



COMUNITÀ MONTANA
dell'Appennino Reggiano

n. 11 /2009

13 APRILE 1159: UNA SCOPERTA SENSAZIONALE, LO DICONO GLI STUDIOSI

Il formadio della pergamena di Marola? Non l'aveva nemmeno il papa. "Unica in Italia"

Dalla due giorni Carpinetana esce una storia ancora più ricca per il Parmigiano Reggiano. "La parola formadio non presente nemmeno nelle bolle papali e imperiali, ma a Marola sì". E oltre 300 persone alla pri,a suggellano il successo del film "Sulle tracce di un Re"

MAROLA DI CARPINETI (24 marzo 2009) – “Questa due giorni – spiega Nilde Montemerli presidente della Comunità Montana dell'Appennino Reggiano – ha dimostrato che la pergamena di Marola è un documento unico in Italia e la storia del padre del Parmigiano Reggiano è molto più ricca di quanto sapevamo”. “Di questo documento siamo orgogliosi – afferma **Roberta Rivi**, Assessore provinciale all'Agricoltura – perché segna il passaggio a un nuovo modo di produrre formadio che, più tardi, sarà protagonista indiscusso dell'agricoltura emiliana ed italiana: il Parmigiano Reggiano”.

“L'anteprima del film a Castelnuovo Monti 'Sulle tracce di un Re. Matilde di Canossa e il formadio dei monaci', con la regia di **Ubaldo Montruccoli** e oltre trecento persone in una sala stipata – spiega **Gabriele Arlotti**, direttore del Consorzio Conva e coordinatore del progetto Latterie d'Appennino - , e il convegno internazionale '850 anni formadio' hanno ben dimostrato quale è il valore epocale della pergamena di Marola, dove il 13 aprile del 1159 tre fratelli di Formolaria di Carpineti prendono in affitto terreni in cambio, anche, di 'tres aportos de formadio'. L'attenzione dei caseifici e della stampa nazionale, oltre che della Rai, segna una svolta nella riscoperta dell'identità del Parmigiano Reggiano”.

“Ho cercato tra le bolle papali e degli imperatori da me consultati nel Centro Italia – ha spiegato l'abate **Giustino Farnedi**, direttore dell'Archivio storico di Perugia – ma devo dire che non ho trovato alcun riferimento al formadio che, invece, avete qui”.

“La parola 'formadio' della pergamena di Marola - ha spiegato il linguista **Angelo Stella** dell'Accademia della Crusca – è insolita e unica in Italia. Non si parla di formaticum come in altre zone, ma di qualcosa di un nuovo prodotto che i monaci di allora, puntualmente, annotano. Possiamo quindi dire che questa scoperta di Arlotti – Giovanelli è fondamentale: si è di fronte a un termine volgare e insolito (rispetto al persistente caseus di pecora) ma che è bene chiamare con un nome nuovo, il formadio, appunto, probabilmente un errore del nome corretto formaticum, ma proprio per questo unico in Italia”.

“Sottolineo anche la valenza sociale di questa iniziativa – ha aggiunto **Giuseppe Alai**, presidente del Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano –. Una pergamena che aggiunge un nuovo tassello alla ricchissima storia del Parmigiano Reggiano e che fa riferimento al sapere dei monaci. Possiamo però notare che sono passati otto secoli e mezzo, ma la capacità dell'uomo di produrre secondo natura è rimasta, da noi, la medesima”.

Senza perdere di vista la crisi del settore, di cui si è parlato comunque nei corridoi, la due giorni di Castelnuovo Monti e Marola ha così incentrato, con film e convegno, l'attenzione sul tipico prodotto che si iniziava a produrre tra l'Appennino e Bibbiano otto secoli e mezzo fa. “Non è casuale – ha introdotto nei saluti al convegno S. E. **Lorenzo Ghizzoni** – che tutto ciò sia avvenuto a Marola”.

COMUNICATO STAMPA



COMUNITÀ MONTANA
dell'Appennino Reggiano



“L'unico monastero in Italia – ha ricordato lo storico **Giuseppe Giovanelli** – del quale si ha indicazione certa del volere di Matilde che fosse edificato, addirittura tra il 1102 e il 1106”.

E venerdì sera, al teatro Bismantova, è così andata in scena l'anteprima nazionale del film “*Sulle tracce di un Re*”, applaudito due volte alla fine.

“Un film capace di convincere, con immagini inedite, musiche incantevoli e una Matilde di Canossa a noi più vicina ed emozionante, in grado di suggellare il suo legame con i monaci e il formadio”, ha spiegato **Ercole Leurini** al caminetto letterario al quale sono intervenuti **Afro Rinaldi**, assessore all'agricoltura della Comunità Montana, **Clementina Santi**, assessore alla cultura, **Enrico Bini**, presidente della Camera di Commercio e Ubaldo Montruccoli, regista.

