

## IL MONDO IN UNA SCAGLIA

ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI, DEGUSTAZIONE DI GRANA PADANO, GUIDATA DA PAOLO PARIS CHE HA INSEGNATO AGLI STUDENTI COME LASCIARSI EMOZIONARE DAI SAPORI

All'Istituto Alberghiero di Ladispoli, la storia si studia e si gusta anche in cucina. Giovedì 10 Marzo, si è tenuto presso la Scuola professionale di via Federici il seminario dedicato ai PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali), protetti da marchi di qualità DOP. Ospite d'onore Paolo Paris, del Consorzio Tutela Grana Padano.

E' il 1504 quando la "primadonna" del Rinascimento italiano Isabella D'Este, moglie di Francesco II Gonzaga e mecenate del poeta Ludovico Ariosto, regala al padre Alfonso e al fratello Ferdinando il celebre formaggio, facendone menzione in una lettera, che ci è stata tramandata. La sua storia era già antica e conservava l'impronta dei saggi e pazienti monaci cistercensi dell'abbazia di Chiaravalle. Fondato nel 1135 in un'area originariamente paludosa, pochi chilometri a sud delle mura di Milano, il monastero era stato voluto da San Bernardo, il padre dell'Ordine Cistercense. Bonificati i terreni, i monaci ebbero la possibilità di espandere le attività agricole e l'allevamento di bovini, ma sorse il problema di conservare l'aumentata disponibilità di latte, di molto superiore al fabbisogno della comunità. Nacque così l'idea di cuocerlo a lungo, aggiungervi il caglio e quindi sottoporlo alla salatura. Era nato il Grana Padano, ma il nome di battesimo fu scelto più tardi. Per il momento si cominciò a chiamarlo familiarmente "caseus vetus", "formaggio vecchio" (a causa della lunga stagionatura), per distinguerlo da quelli freschi, che andavano consumati in fretta. Il nome più diffuso, però, divenne presto proprio "grana", per i granelli bianchi (cristalli di calcio), che punteggiavano la sua pasta semidura. Il processo produttivo rimase lo stesso per secoli e il "Grana Padano" si trasformò in uno dei pilastri dell'economia agricola padana. Sorsero allora problemi di identità, di definizione e di distinzione. Nel 1951, nello scenario incantato del Lago Maggiore, a Stresa, si consumò il divorzio: il "Grana Padano" si separò dal "Parmigiano Reggiano" e i due formaggi presero strade diverse. In quell'anno fu sottoscritta, infatti, la "Convenzione internazionale sull'uso delle designazioni di origine e delle denominazioni dei formaggi", più nota appunto come "Convenzione di Stresa" e di lì a poco cominciarono a sorgere i Consorzi di Tutela: quello del Grana Padano nacque nel 1954 e conta oggi 130 produttori distribuiti in Trentino Alto Adige, Piemonte, Lombardia, parte del Veneto e dell' Emilia Romagna. Nel 1996 arriverà il riconoscimento DOP. Il più grande Consorzio di Tutela d'Europa (con 7 siti presenti ad EXPO 2015), per il formaggio DOP più consumato al mondo; quasi 5 milioni di forme prodotte ogni anno, delle quali 1 milione e 450mila vendute all'estero; un comparto che interessa 40.000 persone: questi i numeri di Grana Padano.

"Sono qui grazie alla disponibilità e all'ospitalità della Dirigenza Scolastica, che voglio ringraziare – ha esordito Paolo Paris – e in modo particolare rivolgo il mio grazie al Prof. Riilli, che è il Coordinatore di questo Progetto, iniziato nel 2006. Torno con grande piacere all'Istituto Alberghiero di Ladispoli, dove so che esiste un corpo-docente attento e sensibile alle relazioni con il mondo esterno, con le realtà aziendali e produttive. Come futuri cuochi – ha aggiunto rivolgendosi agli allievi – avete un grande compito: emozionare. E per emozionare dovete conoscere molto bene le materie prime. Il Consorzio Tutela Grana Padano nasce dalla nostra passione per il territorio in cui viviamo da sempre, – ha affermato Paolo Paris davanti ad una attentissima platea di studenti – dal desiderio di salvaguardare l'esperienza e la competenza tramandata da generazioni e dalla lucida intenzione di voler valorizzare questo ricco tessuto di sapere e di saper-fare, unico e irripetibile".

Paris, passando ad aspetti più tecnici, ha quindi ricordato le varie fasi del processo di produzione del "Grana Padano": dalla lavorazione del latte in caldaie di rame, alla salatura, asciugatura e stagionatura (da un minimo di 9 ad oltre 20 mesi), per arrivare alla marchiatura finale. Nella seconda parte della giornata di studio, si è tenuta una "degustazione verticale guidata": tre scaglie di Grana Padano di tre diverse stagionature (10, 22 e 36 mesi). Dall'analisi visiva a quella olfattiva, a quella meccanico-gustativa, Paolo Paris ha insegnato agli studenti come esercitare i sensi e lasciarsi emozionare dagli aromi e dai sapori, declinando il lessico affascinante del degustatore.

E dal 2004, il Consorzio Tutela Grana Padano, in collaborazione con FIMP (Federazione Italiana Medici Pediatri) e SIMG (Società Italiana di Medicina Generale) ha dato vita ad un Osservatorio sugli stili alimentari degli Italiani, al fine di ottenere una stima qualitativa delle abitudini nutrizionali della popolazione e di diffondere la cultura di una corretta alimentazione. E' nato quindi un programma di attività e di interventi denominato "Educazione Nutrizionale Grana Padano" ([www.educazionenutrizionale.granapadano.it](http://www.educazionenutrizionale.granapadano.it)), che ha ricevuto negli anni prestigiosi riconoscimenti (nel 2006, a Shangai, il primo premio "Nutri Award", come migliore campagna educativa mondiale).

Al termine della giornata di studio, Paolo Paris ha distribuito agli studenti il Manuale di Educazione Alimentare scritto da Evelina Flachi, per il Consorzio Tutela Grana Padano. "E' questa la cultura che desideriamo diffondere nella scuola – ha dichiarato il Prof. Francesco Riilli, Responsabile Eventi dell'Alberghiero di Ladispoli e coordinatore della manifestazione – . Il nostro Istituto da due anni compare nel Ricettario Ufficiale del Consorzio Tutela Grana Padano, che è stato anche distribuito all'Expo 2015 di Milano. Intendiamo inoltre partecipare al Concorso di Cucina, bandito da Grana Padano per il 2016, che mette in palio, per il primo classificato, un premio di 3000 euro da spendere in attrezzature didattiche. Siamo orgogliosi di collaborare con il più grande Consorzio di Tutela europeo, perché condividiamo lo spirito che ne orienta l'attività quotidiana: la valorizzazione delle tradizioni, della storia e delle identità; la difesa delle origini e della qualità dei prodotti alimentari; l'attenzione costante all'educazione e alla formazione delle giovani generazioni, chiamate a raccogliere e a tramandare la ricchezza della terra, i suoi sapori e le sue meraviglie".