

I casari della Parrina a confronto



Giovanni Talenti, figlio del vecchio pastore della Tenuta La Parrina, è nato e cresciuto nel mestiere. Lavora al caseificio artigianale Parrina dal 1988



Graziano Pennacchi è un casaro della Parrina dal 1989 ma già da prima lavorava nella Tenuta. Il suo ruolo nel caseificio, ormai fondamentale, gli è stato proposto per caso

Qual è la differenza tra un vostro prodotto e uno industriale?

Il mio prodotto è fatto con gli occhi e le braccia. Io so quando devo rompere la cagliata al momento giusto e calcolo la forza necessaria che devo usare nella rottura che cambia di prodotto in prodotto

I nostri formaggi sono sempre diversi. Ogni lavorazione si distingue dall'altra a seconda delle stagioni, del periodo, del momento in cui utilizziamo il latte

Quale credi sia la tua specialità? Il formaggio che meglio ti riesce?

I formaggi stagionati

Il Guttus

E all'altro?

Gli stagionati

I molli di capra

Ed invece quale prodotto ti piace più realizzare?

Mi piace lavorare tutti i formaggi, specie se nuove produzioni. Amo sperimentare

I formaggi stagionati, perché sono quelli che più mettono alla prova l'artigianalità della produzione

Se domani potessi decidere di fare un nuovo formaggio sarebbe...

La toma di Mucca

Un nuovo formaggio di capra

Chi è il più bravo?

Non si sa

È così, non si sa

E il più bugiardo?

Io, ma a fin di bene!

Giovanni

Che cosa ti piace di più del tuo lavoro?

Il fatto che, anche se la gamma dei prodotti è sempre la stessa, ogni giorno produciamo un prodotto sempre diverso

È un lavoro creativo, mi piace l'idea di creare qualcosa

E la cosa che ti piace meno?

Pulire in generale

Lavare le fuscelle

Un pregio dell'altro

Che con lui ci si capisce al volo

Con Giovanni si passa bene la giornata

Un difetto dell'altro

È troppo pignolo

...E lui è una testa dura

Chi dei due sopporta l'altro?

Graziano sopporta me

Io

