

LE FORME SPEZZATE

Il formaggio del terremoto unisce gli italiani
Testimonianze dai luoghi del sisma cinque mesi dopo

di Elio Ragazzoni

Le chiamano "le forme eroiche" quelle che si sono salvate dalle scosse che hanno investito l'Emilia e parte del Modenese continuando a imperversare con feroce stillicidio per mesi. I danni ai caseifici di Grana Padano e Parmigiano Reggiano sono stati pesanti, ma è successo un miracolo, la gente, tutti, in ogni parte d'Italia, ha trasformato il tragico evento in una opportunità unica di solidarietà acquistando il prodotto permettendo così una ripresa immediata.

Di terremoto non si vorrebbe mai parlare. Perché è profonda paura, vite svanite, danni disastrosi che superano sempre le stime, nuova precarietà che si instaura. In questo caso per il formaggio la continuità del mercato e la passione dei casari non ha interrotto la produzione di due marchi Dop che sono il fiore all'occhiello della realtà casearia nazionale.

L'unica strada

Molte forme sono andate distrutte, altre danneggiate conservavano intatta qualità e ricchezza. L'unica strada per far sì che un evento distruttivo non si trasformasse in una catastrofe irreversibile era consumare il formaggio salvato, le migliaia di forme rotolate giù dalle "scalere" e che non avrebbero più potuto salirci perché in attesa che le strutture venissero controllate, bonificate e, per molti, ricostruite.

I due Consorzi lanciarono subito l'appello: "Aiutateci acquistando il formaggio". Una parte della cifra ottenuta si sarebbe devoluta per coprire parte dei danni subiti. Si sono impostate collaborazioni con una serie di marchi di grandi supermercati, c'è chi si è attrezzato on line per

vendere il prodotto, è giunto l'aiuto della popolazione che ha fatto crescere la richiesta.

Una sorta di Telethon caseario che indirizza ancora ora la scelta dei consumatori in ogni regione italiana. Solo che qui non si usano telefonini, semplicemente si acquista il prodotto che poi arriva nelle famiglie. Si può contribuire alla ricostruzione avendo in cambio qualità e prodotto salutare. E così che, tranne uno, nessuno dei caseifici danneggiati ha chiuso e la produzione continua.

Due grandi formaggi come simbolo di un territorio che non si piega ed è pronto a ripartire.

PARMIGIANO REGGIANO, I NUMERI DEL DISASTRO

19	MAGAZZINI CADUTI
37	CASEIFICI CON FORMAGGIO COINVOLTO (SU 383 CASEIFICI TOTALI NEL 2011)
600mila	LE FORME CADUTE A TERRA (3.231.915 LE FORME TOTALI PRODOTTE IN 2011)
300mila	LE FORME DANNEGGIATE
600mila	ALLEVAMENTI CON DANNI ALLE STRUTTURE (3558 ALLEVAMENTI TOTALI NEL 2011)
110	MILIONI DI EURO I DANNI QUANTIFICABILI

Speriamo che non capiti

La vendita di forme poco stagionate dopo il sisma per recuperare il salvabile ha avvicinato il consumatore al Parmigiano reggiano giovane, quello con ancora qualche sensazione lattica e dove la granulosità è appena accennata. Il prodotto piacevolissimo da tavola e comunque di assoluta eccellenza è stato accolto favorevolmente dai consumatori. Soppianterà la lunga stagionatura? Si spera di no, l'anima del Reggiano si esprime con l'affinamento, emoziona con sentori evoluti si riconosce con l'invecchiamento prolungato. Se ciò non avvenisse il sisma avrà distrutto una tradizione unica e preziosa.

Mi piace. E vola in rete il Reggiano terremotato

L'analisi di un fenomeno senza precedenti. Che sposta la solidarietà dall'sms all'acquisto di prodotti nella zona del sisma. Una corsa che ha visto impegnati caseifici, Consorzio e grossi gruppi. A fin di bene

di Gabriele Arlotti

“**G**li Emiliani sono così -recita un toccante testo di Davide Daniele, pedagogista comasco-. Devono fare una macchina? Loro ti fanno una Ferrari, una Maserati e una Lamborghini. Devono fare una moto? Loro costruiscono una Ducati. Devono fare un formaggio? Loro si inventano il Parmigiano Reggiano...”.

