

Ciao, sono Bebevio. C'è chi sa e chi non sa. Con il fotovoltaico Sorgenia dal tuo PC sai quante energie produci, quanto consumi, quanta CO2 eviti e sai anche quanto risparmi, solo su Sorgenia.it. Il governo italiano ha dichiarato già l'anno scorso attraverso la voce di Francesco Lollobrigida, ministro dell'agricoltura e della sovranità alimentare, guerra high fake, per così dire, del made in Italy, tipo il parmesan americano o il prosecco croato. E come fare? Beh, come spesso accade in Italia i programmi per essere applicati hanno bisogno di un innesco, e cosa c'è di meglio di una polemica per dare slancio ad un'azione che ancora non c'è, polemica servita. Il professor Alberto Grandi dell'Università di Parma ha rilasciato un'intervista al Financial Times tirando in ballo proprio il parmesan. Intervista all'interno della quale il professore spiega sostanzialmente che il prodotto americano di per sé non è un problema che ci riguarda e che non danneggia in nessun modo il nostro parmigiano reggiano. Il ministro dei trasporti è Matteo Salvini ovviamente ha subito risposto infuriato dicendo, insetti e ora anche esperti, tra virgolette, e giornali invidiosi dei nostri sapore della nostra bellezza. Dopo Salvini arrivata subito col diretti che ha parlato invece di un attacco surreale, come dire, il centro destra e non solo hanno preso male, molto male l'intervista al professor Grandi, eppure, al contrario di quanto si possa pensare, il parmesan non è affatto un problema, ma perché? Io sono Marco Maesano e ogni giorno, a sé macchine sapi di me, provo a ripartire dalle basi per rispondere alla domanda più semplice del mondo. Ma perché? Dunque, partiamo da quanto ha dichiarato il professor Alberto Grandi al Financial Times e oggi nella sua nuova puntata di Doi Podcast, prodotto da One Podcast. Grandi dice, prima degli anni sessanta le forme di parmigiano pesavano solo 10 kg rispetto alle pesanti forme da 40 che conosciamo oggi ed erano racchiuse in una spessa crosta nera, aveva una consistenza più grassa e morbida rispetto a quella attuale e la sua esatta corrispondenza moderna è il parmigiano del Wisconsin. Ciò che il professore sostanzialmente intende è che, se volessi massaggiare il parmigiano, come dire, delle origini, dovremmo andare nel Wisconsin e non a Parma. E questa è una ricostruzione storica, non si può obbiettare. Apri Ficello, col diretti, prontamente risposto, la mancanza di chiarezza sulle ricette made in Italy offre, infatti, terreno fertile alla proliferazione di falsi prodotti alimentari italiani all'estero, dove le esportazioni potrebbero triplicare se venisse uno stop alla contraffazione alimentare internazionale, che è causa di danni economici ma anche di immagine. L'attacco di Salvini, del governo e della col diretti è indirizzato interamente a ciò che viene definito Italian Sounding, ovvero a tutti quei prodotti che suonano come italiani, ma che in realtà non lo sono. Mozzarella, Prosecco e ovviamente Parmesan. Eppure, per più di una ragione e al di là di quanto si possa pensare, il Parmesan non è affatto un problema. Ma perché? A rispondere alla domanda di oggi è il professor Alberto Grandi, docente di Storia dell'alimentazione all'Università di Parma. Questa è la risposta che mi ha mandato. Il Parmesan non è un problema, cioè non esiste il problema del Parmesan, pensato perché il Parmesan non è in concorrenza con il Parmigiano Reggiano. Questa è una cosa che racconta il consorzio del Parmigiano Reggiano, ma in realtà sono due mercati completamente diversi e il Parmesan non è un problema anche dal punto di vista storico perché, come ho spiegato più volte, il Parmesan ha 100 anni di storia, è stato inventato da italiani, portato da italiani in America e ha dal punto di vista storico le caratteristiche che aveva, o quantomeno molto simili, che aveva il Parmigiano in quel momento,

