

reportage. Le immagini delle scalere crollate hanno fatto il giro del mondo e sono diventate l'icona del disastro. Ma gli imprenditori non hanno mollato e la produzione è aumentata del 3%

Il Parmigiano Reggiano salvato dalla solidarietà

Il formaggio è diventato il simbolo del terremoto e della rinascita

DAL NOSTRO INVIATO A MODENA
PAOLO VIANA

Ora poggiano su montanti di acciaio zincato, saldamente imbullonate al pavimento, ma sette mesi fa le immagini delle scalere crollate hanno fatto il giro del mondo e sono diventate l'icona del terremoto emiliano. «In attesa degli aiuti abbiamo ricostruito i magazzini di stagionatura a nostre spese. Tuttavia, la solidarietà che è scattata a livello mondiale dopo la diffusione di quelle immagini è stata decisiva nell'incoraggiarci a non mollare»: Andrea Nascimbeni è il presidente del caseificio sociale "Quattro Madonne" di Designana. In mezzo alla campagna che fuma per il freddo si erge ancora l'edicola votiva che ha dato il nome alla cooperativa. L'avevano costruita per invocare la protezione della Vergine e Nascimbeni ammette: «Ogni scalera porta duemila quintali di formaggio; se al momento della scossa ci fosse stato qualcuno in magazzino anche qui avremmo avuto una tragedia». Il riferimento, pudicamente sottinteso, è alla strage del 29 maggio. La morte che sorprese quel mattino operai e imprenditori, insieme al lavoro nei magazzini di Mirandola e dintorni, riaperti troppo in fretta, è diventata il senso di colpa e di riscatto di un'intera generazione, la consapevolezza di aver troppo osato e di non volersi fer-

Il presidente della cooperativa

«Quattro Madonne»:

«Nei nostri magazzini sono cadute 18mila forme

È stato necessario un mese per estrarle dalle macerie»

mare comunque.

Sette mesi dopo, anche nelle sale di lavorazione di Designana il sisma è un ricordo. Inghiottito dal vapore del mattino, quando il profumo della cagliata pizzica il naso e nel bianco che domina la fabbrica si fatica a distinguere gli operai piegati sulle caldaie, intenti a dividere le masse caseose dal siero. In queste vasche entrano 260 quintali di latte al giorno; solo il 7,3% diventa formaggio. Un concentrato di valore: si capisce lo sgomento con cui la Coldiretti, poche ore dopo il disastro, annunciava: «Trecentomila forme di Parmigiano vittime del terremoto». Qualche giorno dopo è scattata la campagna "Un euro al chilo per rinascere". Idea del consorzio per aiutare i caseifici terremotati: centinaia di migliaia di confezioni col bollino verde sono andate a ruba in una gara di solidarietà che si è trasformata subito in una sfida al terremoto, ma anche alla recessione. «Sono arrivate richieste da tutto il mondo e chi era attrezzato ha commercializzato le forme salvate dai crolli delle scalere. Questa ondata di affetto - ricostruisce il direttore della coop, Andrea Setti - ci ha garantito una liquidità senza la quale non sarebbe stato possibile partire così in fretta con le riparazioni e il miglioramento sismico». In effetti, queste forme sono assegni circolari - le banche le ritirano nei propri magazzini a copertura dei prestiti erogati alle aziende - ma la crisi fa paura anche al re dei formaggi. Un anno fa, il prezzo all'ingrosso superava i dieci euro; ora siamo a 8,80 ed è sceso fino a 6,90. Margini sempre più risicati in un mercato incerto - il latte italiano non ha ancora un prezzo alla stalla - per quanto, gio-

va ricordarlo, i produttori di Parmigiano Reggiano in questa *jungla* sappiano muoversi molto bene. Lo hanno dimostrato anche quest'anno: malgrado il sisma la produzione è cresciuta del 3%. Nel mentre, l'agricoltura emiliano-romagnola ha perso altrettanto.

«Nei nostri magazzini di stagionatura - ricorda Nascimbeni - il sisma ha fatto crollare 18mila forme ed è stato necessario un mese per estrarle dalle macerie. Abbiamo dovuto distruggerne una parte e anche quelle integre dovranno essere esaminate ai raggi X, per verificare eventuali danni interni». Con una trentina di allevamenti associati, la Quattro Madonne è una delle cooperative più importanti del consorzio del Parmigiano Reggiano. Ed è in crescita. Produrre il re dei formaggi è anche una questione di numeri, come spiega Setti, che non a caso in fabbrica chiamano "il ragioniere": «Negli stabilimenti di Designana, Medolla e Scandiano lavoriamo 260mila quintali di latte che danno 46mila forme. Due anni fa erano 67mila quintali e con l'arrivo di nuovi soci raggiungeremo quota 300mila. Cresciamo perché riusciamo a pagare il latte 68 euro al quintale contro una media di mercato tra 60 e 65».