E, agli italiani in genere, guai a toccare il made in Italy. Figurati se a permettersi una simile offesa, pur nel tempo del web 2.0, è il terremoto al quale, dopo qualche millennio, non ci sono ancora abituati.

Il sisma di maggio ha effetti molto pesanti, devastanti nelle zone colpite. Viene perso il 10% della produzione di Parmigiano Reggiano. 5 (su 380 nel comprensorio) caseifici interrompono la produzione (ma già 4 sono ripartiti), 24 sono complessivamente i caseifici ed i magazzini di stagionatura danneggiati dalle scosse, sono più di 30 quelli a cui sono cadute forme - complessivamente 600 mila, oltre la metà danneggiate - tra le province di Mantova, di Modena e Reggio Emilia.

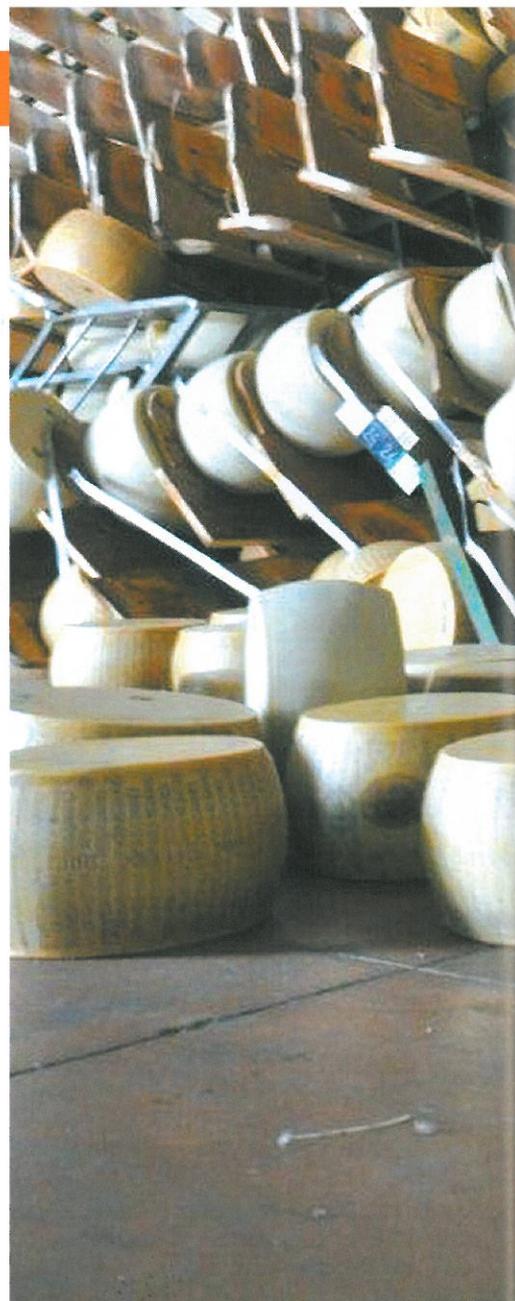
Danni da terremoto, ma con alcune novità. Accanto alle perdite e ai drammi di queste circostanze, a terra finisce un “prodotto vivo” che, in mancanza di terremoto, avrebbe dato il meglio di sé nei prossimi due, tre anni. I nuovi media fanno circolare immagini che, a memoria d'uomo, non s'erano mai viste. Il “prodotto vivo Parmigiano Reggiano”, e con esso il Grana Padano, viene fotografato schiacciato tra gli scaffali dolorosamente contorti. Impietosamente sui pavimenti scomposti. Forme squarciate da crepe che, da sole, raccontano la violenza delle scosse. Scatti forti che, in un primo caso, sono accompagnati da un appello di un socio di una latteria del modenese: “Aiutateci e comprate il nostro formaggio terremotato”. In poche ore accade quello che non si poteva immaginare. Facebook, Twitter, altri social network, e-mail... “organizzano” una

