

# Lo chef Negrini «Tradizioni locali serve una scuola»

**Cibo a regola d'arte.** L'appello del cuoco di Aimo e Nadia  
«La mascherpa da scarto è diventata un diamante  
Bisogna riscoprire alpeggi, mungitura e antichi lavori»

SONDRIO

Anche un pezzettino di Valtellina nella rassegna Cibo a Regola d'Arte, il food festival del Corriere della Sera, giunto alla 12esima edizione, andato in scena da venerdì sino a domenica alla Fabbrica del Vapore di Milano.

Un evento che quest'anno si è svolto in digitale, tre giorni di dibattiti per raccontare il mondo del cibo dopo oltre un anno di pandemia, al centro il tema della ripartenza e del futuro dei ristoranti e del ruolo degli chef, con il cibo come cardine dell'ambiente. Tra i tanti eventi in programma si è parlato anche di Valtellina, all'interno del talk dal titolo "Lombardia tra enogastronomia e agricoltura".

## L'ambasciatore

Sul palco un ambasciatore della cucina valtellinese come lo chef Alessandro Negrini, che con l'inseparabile compagno di fornelli Fabio Pisani, forma la coppia più importante della ristorazione al Luogo di Aimo e Nadia di Milano. Presente Fabio Rolfi, assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi di Regione Lombardia, collegato a distanza Aldo Rainoldi, presidente del Consorzio tutela vini di Valtellina, moderati da Lydia Capasso del Corriere della Sera.

«Il settore ha dimostrato resilienza, la pandemia ha di-

mostrato quanto è intimo il legame tra il cibo e ristorazione che consente di valorizzare il lavoro dell'agricoltura, le chiusure hanno significato per tante filiere come quella del vino l'azzeramento di un canale fondamentale di sbocco, l'incremento nella Gdo non ha consentito un recupero di questi margini. Per il futuro - ha spiegato Rolfi - stiamo ragionando su misure innovative, come ad esempio #iobevolombardo con 3 milioni di euro stanziati con voucher incentivando l'acquisto dei vini lombardi e migliorare il loro posizionamento».

Una ristorazione importante non solo come canale di vendita ma anche di racconto, come condiviso anche da Rainoldi. «Per la Valtellina il mondo è molto di più dei numeri e delle statistiche, come viticoltura tra le montagne in questa valle il vino vuol dire di più. Con il Nebbiolo della Alpi ci connotiamo per un vino che ha qualità e reputazione crescente, con un legame tra la viticoltura e il paesaggio per la salvaguardia del territorio dal

**■ Preparato il piatto forte: tagliolini freschi con uova di selva e mascherpa di Bitto**

punto di vista idrogeologico. Un paesaggio terrazzato che contribuisce alla bellezza con beneficio di chi ci abita ma anche come attrattiva in chiave turistica, un elemento importante per il 2026 quando ci saranno le Olimpiadi».

## Il lavoro di ricerca

Parlando di ristorazione, lo chef pugliese Fabio Pisani ha parlato del lavoro di ricerca per valorizzare i fornitori e il territorio, facendo conoscere la storia di un prodotto per fare arrivare le emozioni ai clienti. «Non abbiamo mai smesso di lavorare a stretto contatto con i nostri fornitori, valorizzando le stagioni, la biodiversità che può essere un fattore chiave per la ripartenza anche sotto il profilo culturale».

Alessandro Negrini da chef valtellinese ha giocato in casa, parlando dei prodotti tipici della sua valle, una rappresentazione di un lavoro che cambia. «La mascherpa è l'ultima lavorazione del latte, sarebbe la parte più povera, invece qui abbiamo un diamante, che dall'alpeggio di Cavizzola nel Parco delle Orobie viene fatta passare dal passo San Marco e fatta stagionare a Gerola nella casera dello Storico Ribelle di Paolo Ciapparelli. Il passo San Marco sino al 1800 era una via strategica per far transitare le spezie con la Serenissima, una strada stretta che oggi viene



Lo chef Alessandro Negrini del ristorante Aimo e Nadia ha chiesto una scuola per le tradizioni valtellinesi

riportata in auge dal lavoro di giovani come Massimo Rapella, che in un bosco di castagne produce uova di selva di una bontà assoluta. Prodotti che sono una attrattiva turistica, anche il settore agroalimentare di certi tipo di produzione è cultura e turismo e dobbiamo essere in grado di valorizzare queste produzioni».

