

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

44

GIUGNO 2023
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 2 anno 2023



**Parola di Auricchio
presidente Afidop**

**Pordenone,
formaggi e non solo**



**Il Nobel Parisi:
«Io e il formaggio»**



**Nobili e freschi
pronti per l'estate**



**Bruss, quel sapore
antico e pungente**



**Banon, il caprino
al gusto di Provenza**

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



Con il contributo di:



web: www.casatella.it



Auguste Couder - Ouverture des
États généraux à Versailles - 1789

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Abbiamo intrapreso un percorso di rinascita che tiene conto delle pecche del passato e punta a una inversione di tendenza per il futuro. Una strada maestra da non perdere di vista. In autunno ci ritroveremo per dare voce alla base, chiamata a indicare quale sia la vera linea dell'organizzazione, quale collocazione futura debba avere e soprattutto dove si vuole arrivare.



In cammino verso gli Stati Generali

Con il rinnovo del Consiglio generale della nostra organizzazione è stato intrapreso un cammino di rinascita che tiene conto delle pecche del passato e punta a una sostanziale inversione di tendenza per il futuro. Una strada maestra da non perdere di vista.

In realtà l'inizio c'è stato: la nostra segreteria è stata rinforzata, per assicurare maggiore apporto alle delegazioni, e i primi frutti sono arrivati con un crescente numero dei corsi attivati e di una costante attività legata alle Città del formaggio, che stanno riscuotendo un grande interesse. In queste pagine parliamo inoltre dell'accordo con l'associazione nazionale Renaia per la divulgazione dei corsi presso gli studenti degli Istituti Alberghieri. Per incidere maggiormente sugli sviluppi dell'Onaf si è scorporato il macchinoso apparato tecnico-scientifico in quattro commissioni, più snelle e con compiti specifici da sviluppare e consegnare al direttivo per le necessarie valutazioni.



Contribuirà sicuramente alla nostra crescita il sondaggio effettuato presso i soci, i cui dati sono uno strumento di valutazione delle volontà dei nostri associati. Riteniamo una proposta interessante, per completare il mosaico, convocare in autunno gli Stati Generali dell'Onaf, non per seguire la moda, ma per dare voce alla base chiamata a indicare quale sia la vera linea dell'organizzazione, quale collocazione futura debba avere e soprattutto dove si vuole arrivare.

Ultima nota. Ci apprestiamo all'investitura dei nuovi Maestri Onorari. Recita il nostro statuto: sono soci onorari coloro che il Consiglio direttivo

nazionale ritenga opportuno eleggere a vita, in riconoscimento di particolari benemeritenze nel campo del settore caseario. Appartenenza e impegno profuso: teniamo a mente questi concetti, ci serviranno a mantenere un sano equilibrio nell'espletamento delle nostre attività in ambito Onaf.

Intanto cominciamo a tenerci InForma.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia
del direttore
di Elio Ragazzoni

6-14

Pordenone,
non solo formaggi
di Federica Giavon, Giuliana Masutti,
Antonio Lodedo, Desideria Scilla, Ugo
Tancredi

15

I robot esaltano
la stagionatura
di Paolo Dal Maso

16-17

Convegno One Health
a Roma
di Iliaria Castodei

18-19

Intervista al Premio Nobel
Giorgio Parisi
di Susanna Coen

20

ColDiversa, mangia bene
per fare bene
di Marino D'Angelo

21

Auricchio, parla
il presidente Afidop
di Domenico Villani

22-23

Un bel piatto di insetti
di Flavio Di Gregorio

24-25

C'era una volta il Bruss
di Fabrizio Salce

27

Aspettando Caseus 2023
di Maurizio Mazzarella

29

Bernardi, maestro Onaf
e di vita casearia
di Elio Ragazzoni

30-31

Città del Formaggio 2023
di Marco Quasimodo

32-37

Nobiltà dei grandi freschi
di Enrico Surra, Daniele Apruzzese,
Maria Samataro, Massimo Todaro,
Bruno Bernardi, Beppe Casolo, Grazia
Maria Mercalli, Michele Grassi

39

Dice Gambera
di Armando Gambera

41

Fiorenzo Giolito
affinatore in Bra
di Maddalena Castellani

42-43

Concorso CaseoArt 2023
i premi di Pandino
di Giovanna Brocchieri

44

Parla il vincitore
del trofeo San Lucio
di Daniele Bassi

45

Il mito mascarpone
di Daniela Martinelli

46-47

La delegazione di
Genova compie 20 anni
di Riccardo Collu

48-49

Come cacio
sui maccheroni
di Gianmario Giuliano

51

Alte Terre Dop
di Sara Valentini

52-53

Diario di viaggio:
il piccolo grande Banon
di Alice Sattanino

54-55

Le ricette di Fabio Campoli
a cura di Sara Albano

56-57

Vita Onaf
di Pietro Pappalardo, Marco Quasimodo,
Paola Geninatti

59-64

OnafNews
a cura di Beppe Casolo

66

La vignetta
di Gianni Audisio

67

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

DURANTE IL VIAGGIO DI MARZO IN GERMANIA
SI DEDICA ALLA PRODUZIONE DI FORMAGGI BIO

Mani reali in pasta: Re Carlo diventa casaro



• Carlo III nell'azienda biologica di Brodowin nel Brandeburgo

di Marina Schmohl

Tra i numerosi impegni previsti in occasione della prima presenza ufficiale del sovrano britannico re Carlo III in Germania figuravano anche degli appuntamenti "informali", tra i quali lo scorso 30 marzo una visita all'azienda biologica di Brodowin nel Brandeburgo.

Brodowin nasce come cooperativa agricola la cui produzione è esclusivamente bio dal 1991 e può considerarsi la prima realtà di questo genere in Germania orientale. Si estende su di una superficie di 2500 ettari e vede la presenza di 160 mucche da latte, 300 capre e 1800 galline. A ciò si aggiungono la produzione di una ventina di tipologie di verdure, cereali e mangime per animali.

La visita del monarca era attesa e ha sicuramente significato qualcosa di straordinario. Re Carlo è stato protagonista in prima persona nel caseificio aziendale dove, indossato rigorosamente il camice, ha lavorato la cagliata mettendola successivamente in forma per dar vita al "Formaggio reale di Brodowin" rigorosamente biologico. La lavorazione è quella del Tilsiter arricchita da succo di carota per dare un tocco di dolcezza e una tonalità arancione similmente al Cheddar britannico. A stagionatura ultimata (6-8 settimane) le circa 150 forme marchiate con la corona hanno rappresentato l'oggetto del desiderio per pochi fortunati.

In ambito agricolo Re Carlo III si sente perfettamente a suo agio: ecosostenibilità e produzione biologica sono da sempre tra i temi più sentiti dal sovrano che già negli anni '80 nella sua residenza di Highgrove house nel Gloucestershire, ha fondato l'azienda agricola biologica "Ducky Home Farm". Ciò non senza qualche critica, accettando anche il soprannome di "Principe bio".

Per oltre 35 anni, prima della vendita avvenuta nel 2020, l'allora Principe Carlo ha prodotto cibo biologico sotto il marchio Duchy Originals, poi divenuto Waitrose Duchy Organic con cui è noto oggi. Inizialmente venduto solo nei negozi di prestigio come Harrods, il cibo biologico del Principe Carlo ha raggiunto in seguito gli scaffali dei supermercati britannici prima dell'accordo esclusivo coi supermercati Waitrose. Nel 2020 Carlo ha ceduto i terreni, in vista degli impegni che in tutta probabilità avrebbe dovuto, da lì a breve, assumere come nuovo Re d'Inghilterra.

Tornando al viaggio in Germania, per il "tea time" in onore di re Carlo III pasticceri provetti hanno creato la "Torta Regina Vittoria". Ventuno ore di lavoro: impasto e crema inglese, lamponi freschi e imponente corona di cioccolato bianco.

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

L'inarrestabile avanzata del fresco

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Sempre di più gran parte dei consumatori (specialmente nella Grande Distribuzione) si orienta verso le giovani e bianche formaggette a scapito dei formaggi stagionati e affinati. Non c'è nulla di male, se non che una perversa convinzione mi fa temere che troppa leggerezza spinga a banalizzare sapori e gusto

Le pagine centrali della rivista riportano un piccolo servizio sui formaggi freschi, doveroso tributo al caldo estivo che presto o tardi arriverà. L'argomento dovrà ancora essere approfondito perché l'interesse per i formaggi giovani e morbidi è in crescita esponenziale e diviene lo specchio del mondo che cambia.

Non è la prima volta che le produzioni casearie con pochi giorni di vita fotografano momenti della storia. Già nella metà dell'ottocento le prime reti ferroviarie contribuirono al successo dei prodotti caseari poco affinati permettendo alle loro produzioni di non essere unicamente locali. Fu una rivoluzione, la distribuzione veloce ne favorì la conoscenza e provocò un'impenata di consumo.

Viene da pensare che oggi la grande richiesta del "fresco" sia quindi dovuta unicamente alla velocità dei nostri trasporti. Abbiamo corrieri che consegnano in giornata, molte mozzarelle prendono l'aereo per arrivare prima, le burrate solcano a tutta birra le autostrade e i caprini lattici si fiondano con treni sempre più rapidi verso le terre del Sud.

La mia convinzione è che ci sia anche qualcos'altro. Siamo noi, che viviamo una vita più veloce di una giuncata, a determinare un nuovo corso caseario e quindi storico. Una vita complicata e tesa, sovente da decifrare, arruffata e instabile porta ad avere sospetto se non paura delle scelte forti e decise. Anche nei formaggi. E così

sempre più gran parte dei consumatori si orienta verso profumi leggeri, colori bianchi e gentilissimi sentori.

Perlomeno i clienti della grande distribuzione dove, forse ve ne siete accorti, l'area dei freschi e freschissimi invade sovente quella degli affinati. Non c'è nulla di male in ciò, ma una perversa convinzione mi rode: sono sempre più numerose le formaggette ed i teneri tomini che dietro ad un immacolato color del latte nascondono sensazioni e profumi da poco. Così il pubblico confonderà la banalità con la necessaria delicatezza di un sapore.

Ecco, questo è il problema: non si deve pensare che ci si possa avvicinare ad un formaggio fresco con leggerezza. Al contrario occorre più concentrazione, maggiore curiosità e più rilevante impegno. Anche nel nostro mondo di degustatori. Se no non si raccoglierà mai la gioia di una burrata con i quasi materni sentori di latte e crema sciolti nella freschezza. E neppure la divertente lieve pastosità di una ricotta. (Che continuiamo a non definire un formaggio, ma ci sarebbe da parlarne).

Intanto, quasi a conferma del nuovo corso storico, il Gorgonzola perde il 4% del fatturato italiano. L'export in crescita ha bilanciato le posizioni, ma proprio noi dovevamo fargli quello sgarbo? Misteri caseari. Permettetemi di augurarvi i più felici viaggi per l'estate che verrà. Anche a noi, come al formaggio, viaggiare fa bene.

Informa

Magazine di cultura casearia

Onaf editore

via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour - Cn

Publicazione bimestrale registrata al Tribunale di Alba
il 3/9/2012 n. 3/12 R. Periodici
ISSN 2281-5120

Direttore responsabile: Elio Ragazzoni

Comitato Editoriale

Daniele Apruzzese, Beppe Casolo, Antonio Lodedo,
Massimo Todaro, Fabrizio Salce, Alice Sattanino,
Enrico Surra, Domenico Villani
Redazione: Telefono 0172.1807905 - 0172.1805762
(ore 11/15)
Email: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl
via Bodoni, 25, 12037 Saluzzo (Cn)
by Roberta Baffa - www.graficline.net

Pubblicità: Marco Quasimodo
0172.1807905 - 0172.1805762 (ore 11/15)

Stampa: Tipolitografia Graph-Art snc
Via Galimberti, 75 - 12030 Manta

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Sara Albano, Daniele Apruzzese, Gianni Audisio, Daniele Bassi, Bruno Bernardi, Alan Bertolini, Giovanna Brocchieri, Beppe Casolo, Maddalena Castellani, Riccardo Collu, Susanna Coen, Iliaria Castodei, Fiorenzo Cravetto, Paolo Dal Maso, Marino D'Angelo, Flavio Di Gregorio, Armando Gambera, Federica Giavon, Paola Geninatti, Gianmario Giuliano, Michele Grassi, Antonio Lodedo, Daniela Martinelli, Giuliana Masutti, Maurizio Mazzarella, Grazia Maria Mercalli, Pietro Pappalardo, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Fabrizio Salce, Maria Samataro, Alice Sattanino, Marina Schmohl, Desideria Scilla, Enrico Surra, Ugo Tancredi, Massimo Todaro, Sara Valentini, Domenico Villani, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: il presidente Afidop Antonio Auricchio -
Foto Gabriele Piva

Quarta di copertina: foto di Alessandro Spinazzola

Garanzie di riservatezza per gli abbonati
L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del d. leg. 196/2003 scrivendo a:
Informa - Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (Cn)
La direzione ricorda che tutti i contenuti pubblicati sono frutto della collaborazione gratuita dei propri collaboratori che non percepiscono alcun compenso. Tutti i contributi scritti ricevuti saranno liberamente valutati dalla redazione che a suo insindacabile giudizio potrà procedere o meno alla loro pubblicazione. La redazione si riserva il diritto di poter pubblicare e/o utilizzare il suddetto contributo, anche in forma riassuntiva, in tutte le pubblicazioni riferibili ad Onaf. Ciascun autore di scritti e/o immagini inviate alla redazione si assume la responsabilità circa i contenuti e circa la titolarità del loro utilizzo, manlevando espressamente il giornale da ogni responsabilità in merito. I contenuti offerti sono redatti con la massima cura e diligenza e sottoposti ad un accurato controllo, tuttavia, si declina ogni responsabilità, diretta e indiretta, nei confronti degli utenti e in generale di qualsiasi terzo, per eventuali imprecisioni, errori, omissioni, danni (diretti, indiretti, conseguenti, punibili e sanzionabili) derivanti dai suddetti contenuti. Nell'eventualità in cui qualcuno dovesse ritenere di vantare diritti sul materiale pubblicato senza la sua autorizzazione è pregato di comunicarlo così da consentirci di effettuare una verifica e di rimuoverlo.

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

Pordenone

Così l'antica Portus Naonis
si è fatta bella e ricca

di Federica Giavon

Portus Naonis, ovvero il nome in romano dell'attuale Pordenone. Portus in latino significa "porto". Forse la città, in quei tempi, si trovava sul mare? Niente affatto! Era, semplicemente, attraversata dal Naonis, un corso d'acqua ora chiamato Noncello. Il modesto Noncello di oggi, però, ha ben poco a che fare col Naonis del Medioevo, il quale era navigabile e consentiva a Pordenone di essere un porto assai attivo. Ce lo dimostrano molte vecchie stampe che rappresentano il fiume popolato di numerose imbarcazioni. Tali imbarcazioni svolgevano un regolare servizio di trasporto merci e passeggeri da Pordenone a... Venezia. L'antica importanza del fiume Naonis risalta anche sullo stemma della città, che presenta una porta con i battenti aperti attraverso la quale passano le acque del fiume.

Oggi, finiti i bei tempi del Naonis, quella porta spalancata e le acque che l'attraversano simboleggiano bene l'ospitalità dei pordenonesi. La città dopo essere stata un feudo dei duchi del Friuli passò sotto i patriarchi di Aquileia. Lottò poi a lungo, nel secolo XIII, per conquistare la propria libertà comunale e, successivamente, entrò a far parte dei domini degli Asburgo, conservando però una certa autonomia. Nel 1508 Venezia rivendicò i suoi diritti su Pordenone e, poco dopo, la concesse in feudo al grande condottiero Bartolomeo d'Alviano. Alla morte di quest'ultimo (1515), la città tornò sotto il governo veneziano (ma con molte libertà e privilegi) e vi rimase fino al 1797, anno della caduta della Serenissima.

Il XVI secolo fu un periodo d'oro per la città. La vita culturale raggiunse il massimo splendore: sorsero Accademie e Cenacoli. Vennero costruiti o ampliati i maggiori palazzi del centro storico, tuttora esistenti, e le famiglie nobili (Ricchieri, Mantica, Rorario) fecero a gara per contendersi l'ospitalità di pittori, umanisti, letterati e poeti. In quel periodo Pordenone venne chiamata "la città dipinta" per i tanti palazzi affrescati che tuttora si possono ammirare lungo il corso che attraversa il centro storico.

Pordenone darà i natali a Giovanni Antonio de' Sacchis, detto il Pordenone, considerato il massimo pittore friulano del Rinascimento. Lo storico Vasari definì questo pittore «il più raro e celebre [...] nell'invenzione delle storie, nel disegno, nella bravura, nella pratica de' colori, nel lavoro a fresco, nella velocità, nel rilievo grande et in ogni altra cosa delle nostre arti». Vittorio Sgarbi definì "Il Pordenone" come uno degli artisti più rivoluzionari del Cinquecento in grado di competere con il pittore Tiziano per accaparrarsi incarichi prestigiosi presso le famiglie più in vista del Triveneto.

Dopo la caduta della Serenissima Pordenone passò dal dominio dei francesi fino a quello degli Austriaci, finché venne liberata dalle truppe italiane nel luglio 1866 e riunita all'Italia. Questo fu il periodo nel quale Pordenone subì una grande trasformazione in conseguenza dell'insediamento dei grandi cotonifici da parte di industriali provenienti dall'estero, che provocarono un notevole



cambiamento urbanistico e sociale. Queste grandi industrie attirarono molti operai e operaie in città e Pordenone si trasformò in poco tempo in un grande centro industriale del settore tessile, tra i più importanti d'Italia. Da allora Pordenone è andata via via trasformandosi da un borgo di un migliaio di abitanti alla città che conta più di 50 mila abitanti, grazie al grande boom industriale del dopoguerra. In questo periodo si svilupparono nuove attività, tra cui la più importante fu quella del gruppo Zanussi, nota industria di elettrodomestici. A questa fabbrica se ne aggiunsero altre, come l'industria di macchine tessili Savio, Seleco, la storica Ceramica Galvani e diverse altre.

Dopo quanto si è detto si è portati a pensare che la "nuova" Pordenone, nel suo dinamico sviluppo, abbia cancellato tanti aspetti della Pordenone di un tempo. Per fortuna non è così. La "città vecchia" è rimasta quasi intatta, ed



aggirandosi per le sue vie non è raro imbattersi in pittoreschi angoli che si sono conservati così come erano parecchi secoli fa. Tutta ancora antica, per esempio, è la principale arteria cittadina: l'animato Corso Vittorio Emanuele II, luogo di ritrovo e di passeggio preferito dai pordenonesi. Il corso è ricco di bei negozi, di caffè, di ristoranti e, oltre tutto, il passeggio che vi si svolge è "protetto", per così dire, da lunghe file di portici. Si tratta di portici di nobili edifici in vario stile (gotico e rinascimentale) alcuni dei quali recano decorazioni di affreschi sulle pareti esterne.