Una bomba di comunicazione ma anche la dimostrazione del grande cuore d'Italia

incredibile campagna mediatica attorno al dramma che, in quelle ore, si sta vivendo nelle latterie. Dove, per capirci, occorreranno comunque giorni per svuotare completamente a mano - e con l'intervento anche dei vigili del fuoco - i magazzini. E dove, purtroppo, la temperatura e l'umidità non sono più controllate. Perdere il prodotto a un caseificio significa mettere in ginocchio la sicurezza economica delle decine di famiglie che vi conferiscono il latte.

Nel modenese il primo appello del 30 maggio raccoglie in poche ore alcune migliaia di richieste di acquisto di “Parmigiano Reggiano terremotato”. Al punto che occorre interrompere le prenotazioni. Ma ormai la rete è inarrestabile. Cosa succede? In quei giorni è sufficiente vivere in Emilia per ricevere sul proprio profilo web richieste per sapere come comprare il Parmigiano Reggiano dei caseifici del terremoto. Si organizzano gruppi d'acquisto improvvisati. Amici.

Amici di amici. Ognuno, come può vuole partecipare e dare il proprio contributo. Altoatesini. Condomini da Palermo. Dal Centro Italia. Ambasciate nel mondo. Ognuno come può. Nella prima settimana successiva le scosse le richieste



sono oltre duecentomila. Quanto sarebbe bastato - si noti bene - per mandare in tilt una rete commerciale che, sino ad allora, certo non era attrezzata per una simile richiesta “on line”. Intraprendente il Consorzio del Formaggio del Parmigiano Reggiano che, dinnanzi alla mole di

«La medicina è continuare»

Il capo tecnico e casaro della “Latteria Vo Grande” a Pegognaga, Antonio Taffurelli, racconta la sua esperienza:

“Erano le quattro del mattino quando, bevendo il the, come ogni giorno, ho visto il liquido uscire dalla tazza. Poi si muoveva tutto in casa. È una sensazione come stare sott'acqua, ti manca il fiato. Era domenica 20 maggio quando abbiamo vissuto i primi trenta secondi di paura e sono sembrati un eterno. Corso in caseificio ho visto latte per terra, ma tutto funzionava e, in compagnia delle altre scosse, abbiamo iniziato la lavorazione del mattino. Nei magazzini tutto era regolare. Abbiamo dovuto aspettare nove

giorni perchè si scatenasse l'inferno. Alle nove e un quarto del mattino è arrivato il caos: le scosse sussultorie hanno fatto uscire dalle caldere latte e cagliate, il pavimento pareva inarcarsi e dai magazzini davanti, sfondati i portoni, uscivano rotolando le forme cadute dalle “scalere” che erano crollate. Un mezzo disastro ma non ci siamo fermati. L'unica medicina contro il terremoto è, quando si può, continuare. Al caseificio “VO Grande” sono crollate 25.000 forme, le scalere di stagionatura, distrutte, si stanno ricostruendo. I capannoni saranno messi in sicurezza con la “protezione 4” per gli eventi sismici.

PARLA IL PRESIDENTE DEL CONSORZIO

Solidarietà e rispetto

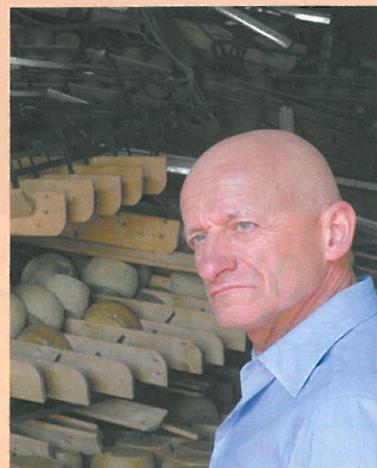
di Giuseppe Alai

Presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano

Osiama dire che con il terremoto l'inimmaginabile ha fatto irruzione nel mondo del Parmigiano Reggiano in modo talmente traumatico da ferire pesantemente la nostra produzione. I danni complessivamente superano i 100 milioni di euro sui soli caseifici, se consideriamo le 350.000 forme danneggiate, gli immobili danneggiati e le scaffalature che sono crollate con le forme. Oltre a questo vi è un danno sugli allevamenti e sugli allevatori.

