

[POST TERREMOTO] Basterà collegarsi al sito Per il Parmigiano una cena via web 2.0

[DI FEDERICA LEVI]

Una grande esperienza collettiva con centinaia di migliaia di invitati e un ospite speciale: il Parmigiano Reggiano. La sera del 27 ottobre le tavole della Penisola saranno simbolicamente unite per la prima cena web 2.0 d'Italia, iniziativa sociale promossa dal Consorzio di Tutela con l'obiettivo di riscoprire il valore della convivialità e ringraziare i tanti che hanno sostenuto i produttori nei difficili momenti del doposisma.

«L'idea - ha spiegato alla conferenza stampa di presentazione a Eataly Roma il condirettore del Consorzio, **Riccardo Deserti** - è nata subito dopo il terremoto. In un periodo di profondo sconforto ci sono giunte tantissime attestazioni di concreta solidarietà. Tra giugno e agosto abbiamo registrato 8 milioni di contatti online da parte di consumatori che volevano acquistare il nostro prodotto per aiutarci a ripartire. Il tutto senza pubblicità o iniziative di marketing». Un moto spontaneo che testimonia il legame affettivo tra gli italiani e i prodotti capaci di raccontare una terra, una storia, dei valori. «Ora vogliamo ringraziare tutte queste persone, invitandole simbolicamente a cena da noi. Oltre 200mila amici solo su Facebook, un record tra tutte le **Dop** italiane».

Per partecipare all'iniziativa basterà collegarsi al sito internet o alla pagina facebook del Consorzio. Sulla homepage compa-

Nel 2012 prodotte
100mila forme
in più.

Prezzi in rialzo

rirà lo chef stellato **Massimo Bottura** che in un video guiderà l'utente nella realizzazione dell'esclusivo risotto cacio e pepe ideato per la Parmigiano Reggiano Night. Sarà inoltre possibile consultare ricette d'archivio, invitare amici e parenti, condividere emozioni e fotografie con la community.

Il via ufficiale "alle fiamme" verrà dato alle ore 20 dal Salone del Gusto di Torino, dove il Consorzio sarà presente per attestare la vitalità di un tessuto produttivo capace di rimettersi in piedi nonostante 110 milioni di euro di danni, 37 caseifici compromessi, 600mila forme rovinata a terra e oltre 600 allevatori colpiti. Così il 2012 dovrebbe chiudersi con 100mila forme in più prodotte rispetto ai 3,2 milioni del 2011.

«L'effetto sisma aveva determinato un calo della produzione - continua Deserti - spingendoci a una ripresa delle quotazioni: da 8 €/kg per le forme di 12 mesi di stagionatura sono passate a 9 €/kg e potrebbero salire ancora fino a 9,5».

Il caldo ha invece falciato il 3% della produzione. Oggi l'attività è tornata a pieno regime, ma il vero problema lasciato dal terremoto è il buco di produzione e i danni che tante latterie devono affrontare. ■

