

MADE IN FIDENZA

Storie a chilometro zero

Piccola guida dedicata ai protagonisti dell'agroalimentare borghigiano

La Bottega nel Pascolo, paladina del latte nobile

Una storia resistente e artigiana che ha messo radici a Fidenza, conquistando Cheese. E che troverete a #BorgoFood



Gian Domenico Negro, "allevatore" di formaggi



La stagionatura nel collegio dei Gesuiti a Fidenza

"Vorrei essere libero come un uomo che ha di fronte solamente la natura e cammina dentro a un bosco con la gioia di inseguire un'avventura". Sono le parole cantate da **Giorgio Gaber** nella sua celebre "La libertà". Vengono in mente spontaneamente quando si ascolta **Gian Domenico Negro** raccontare, come ci è successo in occasione di **Cheese, la rassegna biennale organizzata da Slow Food a Bra** dove si radunano i produttori di formaggio di ogni paese del mondo, la sua nuova avventura che lo ha portato a Fidenza: la Bottega nel pascolo. Due parole per spiegare chi è Gian Domenico Negro: un **enologo**, un **grande cultore dei formaggi**, un uomo che scende in campo per garantire la **difesa delle piccole produzioni artigiane**, in nome di quello che viene definito "latte nobile": un latte che garantisce la libertà del gusto, il giusto reddito agli allevatori e ai produttori di formaggi a latte crudo.

"Con Gian Domenico l'amicizia e la stima sono consolidate da anni ed è per questo che, quando un paio d'anni fa ci ha parlato delle tante piccole realtà produttive, sparse per gli alpeggi e le pianure italiane, che potevano sperare nel futuro solo se si creava una rete, abbiamo voluto sostenere il suo progetto" raccontano **Aurelio Borlenghi**, e **Roberto Rizzi** soci di **Agrinascente e del gruppo Romani**.

Quel progetto, grazie alla sensibilità dell'Amministrazione comunale di Fidenza, è diventato realtà: un luogo dove stagionano e si affinano formaggi

caprini, vaccini, ovini a latte crudo che Negro seleziona in ogni parte d'Italia.

"Il luogo è rappresentato da una parte delle cantine del Collegio dei Gesuiti, dove diverso tempo fa era ospitato un magazzino di un grossista di bevande. Sono bastati pochi interventi per riportare quegli spazi, messi a disposizione grazie ad un accordo tra pubblico e privato, al giusto grado di umidità per consentire stagionature e affinamenti perfetti" spiega Aurelio Borlenghi. A distanza di due anni il progetto è compiuto, è stato trovato il nome perfetto - La Bottega nel Pascolo - e si sono realizzate le prime degustazioni a Cheese.

"Il successo è andato oltre ogni aspettativa, soprattutto grazie al racconto che sta dietro ad ogni singolo formaggio: quello di produttori resistenti, di latte pagato il giusto, della corralità di un luogo carico di storia dove questi formaggi arrivano a maturazione e di un ente pubblico che sa guardare avanti. Al punto - aggiunge - che le richieste di visita stanno arrivando copiose, dando vita a un turismo del gusto che ben si sposa con l'offerta del territorio fidentino".

Se poi si getta uno sguardo ai nomi dei formaggi che maturano nelle cantine dell'ex-convento, il racconto assume quell'aura di unicità che fa venir voglia a chiunque di assaggiare: **matinè della Langa astigiana, caprino stagionato nell'argilla, brandalis, blu di capra, il quarto della Bruna, caciocavallo del Basilisco**. Autentiche icone!

"Le faremo assaggiare nei giorni di #Borgofood, per la Gran Fiera di San Donnino, quando nel cortile delle Orsoline daremo vita a una cena popolare e a momenti di visita e degustazione, con un debutto: la Caciotta del Pellegrino" confida Aurelio Borlenghi. Bisogna

esserci, se si vuole assaporare la libertà, quella reclamata a Cheese da **Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità**, quando afferma che "non è ammissibile che non si possa mangiare quello che si vuole, se le condizioni di sicurezza

sono rispettate. E un formaggio a latte crudo, contrariamente a ciò che si pensa, è vivo, ricco di batteri che, oltre a conferire aromi e sapori straordinari, garantiscono benefici alla salute". Da non perdere!

Luigi Franchi

È più facile che un asino voli...

Appuntamento sabato 7 ottobre alle 21 in piazza Repubblica

Non credete che un asino possa volare? Sabato 7 ottobre, alle 21, in piazza della Repubblica potrete decisamente ricredervi. Nell'occasione avrà luogo infatti l'evento "Il Volo dell'asino", spettacolo con effetti piro-teatrali, trampoli e artisti in sospensione, appuntamento che nasce nell'ambito del filo tematico "E' più facile che un asino voli..." E un asino volerà davvero: non un equino, ma un attore che assumerà, come nelle Metamorfosi di Apuleio, le sembianze di un asino. L'evento è nell'immaginario e nella memoria dei borghigiani/fidentini: nel 1955, in piazza Garibaldi, si effettuò un analogo volo per rievocare un periodo, quello dell'inizio del secolo XIII, caratterizzato da conflitti e faide che temporaneamente si conclusero con "la pace dei feudatari". Proprio per l'elevata probabilità di una pace, emerse l'espressione "è più facile che un asino voli..."

