

Unigrana e Consorzio Granterre denunciano i rischi per il re dei formaggi

QUEL TESORO DEL PARMIGIANO REGGIANO



A rischio i profumi e i sapori di uno dei prodotti più tipici della tradizione italiana: il Parmigiano Reggiano. Come tutti sanno, ciò che rende questo formaggio straordinario è la lunga stagionatura, che ha effetti benefici non solo sul gusto, ma anche sulle qualità organolettiche, riconosciute da nutrizionisti a livello mondiale. La maturazione si protrae dai 18 ai 24 mesi, tempo indispensabile per lo sviluppo di tutte quelle reazioni enzimatiche che lo rendono unico. Queste caratteristiche hanno finora convinto il consumatore a scegliere e preferire il Parmigiano Reggiano alle numerose imitazioni presenti sul mercato, combattendo la logica dell'appiattimento del gusto. E'

necessario un forte impegno per evitare l'omologazione del Parmigiano alle imitazioni, salvaguardandone l'eccellenza. La decisione della Comunità Europea di ridurre ulteriormente gli interventi a sostegno della stagionatura del Parmigiano, del Grana Padano e del Provolone, a partire dal 20 maggio 2006, mette, però, fortemente a rischio la tutela dell'unicità di questi prodotti. Negli ultimi quattro anni il sostegno comunitario si è ridotto del 63,5% per il Parmigiano Reggiano, e del 65,9% per il Grana Padano. In particolare, in base al nuovo regolamento, la riduzione degli aiuti comunitari, calcolata in media su una tonnellata di formaggio che rimanga in ammasso

per la durata massima consentita di 255 giorni per il Parmigiano Reggiano e 180 per il Grana Padano, è dell'11,03% per il primo, pari a 17,7 euro, e dell'11,38% per il secondo, pari a 11,1 euro. "Questo intervento penalizza pesantemente il comparto, anche perché si aggiunge ad un andamento molto negativo delle quotazioni ed all'incremento dei costi di stagionatura - afferma Eros Valenti, Presidente del Consorzio Granterre - Non è comprensibile l'orientamento comunitario rivolto al rapido abbandono degli aiuti ed alla penalizzazione dei due più importanti Dop comunitari". "Ci troviamo di fronte ad una grave contraddizione, e queste scelte ci sembrano ingiustificate quanto penalizzanti - prosegue Ettore Guidoni, Presidente di Unigrana - Da un lato, infatti, si opera per la tutela dei formaggi Dop al fine di salvaguardare le loro produzioni,

dall'altro si riducono gli interventi con un effetto che si ripercuote sugli standard qualitativi del prodotto". Le società del gruppo Granterre, Unigrana e Parmareggio, si trovano quindi sole nel sostenere ulteriori ed elevati costi finanziari, aggiuntivi agli sforzi economici, che da sempre si accollano, per diffondere e sostenere la conoscenza e la cultura del Parmigiano Reggiano nel mondo. Questa situazione di difficoltà induce il Consorzio a richiedere il sostegno da parte delle Istituzioni nazionali e locali, con la proposta di costituire un tavolo di confronto tra Consorzio, Organizzazioni e parlamentari, coordinato dalla Regione Emilia Romagna, "al fine di elaborare una proposta che - concludono Valenti e Guidoni - con il sostegno del nuovo Governo, possa aiutare concretamente questo settore"

Lucia Maini