

05 Aprile 2011

Gardani

Nel regno della prelibatezza

Nelle vecchie terre dei Gonzaga, al riparo di un'ansa del fiume Po e delle fitte nebbie invernali, si conserva ancora un regno di qualità, la cui storia racchiude segreti succulenti



Lombardia

Oggi il regno di Gardani è simile a una quercia robusta con radici solide e fronde in espansione: 130 dipendenti assicurano il rispetto dei requisiti di produzione, grazie a un legame stabile e una formazione continua. Alberto Gardani ci racconta la storia dell'azienda di cui oggi tiene le redini insieme al fratello Marco, in qualità di presidente e rappresentante legale. A crearla furono i suoi nonni negli anni '60, poi sono stati i genitori a portarla avanti (il padre è tuttora considerato un esperto dell'arte della macellazione). Verso la fine degli anni '80, i Gardani si specializzano nella trasformazione della carne, aprono un nuovo stabilimento a Langhirano Parmense e si dedicano alla sapiente stagionatura a 12 mesi del culatello e del fiocco. Più di 15 anni fa Gardani ha colto una sfida produttiva: soddisfare i requisiti rigorosi di un progetto Coop di filiera controllata. Come le fiabe, anche questa storia è degna di essere assaporata in compagnia, magari accompagnandola con un bicchiere di buon vino e alcune fette di pane caldo e fragrante.

Culatello e fiocco di prosciutto di Gardani a Viadana sono i due fiori all'occhiello della produzione salumiera dell'azienda. Il progetto Fior Fiore di Coop ha premiato l'autenticità di un metodo artigianale interamente naturale, che impiega sale e carne suina. La distribuzione e la reputazione del marchio hanno consentito per la prima volta l'apprezzamento su scala nazionale da parte dei consumatori di un prodotto considerato fino a poco tempo fa esclusivo di un territorio locale ben più circoscritto. Fior Fiore Coop è però per Gardani anche una sfida quotidiana: solo un investimento in impiantistica e tecnologia avanzata e il supporto di un'ottima logistica garantiscono le condizioni di successo rispetto ai requisiti del marchio. Andrea Bonazzi, responsabile del sistema qualità, spiega che l'intero processo produttivo si sviluppa sotto un triplice intreccio di controlli, selezioni e certificazioni. Per prima cosa Coop Italia assicura a Gardani il controllo minuzioso delle materie prime e delle condizioni di produzione, dai mangimi, agli allevamenti, ai capi di bestiame macellati in stabilimenti certificati. A Gardani spetta poi il controllo e la scelta delle cosce,

che arrivano ancora calde dai macelli al proprio laboratorio di selezione carni della sede di Viadana. A tutela completa del consumatore, la verifica della qualità del processo di trasformazione compete sia agli ispettori Coop, sia a un terzo organismo di certificazione (Bureau Veritas).

Come nel migliore dei circoli virtuosi, da eccellenza si genera eccellenza. A Viadana nascono i migliori esemplari di salume stagionato, dopo una selezione delle cosce più promettenti. Di queste "superstiti", non tutte accedono al marchio Coop: solo la puntatura finale con l'ago di cavallo svelerà se esse possiedono la fragranza caratteristica del fior fiore dei culatelli e dei fiocchi di prosciutto.

Confezionati o a banco, il culatello e il fiocco mantengono una freschezza inalterata prêt a manger. Le fette vengono tagliate a velocità lenta e posizionate nella vaschetta a mano, una per una, con la peculiare piega "a fetta mosca". Su tutti i banchi Coop, il culatello e il fiocco arrivano in meno di 24 ore, pronti per essere affettati.
