

LE VACCHE ROSSE

DI SANDRO BELLEI
Accademico di Modena

*“Si tratta di una razza
bovina autoctona,
nata dopo la caduta
dell’Impero romano,
dall’evoluzione delle vacche
che i barbari avevano
portato dalle steppe russe
per allevarle nella fertile
pianura padana”.*

Fra i tanti forzieri disseminati nell’Isola del tesoro (così gli addetti ai lavori chiamano, con fantasia letteraria, la zona di produzione del parmigiano reggiano), c’è lo scrigno delle vacche rosse, dal cui latte si ottiene uno straordinario formaggio realizzato con la stessa tecnica usata da secoli dai casari di un’area compresa fra la riva destra del Po e il crinale dell’Appennino, la sponda destra del torrente Stirone e quella sinistra del fiume Reno: in sostanza le province di Parma, Reggio Emilia e Modena, parte di quelle di Bologna e di Mantova. È il latte di bovine conosciute col nome di “formentine”, dal mantello fulvo, color del grano maturo (nel dialetto locale “formentòun”, da cui il nome di questa razza), biondo-rossiccio come le capigliature dei Longobardi che le importarono circa 15 secoli fa.

Da queste vacche si munge un latte che offre al parmigiano reggiano profumi, sapori e colori particolari. A Coviolo, un paesino a pochi chilometri da Reggio Emilia, nel 1991 nove allevatori hanno creato un consorzio per la valorizzazione dei prodotti di questa antica razza reggiana che rischiava l’estinzione.

La reggiana è una razza autoctona, nata dopo la caduta dell’Impero romano dall’evoluzione delle vacche che i barbari avevano portato dalle steppe russe per allevarle nella fertile pianura Padana. Le rosse assomigliano alle vacche delle francesi garronnesi e limousines e offrono un latte dall’alto contenuto di proteine che si presta alla produzione di un parmigiano reggiano di particolare pregio.

Circa mezzo secolo fa, l’allevamento di queste vacche dalle mammelle d’oro fu abbandonato perché molti

allevatori credettero che la quantità del latte potesse fare aggio sulla qualità. Qualcuno cominciò a importare vacche di razza frisona, dotate di capezzoli più adatti alla mungitura meccanica, che richiede un minor impiego di manodopera. Le vacche dal bianco mantello, inoltre, offrivano non solo latte, ma anche carne e lavoro. In breve, le olandesi soppiantarono le reggiane.

Solo da poco gli allevatori locali hanno capito che è più vantaggioso puntare sulla qualità del latte delle vacche rosse reggiane. In altre zone, la stessa filosofia è coincisa col recupero della bianca modenese e della marchigiana, produttrici soprattutto di latte, della chianina toscana e della fassona piemontese, vocate in particolare alla produzione di carne. Oggi, in una piccola fetta di territorio reggiano, le vacche rosse importate secoli fa dai barbari sono di nuovo più di 2.000 capi, sparsi in oltre 200 allevamenti. Al loro sfruttamento, per produrre un formaggio di grandissimo pregio, da qualche tempo guardano con interesse anche gli allevatori delle province di Parma e di Modena.

Il parmigiano reggiano delle vacche rosse vuole restare a tutti i costi un eccezionale prodotto di nicchia. Le differenze sono poco riconoscibili all’apparenza ma basta assaggiare questo formaggio per rendersi conto della qualità superiore. Non salta agli occhi, ma al palato: il colore è giallo paglierino carico, il profumo ricorda il foraggio fresco col quale sono alimentate queste vacche. Il sapore è molto più dolce.

Si tratta di un ritorno alle origini, quando gli animali della stalla - prima e dopo il lavoro nei campi - erano munti dal contadino senza esage-

rare, per il fabbisogno familiare. Oggi le vacche mangiano di nuovo erbe e fieno dei prati del territorio reggiano, che contengono sino a 150 essenze diverse. Dalla loro alimentazione sono esclusi i "piatti unici" (fieno e mangime, tritati e inumiditi) che, quando sono consumati in eccesso, "gonfiano" gli animali.

Il formaggio delle vacche rosse è fatto (come rileva con puntiglio mediatico la campagna pubblicitaria del parmigiano reggiano) con il latte munto la sera e poi di nuovo la mattina presto, a 12 ore di distanza. È da una meticolosa attenzione al latte, trattato con tecniche semplici, in cui ogni più piccolo dettaglio acqui-

sta un'importanza fondamentale, che nasce questo formaggio particolare.