Il meccanismo di solidarietà subito innescatosi ha mostrato un grande rispetto per il nostro prodotto e ha fatto sentire tutti noi desiderosi di ripartire, di rimettersi con fierezza attorno alla nostra produzione per dimostrare ancora con serietà quanto si potesse fare.

Il Consorzio ha deciso un'azione di solidarietà interna, con lo stanziamento di circa 9 milioni di euro a favore dei caseifici che hanno subito danni e che così hanno avuto la possibilità di smaltire il prodotto danneggiato in maniera controllata, sottraendolo a speculazioni o a utilizzi non consentiti, offrendo così tutte le garanzie sia verso il consumatore, sia verso il nome del Parmigiano Reggiano, agendo comunque in modo unito e coordinato come comparto produttivo, dando un'ulteriore dimostrazione della coesione del sistema del Parmigiano Reggiano e della responsabilità dei produttori.



richieste sparse, si attiva in due modi. Da un lato attiva una mail alla quale è possibile coordinare le richieste di Parmigiano Reggiano che saranno, a loro volta, indirizzate ai caseifici colpiti. Dall'altro lato, nelle latterie del resto del comprensorio, resi disponibili, le raccolte: 1 euro per chilo ai

caseifici terremotati. Anche alcune catene commerciali si muovono in tal senso: dapprima la Coop Italia (venderà 500 mila pezzi pro terremoto), quindi Sigma, Auchan, Conad. Entrambi i metodi funzionano. Solo con le vendite dirette nei caseifici, a luglio, erano oltre 500.000 i chili di Parmigiano Reggiano ordinati ai caseifici terremotati.

"Una bomba di comunicazione", rileva Giulia Reale che, da Milano, si occupa di comunicazione digitale in Msl Italia. L'acquistare il Parmigiano Reggiano, in questo tempo di realtà espansa, significa anche "portarsi a casa un pezzetto di terremoto". Qualcosa che viene direttamente dalle zone colpite. Un pezzo di ferita di altre persone che, grazie all'acquisto di chi sta a distanza, si spera possano soffrire meno. Sarà crudele notarlo, ma gli appelli pro Parmigiano Reggiano risultano in alcuni casi addirittura superiori ad altre emergenze nelle zone del terremoto, quando in realtà il dramma mette tutti sullo stesso piano. Ma tant'è e, soprattutto, nessuno tocchi gli italiani sul made in Italy. A volte ci sfugge, ma sul web i nostri concittadini dialogano volentieri anche di agroalimentare e prodotti Dop. Ed è una bella Italia del 2012.

L'ultima forma di dieci anni salvata per miracolo



Ne erano rimaste pochissime di quelle forme storiche di Parmigiano Reggiano, nate dieci anni fa alla Latteria Vo Grande. Dal terremoto, che ha devastato l'azienda, se ne è salvata una sola per miracolo, questa in foto.



È ora di ricostruire Parmigiano, via alla fase due

di Igino Morini

Potevano dare l'impressione di persone e imprese a terra, i produttori di Parmigiano Reggiano, all'indomani delle scosse di terremoto del 20 e del 29 maggio. Scosse terribili, lunghe, che avevano causato le prolungate oscillazioni delle "scalere", le scaffalature alte fino a quasi 20 metri, che non hanno retto, piegandosi su sé stesse sotto il peso delle forme, crollando le une sulle altre in un effetto domino.

