

SCAGLIE DI ECCELLENZA

GLI STUDENTI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI APPRENDONO L'ARTE DELLA DEGUSTAZIONE CON PAOLO PARISSÉ, FORMATORE DEL CONSORZIO TUTELA GRANA PADANO

“Nel mondo che ci piace il primo pensiero del giorno è dedicato alla terra – alle sue meraviglie e alla sua disponibilità a lasciarsi lavorare per darci sempre nuovi frutti; il secondo, a chi ne gode, innanzitutto mettendoci del proprio e poi traendone un equo raccolto; il terzo, al ricordo della nostra storia – più antica e più recente – senza la quale non saremmo ciò che siamo e non avremmo alcuna identità da lasciare ai nostri figli; il quarto, ci mette nella giusta disposizione d'animo per affrontare le sfide di ogni giorno, grazie alla fiducia in ciò che ci circonda e allo sforzo di provare, domani, a essere sempre un po' migliori di oggi; ciò che segue, poi, è il lavoro – effettivo, pratico, serio e volitivo – perché i primi quattro pensieri non siano solo ispirazioni, ma azioni concrete e fatti tangibili”.

E' arrivato anche quest'anno l'appuntamento degli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli con il Consorzio Tutela Grana Padano, la cui nascita – ispirata ai valori sopra descritti – risale al 1954. Il 28 febbraio, nella Sala “Daniele Nica” dell'Alberghiero di via Federici, Paolo Parisse, Formatore del Consorzio, ha spiegato agli allievi di via Federici le varie fasi del processo di produzione del “Grana Padano”: dalla trasformazione del latte in formaggio, 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 Parisse ha insegnato agli studenti come esercitare i sensi e lasciarsi emozionare dagli aromi e dai sapori, declinando il lessico affascinante del degustatore.

“Nella nostra scuola puntiamo da sempre a favorire l'incontro fra il mondo della formazione e le realtà imprenditoriali di eccellenza del Paese – ha dichiarato la Dirigente Scolastica dell'Istituto Superiore “Giuseppe Di Vittorio”, Prof.ssa Vincenza La Rosa – La professionalità di un futuro chef si accresce con l'apprendimento *on the job*, con la ricerca-azione, con l'esperienza concreta. **Non possiamo pensare di trasformare le conoscenze in abilità, continuando a fare la didattica in cattedra e in classe, con un insegnamento esclusivamente frontale. Sono necessari meccanismi diversi. Giornate come questa ci aiutano a fare la differenza e a creare un ambiente educazionale efficace. Sono occasioni formidabili e strategiche per compiere questo salto da un sapere teorico e astratto ad un sapere pratico, al ‘saper fare’. E' un onore, per noi, ospitare Paolo Parisse, che con straordinaria passione e competenza riesce sempre a galvanizzare l'attenzione dei nostri studenti. Voglio rivolgere un grazie speciale anche al Prof. Francesco Riili, che si impegna costantemente per l'efficienza della scuola ed ha sempre dimostrato affidabilità, mantenendo gli impegni assunti in modo prolungato, continuativo e stabile. Con queste iniziative assicura e diffonde il prestigio del nostro Istituto Alberghiero in tutta Italia.**

“Ringrazio il Consorzio Tutela Grana Padano e Paolo Parisse, che per il sesto anno consecutivo ci onora della sua presenza – ha aggiunto il Prof. Francesco Riili, Docente di Enogastronomia e Responsabile Eventi dell'Alberghiero di Ladispoli – Questa giornata di studio rientra in un percorso di Educazione alla salute e al consumo consapevole. Vogliamo promuovere nei nostri studenti una visione approfondita della filiera alimentare, in modo tale che acquisiscano la capacità di elaborare un punto di vista autonomo e critico. La prospettiva andrebbe rovesciata: dall'educazione al consumo al consumo come educazione. Quando il ‘Consumare’ diviene un atto consapevole, come si insegna all'interno di un Istituto Alberghiero, tale atto si trasforma in un vero e proprio processo formativo”.

130 produttori distribuiti in Trentino Alto Adige, Piemonte, Lombardia, parte del Veneto e dell' Emilia Romagna; 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 del più grande Consorzio di Tutela d'Europa.

Paolo Parisse ha ricordato agli studenti anche **la storia del “Grana Padano”, nato nel 1135 nel monastero cistercense di Chiaravalle** dall'esigenza di conservare il latte, e denominato subito “caseus vetus” (vale a dire “formaggio vecchio”), per evidenziare la differenza con i formaggi freschi, non stagionati, che andavano consumati rapidamente. Ma ai contadini piaceva chiamarlo “grana”, per quei granelli bianchi (i piccoli cristalli di calcio, residui del latte trasformato), che ne punteggiavano la pasta. E siccome l'identità del formaggio era legata alla terra, diversi nomi indicarono le varie province in cui veniva prodotto: dal lodese al milanese, dal piacentino al mantovano.

Trasversale alle ere storiche e alle classi sociali, il “Grana padano” divenne, nei secoli, espressione di una precisa economia e cultura del territorio. Alimento versatile anche dal punto di vista nutrizionale, formaggio “semigrasso”, si adatta oggi a diversi stili alimentari. Altamente digeribile, ricco di calcio, proteine, sali minerali e vitamine, è completamente privo di carboidrati e di lattosio.

E da qualche mese, per il Grana Padano, c'è una novità. La International Society of Hypertension (ISH), riunitasi a Seul il 29 settembre 2016 alla presenza di ben 5000 ricercatori di tutto il mondo, ha conferito il “Gold Award per il miglior studio

clinico” alla ricerca italiana sulla riduzione della pressione arteriosa nei soggetti con ipertensione che seguono una dieta in cui è presente con regolarità il Grana Padano. Un altro primato per il formaggio DOP italiano più venduto nel mondo.