Nuovi accorgimenti e vecchie tecniche garantiscono il livello qualitativo di questo formaggio diventato uno dei più straordinari ambasciatori del gusto italiano nel mondo, un valore economico tra i più rilevanti del comparto agro-alimentare. Apprezzatissimo da alcuni ristoranti e boutique gastronomiche in Italia e all'estero, strappa un prezzo quasi doppio rispetto al parmigiano reggiano delle vacche bianche. Circa il 40% del formaggio prodotto è venduto in Europa, Stati Uniti, Australia e Giappone: quest'ultimo Paese importa un terzo dell'intera produzione.

Perché le vacche rosse stanno ottenendo il gradimento di tanti buongustai? L'arma vincente è il sapore dolce e morbido, un concentrato di latte che si accosta perfettamente a tutti i tipi di pasta conditi con sughi di carne o verdure.

Qual è la stagionatura giusta? Oltre i 36 mesi la forma si asciuga troppo. Ne vengono invecchiate solo alcune forme per le mamme che chiedono il formaggio a scopo terapeutico. Infatti quel che un tempo era noto solo empiricamente, oggi è confermato dalla scienza: questo formaggio è la medicina migliore per le gastroenteriti infantili.

See International Summary page 78

IL PREMIO "UGO CESARITTI" A SENIGALLIA

Il ruolo di Ugo Cesaritti è stato, in tanti anni, essenziale per l'Accademia nelle Marche dove come Delegato unico della regione prima e di Ancona poi, è stato sempre un punto di riferimento per tutti e soprattutto animatore indiscusso di tante iniziative esemplari.

Come non ricordare a questo proposito il famosissimo convegno sul pesce azzurro di Fano del 1983 (con la partecipazione di Volpicelli, Nuvoletti, Freda) da lui organizzato e le tante edizioni del "Verdicchio d'oro" da lui sempre perfettamente condotte (siamo quest'anno alla XXXIX edizione).

Un personaggio di tale statura resterà sempre vivo nella storia dell'Accademia e un piccolo contributo al suo ricordo viene offerto dalla Delegazione di Ancona con l'organizzazione del premio "Ugo Cesaritti" riservato ai ristoranti marchigiani di cucina marinara.

Quest'anno si è svolta la III edizione di questo premio presso l'Istituto alberghiero "A. Panzini" di Senigallia diretto dall'Accademico prof. Alfio Benvenuto.

Il tema del concorso verteva su testole e pannocchie. Tutti i concorrenti si sono cimentati utilizzando esclusivamente gli ingredienti ammessi e contenuti in un "paniere" comunicato preventivamente. La giuria era composta da sette elementi di provata esperienza nominati uno dal Comune di Senigallia, tre dall'Accademia e tre infine dall'Istituto "A. Panzini".

Le selezioni finali hanno impegnato i concorrenti per tre giorni consecutivi: nel primo giorno hanno presentato un piatto di antipasti, nel secondo un primo e nel terzo un secondo, sempre seguendo il tema del concorso. Ogni giornata di gara ha avuto tre

vincitori e così sono stati premiati i migliori tre antipasti, i migliori tre primi, come anche i migliori tre secondi. La sommatoria di tutti i punteggi riportati in ogni singola prova ha determinato i vincitori assoluti del concorso. A termine di regolamento è stato anche conferito il riconoscimento "alta qualità di ristorazione" al concorrente che pur non entrando mai nella rosa dei primi tre classificati, ha raggiunto un elevato punteggio globale in tutte le preparazioni effettuate.

Questi sono stati i tre vincitori assoluti: ristorante "La Lanterna" - Fano (228 punti); ristorante "La Corte" - Senigallia (227 punti); ristorante "Alceo" - Pesaro (217 punti).

Nella categoria "antipasti": ristorante "La Corte" - Senigallia (70 punti); ristorante "La Lanterna" - Fano (66 punti); ristorante "Arnia del Cuciniere" - Falconara Marittima (64 punti).

Nei primi piatti: ristorante "Alceo" - Pesaro (85 punti); ristorante "Nautilus" dell'hotel "Royal" - Fermo (82 punti); ristorante "La Lanterna" - Fano (79 punti).

Nei secondi piatti: ristorante "La Lanterna" - Fano (83 punti); ristorante "La Corte" - Senigallia (80 punti); ristorante "Delle Rose" - Marina di Montemarignano (79 punti).

Il riconoscimento speciale "per l'alta qualità di ristorazione" è stato assegnato al ristorante "Posillipo" di Gabicce Monte.

La premiazione è avvenuta a Senigallia alla presenza dell'assessore alle Attività economiche del Comune, Rebicchini, della stampa locale e di numerosi Accademici. (Mauro Magagnini)