Le immagini hanno fatto il giro del mondo, suscitando impressione ma anche tanta solidarietà. Ma insieme alle scalere crollate e alle forme a terra, sono anche apparse subito le immagini di produttori e vigili del fuoco che hanno iniziato a recuperare il formaggio, a vuotare lentamente i magazzini, a tagliare ferro e legno, a stoccare il formaggio, separando quello ancora intatto dalle forme danneggiate. Così la reazione è stata immediata, ed ha toccato più fronti. Ci si è subito dati da fare, sia come singoli caseifici, sia come sistema.

E così già all'inizio di agosto era stata segnata una data di svolta per il Parmigiano Reggiano nella vicenda del terremoto. Nel magazzino di stagionatura del caseificio più grande colpito, il Caseificio Razionale Novese di Novi (Modena), erano infatti terminate le ultime operazioni di estrazione delle forme cadute con la violenta scossa del 29 maggio, la seconda di un sisma che, nella sua

azione di distruzione, ha coinvolto duramente il comparto del Parmigiano Reggiano.

Quindi con l'8 agosto si è potuto chiudere "la fase 1", quella dell'emergenza, la più drammatica. Nel dettaglio, tutto il prodotto danneggiato, in base alle disposizioni delle autorità sanitarie, che non ha potuto proseguire la stagionatura, è stato destinato a lavorazioni idonee o allo smaltimento come rifiuto. Una parte molto rilevante, anche grazie all'intervento economico deliberato dell'Assemblea del Consorzio dello scorso 24 luglio, è stato destinato alla fusione.

Ora il Consorzio e tutto il comparto è concentrato sulla "fase 2", quella della ricostruzione delle strutture danneggiate e del pieno ripristino delle condizioni economiche dei caseifici gravati da una montagna di danni.

La volontà di non abbandonarsi alla fatalità ha segnato fin da subito la reazione dei caseifici colpiti. La maggioranza non ha mai cessato la produzione giornaliera e solo 5 hanno interrotto la produzione di Parmigiano Reggiano, dei quali 4 per pochi giorni e 1 solo non ha ripreso la produzione. Allo stesso tempo, grazie all'attenzione immediatamente rivolta da tantissimi italiani al Parmigiano Reggiano, numerosi caseifici hanno trovato nel contatto diretto con i consumatori un aiuto per "ripartire".

La campagna

OBIETTIVO: raccogliere 1

«**D**al mese di luglio, alcuni gruppi della grande distribuzione hanno proposto azioni mirate e particolari che prevedono la vendita di Grana Padano Dop per sostenere in maniera forte e diretta i Comuni maggiormente colpiti dal terremoto. Un'azione che ha come obiettivo quello di raggiungere la cifra di un milione e mezzo di euro. Hanno già dato la propria adesione Conad, Coop e Lidl, e altri gruppi ci stanno contattando interessati all'iniziativa». Stefano Berni, direttore generale del Consorzio Grana Padano, illustra così il progetto che ha come obiettivo di aiutare concretamente le popolazioni di Moglia, Mirandola, Cavezzo, Novi, San Felice sul Panaro, Sant'Agostino, Cento di Ferrara, Finale Emilia e degli altri comuni maggiormente colpiti dal sisma.

L'acquisto di Grana Padano Dop nelle reti di vendita tradizionali diventerà, nel periodo in cui saranno attivate le iniziative promozionali, un gesto di solidarietà al sistema Grana Padano, che si trasforma in un sostegno concreto alle popolazioni colpite dal sisma.

«I soci del Consorzio stanno svolgendo un'azione di solidarietà interna - spiega Berni - per attenuare i danni subiti dai caseifici terremotati, che verranno supportati dai colleghi non colpiti. Va inoltre ribadito, a scanso di equivoci o speculazioni, che il Consorzio Grana Padano sta gestendo il ritiro delle forme danneggiate dal terremoto, delle quali la maggior parte sarà destinata alla fusione, a usi alternativi o alla discarica».

