

ALLA SCOPERTA DEL

GU
STO
ITALIANO

DAVIDE
PAOLINI
IL GASTRONAUTA

INDIRIZZI, CONSIGLI, APPROFONDIMENTI, PER SCEGLIERE
E COMPRARE IL MEGLIO DEI PRODOTTI MADE IN ITALY



CASEIFICIO GENNARI

La famiglia Gennari è una vera e propria squadra, in cui ognuno (Paola, Tina, Rosangeli) ha un suo ruolo nel ciclo di colture, allevamento delle mucche, mungitura, alla cura continua del formaggio (e in particolare il formaggio Fiora, scomparso un po' di anni fa) fino alle vendite; ma lo spirito Mario Gennari, il nonno, controlla ogni cosa, sebbene tutti si aiutino a vicenda e ciascuno conosce il lavoro dell'altro. Una famiglia di allevatori di alta qualità, dove il primato lo reggono il fieno, con amore, con passione. Non ci sono segreti nella produzione Gennari, come sua affermazione Paolo: "oltre il nostro impegno c'è la volontà di non prendere scorciatoie e quindi, in un momento in cui ce ne sono mancati", si ricorda, questo significa parte nel 1950, quando Mario e Giovanni Gennari rilevarono il caseificio Piana Coltochia. La produzione oltre alle tre forme di parmigiano reggiano si divide, poi, nei trasferimenti nell'attuale case, dove aumentate fino ad arrivare a e ottenere quantitativi con un magazzino di circa 28.000 forme Tiro attente da una forma comunissima che serve dal 1950 ma che è invece inattesa, che forniscono il 65 per cento del latte colto. Il resto viene

conferito alle lecce si possono avere un maggior dieci litri metri dal caseificio con le quelli di collaborazione da sempre. A prima vista, dai dati, potrebbe sembrare un caseificio legato solo strettamente alle lecce, e lo è sicuramente per quanto riguarda la produzione. Tuttavia, secondo il disciplinare Dop del Parmigiano Reggiano, ma i Gennari sono anche "soluzioni", capaci di innovare e di cambiare, e lo fanno. Lo si mostra l'introduzione delle mucche produttive di latte di vacche razze alpine e la scelta di stagionare molto lungo (18, 60, 72, 90, 101, 120 mesi in totale oltre), grazie alle condizioni del latte lo scampiano e alle qualità del latte della casa, in questi in molti anni passati. Altro particolare interessante, il caseificio vende le forme e partecipa ventisei mesi di stagionatura. L'innovazione è ben rappresentata dal formaggio Oromondo, a tutto crudo, sempre della mungitura dell'azienda Gennari, e pasta semidura, a tutta macinatura, e la forma cilindrica. La crosta è di solerone, rivestita con una sostanza idrica al testamento degli alimenti, stagionato poco meno di nove mesi, declinato anche nella variante "ore", a base di caglio vegetale, pensate da sempre e anche da tutto pasto.

