



INNOVAZIONE

In fase di stagionatura le prime pezzature proposte dall'azienda Bertinelli secondo la legge ebraica

Debutta il Parmigiano «Kosher»

Prevista una produzione di 5mila forme l'anno - Il taglio inaugurale il 31 ottobre alla fine di Expo

Dopo due anni di ricerca, sono già in fase di stagionatura le prime forme di Parmigiano reggiano Dop certificato «Kosher», «conforme alla legge dell'alimentazione ebraica». Accade all'azienda agricola Bertinelli, di Medesano (Parma), che con questa operazione si aprirà un nuovo mercato di vendita, destinato agli ebrei osservanti.

Nel mondo vivono circa 13,5 milioni di persone di fede ebraica (di cui 40mila in Italia), per un fatturato mondiale del mercato alimentare Kosher pari a 150 miliardi di dollari.

L'azienda Bertinelli, che prevede di produrre 5mila forme l'anno di

Parmigiano Kosher, ha iniziato la produzione nell'ottobre 2014 e conta di tagliare la prima forma nella giornata conclusiva di Expo, il 31 ottobre, nel Padiglione Israele, col patrocinio del Consorzio di tutela del Parmigiano reggiano.

La certificazione Kosher avviene da parte di OK Kosher Certification e The Orthodox Union (quest'ultimo in fase di ratifica), considerati i più autorevoli enti di certificazione Kosher al mondo. Ma questa è solo l'ultima innovazione firmata Bertinelli.

Nata nel 1895, attualmente l'azienda è guidata dalla quarta generazione, rappresentata da Nicola Bertinelli, che dopo quattro anni di ricerca all'Università di Guelph (Canada), nel 2001 è tornato nella sua terra con un progetto: produrre il «suo» Parmigiano reggiano e lanciarlo con un nuovo modello di business 2.0.

Il risultato è stato una moltiplicazione del giro d'affari, che da 1,2 milioni nel 2001 è passato agli attuali 17 milioni. Si può, dunque, fare business con un prodotto figlio della tradizione come il Parmigiano reggiano? Bertinelli risponde sì e spiega: «Una volta tornato in Italia, ho investito tre milioni per l'acquisto di un ulteriore terreno e per la realizzazione del caseificio aziendale. Per recuperare liquidità in attesa della stagionatura delle prime forme di formaggio,

sfruttai la posizione dell'azienda, situata all'incrocio tra la provinciale Noceto-Medesano, offrendo agli automobilisti di passaggio, alla mattina, cappuccino col latte appena munto e torte col frumento coltivato nei nostri campi, e alla sera, l'aperitivo: una volta dentro al caseificio i clienti avrebbero acquistato anche il formaggio. Il successo è stato tale che nel 2003 apriamo un punto vendita all'interno dell'outlet del Fidenza Village e uno all'interno del centro commerciale Torri a Parma: portammo il Parmigiano reggiano nel cuore dello shopping parmigiano». Prosegue Bertinelli: «Fu quindi la volta della creazione del Ca-

seificio della musica: un teatro all'aperto, accanto al sito produttivo, con bar, salotto, wi-fi gratuito, ristorante da 250 coperti con piatti a base della nostra materia prima (latticini, carne di razza Romagnola, pane, torte), concerti, discoteca, piscina e performance di artisti live».

È firmato Bertinelli anche il Parmigiano «Millesimato», prodotto col solo latte delle bovine che hanno partorito da non più di 100 giorni, quindi più concentrato in proteine e con presenza maggiore di batteri buoni, che danno aroma al formaggio. •

ALESSANDRA FERRETTI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I «NUMERI» DELL'AZIENDA PARMENSE

(Dati 2014)

Capi bovini in totale (n.)	700
In lattazione (n.)	350
Capi di razza Romagnola (n.)	60
Superficie coltivata (ettari)	150
Produzione Parmigiano (forme/anno)	7.300
Giro d'affari (milioni di euro)	17