Alla fine del corso troviamo il più antico monumento: il Palazzo del Comune. Il Palazzo fu eretto nel XIII secolo, un vero gioiello dell'architettura gotica che con la sua austera mole, coronata da due campanili, appare come illeggiadrita dalle bellissime finestre trifore. La struttura che vediamo oggi, però, è frutto degli interventi realizzati nel 1542, quando vennero aggiunti i pinnacoli laterali e la

torre centrale, con il suo orologio astronomico e le statue dei due mori che battono le ore sulla cima. Accanto al Palazzo del Comune si entra nella suggestiva Piazza San Marco con il Duomo, la chiesa principale di Pordenone, risalente al Tredicesimo secolo. In realtà, però, la facciata, un tempo coperta di affreschi, fu realizzata nell'Ottocento e non fu mai davvero completata. È per questo che dall'esterno non risulta poi così solenne e importante come dovrebbe.

Girando per Pordenone possiamo trovare altri luoghi di interesse storico e artistico. La piccola chiesa di Santa Maria degli Angeli detta "del Cristo", risalente all'inizio del 1300, si trova in una piazzetta nascosta tra le vie del centro storico, davanti a

Dai patriarchi di Aquileia alla Serenissima, dagli Asburgo al Regno d'Italia, con i suoi palazzi e tesori d'arte racconta i periodi d'oro fino al boom industriale legato all'azienda Zanussi

quello che un tempo era l'ospedale dei Battuti. La chiesa di San Giorgio nota per il suo particolare campanile, una sorta di colonna dorica che sulla cima ha un'imponente statua dedicata al santo. Piazza della Motta era l'antica sede del mercato e l'area sulla quale si affacciavano alcuni degli edifici più importanti della città, come il palazzo del Monte dei Pegni e l'antico castello. Soprattutto, era un vero e proprio luogo di incontro per i cittadini e vi si organizzavano tantissimi eventi, dalle partite di pallacorda alla caccia dei tori (la molada).

Tra i tanti palazzi Palazzo Varmo-Pomo, conosciuto anche come la Casa dei Capitani, è uno degli edifici del centro storico sui quali si può ancora vedere lo stemma austriaco. Sulla parete laterale, invece, la canna fumaria è sorretta dall'affresco di una figura grottesca tipica dello stile nordico. Piazza XX Settembre è il luogo più moderno di questo breve viaggio a Pordenone. È sicuramente un ottimo esempio di come il capoluogo cambi non appena si abbandona Corso Vittorio Emanuele II, cuore dell'antica città.

Negli ultimi anni Pordenone si sta affermando per i numerosi eventi e festival di rilevanza nazionale e internazionale. Pordenone Legge che si svolge nella terza settimana di settembre è il secondo festival letterario per importanza sul

Segue a pagina 8

Segue da pagina 7

Una città da scoprire

territorio nazionale, un punto di incontro tra gli autori e lettori. Molti scrittori scelgono questo festival per presentare in anteprima nazionale i loro libri. La città si riempie di palchi e bancarelle di libri contando decine e decine di migliaia di presenze lungo le sue vie.

Le Giornate del Cinema Muto si svolgono nel mese di ottobre e rappresentano una delle più importanti manifestazioni cinematografiche mondiali dedicate alla riscoperta ed allo studio del cinema muto e al cinema delle origini. Le proiezioni sono accompagnate da musica dal vivo e danno modo di riscoprire, anche ad un pubblico poco esperto, autentici capolavori di questo tipo di cinematografia.

Pordenone Blues Festival, vero gioiello e primo festival blues del Friuli Venezia Giulia. Per una settimana nel mese di luglio dalla mattina alla sera in centro a Pordenone, si potrà assaggiare e respirare il blues attraverso concerti di livello internazionale, mostre, proiezioni, letture, stage, contest. Un invito a fare uscire il blues che è in noi.

Dedica Festival, un festival letterario internazionale monografico nel quale l'ospite è un unico scrittore al quale vengono dedicate due settimane di iniziative e incontri.

A Pordenone ha sede un museo molto particolare, il Paff, ovvero il Palazzo Arti Fumetto Friuli nel quale sono raccolti numerosi materiali sul fumetto e dal marzo 2023 è diventato l'International Museum of Comic Art con una esposizione permanente.

Questa è solo la città di Pordenone ma nelle sua provincia ci sono altre interessanti mete da visitare. A poco più di una trentina di chilometri abbiamo le Dolomiti, patrimonio dell'umanità per l'Unesco, ed in particolare a Cimolais troviamo il Campanile, una formazione rocciosa dalla forma tipica. Nella pianura abbiamo Sacile, il giardino della Serenissima sulle rive del fiume Livenza, Sesto al Reghena, con l'abbazia benedettina del VIII secolo, Maniago, famosa capitale dei coltelli le cui fabbriche erano note dal Medioevo, Barcis, con il bellissimo lago artificiale, Spilimbergo, la cui scuola dei mosaici esporta capolavori in tutto il mondo.

Pordenone: una città e un territorio da scoprire e vivere attraverso i suoi eventi.



di Giuliana Masutti

Nel settore sud occidentale della Regione Friuli Venezia Giulia, la provincia di Pordenone ha una superficie di 2273 chilometri quadrati, costituita per circa il 60% da montagne e colline e, per la parte residua, da un'ampia pianura con caratteristiche di terreno e di vegetazione molto variabili a seconda delle zone.

In una regione che conta poco più di un milione di abitanti e che per superficie è la quartultima d'Italia, è difficile identificare un patrimonio caseario nelle singole provincie. Fatta eccezione per qualche produzione tipica del Triestino, i formaggi del pordenonese sono comunque patrimonio condiviso con la confinante provincia di Udine.

L'allevamento da latte si è sviluppato prevalentemente con la specie bovina, utilizzata in agricoltura anche come "forza lavoro" e per lo sfruttamento dei pascoli in area montane e pedemontane.

Proprio quando, nel Medioevo, l'incremento demografico interessò l'ampia pianura friulana e pordenonese, i bovini si spostarono infatti verso le zone collinari e montane, ove sorsero le prime malghe e si incominciò a produrre formaggi anche in quota.

Verso il 1200 nel convento di Moggio Udinese i monaci benedettini riportarono ed affinarono le tecniche proprie dei malghesi della zona, dando origine al formaggio Montasio, formaggio a pasta semicotta e semidura, la cui produzione è oggi diffusa in Regione ed in parte del Veneto. Il passaggio della caseificazione dal contesto familiare a quello sociale fu sancito nel 1880 con l'apertura nella montagna udinese della prima latteria turnaria. Di seguito ne furono avviate tante altre in tutto il territorio regionale, sino a contarne negli anni Sessanta ben 652. Nel pordenonese le prime a costituirsi furono



quelle di Fanna nel 1883 e di San Giovanni di Casarsa nel 1896, purtroppo oggi non più attive.

Nel caseificio/latteria turnaria il socio conferiva il proprio latte che veniva trasformato con quello di altri allevatori, supportava a turno il casaro nella lavorazione ed aveva diritto ad una quota di formaggio in proporzione al quantitativo di latte conferito. In un'economia prettamente agricola la latteria divenne presto un importante punto di riferimento anche per la vita sociale dei paesi. Si produceva il formaggio Latteria (oggi Pat), contraddistinto dal nome del paese sullo scialzo e denominato poi Montasio con l'introduzione della Dop ed il burro.

La diversità dei territori e di conseguenza dei foraggi con cui venivano alimentate le bovine, l'abilità del casaro, le tecniche artigianali di lavo-

Pordenone, provincia casearia

La rinascita delle latterie turnarie



razione e le stagioni caratterizzavano e rendevano unica e distinguibile sul mercato la produzione di ogni caseificio. Negli anni '70-'80 con l'incremento e la differenziazione delle produzioni, le latterie si trasformarono in latterie cooperative e la commercializzazione del formaggio divenne una delle attività della latteria. Al socio non venne più corrisposta una quota in formaggio, bensì pagato il latte conferito.

I successivi processi di specializzazione, industrializzazione e concentrazione delle strutture di trasformazione, condotti nell'ottica di favorire economie di scala, portarono alla cessazione d'attività di molte cooperative e alla standardizzazione del prodotto. Anche per questo negli ultimi anni si stanno rivalutando le piccole latterie turnarie sopravvissute, le latterie sociali che hanno mantenuto la dimensione paesana e si ricercano sempre più i formaggi di malga.

Nel Pordenonese la monticazione è ancora presente soprattutto nella dorsale montana Cansiglio-Piancavallo nei comuni di Caneva, Polcenigo ed Aviano. La zona ha caratteristiche geologiche particolari e presenta fenomeni carsici che la rendono povera d'acqua nonostante le frequenti ed abbondanti precipitazioni. In passato venivano impermeabilizzate le "lame", cioè gli avvallamenti sul fondo della dolina, per poter raccogliere l'acqua piovana. Il terreno veniva ripulito, zappato e ricoperto accuratamente con foglie di faggio. Di seguito l'area veniva recintata e vi si introduceva un gregge di pecore per alcune notti. Con le deiezioni ed il calpestio degli animali, si creava così uno strato compatto che impediva l'infiltrazione dell'acqua.

Il patriarca dei malghesi di tutta la montagna friulana è stato "il Micel", bisnonno di Annalisa e Jessica Celant che, continuando la tradizione di famiglia, gestiscono la malga Costa Cervera e producono con le tecniche di una volta il formaggio di malga, oggi presidio Slow Food, Cuç

di Mont. Entrare nella loro casera vuol dire entrare in un mondo di odori, profumi e sensazioni che, rimandando al passato, regalano nel contempo tanta serenità.

La produzione delle malghe del Pordenonese è caratterizzata da formaggi a latte crudo di varie pezzature e stagionature, ricotte, anche affumicate, fresche di pochi giorni o stagionate da grattugiare.

Come già detto la monticazione avviene solo nei mesi estivi e di conseguenza nei primi 5-6 mesi dell'anno non è possibile trovare sul mercato formaggio fresco di malga. Va ricordato anche, che il formaggio di malga di latte vaccino è di colore giallo per l'assunzione da parte delle bovine di erba ricca di caroteni e aromi. I quantitativi prodotti sono limitati, sarebbe quindi una

bella occasione approfittare delle belle giornate estive per fare del turismo esperienziale, visitando la fascia pedemontana, collinare e montana del pordenonese; luoghi di fascino antico che generano, attraverso il contatto con la natura, sensazioni di benessere e consentono di incontrare persone che ne fanno integralmente e armoniosamente parte.

Per raggiungere le malghe del Pordenonese e del Friuli Venezia Giulia in genere vi suggeriamo di consultare il sito www.malghefvig.it

Va sottolineato che negli ultimi anni sono nati diversi allevamenti caprini e in qualche caso anche ovini, che trasformano il latte in azienda e valorizzano la loro produzione sul mercato rivolgendosi quasi esclusivamente al consumatore finale.



Formaggi del territorio



Un tagliere ricco di specialità attorno al Montasio, unica Dop friulana

di Antonio Lodedo

Eccellenza del ricco panorama gastronomico italiano, il Montasio è l'unica Dop casearia del Friuli Venezia Giulia che, nelle sue differenti tipologie e stagionature, sa offrire una combinazione armoniosa di profumi, sapori e valori nutritivi. Nelle storiche latterie locali si è da sempre prodotto il formaggio Latteria (oggi Pat) identificato con il nome del paese di provenienza sullo scialzo. Il Latteria viene ottenuto sia in caseifici artigianali e industriali, che nelle latterie turarie, si presenta con pasta di color paglierino, compatta, con leggera occhiatura e profumi ed aromi delicati, che spaziano soprattutto tra il lattico fresco ed il cotto/burro. Si consuma con pane bianco, accompagnato da insalate di verdura fresca e si abbina ottimamente a vini bianchi giovani, di media gradazione alcolica, abbastanza morbidi, con persistenza aromatica medio/bassa.

Nella seconda metà degli anni '80 venne introdotto il marchio europeo di qualità Dop del Montasio, anche per valorizzare il Latteria locale e per tutelarlo dalla concorrenza sul mercato di formaggi dello stesso tipo anche di origine extra-regionale.

Il rispetto del disciplinare di produzione del Montasio, certificato da un ente terzo, costituisce in un certo senso una garanzia per il consumatore, però ci sono anche Latteria di elevatissima qualità con cui, in alcuni casi, i produttori hanno cercato di differenziarsi. L'acquisto diretto in filiera corta potrebbe aiutare ad effettuare una scelta maggiormente consapevole.

Della stessa tipologia e provenienti dalla stessa esperienza casearia del Montasio e del Latteria è il formaggio di Malga o Formadi di mont. Prodotto d'estate ad alta quota con il latte delle bovine al pascolo, nel pordenonese interessa per lo più i comuni della Pedemontana del Livenza (Aviano, Caneva, Polcenigo), ma anche qualche piccola realtà in Valcellina e Val Cimoliana. Il Malga presenta colore paglierino, occhiatura irregolare, gusto pronunciato, con sentori prevalentemente lattici e animali, talvolta con finale di bocca amarotico. Deriva dal latte della mungitura serale, parzialmente scremato mescolato a quello intero della mungitura del mattino. Talvolta può contenere una piccola percentuale di latte caprino.

Il Latteria immesso nelle salmùerie (vecchie miscele di acqua, sale, panna e latte) ha poi dato origine in passato, in zona montana, al formaggio salato duro. Il formaggio salato viene oggi però prodotto anche nella versione morbida con l'uso di formaggi a pasta molle. Particolarmente conosciuto è il formaggio

salato della Val Cosa e Val D'Arzino, chiamato Asin, asino, dal nome del Monte d'Asio. Ha pasta dolce, biancastra, butirrinosa, quasi insipida, con rari grandi occhi; è del formato di un piccolo Gorgonzola. Ma il grande consumo di questo formaggio si fa dopo che è stato immerso per due o tre mesi e anche più, in una salamoia speciale, che gli comunica un sapore marcato, caratteristico, procurandogli il nome di Salmistrà.

Sempre il tradizionale Latteria immesso nella vinaccia e stagionato è diventato il formaggio sot la trape. Le forme di almeno 60 giorni

vengono immerse in vinacce e mosti di uve locali, siano esse bianche, rosse e passite, per un periodo variabile a seconda della stagionatura del formaggio e del livello di affinamento desiderato.

Il Latteria, macinato, miscelato con panna e pepe e rifermentato si è poi trasformato nei tradizionali formadi frant e formai dal cit. Il primo aveva, di fatto, lo scopo di recuperare i formaggi di diverse stagionature non idonei alla maturazione o utilizzare le rifilature delle forme stesse. La pezzatura in origine è cilindrica con scialzo di circa 10 cm, oggi, anche per esigenze commerciali, è più facile trovarlo in panetti da 250 grammi.

Il secondo, il formai dal cit, simile al Frant, è tipico della Val Tramontina e prende il nome dal vaso in pietra in cui era conservato, oggi sostituito dal vetro. Spalmabile, dall'odore intenso e dal sapore un po' piccante, è grosso modo ottenuto dallo stesso procedimento produttivo. Nasce ancor oggi in ambito familiare e si accosta alla polenta, o spalmato su pane casereccio, anche caldo, oppure viene aggiunto a paste e zuppe di cereali.



• Sopra Montasio, al centro il Frant, sotto il Latteria, eccellenze casearie friulane



Gli indirizzi del formaggio

I locali di Pordenone hanno un forte legame con i prodotti della terra e le tradizioni

di Desideria Scilla

Il ristorante La Primula è un luogo esclusivo che si trova a San Quirino, nel magico territorio dei Magredi incastonato tra Pordenone ed Aviano. Nato nel 1873 è gestito da sempre dalla famiglia Canton che con dedizione e professionalità propone ai suoi ospiti piatti di alta cucina preparati dallo chef Andrea Canton, una lunga storia fatta di passione. Il sapore evoca il gusto di mangiare bene, ma anche la gioia di prendersi il tempo per gustare, condividere e assaporare il cibo. Il ristorante dal 1982 è sempre stato premiato con la prestigiosa stella Michelin. **Ristorante La Primula, via San Rocco 47, San Quirino.**



Spostandosi nel centro di Pordenone troviamo La Vecia Osteria del Moro sita in un ex convento del 1300 nel cuore del centro storico pordenonese. Il locale, dai tipici soffitti a volta, risale al 1883; si tratta di uno dei soli 5 locali storici di Pordenone. Sul pavimento è ancora possibile osservare, attraverso un oblò di vetro massiccio, l'imbocco di una galleria in pietra e mattoni utilizzata come via di fuga che portava al Duomo e al Castello di Piazza della Motta. Qui tutto ricorda le locande medioevali e si possono assaporare piatti tipici: frico, lidric e fastui (radichio e fagioli), rinomati sughi dell'osteria, musèt (cotichino), sciosi (lumache) e varie tipologie di vini della regione.

La Vecia Osteria del Moro, via Castello 2, Pordenone.

La prima osteria, superato il ponte sul Noncello, entrando a Pordenone è il ristorante Al Gallo di Andrea Spina e Diletta Pitton, anch'esso insignito del titolo di locale storico. La sua posizione è unica, fra il Duomo e il Municipio e ospita lo studio che fu de "Il Pordenone", affrescato dallo stesso artista. Genuinità e stagioni ispirano la preparazione delle pietanze in una cucina che mescola, con

garbo e buon gusto, il pesce dell'Alto Adriatico ai prodotti della Pedemontana pordenonese, primi di pasta fatta in casa e dessert preparati con passione, in un sapiente gioco di colori, profumi e sapori.

Ristorante Al Gallo, via San Marco 10, Pordenone.

Sempre nel centro di Pordenone a pochi passi dalla piazza XX Settembre troviamo Sostansa "Racconti

in cucina" un ristorante di pura cucina urban, autentica e contemporanea frutto dell'incontro professionale di Stefano Sacilotto e Davide Bisetto. Già al primo impatto entrando nel locale si entra nel vivo del racconto: la cucina a vista accoglie il visitatore pregustando una esperienza sensoriale totalizzante. Sostansa è la ricerca continua di sinergia tra materia, esperienza e cibo. Il menù stagionale

offre una sintesi del territorio e della sua storia, da abbinare a una buona selezione di vini. **Sostansa "Racconti in cucina", Viale Cossetti 3, Pordenone.**

E per una esperienza di dolcezza nel cuore di Pordenone troviamo la pasticceria e cioccolateria Peratoner gestita dal 1974 da Giuseppe Faggiotto, maitre chocolatier e artigiano del cioccolato.

