, nel Reggiano. Dieci ettari sono coltivati a vigna





ORGOGGIO
L'azienda agricola
La Razza a Canali,
pedecollina reggiana,
nei terreni che un
tempo gravitavano
attorno al Palazzo
Ducale di Rivalta.
Sopra, Paolo Zoboli,
51 anni