“Ma anche un film che dà forza e coesione ai nostri caseifici – spiegano i numerosi presidente delle latterie d'Appennino accorsi - . E esso racconta la nostra storia”.

IL PRESIDENTE DI CASEUS MONTANUS BENEYTON

“Il formadio è il padre del Parmigiano Reggiano”

Nella mattinata di sabato al Convegno di Marola ‘850 anni formadio’ è stata esposta la preziosa pergamena redatta nuovamente da **Ugo Viappiani** e scortata dai **Carabinieri della Compagnia di Castelnovo Monti e della Stazione di Carpineti** che hanno presidiato la due giorni di lavori. Una preziosa copia della pergamena è stata consegnata al Comune di Bibbiano, tramite **Umberto Beltrami**, assessore al Parmigiano Reggiano, proprio perché la pergamena dei tre fratelli di Frombolara venne redatta a **Corniano di Bibbiano**, in una dipendenza del Monastero di Marola.

Tra gli interventi di saluto, quello di **Giovanni Lombardini**, presidente della Società d'Agraria di Reggio Emilia: “Con questo documento si può ripercorrere l'evoluzione di una rilevante parte dell'agricoltura reggiana”. “Ora senza ombra di dubbio – ha concluso **Gerard Beneyton**, il valdostano presidente di Caseus Montanus, centro internazionale per la salvaguardia dei formaggi di montagna - possiamo affermare che il formadio è il padre del Parmigiano Reggiano.

“Apprezzamento quindi per questo lavoro – ha detto **Davide Barchi** della Direzione generale agricoltura della Regione Emilia Romagna – questo progetto Latterie d'Appennino è in regione un esempio tra quelli svolti e monitorati”.

“Purtroppo – ha ricordato **Roberto Rubino**, (Potenza) Ricercatore Consiglio Ricerche in Agricoltura, Direttore della Rivista Caseus – oggi mancano modelli di sviluppo alternativi alla forte crisi in atto”.

“Venendo al ‘formadio’ della pergamena di Marola – ha detto **Cesare Corradini**, Delegato Accademia italiana della Cucina - ritengo che probabilmente debba essere compreso tra i formaggi semiduri di montagna, primo tra i formaggi di vacca dei territori matildici e probabile progenitore dei formaggi di tipo grana”.

Durante la mattinata,

Ospite d'eccezione il presidente della Provincia di Mantova, **Maurizio Fontanili**: “Ora la strada deve essere quella di allora, produrre secondo natura, salvaguardando l'ambiente non solo dal punto di vista economico ma anche storico, architettonico e culturale”.

La giornata è stata mirabilmente condotta da **Gianni Milano**, conduttore e autore televisivo Rai, che non ha lesinato apprezzamenti per questo convegno che ha saputo unire diverse voci d'Italia e, al termine, presso il Centro diocesano di spiritualità e cultura, ha visto sfilare le eccellenze gastronomiche reggiane ben presentate, nella due giorni, da uno staff di oltre

COMUNICATO STAMPA



**COMUNITÀ MONTANA
dell'Appennino Reggiano**



trenta studenti e cuochi **dell'Istituto alberghiero per la ristorazione Angelo Motti di Castelnuovo Monti**.

L'appuntamento, ora, è nei caseifici dell'Appennino per l'anno di celebrazione dedicato al formadio. Ma grandi sorprese attendono il giorno del compleanno esatto: il 13 aprile, lunedì di Pasqua con iniziative tra l'Appennino e Bibbiano.

COMUNICATO STAMPA

I SOSTENITORI

Il progetto Latterie d'Appennino 2009 è svolto dalla Comunità Montana dell'Appennino Reggiano in collaborazione con: Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Consorzio Conva, Nazionale del Parmigiano Reggiano, Provincia di Reggio Emilia, Regione Emilia Romagna, Camera di Commercio di Reggio Emilia, Parco Nazionale Appennino Tosco Emiliano, Gal Antico Frignano e Appennino Reggiano, Comune di Bibbiano, Comune di Carpineti, Centro Diocesano di Spiritualità e Cultura di Marola, Parrocchia S. Maria Assunta di Bibbiano, Caseus Montanus, Cinema Teatro Bismantova, Associazione Stampa Reggiana, Istituto Motti, Accademia italiana Cucina, Strada dei Vini e dei Sapori "Colli di Scandiano e Canossa", E'-Tv, Società d'Agraria di Reggio Emilia.

UFFICIO STAMPA COOPERATIVA NOVANTA
Pietro Ferrari

Castelnuovo ne' Monti 24 marzo 2009



**COMUNITA' MONTANA
dell'Appennino Reggiano**



COMUNICATO STAMPA