Giuseppe è un abile e creativo cioccolataio, con una fantasia senza limiti tanto da produrre in un solo anno oltre cento gusti diversi di praline, cui si affiancano cremine e sculture a caratterizzare un locale unico nel suo genere. L'arredamento è in parte conservato dalla fine '800, come il bancone in stile viennese che ospita ogni giorno paste mignon e pasticcini secchi. Caratteristica del locale è la fontana di oltre un metro che getta continuamente 35 chili di cioccolato fondente.

Peratoner, Corso Vittorio Emanuele 22/b, Pordenone.



Un giovane affinatore pordenonese ai piedi del monte Raut

La grotta di Anup



di Antonio Lodedo

Nel corso degli ultimi anni, il numero dei giovani imprenditori impegnati nella promozione e valorizzazione del territorio in cui vivono è in costante crescita.

Soprattutto in ambito agricolo, la coltivazione diretta dei prodotti agricoli ma anche altre attività ad essa collegate, quali la trasformazione dei prodotti, la lavorazione dei prodotti secondari o di scarto, la conduzione di strutture di accoglienza sono oggi in mano a giovani che hanno come obiettivo principale la valorizzazione dei propri territori, degli usi e delle tradizioni.

Questa doverosa premessa è necessaria per introdurre l'azienda Landris e la figura del suo titolare

Anup Canuti, giovane affinatore di formaggi che, partendo dalla selezione delle migliori produzioni di formaggi del Friuli Venezia Giulia, è capace di dar vita a vere e proprie perle casearie, talvolta dei veri pezzi unici, affinati all'interno di una grotta naturale. Ci troviamo in Friuli Venezia Giulia, esattamente in Val Colvera in comune di Frisanco (Pordenone) a pochi chilometri da Maniago, paese famoso per la produzione di coltelli. Qui Anup affina i propri formaggi all'interno della Landris Scur, dal ladino Grotta scura, grotta situata ai piedi del monte Raut. La zona è stata interamente scavata nel corso dei millenni dalle acque dei torrenti che hanno dato vita ad una piccola "isola" di biodiversità che conta, ad esempio, ben oltre 200 esemplari di felci.

NUOVE ESPERIENZE

Già il padre di Anup credette nelle potenzialità di questa grotta ritenendola particolarmente adatta all'affinamento dei formaggi ma quello che per lui fu solo un hobby, per Anup è diventato via via un'attività lavorativa a tempo pieno e sviluppata nel periodo pandemico attraverso l'approfondimento delle proprie conoscenze mediante la frequentazione di corsi qualificati di imprenditore agricolo e di casaro ma anche grazie alla frequentazione di allevatori e casari locali sino al confronto con affermate realtà casearie delle regioni limitrofe.

Caratterizzata da una temperatura annua costante tra i 9 e gli 11 gradi centigradi ed una percentuale di umidità che non scende mai sotto il 90%, la grotta richiede la presenza di Anup quasi tutti i giorni, soprattutto durante il periodo estivo, momento in

cui umidità e temperatura richiedono un controllo continuo del prodotto in evoluzione così come la cura delle strutture utilizzate per accogliere le forme.

«Affinare il formaggio in grotta - dice Anup - è solo l'atto finale di un processo che parte dagli allevatori e, attraverso il lavoro dei casari, porta alla valorizzazione delle potenzialità e delle risorse di un intero territorio. Affinare è anche saper individuare e recuperare le produzioni di nicchia, di piccoli produttori che hanno una precisa etica di pascolo e che mettono davanti a tutto il benessere animale e la corretta alimentazione dei capi».

Attualmente i formaggi di partenza vengono reperiti per lo più in regione, specialmente in Carnia, ma lo sguardo di Anup è già rivolto verso la vicina Slovenia e l'Alto Adige, regioni storicamente legate all'allevamento ed alla produzione di formaggi, luoghi caratterizzati da una contaminazione di pratiche casearie e di incontro di culture affini seppur differenti nelle loro peculiarità.

In grotta il formaggio stagiona in assenza di odori che possano contaminare il corredo aromatico ed in condizioni di umidità sostenuta; a differenza del processo di maturazione tradizionale, non si verifica alcuna perdita di peso, se non limitatamente alle operazioni di pulitura e raschiatura delle forme per la messa in commercio a fine stagionatura. Contrariamente alle aspettative ed alla percentuale di umidità dell'ambiente, i formaggi, che maturano appesi o distesi su graticci, presentano croste asciutte, sane e ricoperte di muffe di svariati colori: bianche, grigie e marroni.

L'affinamento in grotta favorisce inoltre l'emergere di profumi e gusti latenti del formaggio di partenza, così come tende a sostenere e marcare ancor di più talune caratteristiche gustative già manifeste in partenza come, ad esempio, piccantezza o dolcezza.

Ciò che caratterizza l'intera produzione Landris è lo straordinario percorso gusto-olfattivo che ciascun

assaggiatore può compiere con i formaggi di Anup. Nessun formaggio è caratterizzato da immediatezza gustativa; come per il vino, con il passare dei secondi, i formaggi Landris crescono in termini di complessità, mutano, virano, si riequilibrano dando vita a quel percorso sensoriale meticolosamente ricercato da Anup in ciascuno di essi.

La grotta naturale, la mano dell'uomo ed il latte crudo sono gli ingredienti di questa magia. I primi esperimenti condotti nel passato non differenziavano la tipologia di latte utilizzato per la produzione delle forme messe ad affinare. Tuttavia, ben presto, la notevole differenza di risultato finale ha spinto Anup a prediligere quasi esclusivamente forme a latte crudo.

SOLO LATTE CRUDO

La differenza di risultato tra i due lattini impiegati sta proprio nel processo di trattamento del latte di partenza: il latte pastorizzato è già stato privato di quei gusti latenti che la grotta tende a risvegliare, valorizzare ed enfatizzare. Il latte pastorizzato è, infatti, un latte cui è stata sottratta una componente batterica ed è, quindi, privo di quella componente che si attiva in simbiosi con la grotta e che consente quella particolare evoluzione al formaggio.

Dalle forme a base di latte pastorizzato si ottengono, tuttavia, prodotti di alta qualità, anche se dal punto di vista sensoriale risultano meno ricchi e complessi; presentano generalmente una minore personalità e soprattutto sono privi di quella spiccata capacità di evolvere al naso ed al palato che invece possiedono i formaggi affinati da forme a latte crudo.

Attualmente la produzione comprende pezzature che vanno dalle dimensioni più grandi con un peso che può variare dai quattro ai sette chili, alle caciotte e formaggelle di latte vaccino o caprino, ai cilindri dal peso di qualche etto e ricotte, anche affumicate.

In realtà, oltre alle tipologie più frequentemente disponibili, sempre tenuto conto della stagionalità dei prodotti di partenza, i prodotti Landris sono frutto di sperimentazioni continue, pezzi unici, che si fatica non poco per riuscire ad averli vista l'incessante richiesta di ristoratori, anche stellati, e privati. E' il caso, ad esempio, di una lattica caprina di soli pochi giorni con permanenza in grotta per circa un mese. Al deciso attacco iniziale su note acide, tipiche del prodotto di partenza, sono seguiti sentori più maturi animali, vegetali di erbe che ne hanno esaltato il carattere.

Per quanto riguarda la caciotta di capra affinata con pesto di aglio orsino, di circa quattro etti di peso, essa presenta una buona compattezza della pasta di color giallo dorato, con un ottimo risultato in termini di processo di osmosi nella trasmissione dei sentori dell'aglio orsino all'intera forma.

Magistrali risultano gli affinamenti delle ricotte, anche affumicate (se prodotte in malga a latte crudo altrimenti pastorizzato): stagionate per circa due mesi, presentano pasta compatta quasi ad assomigliare ad un formaggio, priva di granulosità. Il gusto tuttavia è quello riconoscibile della ricotta, certamente arricchito, evoluto e reso più elegante.

Nelle giovani formaggelle e nelle caciotte vaccine vengono esaltati i dolci sentori lattici di burro mentre nelle forme di formaggio tipo Latteria di circa sessanta giorni di stagionatura e sei mesi di permanenza in grotta emergono note complesse di fiori, latte, burro, miele castagno e frutta secca.

Non passa inosservato un formaggio tipo Frant. Sullo stile della Pat friulana, questo formaggio, ottenuto dal riutilizzo delle forme non ritenute perfette, con l'aggiunta di pepe, si esprime su note dolci e burrose, in grande equilibrio i sentori speziati del pepe aggiunto, mai troppo invadente.

I formaggi vengono affinati all'interno della Landris Scur, dal ladino grotta scura

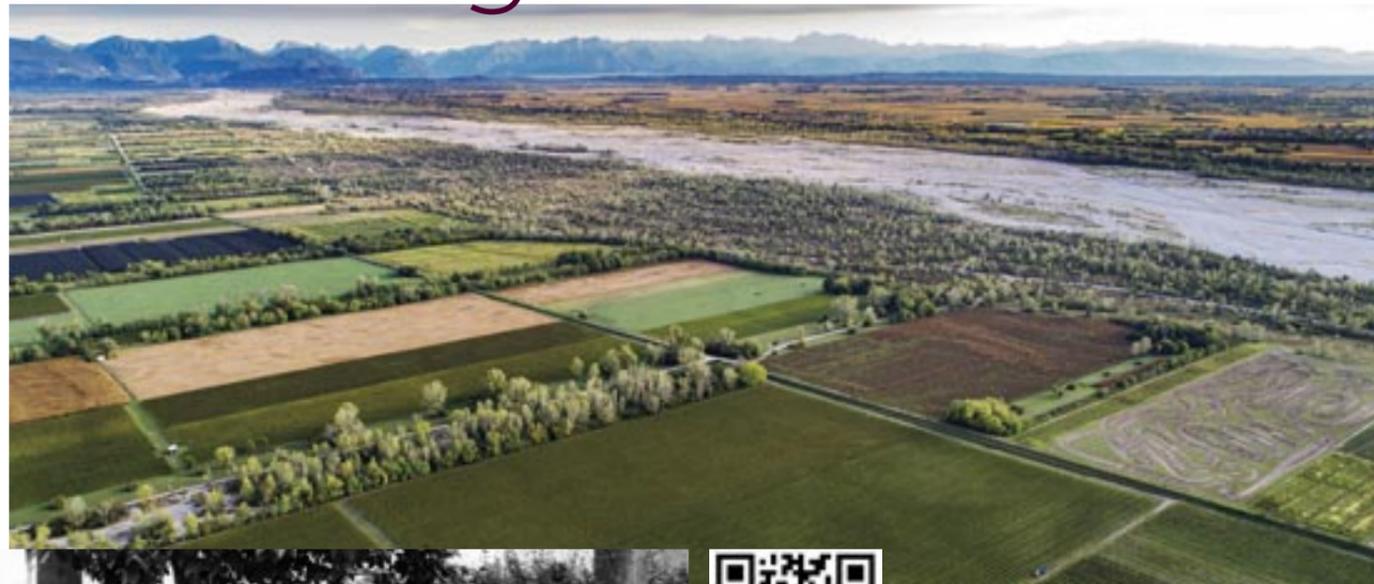


• Anup Canuti - foto by Andrea Franceschina



I Pitars storici produttori in provincia di Pordenone

La famiglia del vino



di Ugo Tancredi

Tra le province di Pordenone e Udine si estendono gli oltre 160 ettari di vigneto dell'azienda vitivinicola Pitars che ha sede a San Martino al Tagliamento. Una tradizione di famiglia le cui testimonianze dello stretto legame tra uomo, vite e vino risalgono al 1644. A distanza di più di trecento anni possiamo dire che quello che fu siglato fu un vero e proprio patto, mantenuto saldo dagli attuali componenti della famiglia Pittaro, più nota in dialetto locale, come Pitars.

Ai primi impianti strutturati di fine '800, costituiti prevalentemente da viti di Merlot proveniente dalla Francia, i Pitars hanno fatto seguire, nel corso dei decenni, nuovi impianti puntando sulla valorizzazione dei vitigni a bacca bianca che attualmente danno vita alla parte preponderante della produzione aziendale. Qualità e personalità dei vini prodotti sono certamente riconducibili alla sapiente interpretazione del terroir, unico nel suo genere... unico in Europa. Le sane e profumate uve Pitars crescono lungo gli argini del fiume Tagliamento, l'ultimo fiume selvaggio d'Europa, caratterizzato da un habitat unico, che si distende dalle montagne friulane al mar Adriatico e che lasciata la zona collinare scorre lungo l'ampia pianura di origine alluvionale.

Ci troviamo nella zona Doc Friuli Grave, dove ciottoli, sabbie e argille vengono trascinati a valle dal Tagliamento, in un lavoro incessante che dura da millenni. Questo terreno apparentemente avaro, sa invece essere generoso se capito, ben interpretato e tutelato. Con le montagne, a nord, che le ripara dal freddo e gli effetti benefici del mare Adriatico che si apre a sud, le uve della zona Friuli



Le tradizioni vitivinicole della famiglia Pittaro risalgono al 1644. Oggi l'azienda di San Martino al Tagliamento dispone di 160 ettari di superficie vitata

Grave crescono sane e ricche di quegli aromi che si sviluppano anche grazie all'escursione termica tra il giorno e la notte, esaltata dalle ampie superfici coperte di sassi.

I sassi del Tagliamento, anche dal punto paesaggistico, regalano un colpo d'occhio davvero appagante ed è incantevole il contrasto cromatico tra il verde della chioma delle viti ed il bianco dei ciottoli che si scorge in particolare nel sottofilo. La produzione aziendale Pitars è caratterizzata da vini bianchi, rossi, rosati e dolci, cui recentemente, si è aggiunto anche il Fojal, elegante metodo classico extra-brut, dal profumo complesso con note fruttate di agrumi, pesca e miele, ottimo come aperitivo e ideale per accompagnare piatti a base di pesce nobile.

Le basse rese per ettaro sono il requisito che sta alla base della produzione Pitars. La qualità delle uve è, infatti, ottenuta rinunciando ai numeri che la pianura consentirebbe di avere e con l'impiego di buone pratiche agricole per una viticoltura sostenibile, rispettosa della salute e dell'ambiente. Sostenibilità che l'azienda ha ricercato anche nella realizzazione della propria sede ricorrendo alla bioedilizia: niente cemento, ma solo legno e materiali totalmente riciclabili con massima efficienza energetica.

In casa Pitars si possono degustare vini eleganti e fini caratterizzati da ottima beva tanto nelle selezioni di vitigni autoctoni come la Ribolla Gialla, la Malvasia, il Friulano ed il Refosco, quanto nelle sapienti interpretazioni dei vitigni internazionali quali lo Chardonnay, il Merlot, il Cabernet, Pinot Grigio, Sauvignon, ecc. Proprio al Sauvignon il nome Pitars è legato a doppio filo da alcuni anni. Esattamente da quel 2019 in cui l'azienda ha conseguito il titolo di miglior Sauvignon d'Italia, nonché la medaglia d'oro al Concours Mondial Du Sauvignon in Francia.

Un crescendo di emozioni è invece riservato ad un sorso più attento: blend e monovarietali possono incontrare affinamenti più o meno prolungati nella baricaia aziendale. Qui le selezioni di determinate parcelle e delle annate più propizie, ricevute cure meticolose in vigneto ed in cantina, si avvalgono dell'apporto, sapientemente dosato, dei vasi in legno di rovere. Nascono così i rossi Brumal e Naos ed il bianco Tureis.

Nel più grande magazzino al mondo hi-tech creato dal Gruppo Brazzale, è il prodotto che va alle macchine, non le macchine che vanno al prodotto



Quando i robot esaltano la stagionatura del formaggio

di Paolo Dal Maso

La tradizione casearia dell'Alto vicentino ha origini antichissime, per l'interazione tra la fertile pianura e la riserva di pascolo dell'Altopiano dei Sette Comuni. Dal 1492 il mercato di Thiene ottenne dalla Repubblica Serenissima la qualifica di "franco", per meriti di guerra, diventando il centro commerciale e industriale più importante del Veneto per i prodotti lattiero caseari. La famiglia Brazzale dal Monte di Calvene scese a Zanè, nel 1898, dando vita all'attuale azienda.

I fratelli Brazzale hanno sempre creduto nell'innovazione: dal 2021 a Cogollo del Cengio, a 8 km dalla sede di Zanè, a circa 300 metri di altitudine, è stato aperto il nuovo magazzino di stagionatura completamente automatizzato, un investimento di oltre 20 milioni di euro ad alto tasso di tecnologia e sostenibilità.

Il magazzino, che prende il nome dalla vicina chiesetta dedicata a Sant'Agata, si sviluppa su 8 mila mq ed è dotato delle più raffinate soluzioni di intelligenza artificiale per il controllo totale delle condizioni di ogni singola operazione. L'innovazione principale è data dal siste-

ma integrato di navette e robot antropomorfi e da quello informatico centrale che permette di acquisire dati su ogni singola forma verificando in modo preciso e costante la qualità e lo stato della loro maturazione.

La tecnologia è in gran parte mutuata da altri settori, prevalentemente quello automobilistico: la pinza del robot deve individuare in modo preciso la forma di formaggio posta sopra al bancale e posizionarla sui rulli dove viene essertizzata tramite un sistema di scanner in linea e pesata. Il movimento dei bracci dei robot antropomorfi non è sempre uguale, può essere più veloce in alcune fasi e più lento in altre, nel vederlo sembra quasi una danza. La movimentazione dal deposito agli antropomorfi è gestita da navette senza batteria, a basso consumo energetico, guidate da fotocellule ed alimentate ad induzione dal pavimento. Ciascuna navetta trasporta uno scaffale che contiene 32 pezzi di formaggio appoggiate su otto tavole di legno. Due shuttle, elevatori di alta precisione, portano al livello desiderato queste navette che caricano e scaricano le forme e ritornano poi a fare il loro lavoro.

Quello di Sant'Agata è un impianto rivoluzionario in quanto si è invertito il

sistema tradizionale della movimentazione delle pezze: è la forma di formaggio che va alle macchine per essere spazzolata e rivoltata, non è la macchina rivoltatrice che entra nei corridoi e va al formaggio. Con questa peculiarità si sono dimezzati i volumi rispetto ai depositi di precedente generazione. L'impianto lavora su 2 turni ed è controllato da soli 3 addetti qualificati.

Gli 8500 scaffali mobili composti da uno scheletro di acciaio leggero ad alta resistenza, riciclato, con assi in legno lamellare di abete, hanno sostituito le vecchie scalere fisse presenti nei tradizionali magazzini.

Con questo sistema gestionale ogni 10 o 15 giorni non solo viene pulita e rivoltata ogni singola forma, ma viene raschiata anche l'asse di legno dove è appoggiata.

Le qualità organolettiche del formaggio sono preservate durante tutto il processo di maturazione da un controllo digitale costante in un ambiente nel quale sono garantite omogeneità microclimatica, stabilità igrometrica (75-85% u.r.) e termica (16-18°C).

