

INCONTRO CON NICOLA BERTINELLI/DA PARMA AL NUOVO MONDO E RITORNO Il parmigiano del XXI secolo

Pubblichiamo il primo di una serie di profili, curati da Vincenzo Marra, di giovani imprenditori italiani e italoamericani. Ciò allo scopo di dare il giusto risalto alla vitalità e allo spirito di iniziativa di tanti che in patria e all'estero danno il loro prezioso contributo alla crescita economica e d'immagine dell'Italia.

di Vincenzo Marra*

Prima o poi doveva succedere: tra reggiano, parmesan e tutte le imitazioni che il mercato mondiale ci propina, qualcuno si è preso la briga di fare un parmigiano inimitabile. Vogliamo cominciare la nostra serie dei trentenni con lui, Nicola Bertinelli, un professore di 35 anni che dopo la laurea in economia e commercio (cum laude) all'Università Cattolica, a 26 anni diventa professore di economia agroalimentare e se ne va ad insegnare in Canada e Stati Uniti per due anni. Torna alla fine del 2001 a Medesano, in provincia di Parma, dove è nato il 10 ottobre del 1972, per iniziare nell'azienda ultracentenaria di famiglia, il progetto del "parmigiano millesimato".

L'azienda di Bertinelli si estende su un'area di 150 ettari, conta 420 bovine in lattazione, su 650 presenti nelle stalle di produzione, con 45 persone che ruotano intorno all'attività dell'azienda che è strutturata in 4 divisioni, dalla produzione al prodotto finito su 3 punti vendita. Ma andiamo per ordine e facciamoci dire da "Nicola" perché è tornato a Parma quando ormai aveva raggiunto successo e tranquillità economica.

"Sinceramente avevo questo sogno di produrre un parmigiano speciale - ci dice con serenità -. Il mio modello è sempre stato Angelo Gaia che mentre l'Italia produceva il vino al metanolo, produceva i suoi vini di alta qualità".

Perché non ci spieghi questo sogno che ora sembra diventato realtà?

"La mia famiglia ha prodotto latte e derivati per 112 anni e quando tornai fu molto difficile spiegare a gente che faceva la stessa cosa da 50 anni, di modificare i propri standards. Ci sono voluti 5 anni di lavoro per insegnare ai nostri operai quello che già sapevano da 1000 anni e continuavano a farlo come se il tempo si fosse fermato. Una bovina



ci dà il latte per lo stracchino!) ci sono vari gradi di qualità che noi abbiamo diviso da 1 a 7. Il nostro obiettivo è quello di avere sempre un numero costante di bovine in lattazione per selezionare il migliore latte possibile per il millesimato".

Allora possiamo aspettarci di avere questo parmigiano presto in tutto il mondo?

"Magari! Per fare due forme di millesimato al giorno occorrono 1200 litri di latte prodotto da 40 bovine e le forme sono pronte per la degustazione solo 24 mesi dopo il processo di stagionatura".

Ma allora perché tutta questa fatica per una produzione così limitata?

"Io sono stato in Nord America come voi e davanti alle imitazioni che mi servivano dovunque andassi, ho pensato

di mandare un messaggio chiaro al mondo che potesse servire per preservare e proteggere l'identificazione di tutti coloro che come me (e sono tanti!) lavorano per l'eccellenza del prodotto Italiano: il vero Parmigiano non si può imitare!"

Stabilito che tra Grana Padano e Parmigiano Reggiano le differenze sono impercettibili, perché questo prodotto inimitabile è il prodotto Italiano più imitato del mondo?

"Perché il made in Italy ha bisogno di idee nuove che richiamino l'attenzione dei consumatori sul valore del nostro territorio. Sui nostri terreni vulcanici si producono foraggi ed erbe mediche che non possono essere riprodotte fuori dalle zone di origine. Insomma, è ora che anche noi Italiani valorizziamo in termini pragmatici un'arte

che appartiene solo a noi. Lo dobbiamo ai nostri padri chi ci hanno lasciato questa ricca eredità, per passarla poi ai nostri figli... un po' come fanno i francesi con i loro prodotti più nobili".

Possiamo allora dire che anche in agricoltura sta nascendo una nuova generazione che sposa la tecnologia al servizio della tradizione?

"Scrivi pure che la sfida alla globalizzazione comincia dalla tradizione. La mia esperienza Nord Americana mi ha insegnato la forza del pragmatismo nella comunicazione del concetto romantico tradizionale. Una filosofia nuova che mi ha consentito di quantizzare il lavoro della gente specializzata che lavora nella mia azienda. Gli operai che lavoravano solo per produrre il latte, la carne, i salumi e tutto ciò che ha reso famoso il nostro made in Italy nel mondo, fanno ancora la stessa cosa. Quando si uniscono queste filosofie (tradizione e pragmatismo) nasce un nuovo paradigma di competizione: se abbiamo la possibilità di vincere perché dobbiamo accontentarci solo di partecipare?"

Qual'è il tuo messaggio ai nostri lettori in America?

"Grazie per tutto l'affetto che avete per l'Italia. Come voi anche io ho lavorato lontano dall'Italia e da lontano, come voi, ho capito i punti di forza e quante possibilità ha il nostro Paese. Continuate a sostenerci perché noi giovani siamo orgogliosi di essere Italiani e il vostro amore per l'Italia è la speranza di cui abbiamo bisogno per continuare la tradizione di eccellenza che tutto il mondo ci invidia. L'Italia è un Paese sano e il mio lavoro ha dei chiari punti di riferimento sull'organizzazione sanitaria e sulle regole da seguire". Ebbene signori siamo serviti! Nicola Bertinelli, 35 anni, parla il nuovo linguaggio dell'Italia che tutto il mondo ha imparato ad apprezzare. Siamo felici di averlo incontrato e continueremo ad incontrare questi giovani che con il loro lavoro, al di fuori delle recenti tristi notizie, confermano la vitalità di una grande cultura sempre in evoluzione e reattiva nella sua parte migliore: i giovani.

*Fondatore e presidente di Ilica

Nella foto sopra a destra, Nicola Bertinelli controlla il prodotto finito. Qui sotto, Nicola e il suo "casaro" al lavoro. In basso a destra, la nascita del millesimato. Nella foto a fondo pagina, i 150 ettari dell'azienda Bertinelli



produce il latte migliore (35% di proteine) quando è in lattazione ovvero partorisce vitelle selezionate che poi continueranno il ciclo qualitativo delle madri..."

Scusa Nicola, ma per chi non sa niente di tutte queste tecniche, come fai ad avere il parmigiano millesimato?

"Semplice: tutti sanno cos'è lo stracchino. Ecco quel formaggio, a basso contenuto proteico, viene fatto con il latte delle bovine debilitate ovvero che hanno avuto qualche problema di salute oppure sono in fine lattazione. Dal latte selezionato per fare il millesimato alla "bovina stracca" (che