

INNOVAZIONE DOP Il Re dei Formaggi prodotto in base alla normativa ebraica sul cibo

Bertinelli lancia sul mercato il Parmigiano Reggiano Kosher

Agricoltura

L'azienda agricola Bertinelli di Parma si rinnova profondamente, nel segno della kasherut, la normativa ebraica sul cibo basata sull'interpretazione della Torah.

A partire dallo scorso ottobre, infatti, l'azienda che opera sulle colline parmensi ha avviato la produzione di Parmigiano Reggiano Dop Kosher: le prime forme Kosher del Re dei Formaggi saranno disponibili per il mercato a fine 2015.

«Nella religione ebraica, le regole alimentari e i cibi sono rigorosamente codificati dai Libri Sacri» spiega Nicola Bertinelli, che insieme con il padre guida oggi l'azienda agricola.

La sfida di conciliare il disciplinare di un prodotto unico al mondo come il Parmigiano Reggiano Dop con la kasherut si è rivelata estremamente complessa: le fasi interessate sono tutte, dall'allevamento delle bovine, che deve seguire determinate regole, alla mungitura, eseguita sotto la supervisione di un rabbino che verifica la natura Chalav Yisrael del latte, che può provenire solo da animali kosher».

«Anche il caglio animale con cui produciamo il Parmigiano Reggiano Dop» continua Nicola Bertinelli, «deve essere certificato Kosher. In caseificio, il processo produttivo è costantemente monitorato dalla figura del Mashgiach Temid. Inoltre, per quanto riguarda gli impianti e le strutture, tutto il percorso è stato sanificato per adeguarlo alla normativa ebraica».

Oggi l'azienda agricola Bertinelli può dire di aver vinto la sua sfida: è infatti la prima realtà al mondo ad aver ottenuto la certificazione Kosher per la produzione di formaggio Parmigiano Reggiano DOP sia da parte di OU - The Orthodox Union (la certificazione è in fase di ratifica, verrà ufficializzata ad aprile) sia da parte di OK Kosher Certification. Entrambi operanti a New York, tra Brooklyn e Broadway, OU e OK sono considerati i più autorevoli enti di certificazione Kosher al mondo dagli statunitensi e dagli israeliani: un aspetto importante perché negli Usa e in Israele vive oltre l'80% delle persone di fede ebraica. In Italia, il Parmigiano Reggiano DOP targato Bertinelli ha ottenuto il riconoscimento del rabbino di Milano.

«La certificazione Ko-

sher che The Orthodox Union e OK Kosher Certification ci hanno concesso ci rende orgogliosi» afferma Nicola Bertinelli. «Rappresenta, idealmente, un premio per la nostra concezione di azienda agricola e di filiera agro-alimentare del latte. Bertinelli, infatti, gestisce, in proprio, tutti i comparti produttivi. Mi piace ricordare che i prodotti dei nostri campi sono utilizzati per il fabbisogno nutritivo del bestiame presente nelle nostre stalle. Questo è importantissimo perché il formaggio si fa "in stalla" e non in caseificio. Per ottenere un buon formaggio, si parte da una corretta alimentazione delle bovine: solo chi ha il controllo su tutta la filiera può essere certo che il bestiame sia alimentato nel migliore dei modi, vale a dire con foraggi freschi, ricchi di "batteri buoni" che danno

aroma e profumo al Parmigiano Reggiano».

L'azienda agricola Bertinelli prevede di produrre ogni anno 5.000 forme di Parmigiano Reggiano DOP Kosher: buona parte della produzione avviata nell'ottobre 2014 è già stata venduta. Accanto al Parmigiano Reggiano Kosher l'azienda produrrà un formaggio fresco lattosio-free, sempre Kosher: le prime forme di questo prodotto saranno disponibili a partire dall'estate 2015.

A illustrare perché l'azienda abbia voluto adeguare la sua produzione alla kasherut è Nicola Bertinelli: «I motivi sono fondamentalmente due. Il principale è di natura culturale: da sempre la nostra si configura come una realtà di eccellenza nella produzione di Parmigiano Reggiano DOP, sensibile alle esigenze di consumatori sempre più

■ **L'azienda agricola Bertinelli prevede di produrre ogni anno 5.000 forme di Parmigiano Reggiano Dop Kosher: buona parte della produzione avviata nell'ottobre 2014 è già stata venduta**



esigenti e attenti alla qualità di ciò che servono sulla propria tavola. Se la certificazione Kosher è nata per orientare i comportamenti di acquisto dei fedeli ebraici, oggi è garanzia della qualità e della salubrità di un prodotto. Cito il caso degli Usa, dove i prodotti kosher (oltre 90.000) rappresentano il 28% dei prodotti alimentari venduti nei supermercati: il 56% dei consumatori è composto da non ebrei bensì da persone che hanno sposato la filosofia alimentare vegetariana o con particolari intolleranze o allergie alimentari».

La seconda motivazione ha invece una natura business: «In un momento in cui anche Confagricoltura certifica le difficoltà del sistema Parmigiano Reggiano, è importante aprirsi nuovi orizzonti di mercato. Nel mondo vivono circa 13,5 milioni di persone di fede ebraica, di cui poco meno di 40.000 in Italia. Il fatturato mondiale del mercato alimentare kosher è stimato in 150 miliardi di dollari: un fenomeno che non è possibile ignorare».

Esprime soddisfazione Jack Dwek, importante esponente della comunità ebraica in Italia: «Il Parmigiano Reggiano Kosher rappresenta una novità di portata storica. Da tempo, la nostra comunità chiedeva di poter avere una versione Kosher del Re dei Formaggi: una missione impossibile all'apparenza. L'azienda agricola Bertinelli ha da subito prestato grande attenzione alle nostre richieste: la collaborazione è partita 12 mesi fa. Un anno segnato da ostacoli, dettati dalla complessità della kasherut: ma Nicola, con pazienza e dedizione, ha saputo ovviare a tutte le difficoltà. E ora il traguardo è veramente vicino».

