

Volete acquistare il parmigiano “caduto”?

Pubblicato: Venerdì 25 Maggio 2012



Un tam tam senza precedenti che, se funzionerà, risolverà almeno in parte il problema di alcuni caseifici delle zone colpite dal [terremoto](#). Le forme di parmigiano cadute a terra dopo la scossa del 20 maggio devono essere vendute (e in fretta) perché ormai non possono più essere conservate. Così il web si è mobilitato con una risposta sorprendente. Sarà possibile anche chiedere la spedizione del parmigiano. L'articolo che citiamo è tratto da "[Dissapore](#)"

Ricalibriamo i nostri sforzi per aiutare i caseifici danneggiati dal terremoto che ha colpito l'Emilia Romagna al di là delle prime, necessariamente concitate notizie. Con un gigantesco effetto domino lo scorso fine-settimana sono cadute dalle scalere, gli scaffali alti fino a 10 metri nei magazzini di stagionatura del Parmigiano Reggiano, trecentomila forme da quaranta chili l'una. Tre milioni sono quelle che, dopo un tempo di stagionatura di minimo 12 e massimo 24 mesi, escono ogni anno dalla regione –valore circa 2 miliardi di euro– due terzi per il mercato italiano, il resto esportato. Le forme cadute pertanto, equivalgono al 10% della produzione di un anno, e siccome costano anche 420 euro se stagionate per 24 mesi, il Consorzio del Parmigiano Reggiano **stima un danno di 80 milioni di euro**.

E' possibile salvare le forme non danneggiate dalla caduta ricoverandole in altri depositi ma solo DELLA ZONA (come da disciplinare) alle giuste condizioni di temperatura e umidità. Quelle danneggiate si possono vendere solo a pezzi con guadagni minori. Mentre per compensare la perdita delle forme danneggiate il prezzo del Parmigiano dovrà per forza di cose aumentare.

Cosa può fare chi di noi volesse comprare il Parmigiano “caduto” e aiutare i caseifici in difficoltà?

Come sapete, abbiamo **rilanciato l'appello** dell'azienda agricola Casumaro facendo il possibile per innescare un circolo virtuoso di solidarietà. I prodotti prenotabili sono:

- Parmigiano Reggiano 14 mesi a 11,5 € al kg in pezzi da 500gr. Oppure 1kg sottovuoto;
- Parmigiano Reggiano 27 mesi a 13,00 € al kg in pezzi da 500gr. Oppure 1kg sottovuoto;
- Crema spalmabile a 11,00 € al kg in confezioni da 250g.

Le prenotazioni si fanno in due modi:

- Inviando un email a filieracorta@arci.it per le richieste di singole persone o famiglie da

lunedì 28 maggio 2012;

– Contattando direttamente l'azienda per le richieste di gruppi di persone provenienti da aziende, enti o associazioni ai questi recapiti: Azienda Agricola Biologica Casumaro Maurizio, Via per Cavezzo-Camposanto, 19 – Loc. Solara – Bomporto (MO). Numeri di cellulare: 346 1779737 oppure 340 9016093. Indirizzo di posta elettronica: elisa.casumaro@yahoo.it

Chi ha prenotato ieri 23 maggio riceverà una risposta con l'eventuale conferma del ritiro che avverrà il 29 maggio dalle 12 alle 18 nella sede di Arci Modena in via IV Novembre 40/L.

Chi prenoterà dal 28 maggio 2012 riceverà una risposta con l'eventuale conferma del ritiro che avverrà nei martedì successivi dal 5 giugno in poi. Al momento del ritiro l'azienda consegnerà regolare scontrino.

Contattando direttamente l'azienda sarà possibile accordarsi per il ritiro in sede e ANCHE per la consegna a domicilio.

Se volete formare piccoli gruppi d'acquisto cittadini o di zona usate pure Dissapore, lasciando nel commento un indirizzo di posta elettronica in modo da essere reperibili. Grazie a tutti.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it