



• di Francesco Bartolozzi

NEL REGNO DELLA RAZZA BRUNA

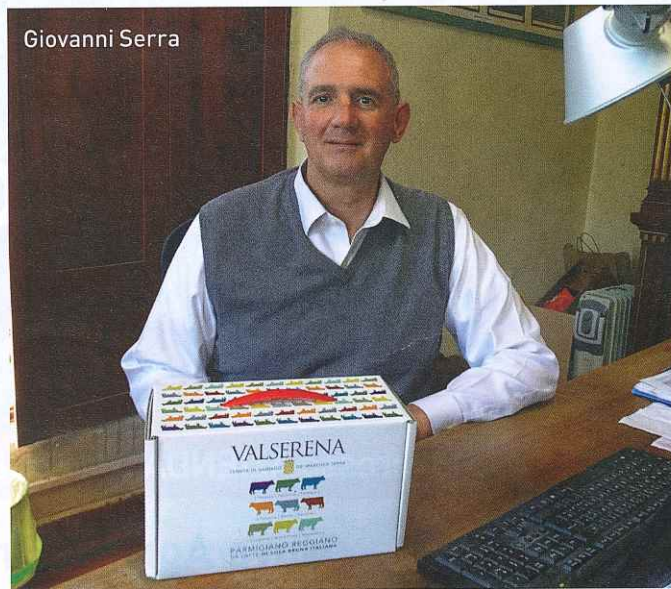


La terza edizione di Nova Fienagione si svolgerà presso l'Azienda Agricola Valserena a Gainago di Torrile (Pr), dove il Parmigiano Reggiano arriva solo da vacche "speciali"

La parola d'ordine rimane "Parmigiano Reggiano", ma lo scenario cambia località. La terza edizione di Nova Fienagione, dopo le prime due rispettivamente nel Bolognese e nel Modenese, si sposta a Gainago di Torrile, in provincia di Parma, e viene ospitata da un'azienda che ha tra i suoi valori l'amore per un prodotto senza tempo, il Parmigiano Reggiano appunto. Si tratta dell'Azienda Agricola Valserena, che ha le sue origini nel lontano 1879 e che fin da allora si dedica esclusivamente all'allevamento di vacche di razza Bruna, il cui latte pregiato viene trasformato nel formaggio conosciuto come il Parmigiano Reggiano di "sola Bruna" Valserena.

Quando nel 1925 nacque il Consorzio del Parmigiano Reggiano, l'azienda quindi produceva già da quasi 50 anni questo formaggio, tanto che il suo caseificio è riconosciuto come uno dei più vecchi ancora in attività. La storia dell'azienda è strettamente legata a quella della famiglia Serra, che continua a gestirla grazie al lavoro di **Giandomenico Serra** e tre dei suoi quattro figli: **Giovanni**, **Antonietta** e **Niccolò Serra**, ovvero la sesta generazione. Attualmente l'azienda comprende 423 ettari di proprietà e 27 in affitto, dove si coltivano con rotazione quinquennale i foraggi che nutrono le Brune, le barbabietole da zucchero, i cereali (grano e mais, quest'ultimo utilizzato per allevare anche suini),

Giovanni Serra



il prato di medica per il periodo di riposo e, da due anni a questa parte, anche il pomodoro.

Oggi la Valserena alleva circa 600 capi, di cui 280 in lattazione, produce circa 14 forme al giorno e ha come obiettivo quello di portare il prodotto stagionato direttamente al consumatore. «La scelta di questa razza è in funzione di



COME ARRIVARE

Indirizzo:

Azienda Agricola Valserena
Strada della Repubblica, 21, 43056 Gainago di Torrile (PR)
www.valserena.com

Dall'autostrada A1 prendere USCITA PARMA CENTRO

- Alla rotonda, prendere **Strada Provinciale 343r** in direzione di Paradigna, attraversare **Paradigna** e alla rotonda proseguire sulla **Strada Provinciale 343r**
- Dopo circa 2 km girare a destra in **Strada Pizzolese**
- Dopo circa 2 km girare a sinistra in **Via Canale Naviglio**
- Dopo circa 500 metri girare a destra in **Strada Viazza Pizzolese**
- Dopo circa 1 km girare a sinistra in **Strada Attilio Gombia**
- Dopo circa 1 km girare a destra in **Strada della Repubblica**

promuovere e distribuire il formaggio di sola Bruna – spiega **Giovanni Serra** – perché prima vendevamo all'ingrosso a un anno di stagionatura, come fanno un po' tutti gli allevatori, mentre adesso abbiamo deciso di non vendere più all'ingrosso. E in tal senso va anche la decisione di ospitare un evento come questo, perché ci consente di dare visibilità a livello nazionale alla nostra produzione, con la certezza di avere in futuro un ritorno, per noi e per tutto il movimento della Bruna». Il "Consorzio Disolabruna" è composto da 12 soci e ha il fine di valorizzare i prodotti ottenuti dal latte di questa particolare razza, che nella sua trasforma-

zione regala un sapore e una qualità squisitamente unica. «Ogni azienda del Consorzio commercializza individualmente il proprio formaggio – aggiunge Giovanni Serra – e viene contraddistinta dal nome di chi alleva le vacche inciso sui due piatti della forma, così da garantire al consumatore la tracciabilità totale del prodotto. Una garanzia che per la nostra azienda è anche sinonimo di grande attenzione al benessere degli animali».

La giornata

Organizzato da Edagricole, in collaborazione con Cai, Crpa, Emilcap, Consorzio Parmigiano Reggiano e Federunacom, l'evento si svolgerà secondo il tradizionale schema, con presentazione guidata delle macchine al lavoro in campo dalle 9:30 alle 13 circa, pranzo offerto a tutti i partecipanti e tavola rotonda nel pomeriggio dalle 14 alle 15 (**vedi i dettagli del programma a pag. 69**), assieme alla possibilità di partecipare dalle 15, previa prenotazione, a visite guidate alla stalla e al caseificio. Le macchine continueranno a lavorare anche nel pomeriggio, con i brand più all'avanguardia a livello mondiale nel settore delle macchine per la fienagione (vedi elenco da pag. XVII): saranno visti all'opera falciacondizionatrici, spandivoltafieno, andanatori, imballatrici, telescopici, rimorchi, nonché sistemi di legatura delle balle e dispositivi per l'analisi Nir dei foraggi. Un'occasione da non perdere per l'elevato contenuto tecnologico delle attrezzature e per la possibilità di mettere a confronto quello che attualmente il mercato offre in questo settore. 📱

DISPOSIZIONE DELLE AREE DINAMICA E STATICA