Tra i plus della nuova struttura ci sono la totale autosufficienza energetica, ottenuta grazie ai pannelli fotovoltaici sulla copertura del magazzino e il notevole risparmio di energia per scaldare o raffreddare dovuto alla forte riduzione del volume degli spazi liberi e alla coibentazione.

Lo scorso anno il magazzino robotizzato Sant'Agata si è aggiudicato il primo premio per l'innovazione sostenibile di processo ai "Dairy Innovation Award", assegnati da una giuria internazionale di esperti e scienziati.



In Campidoglio un convegno promosso dalla delegazione Onaf di Roma

One Health

Quale integrazione tra salute umana, animale e ambientale

di *Ilaria Castodei*

Un evento di grande attualità che ha lasciato il segno. Il 22 marzo si è tenuto nella sala "Laudato Si" del Campidoglio il convegno organizzato dalla delegazione Onaf di Roma, riguardante un importante argomento al quale molte istituzioni mondiali si stanno dedicando e che sta a cuore anche al Comune di Roma e cioè l'integrazione tra salute umana, animale ed ambientale.

Dopo una brevissima introduzione del moderatore nonché delegato **Domenico Villani**, ha preso la parola l'assessore all'Agricoltura, Ambiente e ciclo rifiuti di Roma capitale, **Sabrina Alfonsi**, la quale ha affermato come uno dei passaggi cardini di questo tipo di integrazione è che tutto deve rientrare in un sistema di economia circolare e One Health ci suggerisce qual è il posto di ciascuno nell'ecosistema e come può contribuire. La scommessa è proprio quella di dedicarsi di più all'ambiente lasciando indietro le forme di antropocentrismo che si sono instaurate nei secoli passati.

È stata la volta di un ospite illustre del convegno, il premio Nobel professor **Giorgio Parisi**, che, non potendo essere fisicamente presente, causa Covid, ha registrato il suo intervento rispondendo a un'intervista, fatta in mattinata, da Domenico Villani. Parisi ha risposto che ciò che la scienza può certamente dire è che ciò che succede sulla terra non è a compartimenti stagni, il cambiamento climatico influenza il comportamento degli animali e delle zone selvagge; quello che succede provoca degli spostamenti generali che influenzano la salute degli animali e dell'uomo. In generale molte malattie vengono dal mondo animale in particolare quello allevato, quindi ciò si ripercuote sulla qualità della alimentazione umana.

È tutto interconnesso. Non è facile trasferire all'opinione pubblica ciò che

è ormai chiaro agli scienziati. Ha aggiunto che serve una capacità di fusione delle intenzioni comuni e soprattutto un cambiamento radicale dei comportamenti. Sebbene l'interconnessione tra salute animale e umana sia sempre esistita, l'uomo come animale onnivoro e nell'antichità come cacciatore, ha sempre avuto a che fare con gli animali e con carni anche selvagge; la speranza è quella di riuscire a ritornare a sistemi meno intensivi, al rispetto assoluto dell'animale per non rischiare di ammalarci.

Il convegno è proseguito con il riscontro della responsabile della sostenibilità del Wwf Italia **Eva Alessi**, alla quale è stato chiesto di fare una fotografia delle condizioni attuali del nostro pianeta. La Alessi ha spiegato come l'argomento One Health sia proprio alla base della missione di una associazione che si occupa di ambiente e di come le persone possano vivere in armonia con questo. Solo riconoscendo quanto la salute umana sia fortemente connessa con la salute della natura e delle specie animali si può mettere un freno agli effetti nefasti che l'uomo ha innescato e tutelare la salute umana stessa.

Sapendo che i regni biologici sulla terra sono tanti e di questi una piccolissima parte comprende l'uomo, si vede però come questo stia riuscendo a distruggerla, alterando molti ecosistemi. Molte delle deforestazioni oggi avvengono per far posto all'agricoltura. Questa negli ultimi 50 anni è cresciuta del 300% e i 7 giganti dell'agricoltura moderna responsabili della distruzione della maggior parte delle foreste tropicali sono l'allevamento di bovini, olio di palma, soia, cacao, caffè e poi le due commodity non alimentari, la gomma e il legno.

L'80% della perdita della biodiversità terrestre e marina è associabile ai sistemi alimentari e alle diete sempre più proiettate verso le proteine animali, come anche gran parte dell'emissione di gas serra, per causa dell'aumento delle economie, ricchezze e benessere. Bisogna ricominciare quindi da One Health, come concetto multidisciplinare, che è riconosciuto ormai dalle maggiori istituzioni mondiali. Il cibo è la leva più importante per salvare il pianeta.

La parola è passata a chi ha potuto spiegare la componente animale di tale integrazione sanitaria, **Alessandro Fantini**, veterinario e direttore del magazine on line Ruminantia, al quale è stata chiesta una panoramica sugli allevamenti intensivi e le loro problematiche e se ci sono segnali di speranza di un cambiamento nel sistema.

Fantini ha introdotto inizialmente il termine allevamento intensivo paragonandolo alle soluzioni delle grandi città moderne ad alta densità. Ma oggi la sensibilità ha portato a parlare prima di benessere dell'animale e poi sempre più dei suoi diritti. Anche l'Europa con la Commissione Europea ha chiesto di introdurre nelle costituzioni europee leggi sul diritto degli animali per sensibilizzare i vari paesi.

Bisognerebbe concretizzare un modello di sistema nel quale tutti indistintamente possano avere accesso a cibo sano, trovando un equilibrio tra le necessità dell'ambiente e quelle dell'uomo.

Siamo nell'era dell'Antropocene, dove l'uomo cerca di produrre più possibile in poco spazio, l'era dell'economie di scala. Fortunatamente oggi ci si sta allontanando da questi principi e il benessere degli animali rientra in questo contesto. Va innescato un dialogo tra la produzione primaria, gli allevatori e agricoltori, e il resto del mondo e l'opinione pubblica. Questo dialogo deve essere privo di pregiudizi e stereotipi, che si ponga il problema di riconoscere l'uomo come custode e non padrone del creato. One Health è una parola centrale tra una economia devastante e un aspetto plurifattoriale.

Da una disamina generale si è passati al campo, con l'intervento di un allevatore, **Andrea Cippitelli**, proprietario di Fattoria Faraoni a Sutri (Viterbo),

che conduce la sua azienda nel pieno del rispetto degli animali allevati e al quale è stato domandato se esiste un numero di capi animali al di sopra del quale cambia l'attenzione dell'allevatore. Cippitelli ha spiegato come l'attenzione dell'allevatore non cambia assolutamente, cambia la complessità con la quale si deve prestare quell'attenzione. Fondamentale è l'ambiente nel quale vivono gli animali e le interazioni che si creano con l'uomo. Quando un animale è in equilibrio con il suo pascolo, questo diventa più ricco e forte, non si usa più l'irrigazione e si può pascolare per 8 mesi all'anno grazie al pascolo rigenerativo. Non dando concime sicuramente si ha meno latte ma quello che si produce è di altissima qualità. Si può avere, secondo Cippitelli, rispetto dell'animale nel suo ambiente rispettando anche la sua natura.

Da una azienda agricola medio-piccola si è passati a chi conduce una grande e storica azienda che trasforma oltre 400 tonnellate di latte al giorno, 9 stabilimenti con esportazioni in 60 paesi al mondo, come è la situazione del mercato al momento.

A parlare è stato **Antonio Auricchio**, responsabile dell'omonima azienda italiana che ha compiuto 150 anni di attività. Un vanto dell'azienda è quello di essere tra le prime industrie alimentari al mondo a gestire una produzione eco-compatibile.

Nella tabella Auricchio di contributo agli agricoltori c'è un grande rispetto all'alimentazione degli animali e nello specifico questa è una prerogativa essenziale per le Dop. Gli allevamenti intensivi non rientrano in queste. Oggi è obbligatorio fare sostenibilità, essere uniti in una grande qualità che è il nostro made in Italy che è composto di prodotti di altissimo livello e che tutti vogliono copiare, vedi il parmesan o il gorgonzola. Il prodotto italiano è di successo perché è buono, è il nostro ambasciatore nel mondo. Passando alla salute umana è stata la volta dell'intervento di **Flavio Di Gregorio**, medico, esperto di alimentazione, nonché maestro assaggiatore e docente Onaf, al quale è stato chiesto perché il cibo del futuro è stato individuato nella componente entomologica del mondo animale, ovvero gli insetti. La risposta è sì perché nel 2050 saremo intorno ai 15 miliardi nel mondo e per sfamare tutti sembrerebbe che non si possa non ricorrere agli insetti. Maggiori dettagli sull'argomento specifico si trovano in un articolo presente su questo stesso numero a cura del dottor Di Gregorio.

A chiudere il convegno l'intervento di **Andrea Vianello**, direttore di Rai Radio 1 e Gr Radio Rai, il quale ha confermato la poca attenzione dei media su un tema così importante come One Health, dovuta ad un vizio del giornalismo che spesso non rende interessanti notizie importanti. Nello stesso tempo ha evidenziato che sul tema specifico c'è oggi un cambiamento di tendenza e, rispetto al passato, c'è una maggiore sensibilità; ha aggiunto che in radio, invece, essendo libera dai report immediati degli ascolti, si riesce ad affrontare meglio tali delicati argomenti.

Il convegno One Health ha voluto mettere un primo tassello verso una decisa sensibilizzazione all'argomento sostenibilità, sperando che sia stato per tutti, istituzioni e singoli, il primo scalino di una scala che sembra ad oggi molto ripida, ma piolo dopo piolo si può insieme arrivare in cima nell'interesse comune del nostro pianeta.



Intervista al fisico intervenuto al convegno di Roma

Il Nobel Parisi

«Io, la scienza, il cibo e il formaggio»



di Susanna Coen

Il convegno One Health organizzato dalla delegazione di Roma e di cui si parla in un articolo a parte, non è stato solo un successo dal punto di vista della partecipazione e dei lusinghieri apprezzamenti ricevuti, ma anche l'occasione per conoscere più da vicino alcuni tra i suoi relatori e le loro opinioni, tra cui il professore di Fisica Teorica, Accademico dei Lincei e Premio Nobel per la Fisica, Giorgio Parisi che ci ha cortesemente concesso l'intervista che segue.

Quali sono le basi scientifiche su cui poggia la visione olistica e meno antropocentrica del One Health?

Esistono precise argomentazioni scientifiche. L'idea di base è che poiché noi esseri umani dipendiamo per l'alimentazione dagli animali e dalle piante, la loro salute influenza la nostra, così come non possiamo star bene se il clima e il pianeta hanno dei grossi problemi. La visione del One Health vuol dire

essenzialmente che noi non possiamo separare la salute umana dall'ambiente, dalla salute degli animali, dalla salute delle piante e devo dire che sfortunatamente ce ne siamo accorti solo durante l'epidemia di Covid, quando c'è stato un passaggio di una malattia dagli animali all'uomo, cosa che spesso accade. È chiaro che il modo in cui venivano trattati gli animali nel mercato di Wuhan è qualcosa che alla fine è risultato essere estremamente pericoloso per tutti noi. Quindi l'idea del One health, che ovviamente è precedente al Covid, è fondamentale per cercare di impostare un discorso sensato sulla salute umana.

Visto il grande spreco alimentare, crede ci sia bisogno di nuove fonti di approvvigionamento, quali la produzione di cibo in laboratorio o il ricorso all'utilizzo di insetti su scala?

Lo spreco alimentare è qualcosa che si dovrebbe evitare. Altre soluzioni come la produzione di cibo prodotto in laboratorio o il ricorso agli insetti su larga scala sono delle opzioni che si possono usare

per diminuire l'impatto sull'ambiente. È chiaro che mangiare la carne di laboratorio, oppure la carne naturale, o ancora non mangiarla affatto deve essere una scelta individuale. Come è chiaro che l'uso di carne di laboratorio impatterebbe non solo dal punto di vista di consumo di risorse destinate agli allevamenti, in quanto si eviterebbero anche i danni inferti agli animali negli allevamenti industriali. Questo tipo di carne potrà diventare di largo consumo forse tra 10 anni e più, allorché prodotto su larga scala e a costi più bassi rispetto a quelli della carne naturale. D'altro canto l'utilizzo di insetti non mi preoccupa più di tanto, anche perché gli insetti in fondo non sono differenti dai crostacei che noi mangiamo tranquillamente. Si tratta di soluzioni alternative che aggiunte alle altre, fanno parte di un pacchetto di possibili interventi utili. Ovviamente chi non vuole mangiare gli insetti non li mangia, così come succede per il formaggio con i vermi: non c'è alcun obbligo.

Perché spesso la scienza per far accettare dei principi dimostrati è costretta a lottare contro qualcuno o qualcosa, ritardando in questo modo la loro affermazione? Di chi è la responsabilità?

La scienza per affermare dei principi deve lottare, specialmente quando questi principi vanno contro interessi personali, industriali o costituiti a cui si oppongono. Abbiamo visto, per esempio, quanto tempo ci è voluto per far accettare alle compagnie che producevano tabacco il fatto che il fumo fosse cancerogeno. O ancora, come le persone che devono dimagrire, tendono ad accettare meno gli argomenti scientifici quale, ad esempio, il rapporto tra il sovrappeso ed il tasso di mortalità. In generale non c'è peggior sordo di chi non vuol sentire e molto spesso i principi dimostrati della scienza trovano ostacoli soprattutto quando implicano dei cambiamenti di atteggiamento e di abitudini. Poi, è chiaro che ci sono delle persone che rifiutano la scienza a prescindere, e questo è connesso al fatto, secondo me, che nelle scuole non si spiega bene come funziona la scienza, come si forma tra gli scienziati il consenso scientifico su una scoperta e come in tutto questo c'è la massima buona fede e



Giorgio Parisi, Premio Nobel per la fisica 2021

che quindi ci si può fidare. Convincere tutti è un lavoro estremamente complicato, bisogna cominciare a farlo dalle scuole. Anche i giornalisti dovrebbero aiutarci, ma spesso i media vanno per altre strade.

Qualche anno fa su una delle più accreditate riviste scientifiche, cioè Lancet Oncology, è stato pubblicato un lavoro durato 15 anni, su un campione rappresentativo di 136.384 individui, provenienti da 21 paesi dei cinque continenti, con cui si dimostrava come il consumo di latticini era associato ad una diminuzione del rischio di mortalità e della comparsa di malattie cardiovascolari. Questa notizia non è stata ripresa dalla stampa e dai media. Perché?

Il risultato è estremamente interessante, non ho letto il lavoro, però certamente Lancet Oncology è una rivista valida e il campione è rappresentativo. Il problema, secondo me, è dovuto al fatto che molto spesso i giornalisti non si rendono conto della differenza tra uno studio che coinvolge più di 100 mila individui e che dura diversi anni ed uno studio fatto su 100 individui che dura 1 anno. Il peso diverso e quindi il corrispondente diverso apporto ed interesse che i due studi forniscono all'umanità viene sottovalutato. Inoltre fa velo una resistenza a cambiare all'improvviso delle posizioni prese precedentemente.

Quale è il suo rapporto con i formaggi?

Per me i formaggi rappresentano, in qualche modo, il cibo dei giorni di festa, con cui si mangia del buon pane e si beve del buon vino e anche con una certa riverenza. Non lo mangio tutti i giorni per tanti motivi, tra cui quello che l'ho associato al vino che, per abitudine, non bevo tutti i giorni. Certo bisognerebbe essere molto morigerati e prendere una piccola quantità di formaggio e di vino. Il fatto è che noi siamo in grado di resistere a tutto tranne che alle tentazioni.

C'è un formaggio che potrebbe associare alla sua attività o viceversa uno suo studio o ricerca che potrebbe associare ad un formaggio in particolare?

Si, un suo studio sui formaggi che in qualche modo

è connesso alla mia attività di ricerca è stato fatto da un amico consultato da una ditta che produceva Emmentaler, il cui problema era la mancanza di occhiature. Problema, ovviamente non da poco. Ebbene dopo un'attenta ricerca, in questo caso scientifica, effettuata anche con l'ausilio di strumenti sofisticati come il microscopio, è stata trovata la causa. In sostanza si era passati da un luogo di raccolta del latte in cui la presenza del fieno generava i batteri artefici delle occhiature, ad un luogo in cui la mancanza del fieno privava il latte dei batteri necessari alla produzione delle bolle di gas. Quindi si è trattato di un caso interessante di applicazione della fisica alla teoria dei formaggi.

Il mondo dei formaggi è pieno di leggende, soprattutto per quanto riguarda le loro origini, spesso addirittura ci sono formaggi che si fanno risalire ad errori inconsapevoli. Nella scienza succede lo stesso? Quanto conta la casualità?

Ogni ambiente ha le sue leggende. Per quanto riguarda le scoperte basate su argomenti sbagliati, questo capita molto più spesso di quello che si possa pensare. Perché sovente gli scienziati pensano anche inconsciamente e quindi svolgono una argomentazione inconscia che non sono in grado di esprimere con parole e poi cercano di giustificare l'intuizione che hanno avuto con un argo-

mento sbagliato, però alla fine il risultato è giusto.

Il latte è l'alimento più completo, dal punto di vista nutrizionale, che conosciamo. Esiste nella scienza un elemento o principio simile paragonabile al latte, cioè avente la caratteristica dell'unicità?

Mi viene da pensare all'aritmetica. È difficile fare scienza senza la possibilità di contare. Fisica, matematica, chimica, statistica, si basano sull'aritmetica.

Secondo lei l'educazione alimentare nella scuola dovrebbe essere materia obbligatoria?

L'educazione alimentare certamente è fondamentale, ma anche l'educazione sanitaria. Basti pensare come sia importante spiegare come funzionano i microbi, i vaccini, e gli antibiotici. Dal momento che quello che noi mangiamo è qualcosa che ci può rovinare la salute, educazione sanitaria ed educazione alimentare vanno assieme.

Non poteva non esserci questa domanda, vietata agli assaggiatori ma non a lei. Quale è il suo formaggio preferito? Se ne ha uno ovviamente. Preferisco gli erborinati, in particolare il gorgonzola piccante, poi ovviamente mi piacciono anche altri formaggi.

PS. Un grande ringraziamento al prof. Giorgio Parisi per la disponibilità e al delegato Onaf Roma Domenico Villani per la sua attiva collaborazione.





ColDiversa, mangia bene per fare bene

di Marino D'Angelo*

«L'uomo è ciò che mangia» affermava Ludwig Feuerbach già nella seconda metà dell'Ottocento. Ma è anche quello che produce e cucina.

Questo significa che la costruzione di un mondo a misura di tutti non può prescindere da una politica del cibo che determini modelli produttivi accessibili ed un ripensamento della scelta alimentare in termini di eco sostenibilità della produzione e dei rituali di consumo.

In questa convinzione trova le sue radici ColDiversa, il progetto di intervento sociale nel mercato del cibo realizzato con il contributo della Fondazione Prosolidar da Abili Oltre, associazione di promozione sociale impegnata nel favorire l'inclusione lavorativa di Persone con disabilità e socialmente svantaggiate.

