



Federazione Maestri del Lavoro d'Italia

Ente Morale D.P. 1625 del 14 Aprile 1956

Consolato Provinciale di Modena



31 MARZO 2015 PRIMO TOUR PRIMAVERILE

L'allegra brigata. (Sol ch'a matta i pé satta a la tévla, mé a magn.....)

Il 31 marzo, condotti per mano dal viceconsole Lotti, un gruppetto di maestri ha visitato due magnifici stabilimenti in provincia di Modena.

Il Caseificio 4 Madonne a Lesignana è la sede principale di un gruppo di quattro stabilimenti.

Producono 90 forme ogni giorno, Natale e Pasqua inclusi (le mucche non vanno in ferie...).

Abbiamo visto le varie fasi della lavorazione, faticosa ed operosa, ed infine il "santuario" dove giacciono migliaia di forme, in attesa di essere pronte per il consumo. Spettacolare!

Siamo rimasti stupefatti dalla modernità degli impianti e delle lavorazioni. "Innovazione" in attività tradizionale e di solito immaginata come artigianale.

Il pullman chi ha condotto poi a Fanano, dove abbiamo visitato il Prosciuttificio Fattoria Ca' Dante, un'altra eccellenza modenese.

Le cosce di maiale vengono lavorate a secondo del tipo di prodotto e gusto della clientela, messe poi a stagionare negli scaffali, appese a ganci in appositi locali.

Abbiamo fotografato a non finire quelle magnifiche scansie, meravigliati dalla sapiente arte degli addetti, che continuano la lunghissima tradizione.

Al termine della visita, pranzo stupendo nel ristorante "Pane Vino e Maialino", attigua allo stabilimento.

L'allegra comitiva ha divorato tutto quanto proposto, ovviamente con abbondanza di prosciutto ed affettati vari.

Un'altra bella giornata in compagnia.

ARRIVEDERCI ALLA PROSSIMA!!!!!!