

## STORIA DEI PRODOTTI

# Gli 850 anni del *formadio*, progenitore del Parmigiano

*La scoperta documentata in una pergamena ritrovata nell'antica Abbazia di Marola. Le iniziative per celebrare un prodotto destinato a cambiare per sempre l'economia del territorio.*

GABRIELE ARLOTTI

«Il 13 aprile scorso ha compiuto 850 anni il *formadio*, il "padre" del Parmigiano-Reggiano. Una data molto più antica di quanto sino ad ora pensassimo e che è documentata da una pergamena dell'Abbazia di Marola. A tutti i caseifici del comprensorio ora il compito di fare tesoro di questa ulteriore conferma dell'eccezionalità del nostro prodotto». Sono le parole di **Afro Rinaldi**, assessore all'Agricoltura della Comunità montana dell'Appennino Reggiano che, con il progetto "Latterie d'Appennino", sta coordinando una serie di iniziative economiche, turistiche e culturali su questa importante scoperta.

Già nel 2000, chi scrive ebbe il piacere di confrontarsi sulla questione con lo storico Giuseppe Giovanelli: il 13 aprile del 1159 comparve per la prima volta la parola *formadio* nel manoscritto ritrovato nell'Abbazia di Marola. I fratelli Martino, Giovanni, Domenico di Formolaria di Carpineti, borgo dell'Appennino reggiano tuttora esistente e dall'etimologia emblematica, scesero a Corniano di Bibbiano, presso una dipendenza dell'antica Abbazia

ta di studio svoltasi lo scorso 21 marzo proprio nell'Abbazia del seminario di Marola, con esperti di tutta Italia chiamati a raccolta. Pochi giorni prima del convegno, un'altra conferma: già nel 1100 era ampiamente dimostrata la presenza di allevamenti bovini nell'Appennino reggiano, come segnalato dallo storico Arnaldo Tincani. All'incontro è stato anche presentato il film documentario "Sulle tracce di un Re", con la regia di Ubaldo Montruccoli, edito dal Consorzio Conva, dalla Nazionale del Parmigiano-Reggiano e dalla Comunità montana dell'Appennino Reggiano, nel quale si dimostra il susseguirsi logico della presenza in loco di Matilde di Canossa, delle abbazie dei monaci, sino alla cultura materiale per la nascita e lo sviluppo del "padre" del Parmigiano-Reggiano. Il tutto nel volgere di meno di un secolo.

## IL VALORE DI UNA SCOPERTA

Quale il beneficio di questa scoperta per le 3.800 aziende zootecniche della filiera, con oltre 840 milioni di euro di valore alla produzione, quasi il dop-

Un momento del convegno a Marola (RE) sugli 850 anni del formadio.



Foto Loretta Amorini

situata nell'alta pianura, per siglare con l'abate Giovanni un contratto d'affitto di terreni, da pagarsi in cambio di alcuni denari e prodotti alimentari, tra i quali, appunto, «*tres aporto de formadio*».

Una tappa cruciale per la storia del Parmigiano-Reggiano, così come documentato con una giornata

più al consumo? «È semplice. Ora disponete - ha infatti spiegato il linguista **Angelo Stella**, dell'Accademia della Crusca - di una parola unica per designare il prodotto. La parola *formadio* riportato sulla pergamena di Marola è insolita e unica in Italia. Non si parla di *formaticum*, un nome che circolava

in altre zone, ma di un nuovo prodotto che i monaci di allora, puntualmente, annotano».

Accadeva, infatti, che prima di allora si producesse, in queste zone dalla lunga influenza bizantina, un formaggio con solo latte di pecora, mentre la vacca veniva prevalentemente usata per il lavoro, a differenza del Nord Europa, dove il formaggio di vacca era già diffuso. E, più vicino a noi nel tempo, sarà proprio l'estrema diffusione della produzione del progenitore del Parmigiano-Reggiano a garantire un'economia rurale molto più forte da noi che in altre zone d'Italia. Solo dopo arriveranno l'industria e i servizi. Ecco perché l'Emilia è oggi come la conosciamo. Questa scoperta, però, non mette la parola fine sull'origine del "re dei formaggi", anzi ne è una splendida tappa. «La storia del Parmigiano-Reggiano sarà ancora lunga, così come è dimostrato che negli ultimi secoli è stata ricca di perfezionamenti tecnologici - spiega l'assessore provinciale all'Agricoltura, **Roberta Rivi** - dalle dimensioni, alla cottura a fuoco, all'impiego del latte della mattina e della sera. Eppure è grazie a questa evoluzione che abbiamo un prodotto unico al mondo».