ColDiversa è una rete alternativa di promozione, distribuzione e vendita di produzioni agro-alimentari ed eno-gastronomiche provenienti da realtà del terzo settore e da aziende che operano in dimensioni di eco sostenibilità ed impiegano nel processo produttivo lavoratrici e lavoratori con disabilità e/o svantaggio sociale.

Una rete alternativa, solidale, inclusiva, innovativa che vive del lavoro di Persone con disabilità, abilità e fragilità sociale impegnate in tutta la filiera produttiva e distributiva a misura delle proprie abilità lavorative e così facendo realizza il suo claim "Mangia bene per fare bene!" ovvero la convenienza di coniugare i bisogni di consumo con l'impegno civile.

Lo scopo è quello di fare emergere e promuovere le Imprese Sociali del Mercato agro-alimentare

ed eno-gastronomico offrendo opportunità di acquisizione di nuove quote di mercato e quindi di sviluppo economico ed organizzativo, con l'obiettivo di incrementare la quota di occupazione delle cosiddette categorie svantaggiate. Il business plan di ColDiversa è articolato in diverse aree di attività:

- Distribuzione e vendita di prodotti agroalimentari ed eno-gastronomici su www.coldiversa.com, piattaforma e-commerce B2C per la compravendita on line delle produzioni alimentari degli aderenti alla rete ColDiversa;
- Mercati alimentari in piazza a filiera corta nella città di Roma e Provincia, con prossime tappe a Milano, Napoli e Bari;
- Social Street Food, con offerta di piatti della tradizione regionale e locale preparati con i prodotti della rete ColDiversa;
- Catering solidale, fornitura di alimenti, bevande e servizio per Eventi e Cerimonie;
- Partecipazione ad eventi e fiere nazionali ed internazionali;
- Promozione delle produzioni social food;
- Educazione alimentare ed al consumo;



- Formazione lavorativa di persone con disabilità e socialmente svantaggiate;
- OL3D Centro Stampa inclusivo per stampa, servizi grafici e digitali, supporti ed accessori per la comunicazione.

Le realtà produttive che aderiscono alla rete spaziano dal mondo delle cooperative sociali a quello delle associazioni non profit del terzo settore nonché a quello di Imprese in diverso modo impegnate in politiche aziendali di accessibilità ed inclusione sociale. Realtà che agiscono in svariati ambiti di intervento sociale, a partire dalla disabilità e fino all'economia carceraria, passando per l'inclusione delle fasce di immigrazione e per l'inserimento lavorativo delle donne vittime di violenza.

Ricco il catalogo dei prodotti agro-alimentari ed eno-gastronomici, che soddisfa un'ampia gamma dei bisogni alimentari giornalieri e gourmet con un'offerta di qualità caratterizzata dalla naturalità dei prodotti e della loro lavorazione.

Un particolare interesse ColDiversa sta coltivando verso il mondo italiano della produzione casearia in genere e di quello dei formaggi in particolare, valorizzando gli aspetti fondanti di un metodo di lavorazione che da secoli armonizza il lavoro umano con la cura dell'ambiente e degli animali.

L'accoglienza di ColDiversa nell'affollato mercato del cibo, come testimoniata da un aumento costante della quota dei consumatori abituali, a partire dai Gruppi di acquisto solidali, ci racconta di un Paese orientato ad un futuro industriale capace di coniugare profitto e bisogno sociale ed ambientale. Un futuro per tutti e di tutti.

*Presidente di AbiliOltre

Parla il presidente Afidop (Associazione consorzi Dop)

Auricchio

«Sogno i formaggi italiani nelle vetrine del mondo»

di Domenico Villani

Non è raro imbattersi in qualche prodotto che viene identificato con il nome del produttore o della marca. In sostanza il nome commerciale di un prodotto si trasforma in nome comune che può arrivare ad identificare un'intera categoria merceologica. Da bambino ero ghiotto di formaggi e di uno in particolare che in famiglia veniva chiamato l'Auricchio. Solo in età post adolescenza scopro che quel formaggio era un provolone, mentre Auricchio era il nome del produttore. Ovviamente non ero l'unico a fare questo tipo di identificazione, anche oggi sono in molti che continuano a farla e non è certamente un caso.

Considerato il mio forte legame con questo formaggio, che nel tempo non si è affatto ridotto, quando ho avuto modo di incontrare Antonio Auricchio non mi è parso vero, e non ho perso l'occasione di relazionarmi con lui.

Antonio insieme ai fratelli Alberto e Giandomenico, esponenti della quarta generazione, gestisce tutto il gruppo che conta oramai oltre 350 milioni di fatturato.

In quel nostro primo incontro sono state sufficienti poche parole per condividere l'idea di organizzare insieme un evento nella Capitale che avesse come protagonista, ovviamente, il famoso formaggio. L'occasione è stata il convegno One health sul tema dell'integrazione tra salute umana, animale e ambientale, dove Antonio Auricchio era invitato a fornire il suo contributo, anche nel ruolo di presidente dell'Afidop (Associazione Consorzi di tutela dei formaggi Dop) che ricopre dal giugno 2021. Così dopo il convegno, per celebrare nuovi Assaggiatori Onaf, è stata realizzata una verticale in cui la vetta era rappresentata da un provolone prodotto nel 2011, giorno del suo compleanno. Un successo che ha creato l'opportunità di una breve intervista.

Partiamo dal tema del convegno in cui si parlava di salute: quale è l'attuale salute dell'azienda Auricchio?
«Pur con le difficoltà del momento, che tutti conosciamo, grazie al costante impegno di tutti i nostri dipendenti, stiamo avendo delle buone performance».

Dal momento che è anche presidente dell'Afidop: come sta l'associazione che presiede?
«Per produrre i formaggi Dop italiani è necessario un grande senso di responsabilità nella tutela della qualità che è strettamente legata alla territorialità. L'associazione è molto attiva nel difendere le grandi Dop italiane con iniziative idonee alla salvaguardia dell'originalità dei prodotti».

Andiamo un po' sul personale. A che età si è accorto che stava in una famiglia particolare, con una storia importante di 150 anni e con una tradizione

da portare avanti?

«Praticamente da sempre, mi piace dire che sono cresciuto a "pane e formaggio". Ho avuto la fortuna di avere un grande padre che sin da piccolo mi ha fatto conoscere i valori fondanti della mia famiglia che sono i medesimi della azienda».

Lei rappresenta la quarta generazione della famiglia Auricchio, è già pronta la quinta?

«Sì, la quinta generazione è già pronta e in parte ha già fatto il suo ingresso in azienda».

Se lei fosse un formaggio, quale sarebbe, a parte il provolone?

«Certamente il Gorgonzola».

È possibile coniugare la dimensione industriale con la tradizione?

«Siamo sempre molto attenti a scegliere tra le opportunità che si presentano, quelle aziende che possano condividere la filosofia del gruppo di cui entrano a far parte e ad integrarsi con esso».

A parte i vari pay-off utilizzati dalla comunicazione, c'è una parola chiave dell'azienda Auricchio?

«La qualità».

La sua azienda è da tempo impegnata sul tema della sostenibilità, c'è qualcosa che siete riusciti a fare e che vi rende orgogliosi?

«Abbiamo installato un impianto di concentrazione del siero che consente un notevole risparmio di acqua. Parte dell'energia utilizzata è prodotta da impianti fotovoltaici installati negli stabilimenti del gruppo. L'azienda è attenta ad ogni opportunità ed innovazione che comportino positive ricadute in materia di efficientamento energetico e sostenibilità ambientale».

Parliamo un po' di export. Si sa che noi italiani siamo molto bravi a fare i formaggi, ma meno bravi a saperli vendere. Tant'è che appena si aprono le porte di un nuovo mercato nello scenario mondiale, i primi ad arrivare sono i francesi che sono molto bravi a saperli raccontare. È evidente che si tratta di un fatto culturale e non di capacità. Cosa deve essere fatto per colmare questa lacuna?

«Ritengo che si dovrebbe fare più "lavoro di squadra" da parte di tutti i soggetti coinvolti, produttori, intermediari e autorità competenti per far conoscere i formaggi italiani che inoltre hanno il vantaggio di essere di tante e diverse tipologie».

Come vede il futuro dei formaggi? Si verificherà ciò che sta succedendo per la carne e cioè la bistecca vegetale o prodotta in laboratorio o "creata" con la stampante 3D?

«Non credo che, per adesso, questo sia possibile, in particolare per i prodotti che hanno caratteristiche peculiari come i formaggi Dop».

Ultima domanda: il sogno nel cassetto?

«Vedere i formaggi italiani nelle vetrine di tutto il mondo».

Un bel piatto di insetti

La nuova frontiera del cibo, dopo il via libera al consumo di farine a base di grilli, tarme e cavallette. Tante le incognite per la salute oltre i presunti benefici

di Flavio Di Gregorio

Oltre alle problematiche ambientali ed animali, il terzo elemento del convegno "One Health" che si è tenuto nella capitale per iniziativa della delegazione Onaf di Roma, è caratterizzato dalla salute umana. Oggi sembrerebbe che si sia trovata la ricetta giusta per ridurre o addirittura eliminare gli allevamenti prevalentemente di bovini e suini, una delle cause principali dell'inquinamento del nostro Pianeta per produzione di gas serra.

Da oltreoceano sta avanzando una nuova frontiera dell'alimentazione basata sul consumo di insetti e carne artificiale monoclonale.

In particolare la commercializzazione ed il consumo di farine di insetti commestibili per l'organismo umano quali grilli, tarme della farina e cavallette ha ottenuto di recente l'autorizzazione da parte dell'Efsa (Ente Europeo per la Sicurezza Alimentare) conseguente all'approvazione dell'Fda (Food and Drug Association) americana avvenuta alcuni mesi prima.

Il nobile principio di abbattere la fame nel mondo entro il 2050, quando saremo circa 15 miliardi di esseri umani, bombe nucleari permettendo, cela un enorme business in grado di invadere il mercato italiano, rivoluzionare la nostra dieta, spazzando via dal piatto tutti quegli alimenti mediterranei tradizionali, molti dei quali sono stati, a ragione, fino ad ora protetti da marchi Igp, Dop, Pat e Stg.

La scelta di questa tipologia di cibo è dettata dal fatto che nel continente asiatico, africano e australe vengono consumati da secoli, per cui li possiamo mangiare anche noi europei.

Ma a molti sfugge che in passato l'introduzione di prodotti provenienti dalle Americhe quali ad esempio il pomodoro sono state problematiche.

Ci sono voluti almeno tre secoli di incroci e di lotte con la nostra flora batterica per poterlo digerire fino ad innalzarlo ad elemento portante della Dieta Mediterranea, cosa storicamente non veritiera.

E con gli insetti quali pericoli si celano per il nostro organismo e per la nostra salute? Questi possono provenire da sostanze chimi-



che sia utilizzate in allevamento, come farmaci veterinari, inquinanti organici o pesticidi presenti nell'ambiente o nella loro dieta.

Gli insetti sono normalmente vettori di varie patologie infettive visto che nella loro flora batterica sono presenti Escherichia Coli, Salmonella e Campylobacter, neutralizzabili solo ad alte temperature di cottura, oltre a parassiti e miceti.

Per bonificare la moltitudine di insetti dalla loro malsana, per noi, flora batterica vengono utilizzati farmaci in grado di far sviluppare ai consumatori abituali antibiotico resistenze.

La presenza di quantità rilevanti di metalli pesanti quali il Cadmio nell'organismo dei grilli e di Arsenico e Selenio nelle Tarme può arrecare ulteriori danni alla nostra salute nel tempo.

Altro pericolo può provenire da una loro alimentazione con alimenti Ogm, proibita sulla carta, oppure lontana dalle loro caratteristiche genetiche, con conseguente modificazione di proteine in Prioni, come già è accaduto nell'encefalopatia da "Mucca Pazza".

La lavorazione industriale degli insetti, come quelle suine e bovine, può dare origine a composti potenzialmente tossici come ammine aromatiche eterocicliche, idrocarburi poliaromatici (Ipa), cloropropanoli, furani e acrilammide, per reazioni chimiche o termiche tra insetti e altri ingredienti.

Dal punto di vista nutrizionale gli insetti sono un "alimento" iperproteico, si arriva sino al 60%. Contengono un'alta percentuale di fibra presente nel loro esoscheletro di chitina, non digeribile soprattutto quella delle ali e del rostro, hanno uno scarso contenuto in carboidrati e di grassi.

Gli insetti sono ricchi di sostanze cosiddette "antinutrizionali", agenti chelanti che non permettono l'assorbimento organico di minerali e vitamine, quali tiaminati, fitati, ossalati, tannini, chinoni ecc.

L'eccesso di nuove proteine nella nostra alimentazione comporterà la comparsa di nuove allergie alimentari, e problematiche epatiche e renali, soprattutto se questo cibo entrerà di routine nella nostra dieta.

La Dieta Mediterranea, ricca in carboidrati complessi e fibre, a percentuali di contenuto proteico limitato massimo del 15%, è stata sostituita negli ultimi trenta anni dalla Dieta Occidentale Moderna ricca in zuccheri, povera in fibre, ricca in proteine e grassi animali, fino ad arrivare alla Dieta del Futuro, iperproteica, ricca di fibre non idonee e diverse da quelle vegetali.

Tutto ciò comporterà una ulteriore involuzione nutrizionale ed una

devastazione, simile a quelle barbariche, delle tradizioni alimentari delle popolazioni mediterranee.

Soprattutto la nostra gastronomia, le sue ricette e i suoi ingredienti biodiversi verranno spazzati via in un ventennio, se non si ricorre ai ripari.

Nel mondo del formaggio forse rimarranno i grossi marchi come il Parmigiano o il Gorgonzola, mentre le piccole Dop come lo Strachitunt o la Sprezza della Giudicarie resteranno solo dei cimeli da museo.

Per cui è un dovere istituzionale e nostro di cittadini consumatori mediterranei di proteggere in tutti i settori alimentari i prodotti del territorio che siano Dop, Igp, Pat o altro.

Sarà inoltre necessario approntare delle nuove strategie con alternative alimentari, sane e nostrane, in modo da contrastare su larga scala l'avanzata degli insetti e della carne artificiale, creando un vero e proprio muro di protezione, sapendo che al di là di esso si mangiano schifezze nutrizionali travestite da piatti gourmet, mentre al di qua solo cibi genuini e sani.

Concludendo. Se il vero scopo è quello di risolvere la fame nel mondo, perché a coloro che sono veramente poveri e che si cibano da sempre di insetti viene riproposto lo stesso alimento a mo' di merendina e con dei costi? E' eticamente corretto?

Non sarebbe forse il caso di alimentarli e soddisfarli finalmente in modo diverso? Le alternative alimentari ci sono, basta solo volerle attuare.

Un ultimo pensiero va ancora ai piccoli esseri: se scappano dal recinto alcune vacche è abbastanza facile andarle a riprendere. Ma se scappano milioni e milioni di insetti da un allevamento dobbiamo chiamare la Protezione civile?





Bruss

quel sapore
piacevole e pungente

di Fabrizio Salce

Oggi parliamo del "Bruss". Di cosa si tratta in realtà? Il nostro protagonista altro non è che un formaggio fermentato a latte crudo, spalmabile, e tipico del Piemonte.

Viene anche menzionato come formaggio anti spreco, e oggi più che mai ne abbiamo bisogno. Nato in antichità proprio dall'esigenza di recuperare vari tipi di formaggi dove un tempo la povertà regnava sovrana sul nostro territorio, ecco che allora i formaggi andati a male, troppo duri, troppo stagionati, non più piacevoli al palato non si buttavano ma si recuperavano.

Durante quei periodi di magra, nelle campagne del Nord Italia, si cercava di riutilizzare al meglio qualsiasi prodotto prima di eliminarlo definitivamente. In molte cascine dove si producevano formaggi si cercava pertanto di non sprecare niente.

Si prendevano gli scarti, le croste o semplicemente il formaggio vecchio e si impastava tutto insieme, poi si aggiungeva il latte e si mescolava il tutto per decine di giorni, lasciando riposare al sole il composto. Si creava così una crema omogenea, che veniva lasciata fermentare ancora per alcuni giorni.

La tradizione vuole che, soprattutto nei mesi più caldi, durante la fermentazione, venisse lasciato in cocci di terracotta anche per 40 giorni, mescolandolo con regolarità.

Era dunque una fermentazione lattica, proprio per il fatto che si aggiungeva il latte crudo che, a sua volta, risultava ingrediente fondamentale per farla iniziare. Si pensi che al termine della produzione, si poteva riscontrare la presenza di piccoli vermicelli all'interno, allora, in quei tempi, si mangiava così!

Oggi questo procedimento produttivo non si può più mettere in atto, motivo per cui si utilizza la grappa al posto del latte per avere una fermentazione alcolica che, oltretutto, avrà il compito di sterilizzare il formaggio prodotto; perché l'alcol abbatte tutti i batteri nocivi e lascerà in vita solo quelli utili per la fermentazione.

Al giorno d'oggi è assolutamente vietato introdurre nella lavorazione il latte, neanche quello pastorizzato perché darebbe vita ad una fermentazione lattica che non può essere

controllata per quanto riguarda la carica batterica, mentre con quella alcolica il problema non sussiste.

Si tenga presente che nel passato il "Bruss" era fondamentalmente un prodotto casalingo, consumato all'interno delle famiglie e non destinato alla vendita al pubblico.

Lo preparavano buona parte delle famiglie piemontesi, sia di montagna che in valle, perché rappresentava un modo alternativo di utilizzare le parti di formaggio non più edibili.

Quei formaggi avanzati venivano grattugiati, tagliati a scaglie, per poi essere mescolati fra loro al fine di ottenere un formaggio cremoso con un'elevata intensità aromatica, che veniva utilizzato soprattutto come condimento del pane raffermo precedentemente inumidito e spalmato con aglio.

Che dire a tal proposito se non che era una vera e propria tempesta di sapore. Il nome del formaggio "Bruss" con molta probabilità deriva dall'occitanico brousse, citato già nell'800 dal Grande Dizionario piemontese/italiano. Tutt'oggi per il suo sapore pungente un proverbio piemontese recita: "mac l'amor a l'è pi fört che 'l bro", soltanto l'amore è più forte del "Bruss".

Oggi viene prodotto con formaggi tipici del Piemonte, di più tipologie che vengono fatti a scaglie o grattugiati, miscelati insieme alla grappa. Dopo un lungo e laborioso processo produttivo viene messo in vasetti di vetro chiusi ermeticamente. Il colore può variare in base al tipo di alimentazione degli animali che producono il latte: in estate sarà di un colore tendente al giallo paglierino per via delle erbe e dei fiori di cui si nutrono all'aperto gli animali, mentre durante l'inverno il colore sarà tendente al bianco avorio poiché gli animali riposano in stalla e si cibano prevalentemente di fieno.