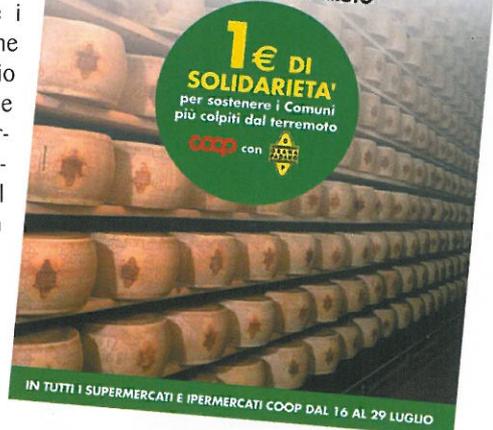
«Il Consorzio - conclude il direttore Berni - garantisce i consumatori che tutto il formaggio confezionato e messo in commercio da confezionatori autorizzati è il tradizionale Grana Padano Dop sanitarmente super sicuro».



UN AIUTO CONCRETO

ACQUISTANDO GRANA PADANO CON IL BOLLINO VERDE 1 EURO PER OGNI CHILO SARÀ DEVOLUTO AI SINDACI DEI COMUNI DEL MANTOVANO E DELL'EMILIA PIÙ COLPITI DAL TERREMOTO

1€ DI SOLIDARIETÀ'
per sostenere i Comuni più colpiti dal terremoto
coop con



IN TUTTI I SUPERMERCATI E IPERMERCATI COOP DAL 16 AL 29 LUGLIO

del Grana Padano

milione e mezzo di euro. E garantire i consumatori



I NUMERI DEI DANNI AL SISTEMA GRANA PADANO

12	SITI DIRETTAMENTE COLPITI
19	ALTRE AZIENDE COINVOLTE
287.802	LE FORME CADUTE DI CUI 23.000 MARCHIATE
139.706	LE FORME SALVATE
148.096	FORME ROTTE E DESTINATE AD ALTRI USI O ALLA DISCARICA

IL PRESIDENTE DEL CONSORZIO

Restate al nostro fianco

di Cesare Baldrighi

Presidente del Consorzio Grana Padano

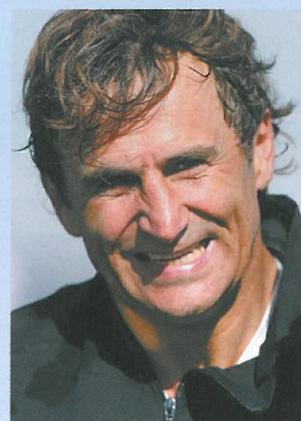
Nelle difficoltà, spesso, unendosi e condividendo idee e competenze, insieme alle emozioni, si trovano risorse meravigliose per contrastare la paura e l'immobilismo conseguente. Così è stato, ad esempio, a seguito del sisma che ha colpito l'Emilia e la Bassa mantovana nello scorso mese di maggio.

Un'esperienza drammatica che ha messo a dura prova, oltre alle popolazioni, anche il sistema Grana Padano.

Grazie a quanti, oggi e nel futuro, vorranno camminare al nostro fianco per sostenere e valorizzare un Sistema fatto non solo di prodotto ma anche e soprattutto di passione, tradizioni, storia e lealtà.



Kostner e Zanardi testimoni per ricominciare



Per celebrare e onorare l'amore e il sostegno ricevuti si è deciso di realizzare un evento nel cuore di Mirandola, una delle città più colpite dal sisma, dove il 20 ottobre, dalle 16, sarà consegnato il ricavato delle iniziative di solidarietà direttamente ai sindaci dei paesi terremotati.

Con i rappresentanti della Grande distribuzione che hanno aderito all'iniziativa vi saranno due testimonial d'eccezione: Alex Zanardi e Carolina Kostner, due campioni che con il loro esempio, hanno dimostrato concretamente che ricominciare, insieme, è possibile. I produttori ringraziano quanti, fino ad oggi e nel futuro, sono stati e vorranno essere al loro fianco per superare questo momento, nella certezza di poter contare su una realtà fatta di antichi saperi, tecnologie innovative e l'impegno alla serietà. Il Grana Padano è sempre pronto a mettersi in gioco per creare valore a tutti i livelli, a beneficio di tutti.