«Di questo documento siamo orgogliosi, perché segna il passaggio a un nuovo modo di produrre il *formadio* che, più tardi, sarà protagonista indiscusso dell'agricoltura emiliana ed italiana: il Parmigiano-Reggiano», dicono all'unisono i presidenti delle cooperative protagoniste del progetto "Latterie d'Appennino 2009" assieme a Giovanni Lombardini, presidente della Società d'Agraria, e Cesare Corradini, dell'Accademia Italiana della Cucina. Aggiunge **Nilde Montemerli**, presidente della Comunità montana dell'Appennino Reggiano e sindaco di Carpineti: «La scoperta della pergamena in cui si riporta la parola *formadio* segna una svolta epocale

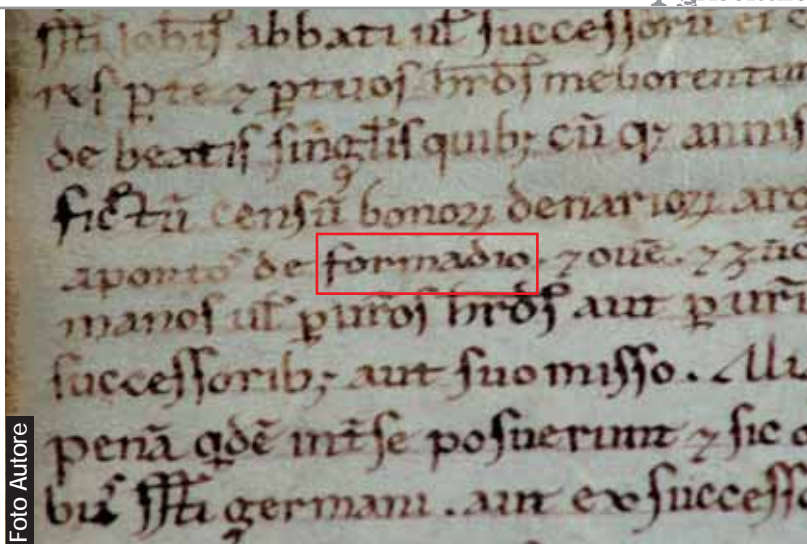


Foto Autore

e storica nell'identità e dell'economia del Parmigiano-Reggiano: per questo svolgeremo nel 2009 una serie di iniziative tese a valorizzare le "corti" del Parmigiano-Reggiano, i punti vendita, unitamente alla fruizione turistica del territorio».

«Dal punto di vista economico - sottolinea **Enrico Bini**, presidente della Camera di Commercio di Reggio Emilia - per la nostra realtà e le province limitrofe può davvero essere, quella di Formolara-Corniano, una scoperta rivoluzionaria». E **Davide Barchi**, dirigente dell'assessorato regionale all'Agricoltura, ricorda che «Latterie d'Appennino è stato anche promosso da una ricerca regionale come progetto meritevole d'attenzione per aver saputo incrementare, oltre alla fruizione turistica del territorio, le vendite presso gli spacci aziendali».

L'appuntamento, ora, è proprio nei caseifici dell'Appennino per l'anno di celebrazione dedicato al *formadio* e con la programmazione di tutti gli eventi che serviranno a promuovere il territorio montano e la sua importante economia rurale. ■

*Particolare della pergamena di Marola in cui per la prima volta compare la parola formadio.*

## GIUSEPPE ALAI ( CONSORZIO TUTELA): «BISOGNA PUNTARE DI PIÙ SULL'EXPORT»

«Sul fronte della storia, questa pergamena sul *formadio* contribuisce ad arricchire la nostra identità. Sul fronte del presente, come Consorzio siamo chiamati a fare quello che facevano 850 anni fa i fratelli di Formolara: riuscire a interagire con la commercializzazione del prodotto, anche se oggi, per statuto, per noi non è possibile». Così si è espresso **Giuseppe Alai**, da poco riconfermato presidente del Consorzio di tutela del Parmigiano-Reggiano, intervenendo ad un incontro a Bibbiano. «In primis - ha proseguito Alai - dobbiamo essere capaci di ridurre la quantità di Parmigiano-Reggiano ceduta alla grande distribuzione organizzata, che troppo spesso utilizza il nostro formaggio come prodotto "civetta". La Gdo fa promozioni mirate a danneggiare i loro competitori più agguerriti, che nelle regioni del nord ovest sono proprio i punti vendita dei caseifici, che detengono il 20% delle vendite dirette del prodotto».

Quali sono i vostri programmi? «Dovremo muoverci a più livelli - ha insistito - con iniziative per puntare maggiormente all'export. Per questo costituiremo l'Associazione internazionale "Amici del Parmigiano-Reggiano", e la prima tessera la consegneremo al neopresidente americano Barack Obama, perché gli Usa rappresentano per noi il primo Paese d'esportazione, ma è anche quello dove sono più vendute le imitazioni di "Parmesan"». «Serve poi un più vigoroso intervento sul fronte della commercializzazione, che non escluda la possibilità di rivedere le funzioni istituzionali del Consorzio» Quali altre iniziative prenderete? «Dobbiamo rivedere l'attuale sistema di marchiatura - conclude Alai - che sconta tre grossi limiti: incentiva a speculare sul formaggio di minore qualità, innesca corse al ribasso dei prezzi, non è chiaro al consumatore. Infine dobbiamo individuare canali di commercializzazione innovativi, come i pasti fuori casa». (g.a) ■