Una ricetta anti-spreco nata quando la povertà regnava sovrana. Si prendevano gli scarti, le croste o semplicemente il formaggio vecchio e si impastava tutto insieme. Poi si aggiungeva il latte e si mescolava il tutto, irrorando di grappa per decine di giorni, lasciando infine riposare al sole il composto.



Oggi il Bruss viene prodotto con formaggi tipici del Piemonte di più tipologie che vengono fatti a scaglie e miscelati insieme alla grappa.

**TUTTA LA PASSIONE PER I FORMAGGI
IN UNA STRAORDINARIA VILLA VENETA
DEGUSTAZIONI GUIDATE - MOSTRA MERCATO**

In collaborazione con:



Aspettando
Caseus 2023



di Maurizio Mazzarella

Dal 30 settembre al 1° ottobre a Piazzola sul Brenta (Padova), nella splendida Villa Contarini, si terrà la 19a edizione di Caseus, la grande rassegna veneta dedicata ai formaggi ideata per valorizzare il patrimonio lattiero-caseario regionale e portare all'attenzione dei consumatori la qualità e la varietà dei prodotti caseari locali.

Lo scorso anno, giunta alla 18a edizione, la manifestazione ha ampliato i suoi orizzonti assumendo una dimensione internazionale affiancando a Caseus Veneti altri due percorsi: Caseus Italiae e Caseus Mundi. Il primo dedicato ai produttori Italiani con la 4ª edizione del Concorso Nazionale dei Formaggi di Fattoria, mentre Caseus Mundi ha ospitato alcuni produttori provenienti da Grecia, Slovacchia, Polonia, Germania, Ungheria e Ucraina. Le novità sono state molto apprezzate dagli oltre 80 mila visitatori che hanno affollato i due giorni della manifestazione.

L'evento del 2022 ha visto 511 formaggi iscritti al Concorso Caseus Veneti e al Concorso Nazionale Formaggi di Fattoria, oltre 70 gli eventi fra convegni, cooking show, degustazioni, laboratori, e tanto altro con la partecipazione di oltre 3600 appassionati. Anche l'area mercato è stata ampliata con 100 stand presenti con i loro prodotti tipici, appartenenti sia al mondo lattiero caseario che a quello agroalimentare.

Ideato nell'ottobre 2005 in occasione dell'edizione veronese delle Olimpiadi dei Formaggi di Montagna, anno dopo anno Caseus ha visto crescere il consenso e la partecipazione. Il successo non solo è legato all'importanza che il formaggio riveste nella tradizione eno-gastronomica veneta, ma anche al peso che il comparto lattiero-caseario riveste nell'economia regionale. Il Veneto, con oltre 1.280.000 tonnellate di latte prodotto, è la terza regione a livello nazionale per produzione di latte dopo Lombardia ed Emilia Romagna, latte che per oltre il 50% è destinato alla produzione di formaggi Dop. L'offerta casearia veneta è molto ampia e i 394 formaggi iscritti al 18° Concorso Caseus Veneti provenienti da tutta la regione (20 bellunesi, 35 padovani, 156 trevigiani, 18 veneziani, 124 vicentini e 41 veronesi) lo dimostrano.

Grande risalto ha avuto anche la 4ª edizione del Concorso Nazionale dei Formaggi di Fattoria, organizzato da Onaf, per i formaggi prodotti fuori dal territorio veneto che ha visto 117 formaggi presentati da 50 aziende provenienti da 9 regioni (Abruzzo, Campania, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Marche,

Piemonte, Puglia, Toscana e Trentino-Alto Adige).

I Concorsi hanno impegnato per tre giorni oltre 100 giudici suddivisi fra Giuria Tecnica composta da Maestri Assaggiatori e Assaggiatori Onaf, Giuria Aurea composta da chef, giornalisti di settore e divulgatori, e dalla Giuria Popolare.

Le giurie tecniche hanno anche provveduto ad assegnare le targhe Onaf ai migliori formaggi presentati nei due concorsi. La targa Onaf "Premio Fernando Raris" al Miglior Formaggio Tipico Tradizionale presentato al concorso Caseus Veneti è stata assegnata al formaggio Malga Vecchio alpeggio 2021 prodotto dalla Malga Serona di Caltrano (Vicenza), condotta dalla famiglia Nicoli.

Come ricordato dal presidente Piercarlo Adami, questo premio sarà intitolato all'indimenticabile figura di Fernando Raris, fondatore della Delegazione di Treviso e primo delegato, incarico che ha retto per ben 22 anni, nonché consigliere nazionale per molti mandati. Eclettico e vulcanico si è sempre prodigato, sia in ambito regionale che nazionale, nel diffondere la cultura e la conoscenza del mondo caseario e della nostra organizzazione.

La targa Onaf per il Miglior Formaggio di Fattoria 2022 è stata invece assegnata al Caciocavallo stagionato in vinacce di Aglianico prodotto dalla Tenuta Chirico di Ascea (Salerno).

Caseus Veneti è anche solidarietà e alla fine della rassegna, come ogni anno, tutti i visitatori hanno avuto la possibilità di portarsi a casa, in cambio di una piccola offerta, un pezzo dei formaggi in concorso. L'iniziativa denominata "Forme di solidarietà" anche quest'anno ha avuto in Eleonora Daniele una madrina d'eccezione. Il ricavato della vendita è stato destinato a favore di alcune Onlus del territorio tra le quali la Città della Speranza, Life Inside e la Fondazione Lucia Guderzo.

Caseus 2022 è stato anche la cornice della cerimonia d'investitura dei neo-assaggiatori del corso Onaf di Santa Maria di Sala (Venezia) e del conferimento del titolo di Maestro Assaggiatore Onorario a Bruno Bernardi ideatore e curatore della manifestazione. La cerimonia si è svolta nella splendida sala della musica di Villa Contarini alla presenza del presidente Adami e di numerose autorità.

Oggi è già tempo di guardare al futuro e iniziare a lavorare per la 19ª edizione di Caseus sicuri che, anche quest'anno, l'impegno di tutti sarà ricompensato dalla presenza e dall'entusiasmo dei visitatori e degli espositori.

L'appuntamento per tutti gli appassionati e per i produttori è per sabato 30 settembre e domenica 1° ottobre a Piazzola sul Brenta per la 19ª edizione di Caseus.



Bruno Bernardi, ideatore di Caseus Veneti

Maestro dell'Onaf e di vita casearia



di Elio Ragazzoni

Dietro ad ogni concorso caseario c'è sempre un'idea e la riuscita dell'evento è direttamente proporzionale all'uomo che l'ha pensata. Non basta la gara e, talvolta, neppure una numerosa partecipazione. Le carte vincenti sono il come ed il perché certe iniziative siano costruite. Adesso le chiamiamo "visioni" ed è la passione che si concretizza, la capacità di realizzare crescita territoriali, nel rispetto di chi produce e con l'obiettivo di favorire crescita economica. Bruno Bernardi è un uomo che certe caratteristiche le ha. E' nato nel '53 ad Asolo, in provincia di Treviso, uno dei borghi più belli d'Italia. Il nonno contadino e il padre anche, che insieme a nove vacche aveva una vigna e della terra. La mamma, quando era bambino, lavorava la cagliata per preparare la "Casata", formaggio morbido, profumato e fresco, l'antesignano della "Casatella Trevigiana". Era il suo destino, studiò da maestro ma non insegnò mai. Il suo futuro stava scritto nel latte. Quando approdò all'Asprolat, l'associazione che riuniva i produttori di Belluno, Treviso e Venezia, era tempo di quote latte, bella palestra per aiutare concretamente i produttori e poi via così, mai maestro sui banchi di scuola, sempre "maestro" per consigliare correttamente i soci.

Caseus Veneti

Già nel 1996 organizzò la prima mostra del Morlacco e del Bastardo del Grappa che compie

oggi i ventisei anni. I formaggi erano locali ma lui li portò in giro per l'Italia ed iniziarono i successi. Poi venne la visione. Amico del, come lui grande, Gerardo Beneiton inventore del Caseus Montanus e delle Olimpiadi del Formaggio, ne raccolse il messaggio ed organizzò la sua prima grande vetrina di formaggi regionali, il concorso Caseus Veneti. Sono diciannove anni che la manifestazione prosegue senza interruzioni, con una crescita esponenziale di partecipanti ed interesse. Già da subito motivo dei consensi fu mettere insieme i grandi caseifici ed i piccoli produttori di malga. E' proprio lui a ricordare come «l'idea di valorizzare la tipicità e le produzioni di due mondi caseari che possono apparire diversi è stata vincente. Le due realtà si sono messe a confronto e ne è nato un miglioramento della qualità per entrambi». Ora la prestigiosa manifestazione veneta ha caratteristiche nazionali e si muove verso l'internazionalità. Il segreto di risultati così positivi? E' ancora Bernardi a parlarcene: «Ho sempre lavorato nel mondo organizzato - dice - e credo fermamente che anche la realtà agricola deve sforzarsi di ragionare in gruppo. Se mancasse la cooperazione l'agricoltura avrebbe minori opportunità di crescita. L'essenziale è che dietro ad ogni iniziativa ci sia reddito e sostenibilità economica».

Ed è stato così. La capacità di essere il collante attivo tra consorzi di tutela, allevatori e produttori ha favorito l'aiuto anche della Regione Veneto che con il presidente Zaia ha creduto nella riuscita del progetto aiutandola concretamente. Caseus Veneti, giunto oggi alla sua diciannovesima edizione, è annoverato tra i più importanti concorsi caseari d'Italia.

Maestro assaggiatore onorario

Alla domanda di descrivere un momento felice della sua carriera Bruno Bernardi ha ricordato la nomina, avvenuta lo scorso anno, a Maestro Assaggiatore Onorario dell'Onaf. La motivazione del diploma, consegnato dal presidente Adami, cita: «Per l'opera di promozione e valorizzazione dei formaggi e la realizzazione di importanti manifestazioni del settore caseario». Se si considera che oltre alla gestione di prestigiose mostre e concorsi caseari Bruno Bernardi ha coordinato il comitato promotore per il riconoscimento Dop della Casatella Trevigiana mai titolo di riconoscimento risulta più meritato. Ma c'è dell'altro. La sua attività ha sempre avuto una precisa colorazione di solidarietà sociale. I formaggi copiosamente giunti ai concorsi vengono utilizzati solo in parte e lui con l'aiuto di Eleonora Daniele, uno dei volti più amati della televisione italiana, organizza un'asta dei prodotti rimasti che frutta cifre importanti da donare alle associazioni impegnate nel sostegno agli affetti di autismo. Il patron Bernardi è anche uno dei pochi che organizza degustazioni al buio per i non vedenti. Il ragazzino che, stupito, guardava la mamma misurare i gradi della cagliata con il gomito perché i tempi erano quelli, è cresciuto e ha saputo far crescere.

Bruno Bernardi insignito del titolo di maestro assaggiatore onorario dal presidente Onaf Pier Carlo Adami, presenti il delegato Maurizio Mazzarella ed Eleonora Daniele



Di seguito i vincitori del IV° Concorso nazionale Formaggi di Fattoria che si è svolto a Caseus il 01-02 Ottobre 2022:

- FORMAGGI DI CAPRA - COAGULAZIONE PREVALENTEMENTE ACIDA
 - Il Carro srl Soc. Agr. - Putignano (BA)
- FORMAGGI DI CAPRA - COAGULAZIONE PRESAMICA, PASTA MOLLE/TENERA
 - Az. Agr. Agri Siamon - Basigliano (UD)
- FORMAGGI DI CAPRA - COAGULAZIONE PRESAMICA, PASTA SEMIDURA/DURA
 - Fabee s.s. Az. Agr. - Sesto al Reghena (PN)
- COAGULAZIONE PRESAMICA, PASTA SEMIDURA/DURA
 - Masseria Cinque Santi - Vernole (LE)
- FORMAGGI AROMATIZZATI
 - Tenuta Chirico srl Soc. Agr. - Ascea Marina (SA)
- PASTA MOLLE CON CROSTA (30GG - 60GG)
 - Tino Paiolo Fattorie di montagna Monterosso Grana (CN)
- PASTA MOLLE CON CROSTA FIORITA
 - Agricola Foradori Ss - Mezzolombardo (TN)
- PASTA MOLLE CON CROSTA LAVATA
 - Fontegranne Az. Agr. - Belmonte Piceno (FM)
- PASTA SEMIDURA (2-6 MESI)
 - Hofkäserei Hausen di Tribus Christoph - Lagundo (BZ)
- PASTA DURA (OLTRE 6 MESI)
 - Fattoria Zoff Soc. Agr. s.s. - Cormons (GO)
- PASTA FILATA SEMIDURA E DURA
 - Tenuta Chirico srl Soc. Agr. - Ascea Marina (SA)
- PASTA MOLLE SENZA CROSTA
 - Cerini Ssa Az. Agr. - Varallo (VC)
- FORMAGGI ERBORINATI
 - Malga Cavallara - Castello Tesino (TN)

In collaborazione con:



Il progetto Onaf "Città del Formaggio" avanza in tutta Italia. Ecco i centri che saranno insigniti nel 2023

• Alvignano



• Farindola



• Godrano



• Istrana

• Genova, Piazza de Ferrari



Città del formaggio 2023

Alvignano (Caserta)
4500 abitanti

Nel comune di Alvignano, come riportato nella scheda di candidatura sono ubicati vari caseifici con produzione di formaggi vaccini e bufalini, oltre a diversi allevamenti bovini e bufalini.

In particolare 3 caseifici, con produzioni significative che vengono esportate anche in altri continenti, aderiscono al Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana e producono altresì altre tipologie di prodotti caseari.

In particolare hanno contribuito anche alla valorizzazione della ricotta di bufala e l'attuale Presidente del Consorzio di tutela della ricotta di bufala Campana è proprio espressione di uno di questi storici caseifici ubicati nel Comune che da anni si dedica alla promozione del territorio attraverso iniziative mirate.

Farindola (Pescara)
1.343 abitanti

Il Pecorino di Farindola è un prodotto tradizionale antichissimo, le prime notizie risalgono ad alcuni scritti pervenuti dall'epoca imperiale romana, dove Plinio il Vecchio cita il "formaggio dei Vestini" e in maniera ancora più dettagliata l'autore Marziale nella sua opera "De Agricoltura" fornisce una esauriente descrizione del modo di produzione e delle zone di origine, identificate nella parte sud-orientale del Gran Sasso. Già da quell'epoca si lodava la bontà di questo formaggio.

Il metodo di produzione, rimasto sostanzialmente immutato, ne fa oggi un formaggio unico al mondo perché è il solo ad essere realizzato utilizzando caglio di maiale.

Un'altra sua unicità è dovuta al fatto che la tradizione della civiltà contadina assegna alle sole donne il ruolo di casare e il nome della donna che lo ha realizzato è riportato sull'etichetta.

Questo antico metodo di produzione è riportato in un disciplinare e regolamentato dal relativo Consorzio.

Genova

Motivazione essenziale è la storia della Prescinsêua, poco nota oltre i confini liguri, tra gli aneddoti si narra che la Prescinsêua era uno dei pochi omaggi che poteva essere fatto al Doge.

Pantaleone da Confienza nella Summa dei latticini riportava che Genova "commerciava in caci tome e prescinsole".

L'arte dei formaggiai genovesi nel 1700 a sottoripa citava la Prescinsola come uno dei formaggi che più veniva commercializzato.

Godrano (Palermo)
1.067 abitanti

A Godrano è presente il museo etno-antropologico "Godranopoli", museo della civiltà contadina a cui è legato un centro d'arte, fondato dallo studioso e critico d'arte Francesco Carbone. Particolarmente interessanti sono le ricostruzioni delle botteghe artigiane. L'economia è di tipo agro/pastorale, il cui sviluppo è condizionato dalla minima estensione dei pascoli oggi disponibili. Prospettive di sviluppo sono connesse ad un potenziamento della attività zootecnica e del turismo stagionale. Presso le aziende zootecniche locali si produce una particolare qualità di caciocavallo di Godrano (o Palermitano), apprezzato ed esportato in tutto il mondo.

Il Caciocavallo Godranese, chiamato comunemente il "fiore a quattro facce", prende le sue caratteristiche di sapore anche e soprattutto dalla qualità del latte, prodotto da vacche di razza autoctona (soprattutto la Cinisara) che pascolano per lo più libere fra le colline e i boschi. È a pasta filata, prodotto con le tecniche e gli utensili della tradizione. Ha ottenuto la denominazione di formaggio Pat, che ne riconosce e certifica i processi di lavorazione con attrezzature tradizionali.

Nel mese di luglio viene organizzata la tradizionale Sagra del Caciocavallo Godranese, occasione per poter assaporare il prezioso formaggio e le produzioni tipiche del territorio.

Istrana (Treviso)
9.067 abitanti

È un riconoscimento che andrebbe a sottolineare l'impegno e la dedizione portato avanti con determinazione e grande successo da gruppo di lavoro sostenuto e supportato dalla amministrazione comunale con il coinvolgimento di tanti volontari che prestano la loro opera nelle attività di supporto alle commissioni, alla realizzazione degli eventi, compreso la realizzazione delle preparazioni gastronomiche in collaborazione con l'istituto alberghiero di Castelfranco e aziende vinicole del territorio per gli adeguati abbinamenti. La nomina sicuramente offrirà nuovo slancio alla iniziativa di valorizzazione dei formaggi di fattoria veneti, in qualche modo impegnando anche le future amministrazioni a proseguire nel percorso finora portato avanti. È un attestato rivolto a un segmento produttivo che intende rivolgersi ai consumatori con prodotti buoni, genuini a un giusto costo avviando con loro un dialogo fondato sulla sincerità e sul reciproco ascolto.

Manciano (Grosseto)
7.071 abitanti

Manciano è il comune della Toscana con il più alto numero di ovini allevati, anche e soprattutto grazie alla presenza del Caseificio Sociale di Manciano che raggruppa 220 allevatori soci e che da oltre 60 anni svolge la propria attività.

Nel comune di Manciano, per l'esattezza nella frazione di Saturnia (più nota come centro termale), viene svolta una volta all'anno la Sagra del Formaggio. Nei trattati di agricoltura di Ignazio Malenotti, vengono indicata la qualità di alcune specie vegetali del comune di Manciano, particolarmente adatte all'alimentazione degli ovini da latte che rendevano unico il cosiddetto cacio ottenuto. Il Comune di Manciano, è anche meta delle greggi che transumavano dall'Appennino Toscano sino alla Maremma.

Morbegno (Sondrio)
12.190 abitanti

È sede della ultracentenaria Fiera del Bitto. Il Comune è caratterizzato da un'ampia varietà di formaggi prodotti nel territorio e promuove attivamente i prodotti caseari difendendo tradizione ed occupazione.

