

Inaugurato a Rocca di Roffeno il Museo "La civiltà del latte"

Si è tenuto sabato 28 Giugno presso il Caseificio Sociale di S. Lucia nella splendida cornice di Rocca di Roffeno (Bo) l'evento organizzato dalla Arga (Associazione Regionale Giornalisti Agro-Alimentari e Ambiente), associazione che racchiude i giornalisti delle regioni Emilia Romagna, Marche, Toscana e Umbria che si occupano dei settori agro-alimentare e ambiente.

Davanti a un folto numero di partecipanti il Dott. Bonavita, presidente Arga dell'Emilia Romagna, ha tenuto il discorso inaugurale insieme al sindaco di Castel D'Aiano, il Dott. Salvatore Argentieri, alla presidente dell'Arga interregionale, Lisa Bellocchi, unitamente all'assessore all'agricoltura regionale, Tiberio Rapponi. Le autorità, coadiuvate dalla presenza di Dario Zappoli, presidente della cooperativa S. Lucia, hanno illustrato i progetti e progressi della cooperativa negli anni, lodando l'operato che ha reso i loro prodotti sempre più apprezzati nel mondo grazie all'unicità del territorio e all'impegno profuso dai tanti addetti ai lavori.

La presidente Lisa Bellocchi sottolinea il lavoro svolto dall'Arga, associazione sempre pronta a diffondere e far conoscere i punti di eccellenza italiani e valorizzarli, la prova del buon lavoro svolto è la folta presenza di pubblico a questa iniziativa. L'intento futuro è continuare su questa strada aiutando i colleghi delle altre regioni a valorizzare le specificità italiane durante l'expo di Milano del 2015, scopo che si tenterà di raggiungere tenendo i piedi ben piantati nel territorio ma lanciando la testa oltre i confini.

L'assessore Rapponi sottolinea quanto sia difficile l'agricoltura di montagna e questa difficoltà dà valore ai prodotti rendendoli unici. L'unicità nasce dal territorio, unici sono i paesaggi, i microclimi e le storie che caratterizzano i prodotti.

Durante l'inaugurazione è stato prima scoperto al pubblico il nuovo dipinto "La lattaia" realizzato dal pittore locale Di Bernardo, collocato di fronte all'ingresso dello spaccio, i presenti hanno apprezzato particolarmente l'opera che rappresenta una donna intenta al trasporto del latte. Dopodiché i tanti presenti hanno seguito le autorità alla baita della Vecchia Malga alla scoperta del busto in bronzo realizzato da un giovane artista di Camugnano, Marco Mazzetti, dedicato a Rino Chiari, grande imprenditore bolognese fondatore dell'azienda, che negli anni ha conseguito tanti premi per la creazione di un prodotto unico e pluripremiato, "sua maestà il Nero", un particolare parmigiano reggiano realizzato e perfezionato negli anni da Chiari, fino a diventare un formaggio vincitore delle Olimpiadi del formaggio in Francia e della Grolla d'argento a Saint Vincent. Sua maestà il Nero è un formaggio cappato che permette alla forma di maturare in modo diverso dal classico parmigiano ed è un prodotto dalle molteplici particolarità tra cui un profumo delizioso.

Alla scoperta del busto erano presenti la moglie, i due figli e le nipoti di Rino, visibilmente emozionati e felici dei tanti complimenti ricevuti. A favore dell'operato di Chiari si è prima espresso il Dott. Bonavita, che ha raccontato ai presenti i percorsi intrapresi insieme all'imprenditore per riuscire a conseguire nel mondo i premi ricevuti e ha lodato lo spirito imprenditoriale di Rino che si è dimostrato un uomo di grande lungimiranza valorizzando le tipicità bolognesi e lasciando una forte impronta sull'enogastronomia della città felsinea. Successivamente ha parlato di Chiari, come uomo e amico, uno dei suoi più cari amici, il Prof. Emilio Franzoni, primario del reparto di neuropsichiatria infantile del S. Orsola, nonché fondatore della Fa.Ne.P. (Associazione Famiglie Neurologia Pediatrica). Il Prof. Franzoni sottolinea la forza d'animo e di carattere che ha sostenuto Rino, la famiglia e gli amici durante la malattia e ricorda l'amico

nell'organizzazione della Grande Cena svoltasi qualche anno fa in Piazza Maggiore a Bologna. Quella cena è stata ribattezzata da tutti gli organizzatori e dai presenti "La cena delle cene" perché tutto, grazie all'apporto fondamentale di Chiari, funzionò alla perfezione rendendo magico il convivio sotto le stelle. Sono stati attimi di grande commozione e intensità, è stato compreso dai presenti che Chiari è stato davvero un precursore del mondo caseario e che il suo lavoro ha portato la creazione di un'unicità come "sua maestà il Nero".

A seguire l'inaugurazione del Museo della Civiltà del latte, altro tassello importante per valorizzare il territorio e il lavoro degli agricoltori della zona, che hanno donato al Museo vecchi attrezzi da lavoro per permettere ai futuri visitatori di conoscere la filiera del formaggio nell'antichità, senza i mezzi moderni che la contraddistinguono oggi.

Secondo l'assessore Rapponi il Museo racconta la storia con i suoi attrezzi e strumenti che fanno pensare alle fatiche e agli uomini e ci mostra come il parmigiano sia un prodotto naturale che viene prodotto con un ritmo rimasto immutato da secoli e questo gli conferisce un valore aggiunto.

A conclusione della giornata tutti i presenti si sono riuniti nella splendida location del Poggiolo, a Rocca di Roffeno, dove è stata magicamente aperta una forma di parmigiano del 2002 (144 mesi di stagionatura!). Momento emozionante accompagnato dalla musica di un violinista che ha aumentato la poesia e suspense dei presenti, tanto curiosi di conoscere e assaggiare una prelibatezza così rara e delicata. Quando si dice che il cibo è poesia e può raggiungere momenti di grande intensità..