Parmigiano Reggiano, all'asta per beneficienza una forma di 21 anni

parmigiano-reggiano-forma-di-21-anni-foto-linda-vukaj-aicod-lvr-7140-ita-low-a188b7f0

Una forma di **Parmigiano Reggiano** di 21 anni, uno dei formaggi più stagionati al mondo, sarà messa all'asta da mercoledì 27 ottobre a sabato 6 novembre. Offerenti da tutto il mondo potranno provare ad aggiudicarsi la forma sul sito internet della **casa d'aste londinese Givergy**, il ricavato sarà interamente devoluto in beneficenza.

La forma è unica nel suo genere poiché, grazie alla lunghissima stagionatura, ha sviluppato aromi e sapori inaspettati e unici. Il Parmigiano Reggiano di 21 anni è talmente raro che è difficile fare previsioni sulle sue **caratteristiche organolettiche**; tuttavia, si può ipotizzare un colore ambrato con un intenso profumo tostato. L'analisi aromatica dovrebbe evidenziare le tipiche note di cuoio, sottobosco, tartufo e affumicato. Il formaggio probabilmente avrà una struttura particolare: asciutta, molto friabile e solubile.

Il Parmigiano Reggiano in questione vide la luce nel mese di aprile del 2000 dalla **Latteria Sociale di Tabiano** (in provincia di Reggio Emilia), ai tempi guidata dal defunto Erio Bertani. Si tratta di una delle prime forme ad essere certificate **"Prodotto di Montagna – progetto Qualità Consorzio"** dal Consorzio Conva, responsabile della tutela e della promozione dei prodotti dell'Appennino. La forma fu poi acquistata dallo stesso Erio Bertani, che l'aveva conservata nel proprio magazzino fino al 2018, quando la moglie Susetta Sforacchi, i figli e la Nazionale del Parmigiano Reggiano hanno deciso di donarla in beneficenza in memoria del marito.

Tutto il ricavato dell'asta verrà donato a **due progetti di solidarietà** promossi da associazioni che stanno particolarmente a cuore al Consorzio del Parmigiano Reggiano e alla Nazionale: **Aiutiamo il mondo di Padre Marco Canovi** e **Mama Sofia**, fondata da Zakia Seddiki moglie del compianto ambasciatore in Congo, Luca Attanasio.

Padre Marco Canovi ha dedicato la propria vita ad attività umanitarie in Uganda, dove ha contribuito a costruire il Matany Hospital e la relativa Scuola per ostetriche e infermiere. I proventi dell'asta donati all'Onlus di Padre Canovi contribuiranno alla costruzione di un centro medico pediatrico ad Apeitolim.

La **Forma Del Cuore** è un progetto creato dalla Nazionale del Parmigiano Reggiano, un'associazione di caseifici di Parmigiano Reggiano che promuovono il prodotto in Italia e all'estero in collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano. I proventi dell'asta donati a La Forma del Cuore finanzieranno il Centro Medico Mama Sofia – il primo centro dedicato a combattere la malnutrizione a Boma.

La forma sarà in mostra all'**International Cheese Festival** e al **World Cheese Awards** che si terrà a Oviedo, in Spagna, dal 3 al 6 novembre 2021. Il World Cheese Awards è la competizione più importante del mondo dedicata ai formaggi ed annovera il Consorzio Parmigiano Reggiano tra gli sponsor principali. Si prevede che l'edizione 2021, la prima post-Covid, sarà la più grande e più internazionale di sempre con oltre 3.000 concorrenti da 42 paesi.