Vallo di Nera (Perugia)
347 abitanti

Lo scopo del progetto è salvaguardare e incentivare l'allevamento e la caseificazione con l'obiettivo di tenere viva la tradizione. La manifestazione "Fior di Cacio" è tra le poche che in Umbria danno lustro alle produzioni casearie, organizzata a Vallo di Nera da moltissimi anni.

Picinisco (Frosinone)
1.097 abitanti

Il territorio della Valle di Comino vede da sempre la presenza di aziende dedite alla pastorizia. Pastori che nel periodo primavera-autunno pascolano le pecore e capre sulle montagne del Parco Nazionale Abruzzo-Lazio-Molise. Detti pastori ogni giorno scendono nella loro sede portando il latte con il quale producono prevalentemente pecorini e ricotta. Da anni ormai è stata istituita la Dop che vede alcune aziende registrate.

Da ormai 20 anni, a Picinisco si svolge un'importante manifestazione che celebra la pastorizia e i suoi frutti. La manifestazione, di livello internazionale, vede la presenza di molte aziende che lavorano latte crudo in Italia e all'estero e si basa anche sulla cultura casearia con convegni ad arte e sulla cultura musicale legata in particolare modo alla pastorizia e al territorio. La manifestazione vede giornalmente la presenza di 7-8000 persone ed è organizzata da un'associazione nata appositamente, Pastorizia in Festival.

Il Comune di Picinisco è capofila, in riferimento ai comuni della Valle di Comino, per i progetti strettamente connessi alla pastorizia.



• Manciano



• Morbegno



• Vallo di Nera



• Picinisco

di Enrico Surra

Nell'ambito della commercializzazione dei formaggi è risaputo che la stagionalità gioca un ruolo fondamentale nel guidare gli acquisti effettuati dal consumatore. Durante la stagione calda (dalla fine primavera e per tutta l'estate) il mercato dei formaggi si orienta da sempre verso il comparto dei cosiddetti "freschi". Questa categoria è quindi strategica per l'industria lattiero casearia e permette di affrontare un periodo dell'anno durante il quale i formaggi tradizionali (duri e semiduri) fanno regolarmente registrare un sensibile calo dei consumi.

Un comparto strategico

Al di fuori di tale considerazione, riguardante l'epoca di consumo, è da sottolineare il fatto che la categoria dei "freschi" rappresenta circa il 60-65% in termini di volumi di formaggi venduti, corrispondenti a circa il 57-58% in valore delle vendite.

Tale comparto rappresenta quindi, dal punto di vista strategico ed economico, il segmento più interessante di tutto il settore lattiero caseario, tant'è che, negli ultimi anni, la crescita annua in percentuale di tale tipologia ha raggiunto picchi di quasi il 10%.

Alcune "freschi" particolari come la mozzarella hanno



avuto incrementi di vendite anche a doppia cifra. In effetti la Mozzarella è tra i formaggi più richiesti per le preparazioni gastronomiche quotidiane ed è di facile, se non di facilissimo, consumo.

Per rafforzare tale concetto, è stato dimostrato da alcune indagini di mercato che il consumatore medio acquista i formaggi "freschi" anche due o tre volte alla settimana.

Il loro successo si spiega anche analizzando alcuni concetti:

- possiedono caratteristiche gustative che li rendono simili al latte per cui vengono percepiti dal consumatore come un prodotto particolarmente pregiato, che ricorda l'infanzia ed il latte da bere;
- dal punto di vista del valore nutritivo, questa similitudine con il latte fa sì che la percezione di un formaggio fresco possa essere interpretata vantaggiosamente anche in termini salutistici;
- si tratta di una categoria molto variegata e quindi contraddistinta da un assortimento particolarmente profondo in termini di tipologie;
- c'è la possibilità di offrire, nell'ambito della grande distribuzione organizzata, i "freschi" al "libero servizio" oppure in confezioni "take away" che non obbligano il consumatore a fare lunghe soste davanti ai tradizionali banchi di vendita.

L'assortimento

Non è facile mettere insieme tutte le tipologie che afferiscono alla categoria dei formaggi "freschi". Dal punto di vista tecnologico consideriamo come "freschi" tante tipologie di formaggi (e non solo, anche qualche cosiddetto latticino). Una indagine de "Il Latte" a firma di Claudio Troiani riporta la segmentazione

Nobiltà dei grandi *freschi*

dei formaggi "freschi" (in termini di valore percentuale) e ne risultano dei dati molto interessanti che aiutano anche a capire quali siano tecnicamente le categorie da includere in tale tipologia.

- Mozzarella 52%
- Ricotta 14%
- Spalmabili e fiocchi 12%
- Crescenza e stracchino 9,5%
- Mascarpone 5,5%
- Primo sale, Tomini, Caprini 3%
- Robiole 2%
- Altre tipologie 2%

Dati che sono molto eloquenti per spiegare come la Mozzarella la faccia da padrone su tutto il territorio nazionale, ma anche come la segmentazione del settore porti ad avere tipologie che si caratterizzano per forti aspetti di regionalizzazione.

È questo un aspetto tutto italiano del mercato dei formaggi. In esso sono molto diffuse, anche presso supermercati e ipermercati che le aggiungono in gamma, le tipologie regionali. In effetti in questa classifica si trovano dei formaggi che risultano venduti soltanto in alcune regioni come, ad esempio, i Tomini e le Robiole tipici del Nord Ovest o le Crescenze e gli Stracchini tipici della Lombardia.

Questa è una grande differenza rispetto ad altri mercati europei dove le tipologie di formaggi, anche "freschi", sono molto più standardizzate e meno legate alle regioni di provenienza. Tutto ciò serve a fidelizzare il consumatore che sceglierà il punto vendita anche con fornitori di prodotti locali (strategia importante di marketing).

La tecnologia

La Mozzarella è la classica pasta filata fresca, originaria del Sud Italia è diffusa in tutto il mondo come prima tipologia di formaggio prodotto. Si impiega principalmente nella produzione della pizza ed inoltre è anche diffusissima per il consumo fresco.

Due parole vanno spese per formaggi spalmabili ed i Fiocchi, prodotti di chiara origine industriale e sempre molto consumati. Gli Spalmabili sono ottenuti con la tipica tecnologia della coagulazione lattica (il cosiddetto formaggio Quark) ed hanno grande successo per la praticità in cucina e la possibilità, con pochi gesti, di creare panini o spuntini veloci. Diverso è invece il caso dei Fiocchi che,



Formaggi freschi Dop, Igp, Stg

- Burrata di Andria Igp
- Casatella Trevigiana Dop
- Mozzarella di Bufala Campana Dop
- Mozzarella di Gioia del Colle Dop
- Murazzano Dop
- Quattrolo Lombardo Dop
- Roccaverano Dop
- Squacquerone di Romagna Dop
- Vastedda della Valle del Belice Dop
- Ricotta di Bufala Campana Dop
- Ricotta Romana Dop
- Mozzarella tradizionale Stg

da un punto di vista tecnologico, fanno riferimento alla tecnica del Cottage Cheese. Per il formaggio in Fiocchi si ha una percezione nettamente più salustica in quanto si parla di veri e propri formaggi "magri", molto proteici e poco calorici.

A questa categoria si può anche aggiungere il Mascarpone che viene ottenuto per coagulazione tramite acidità e calore della crema di latte. Esso si può considerare una via di mezzo tra un latticino ed un formaggio ma, in ogni caso, la caseina risulta coagulata e quindi sarebbe un formaggio. Rispetto ai formaggi tradizionali però cambia il metodo di coagulazione che non è dovuto al caglio oppure alla fermentazione lattica, ma al sopraccitato procedimento acido-termico.

Alle paste molli appartengono Crescenza e Stracchino, caratterizzati da una tecnologia particolare improntata sulla aggiunta di fermenti termofili e completata dalla caratteristica stufatura che incide sulle caratteristiche di struttura della pasta, la quale diventa particolarmente gradevole.

Infine, tutte le altre tipologie che, sono caratterizzate da tecnologie tradizionali e regionali. Mentre un fresco Primo sale è diffuso in tutta Italia, bastano latte, caglio e sale per produrre semplici tomini da consumarsi dopo pochi giorni

oppure delle robiole leggermente più stagionate ed anche un po' muffettate all'esterno che aggiungono varietà alla categoria.

Tra i cosiddetti latticini (o non formaggi) dobbiamo citare la Ricotta, molto diffusa al Sud Italia per la preparazione dei dolci tipici e per le cosiddette varianti, dalla Caciocotta alla Ricotta infornata, sempre interessanti da punto di vista organolettico. La Ricotta ha il grande vantaggio di essere forse il prodotto caseario con maggiori valori nutrizionali, se prodotta con il solo siero. Basso tenore in grasso e presenza di lattoalbumine e lattoglobuline (tra le migliori proteine per valore biologico) le conferiscono elevatissime proprietà nutrizionali.

Prospettive

Da un punto di vista dell'innovazione il settore dei "freschi" può ancora crescere e riportiamo alcune delle prospettive di sviluppo che in un futuro anche prossimo potranno essere sfruttate per ampliare l'offerta:

- molti formaggi freschi possono essere prodotti con latte di capra, un latte pregiato che si sta diffondendo anche per le sue elevate proprietà nutraceutiche;

- alcuni produttori stanno già studiando delle nuove ricette a caglio vegetale, in grado di catturare consumatori più sensibili ed attenti allo sfruttamento degli animali e delle risorse del pianeta;

- si intravedono delle prospettive per il target dei formaggi "freschi e senza lattosio". Qualora si riuscissero a produrre potendone incrementare l'offerta, si può ricercare un nuovo consumatore che, ad oggi, quasi non mangia questa categoria di formaggi;

- su richiesta dai consumatori più attenti c'è interesse di impiegare un packaging a basso impatto ambientale, considerato che, ad oggi, per i formaggi freschi si impiegano notevoli quantità di materiali e plastici impiegati soprattutto per libero servizio e "take away".





Bufala Campana Dop mozzarella dissetante

di Maria Samataro

Dai dati dell'osservatorio nazionale sulla filiera della Mozzarella di Bufala Campana Dop, curati da Nonisma, 9 italiani su 10 hanno consumato Mozzarella di Bufala nell'ultimo anno, il 25% per cento almeno una volta a settimana e il 20 per cento è disposto a farlo anche a colazione. Con questi presupposti la Bufala Campana è sicuramente il formaggio protagonista dell'estate.

È un prodotto della tradizione ma allo stesso tempo di grande modernità e va sicuramente incontro alle esigenze estive dei consumatori. Formaggio succulento, fresco che si può utilizzare da solo o in insalata quando non si ha voglia di preparare piatti caldi d'estate, può essere usato dalla colazione alla cena. È un formaggio semplice, con note prevalenti lattiche, spesso lattico acide, la struttura spugnosa ritiene i liquidi che poi vengono rilasciati durante la masticazione. Possiede grande abbinabilità agli altri cibi o condimenti che ne giustifica l'ampio uso soprattutto estivo. La maggiore richiesta accertata del latte di bufala in questo periodo ha determinato nel

tempo la necessità della destagionalizzazione dei parti delle bufale. Oggi i mesi dove è concentrata la maggiore produzione sono proprio giugno, luglio e agosto (dati Clal di analisi del mercato lattiero caseario, interpretazione andamento e tendenze) e questo proprio in risposta alla maggiore richiesta di mozzarelle. Facile da proporre per esempio con pomodoro e olio extravergine di oliva, entra di diritto poi nel paniere della dieta mediterranea.

La mozzarella è un formaggio facilmente digeribile, con un ridotto contenuto di lattosio e di colesterolo, è un'ottima fonte di proteine ad elevato valore biologico, a cui si accompagna un moderato apporto di grassi. Inoltre, il formaggio fornisce elevate quantità di Calcio e Fosforo, di vitamine idrosolubili quali la B1, B2, B6 e Niacina; è infine, una buona fonte anche di vitamina E e Zinco, sostanze che contribuiscono a contrastare l'azione negativa dei radicali liberi. Al di là delle caratteristiche nutrizionali, comunque, si potrebbe definire un formaggio dissetante, è il pasto che si vorrebbe fare quando la calura estiva blocca ogni iniziativa.

Dici Puglia e pensi Burrata

di Daniele Apruzzese

La burrata è, probabilmente, il formaggio pugliese più noto in Italia e nel mondo e rappresenta sicuramente qualcosa di unico. In un fazzoletto di pasta filata è racchiuso un ricco cuore di sfilacci di mozzarella e panna. Nonostante le caratteristiche siano note, le scelte di produzione portano in direzioni decisamente differenti. L'esterno deve essere né troppo spesso né troppo sottile. E l'interno deve essere amalgamato al punto giusto per non renderlo troppo liquido o troppo denso. L'equilibrio perfetto, dunque è ciò che fa la differenza tra una buona burrata e tutte le altre.

La sua ricchezza la rende un formaggio perfetto per tutte le stagioni, ma è in estate che, con la sua delicata succulenza, è in grado di garantire un pieno di sapori fuori dal comune. Proprio qui sta la sua fortuna e la sua notorietà, in pratica quello che l'ha portata ad essere conosciuta e apprezzata in tutto il mondo.

Questo formaggio si produce in tutta la regione, ma il suo nome, storicamente, è legato alla città di Andria. La sua nascita, infatti, affonda le radici in un racconto che ci porta indietro sino agli anni Trenta del 1900. Durante una forte nevicata, fu impossibile portare il latte dalle fattorie ai piedi di Castel del Monte Fino alla città di Andria. Così, per non sprecarlo, fu necessario trasformarlo.

Proprio in quell'occasione, Lorenzo Bianchino ebbe l'illuminazione e decise di creare un "sacchetto" di pasta filata in cui racchiudere degli sfilacci fatti della stessa pasta, immersi nella panna che affiorava dal latte; richiuse il tutto e modellò con cura l'imboccatura donandole la caratteristica forma apicale. Nacque proprio così la prima Burrata di Andria, che oggi può fregiarsi del marchio Igp. In origine, per confezionarla, erano usate foglie verdi di asfodelo, che oggi alcuni produttori ricordano nei loro incarti sintetici.

Con queste specifiche può sembrare facile produrre questo formaggio ma il disciplinare definisce regole precise: spessore delle pareti del sacchetto che deve essere di almeno 2 millimetri, sfilacci (i lucini) rigorosamente fatti a mano in modo da avere lunghezza e spessore differenti e caratteristica chiusura apicale.

La burrata è buona e golosa se mangiata da sola, accompagnata magari con delle fette di pane fresco, lasciato ad affogare sotto la sua morbida consistenza. Ma non è raro vederla come coprotagonista in varie e fantasiose ricette. In tutti i casi però è usata a crudo, per non farne perdere la sua fresca tendenza dolce.

In riva al mare, come in collina: se si arriva in Puglia l'assaggio di questa prelibatezza è un obbligo a cui non ci si può sottrarre.



La Vastedda del Belice Dop è da gustare freschissima

di Massimo Todaro

Fresca, anzi freschissima! È così che andrebbe degustata la Vastedda della valle del Belice Dop, appena tirata via dalla salamoia dopo appena 24 dalla sua produzione. Fragranza, sapore di latte appena munto, profumo di pascoli verdi, è questo che apprezziamo nell'assaggio di una Vastedda fresca, prelevata dai pianali in legno dove giace ad asciugare, prima ancora del confezionamento sottovuoto e del suo stoccaggio in cella. Tutto ciò va provato! Dove? Nella Valle del Belice, zona sud-occidentale della Sicilia, tra i fiumi Belice, Senore e Carboj dove si intersecano e confluiscono i territori provinciali di Palermo, Trapani e Agrigento.

Da latte crudo di pecore di razza Valle del Belice la Vastedda della valle del Belice Dop è sicuramente uno dei pochissimi formaggi ovis al mondo a pasta filata. La ragione di questa rarità sta nel fatto che il latte di pecora mal si presta alla filatura. È difficile individuare i motivi per cui questa particolare tecnica casearia si sia radicata nella valle del Belice e non altrove. Filare il latte di pecora è un'arte difficile: sono necessarie una manualità particolare, delicatezza e cure meticolose. Sicuramente all'origine di tutto c'è la stragrande produzione di latte della pecora Valle del Belice che, grazie alle sue particolarità produttive, riesce a produrre latte anche d'estate, quando le alte temperature determinano una accelerazione nello sviluppo microbico dei batteri lattici che producono l'acidificazione della pasta e ne permettono la filatura.

Infatti la Vastedda della valle del Belice Dop è un formaggio che un tempo si otteneva soltanto nel periodo estivo, da latte di pecore a fine lattazione. Infatti il nome Vastedda deriva da vasta, cioè guasta, per il tentativo operato dai casari locali, di recuperare i pecorini che presentavano dei gonfiori, per l'eccessiva temperatura che caratterizza la Sicilia nel periodo estivo.

Oggi la produzione avviene tutto l'anno mantenendo la tradizione casearia: il latte di pecore di razza "Valle

del Belice" viene fatto coagulare in una tina di legno a 36/40 °C per 40-50 minuti con caglio in pasta di agnello prodotto nella zona di produzione. La cagliata viene rotta con una rotula di legno e fatta rassodare in fascelle di giunco dove avviene l'acidificazione naturale della pasta.

Per circa 24-48 ore, in funzione della temperatura ambientale, la tuma viene lasciata riposare e successivamente tagliata a fette e filata nel "pidiaturo" di legno con scotta o acqua a 90°C mediante l'ausilio di un bastone o paletta di legno. Viene estratta con le mani e quindi lavorata e deposta su piatti fondi in ceramica che le conferiscono la classica forma. Posta in salamoia da 30 minuti a 2 ore, viene posta ad asciugare e dopo 12-48 ore è pronta per il consumo. Essa presenta una forma a disco ovoidale, dalla pasta di colore bianco avorio o leggermente paglierino, dal peso di circa 500-700 g. È priva di crosta, con una superficie bianco avorio e liscia mentre la pasta è bianca e priva di occhiatura, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale. Mostra interessanti qualità organolettiche: il processo di filatura, infatti, genera un dilavamento del grasso che, a parità di peso, fornisce un incremento delle proteine presenti. La bassa concentrazione di grasso, inoltre, lo rende un alimento dalla notevole digeribilità e leggerezza. Il suo aroma è particolare, tipico del formaggio fresco di pecora, dal sapore dolce con note lievemente acidule e mai piccanti. Fresca e delicata, la sua morbida pasta incontra il favore del consumatore più esigente.

La Vastedda della Valle del Belice Dop, lavorata da maestri casari con estrema abilità, rappresenta senz'altro una rarità casearia che racchiude tutti i segreti di un'antica tradizione. Oggi la produzione certificata sfiora le 40 tonnellate per anno ed è promossa e tutelata dal Consorzio di Tutela con sede a Poggioreale (Trapani).

Concludo questo breve report con un consiglio per gli amanti della pizza. Provatela sulla pizza, messa in cottura, al posto della classica mozzarella; stupirete il vostro palato con un piatto da gourmet più esigente!