## La richiesta

Su questo tema lo chef Negrini ha lanciato un appello all'assessore direttamente dal palco. «Manca una scuola per alcuni lavori che potrebbero

essere riscoperti, dal mungere a mano, al fare alpeggio come una volta, per una salvaguardia culturale di queste professioni. La Lombardia sta facendo bene, ma bisogna aumentare il valore della possibilità di scelta tra una concezione di agricoltura artigianale e agricoltura industriale che serve ed è essenziale per il settore».

Dulcis in fundo la preparazione del piatto degli chef del ristorante "Il luogo di Aimo e Nadia", dei tagliolini freschi alla chitarra con uova di selva, mascherpa di Bitto stagionato

quattro anni e pepe nero. Sempre venerdì pomeriggio sono stati protagonisti i formaggi della Valtellina, nella degustazione "Dalla valle agli alpeggi alla scoperta dei formaggi di Valtellina" con Marco Chiapparini, responsabile eventi del Distretto agroalimentare di qualità della Valtellina. Una degustazione per conoscere il Valtellina Scimudin, il Valtellina Casera DOP con alcune stagionature e il Bitto Dop del 2020, con abbinati i vini di Valtellina Docg **Ma.Bor.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# La Cassazione sulla crisi Ferrarini Vismara e Gruppo Pini aspettano

## La procedura

Compito della Corte stabilire quale Tribunale dovrà occuparsi del concordato preventivo

Oggi si riunirà la Corte di Cassazione, che dovrà stabilire se la procedura di concordato preventivo del Gruppo Ferrarini - la società reggiana leader nella produzione di salumi controllante la Vismara di Casatenovo, il cui concordato preventivo è stato recentemente omologato dopo lunga attesa, consentendo di salvare tutti i 164 i posti di lavoro - dovrà proseguire davanti al Tribunale di Reggio Emilia o davanti al Tribunale di Bologna.

«L'importante - spiega tramite una nota, Sido Bonfatti,

consulente legale del Gruppo Ferrarini - è superare questa situazione di stallo, per potere rapidamente procedere alla consultazione dei creditori e poi al lancio di un piano di investimenti: la attività della società ha continuato ad andare bene anche durante questo lungo periodo di concordato, ma indubbiamente tutti saranno più sereni e più agili nella operatività quotidiana quando la procedura risulterà chiusa e superata».

Due le cordate che hanno presentato una proposta per assumere il controllo del Gruppo con sede a Rivaltella (Reggio Emilia): da una parte la valtellinese Pini Holding con Amco e dall'altra il Gruppo Bonterre - Grandi Salumifici Italiani - con Opas (sostenuti da Banca Intesa San Pao-



Lo stabilimento spagnolo del Gruppo valtellinese Pini

lo e Unicredit).

Il direttore generale di Vismara, Pierluigi Colombi, ha spiegato chiaramente quale sia la soluzione migliore, per il destino operativo e occupazionale dell'impresa leccese. «La proposta presentata dalla cordata Pini-Amco - ha detto recentemente - prevede l'impegno a mantenere la produzione dell'affettato e degli altri prodotti della salumeria nello stabilimento leccese per i cinque anni necessari alla realizzazione degli obiettivi concordati della società di Casatenovo, contrariamente alla proposta a suo tempo presentata da Bonterre-Opas, che invece prevede la dismissione immediata dello stabilimento brianzolo, segnando in tal modo il destino dei 164 lavoratori attualmente impiegati presso la Vismara e delle loro famiglie».

Il piano di ristrutturazione depositato presso il Tribunale di Bologna prevede che all'esito dell'omologazione del concordato subentri nel capitale il Gruppo Pini, primo player italiano nella trasformazione

di carni suine italiane, con Amco in veste di finanziatore supporting.

«A questa udienza la Cassazione prenderà atto delle memorie scritte depositate dalle parti - conclude Bonfatti - Probabilmente la decisione non sarà immediata, ma dovrebbe essere assunta nel giro di pochi giorni. Ci sono dubbi sull'interpretazione di una norma della nuova legge fallimentare che riguarda le grandi imprese che fossero già in amministrazione straordinaria, mentre Ferrarini ovviamente non lo è. Quale che sia il Tribunale davanti al quale il concordato proseguirà, si tratta del concordato aperto sulla seconda proposta di Ferrarini ai creditori, quella che ha migliorato sensibilmente la prima e sulla quale non c'è alcuna proposta concorrente. Ferrarini farà quello che deciderà la Cassazione: fino ad oggi ha collaborato in totale sintonia sia col Tribunale di Reggio Emilia, per la prima proposta, sia con il Tribunale di Bologna, per la seconda proposta».