100 anni fa, anche in Italia. Poi qui, come ho già spiegato tante volte, si è evoluto ed è diventato quell'eccellenza che oggi conosciamo ed era quale, giustamente, siamo orgogliosi. Ma non è assolutamente un problema, ma non è un problema in generale. L'area di produzione del Parmigiano è talmente distretta, che se tutto quello che è Italian Sounding, e ovviamente a questo punto Parmesan compreso che non è Italian Sounding, se fosse tutto venisse tutto incorporato e diventasse tutta produzione del Parmigiano Reggiano, in peso alla mia piccola provincia di Mantua esploderebbe, perché non c'è proprio la possibilità, perché il disciplinare oggi impone che i foraggi, le bucce, il latte venga tutto da lì, è chiaro che non ci sarebbe la possibilità, è una cosa senza senso. Questi calcoli dell'accordiretti sono assolutamente senza senso, sicuramente non ci stanno le vacche e a volte non esserci foraggio, non esserci niente, e non si potrebbe fare altro, forse fosse con l'alternativa che bisogna togliere le fabbriche, togliere le strade per poter fare una cosa serie. Ma c'è un altro aspetto che avrebbe la pena di ricordare. La rinviatazione alla produzione oggi del Parmigiano non è dettata dal mercato, cioè non è che siccome non c'è domanda perché olpa dell'italian sounding, allora la produzione è bassa. No, è il consorzio che impone le quote di produzione, quindi è tutta una balla che si raccontano loro, cioè non c'è assolutamente niente di loro, esattamente come produttori di petrolio, che si mettono d'accordo e decidono ogni anno quanto petrolio estragano, loro decidono ogni anno quanto Parmigiano fanno, sulla base del prezzo, neanche della domanda, e anzi stanno sempre sotto la domanda ovviamente, perché gli conviene per tenere più alto il prezzo, questo è quello che fanno, quindi anche proprio dal punto di vista strettamente economico e gestionale, aziendale, la storia dell'italian sounding che il consorzio e la col diretti continuano a menare è sbagliata, ma è proprio loro stessi la smentiscono con il loro comportamento quotidiano, cioè questa cosa è veramente disonesta, è veramente disonesta questa cosa qua. La nostra cucina, la nostra identità alimentare, non può a vivere di questa contrapposizione con il resto del mondo, la nostra cucina è forte, ha una reputazione altissima in giro per il mondo, i nostri prodotti hanno successo sui mercati internazionali, indipendentemente da tutto quello che viene detto, quindi il Parmigiano non è un problema e continuare a raccontare questa strada per cui gli americani avrebbero voglia di distruggere

la cucina italiana, è un'altra di quelle follie, immaginare che ci sia un complotto mondiale contro la cucina italiana, contro l'Italia, è semplicemente paranoico, la cosa che dispiace è che il governo nazionale e anche molte associazioni agricole stanno assecondando questa corrente quando invece dovrebbero guidarla e spiegare che il paese deve guardare avanti e non arroccarsi su tradizioni che in molti di casi anzi tutte sono inventate perché le tradizioni sono sempre delle innovazioni che hanno avuto successo, tutto qua il Parmigiano non è un problema. Grazie a professore Alberto Grandi, un'ulteriore domanda da fare, magari chissà ci dedicheremo una puntata più avanti, è perché gli italiani saltano dalla sedia quando si parla di cibo, eppure come lo stesso professore fa notare in un'intervista rilasciata a Repubblica qualche giorno fa, cristallizzare la nostra identità culinaria rischia di portare più danni che benefici, non è la storia che legittima la qualità, il Parmigiano o è buono o non lo è, mi dico, non è questo ciò che conta, il Parmigiano così come il Prosecco e la Pizza e la Mozzarella sono probabilmente migliori, molto migliori delle loro copie e la loro qualità non dipende certo dalla loro storia. Io vi ringrazio per essere rimasti con me anche oggi e come sempre vi do appuntamento a domani. Ciao!

La nostra esperienza parte da qui.