Casatella Trevigiana, la prima Dop dei freschi

di Bruno Bernardi

La Casatella Trevigiana Dop affonda le proprie origini nei contesti domestici delle famiglie contadine della pianura trevigiana, dove la produzione del formaggio era un compito tradizionalmente affidato alle donne: oltre ai formaggi a lunga stagionatura, veniva prodotto anche un formaggio molle, non cotto, a rapida maturazione e pronto per il consumo, che prendeva il nome di "Casata", ovvero, fatto in casa, diventato poi "Casatella". La Casatella era anche simbolo della solidarietà tra queste famiglie contadine, che si prestavano a vicenda il latte per raggiungere la quantità necessaria alla realizzazione della forma. Successivamente, seguendo questo spirito di mutua assistenza, sono stati fondati dapprima le latterie turnarie, poi i caseifici cooperativi, in cui il latte delle piccole aziende del territorio veniva raccolto e trasformato in Casatelle.

La Dop è stata conferita il 2 giugno 2008, primo

formaggio fresco a pasta molle in Italia a fregiarsi di questo titolo.

Come specificato nel disciplinare di produzione, la zona di produzione e trasformazione di questo formaggio è circoscritta esclusivamente alla provincia di Treviso, un territorio variegato, caratterizzato sia da un'ampia pianura sia da aree collinari e montane.

La Casatella Trevigiana Dop è un formaggio a pasta morbida, lucida e lievemente mantecata, prodotto con latte vaccino intero, di forma cilindrica, la crosta è decisamente sottile, se non quasi assente, e la struttura interna ammette la presenza di lievi occhiature minute. Presenta un profumo lieve e il sapore dolce tipico del latte, con leggeri sentori delicatamente aciduli.

Il processo di caseificazione definito dal disciplinare tende a rispecchiare la tradizione contadina di questo formaggio, prevedendo una lavorazione rapida, l'utilizzo di lattoinnesto e la doppia rotazione della cagliata che non viene cotta e che subisce una maturazione veloce. Tutti aspetti volti a creare un prodotto che faccia tornare ai sapori di

un tempo.

Anche nella produzione del latte l'attenzione è posta nel conservare le tecniche tradizionali, la presenza di foraggi del territorio e il limitato uso di concentrati. La minore spinta produttiva per capo, l'alta rusticità dei capi allevati, sono stati fattori caratterizzanti il latte della Marca trevigiana. Questo tipo di alimentazione favorisce la produzione di un latte grasso, necessario per la produzione della Casatella Trevigiana Dop come da tradizione.



di Grazia Maria Mercalli

Aprile segna l'inizio della stagione che invoglia a stare all'aria aperta e a ricercare ingredienti per le nostre ricette veloci da preparare e facili da gestire anche al di fuori della nostra cucina. Se esistesse il detto "ad ogni stagione il suo formaggio" allora senza nessun ripensamento si potrebbe dire che il re dell'estate sarebbe il formaggio fresco con la sua piacevole sensazione acida che procura salivazione e ripulisce la bocca con il suo contenuto in acqua, che conferisce alla pasta del formaggio la tipica umidità ed una struttura molle o tenera.

Un rappresentante di questa categoria è l'Agri di Valtorta, un formaggio prodotto nel comune di

L'Agri di Valtorta è il re dell'estate in Bergamasca

Valtorta in provincia di Bergamo il cui nome deriva da agra, siero inacidito della lavorazione precedente che si aggiunge al latte per produrlo. Rientra nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Lombardia ed è un Presidio Slow Food. Si produce solo con latte vaccino, intero, crudo di una sola munta.

La sua caratteristica principale è l'acidità, dovuta alla particolare tecnologia di fabbricazione, nata per conservare la cagliata fresca, che doveva mantenersi per almeno una settimana, prima che venisse aggiunto il sale, utilizzato per dare sapore e come conservante. Un'acidità che va diminuendo con la maturazione.

È un piccolo formaggio di 50 grammi grasso, molle, a coagulazione prevalentemente acida e a breve maturazione. Si presenta con forma cilindrica con facce piane di 3-6 cm e scalzo dritto di 5-6 cm. La crosta è assente nel formaggio fresco, mentre una buccia di colore giallo paglierino con muffe bianche e grigie, umida, morbida e rugosa si forma con la stagionatura. La pasta è di colore bianco, priva di occhiatura e presenta una struttura molle, umida, untuosa, compatta, deformabile, solubile

e talvolta adesiva. In bocca si percepiscono i sapori: dolce, acido e salato. Si può consumare dopo poche ore dalla produzione ed è molto apprezzato dopo 15-20 giorni di maturazione. Gli odori ed aromi richiamano i descrittori: lattico fresco ed acido.

Per produrlo sono necessari tre giorni, esperienza e manualità del casaro che lo impasta e gli dà la sua forma ancora a mano, conferendogli anche la giusta sapidità e consistenza. Può essere consumato come antipasto con Bresaola della Valtellina Igp, condito con olio e pepe, se stagionato con una goccia di aceto balsamico, come ingrediente di insalate e piatti freddi.

La pasta di Agri, invece, viene utilizzata per farcire torte salate e come ingrediente per ripieno di ravioli fatti anche con farina di castagna o impastata con peperoncino, erba cipollina per ottenere delle preparazioni casearie particolarmente aromatiche ed appetitose.



Il versatile caprino buono per tante ricette

di Beppe Casolo

Il caprino fresco a coagulazione lattica, è un prodotto che può rappresentare l'ingrediente perfetto per aperitivi, piatti estivi e dolci freschi. Questo formaggio è ottenuto lavorando latte di capra, di solito crudo, con l'aggiunta di un latteinnesto, o di fermenti selezionati, oltre ad una quantità assai ridotta di coagulante (generalmente caglio di vitello). È caratterizzato da un colore bianco latte, da un sapore delicato e leggermente acidulo e presenta una consistenza morbida più o meno cremosa.

Grazie alla sua freschezza e leggerezza, il caprino fresco si presta perfettamente per l'utilizzo in ricette estive, sia salate che dolci. Ad esempio, può essere servito come antipasto su crostini di pane integrale con un filo di olio extravergine di oliva e qualche foglia di basilico fresco.

Tra gli ingredienti che si abbinano bene con questo formaggio in piatti estivi, i pomodori secchi, sono perfetti per dare un tocco di dolcezza al caprino. Anche i capperi sono un'ottima scelta, in quanto il loro sapore salato si abbina perfettamente con la freschezza del formaggio. Infine, l'avocado, un altro ingrediente che si sposa bene con il formaggio di capra fresco, soprat-

tutto se si vuole creare un piatto più cremoso.

Il caprino è un formaggio versatile e gustoso, che può essere aromatizzato in vari modi per creare diverse combinazioni di sapori. Per esempio, possiamo aggiungere le erbe fresche come rosmarino, timo, origano o salvia, oppure possiamo provare con spezie piccanti come il peperoncino o la paprika.

Può essere, inoltre utilizzato per preparare insalate fresche e gustose, magari abbinandolo a frutta di stagione come fragole, pesche o melone. Inoltre, può rappresentare un'ottima base per preparare dolci leggeri, come torte e cheesecake, aggiungendo un tocco di sapore e cremosità e perché no. Magari con l'aggiunta di una mousse di frutti di bosco.

Per quanto riguarda gli abbinamenti con vini e birre, il caprino fresco si sposa bene con vini bianchi freschi e leggeri, come il Vermentino, il Verdicchio dei Castelli di Jesi o il Sauvignon Blanc, che ne esaltano il sapore delicato e fresco. In alternativa, può essere abbinato a birre chiare e poco amare come la Blanche belga o la Weiss.

In conclusione, il formaggio di capra fresco a coagulazione lattica rappresenta un'ottima scelta per aperitivi e piatti estivi e dolci freschi, grazie alla sua piacevole acidità, alla leggerezza e al sapore delicato.

Si sposa bene con vini bianchi freschi e leggeri che ne esaltano il sapore, ma anche con birre chiare e poco amare



Cremoso e appetibile, è lo Stracchino

di Michele Grassi

Quando si parla di formaggio viene spontaneo pensare alla classica forma cilindrica, magari composta da una bella crosta dura, spesso ammuffita. Ma la varietà tipologica dei formaggi è davvero vastissima.

Questo mi porta a disquisire, dal punto di vista tipologico, i formaggi in diverse classi o categorie. Proprio questa disquisizione conduce a considerare che oggi sul mercato nazionale vengono apprezzati e naturalmente consumati tanti formaggi a pasta molle, ovvero quei formaggi che hanno un

contenuto di acqua superiore al 45%, ben oltre. Formaggi ad alto contenuto di acqua, quindi, per lo più freschi, che raggiungono la loro maturazione entro i quindici giorni dalla produzione e la cui azione proteolitica è rapidissima, come accade per lo stracchino.

Tecnologicamente lo stracchino è un formaggio complesso, basti pensare che la sua maturazione avviene in pochi giorni e che in così breve tempo assume comunque sentori interessanti. Ma se la sua maturazione (proteolisi) avviene così rapidamente, come possono apparire odori e aromi?

La composizione aromatica dello stracchino o di altri formaggi come lo squacquerone o la casatella o ancora la crescenza, non è da confrontare con i formaggi più maturi come le paste semi dure e dure, ma non sono certo da sottovalutare. Cosa determina quindi la componente aromatica dello Stracchino?

I batteri lattici. Spesso per fare Stracchino si utilizzano streptococchi (*Streptococcus thermophilus*) o miscele di streptococchi e lattobacilli, in funzione della tipologia di Stracchino che si intende ottenere, e tali batteri hanno la capacità di produrre composti aromatici tali da concedere appunto odori e aromi tipici ai formaggi freschi, lattici, vegetali e a volte di frutta secca. E alcuni di questi composti, o

meglio le sensazioni da loro prodotte, vanno a indirizzare il consumo in alcuni periodi dell'anno, come l'estate.

Lo Stracchino è un formaggio molto utilizzato, il consumatore ama molto la sua cremosità, la caratteristica reologica di spalmabilità, tanto che oggi molti piccoli caseifici si dedicano alla produzione di questo o altre paste molli ad alto contenuto di acqua.

Gli aromi e i sapori dello Stracchino sono condizionati dalla conformazione del latte, a volte standardizzato, al quale viene spesso aggiunta crema di latte (panna) allo scopo di conferire al formaggio maggiore dolcezza, e maggiore cremosità.

Uno degli aspetti sensoriali che porta il consumatore ad aumentare il consumo nei mesi caldi, è l'acidità, sia essa come sensazione aromatica sia come sapore. Ma l'aspetto più importante che determina il consumo dello Stracchino nei mesi estivi è la capacità di alcuni composti, prodotti dai batteri lattici, di conferire al formaggio la freschezza e l'elevato grado di appetibilità che favoriscono in modo essenziale il consumo.

È proprio così, l'elevata appetibilità dello Stracchino, nonostante il suo non trascurabile contenuto di grasso, fa da stimolo per il consumatore.



10-11 Giugno 2023

1° Concorso regionale dei formaggi piemontesi

Savigliano, presso la Cooperativa Piemonte Latte
Grinzane Cavour, presso il Castello

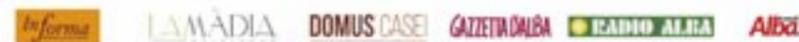
Diamo valore ai territori

WWW.FESTIVALDEIFORMAGGIPIEMONTESI.IT

In collaborazione con:



Media partner:



Con il patrocinio di:



Sponsor:



Dice Gambera

L'Onaf in tv, ricordando Soldati



di Armando Gambera

Rai 3 da sempre dedica spazio al mondo caseario. In una delle ultime trasmissioni è stato coinvolto l'Onaf nell'intento di fare un assaggio mirato di alcuni formaggi piemontesi nel loro habitat naturale, ossia direttamente presso le aziende di produzione. A dimostrazione del fatto che il territorio è fondamentale nella formulazione di odori e gusti. Due casari si dicono disponibili, uno della pianura cuneese a rappresentare la produzione di formaggi vaccini quali il Bra, la Raschera, la Toma Piemontese. Il secondo si trova invece sulle colline delle Langhe e produce il Murazzano di pecora.

Il giorno stabilito la Rai di Torino con la giornalista Silvia Bacci trascorre una giornata con me e Marco. Le riprese contemplano sia il momento della produzione, sia la successiva degustazione. Nell'azienda di Scarnafigi la location si trova in un locale adiacente al caseificio, con un bel tavolo allestito con parecchie forme; a Paroldo, sull'Alta Langa, la scena si svolge all'aperto, col sole di febbraio in viso. E' Silvia Bacci, fuori campo visivo, a farmi le domande sulla tecnica della degustazione impostando la regia. Posso andare a ruota libera, tanto alla fine sarà lei a scegliere cosa mandare in onda.

Il servizio è passato sui Rai 3 nazionale sabato 25 febbraio, al mattino, nell'ambito della trasmissione settimanale Officina Italia, col titolo Il Paese dei formaggi. Rai 3 Piemonte aveva già mandato in onda spezzoni nei telegiornali della sera. E' stata certamente una buona occasione per far conoscere la nostra Organizzazione in una fascia oraria vicino al mezzogiorno, quando molte italiane e anche italiani sono intenti a preparare pranzo. Qualche insegnamento sul corretto assaggio dei formaggi può essere stimolante anche

nell'acquistare e conoscere nuove produzioni al di là di quelle strettamente locali o maggiormente conosciute.

Questo avvenimento, svolto in collaborazione con la Rai, e la conseguente risonanza mediatica che ne è sortita, mi inducono ad una riflessione. L'Onaf dovrebbe essere più presente sui mezzi di comunicazione, deve stimolare incontri, suscitare dibattiti. Il mondo dell'agroalimentare e della gastronomia è in fermento, quante sono le trasmissioni dove cuochi ed esperti cercano di catturare l'attenzione o meglio di prendere per la gola il telespettatore? Se ogni tanto ci fossimo anche noi di Onaf, ci guadagnerebbe la nostra Associazione in visibilità ma anche tutto il mondo caseario. Perché noi siamo riconosciuti come assaggiatori seri, non battitori al soldo di qualcuno. Siamo grati alla Rai per avercelo riconosciuto questo merito.

Abbiamo accompagnato le telecamere di Rai 3 alla scoperta di caseifici cuneesi: una visibilità per il ruolo degli assaggiatori

Il 25 febbraio è stata la volta dei formaggi piemontesi, ma sarebbe bello e utile ripetere l'esperienza televisiva coi formaggi del Centro e del Sud e delle isole. Con altri Maestri Assaggiatori, magari donne. E collaborare anche con Linea Verde di Rai 1 quando ci sono i formaggi alla ribalta.

Quand'ero ancora adolescente, nel 1957, già attirava la mia attenzione Mario Soldati col suo Viaggio sul Po, trasmissione televisiva a puntate sui prodotti agrico-

li e sulla ristorazione, dalla fonte fino alla foce del fiume più lungo d'Italia. Ciò avveniva sull'unico canale della Rai, in bianco e nero, e quando non esistevano ancora le televisioni private. Soldati dopo aver presentato il Castelmagno, intervistò anche la nota cuoca del ristorante Belvedere di La Morra, dove abitavo, che della sua mitica panna cotta non volle dare la ricetta.

E' proprio vero che certe esperienze giovanili segnano un po' il tuo futuro: dalla panna cotta al Castelmagno all'assaggio del formaggio e poi alla Rai. Tutto già segnato dal destino? Chissà...



*Sono più di 100 anni
che vi trasmettiamo la nostra passione*

giolito
FORMAGGI

Via Monte Grappa, 6 • 12042 Bra (CN) • Tel: 0172.412920
www.giolitocheese.it • info@giolitocheese.it

CONTROVENTO

Anticonvenzionale,
irriverente, libero



Fiorenzo Giolito affinatore in Bra

di Maddalena Castellani

Era il 2021 e come nuova studentessa all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo non ci è voluto molto per notare un cortile particolare, in un giorno di esplorazione a Bra, la cittadina piemontese dove è nato il movimento Slow Food.

Una parata di stravaganti animali aveva attirato la mia attenzione: una mucca a dimensione reale, una pecora con occhiali e cappellino, una capra di ferro con un fiocco rosso al collo. Un bestiario che accoglie tutt'oggi visitatori e clienti di Giolito Formaggi, istituzione di riferimento per braidesi e gourmet, studenti e turisti di passaggio.

A rendere insostituibile il negozio è l'anima della squadra: Fiorenzo, il nipote Marco (quarta generazione), Orietta e Lucia. Quando si entra nel negozio, per acquistare al banco, o per una degustazione di fronte al caminetto nei mesi freddi o per "l'apericheese" estivo, l'atmosfera è gioiosa come se si fosse ospiti a casa di vecchi amici.

Fiorenzo è un affinatore con il fiuto (letterale) per l'ospitalità. Negli anni mi ha raccontato come il suo olfatto - un senso che nella nostra società viene troppo spesso

ignorato - lo ispiri nella scelta dei formaggi (e delle persone) e nel processo di affinamento.

Tra l'altro, sono alcuni anni che in una cella la musica accompagna i formaggi nel loro processo di stagionatura. Le sue creazioni rispecchiano una creatività anticonvenzionale ed irriverente, in una parola: libera.

Ne sono esempio geniali prodotti che spaziano dalla tradizione piemontese a suggestioni casearie internazionali. Il "Braciuk", Bra affinato nelle vinacce di Barbera, perfetto connubio di territorio. Oppure il cosmopolita Delirium, Stilton affogato nel Porto. O ancora il celeberrimo "G... da manicomio": un insieme di gorgonzola, mascarpone e un ingrediente segreto: riprende il modo di dire locale che qualcosa di buono è "da manicomio". E che dire della Braclette, del CapraZza, e avanti inventando con il FourmaGin, la CaBra e la Toma's?

Dietro il rinfrescante sarcasmo di Fiorenzo si celano forti valori sull'effetto che le buone relazioni hanno sulla qualità delle nostre vite. Un bell'esempio è la MaraToma, corsa che si svolge durante Cheese, ed il cui ricavato viene interamente devoluto in beneficenza per la ricerca sul cancro. Non mancano poi le sue



argute T-shirt caratterizzate dall'uso di un intrigante anglo-piemontese (una per tutte, la "Sun pre-Cheese").

Al banco di vendita non puoi fare a meno di percepire la passione che trasmettono, lui e i suoi collaboratori, quando descrivono i formaggi. Ma la cosa che più mi ha stupita, è quanto Fiorenzo non perda occasione di parlare dei suoi fornitori-produttori, della vita dura che fanno in alpeggio e in sperduti micro-caseifici, della stima che ha nei loro confronti, quasi a voler sminuire il proprio lavoro, che a mio avviso è altrettanto importante nella filiera del formaggio.

In una società saturata di prodotti e servizi, ciò di cui il nostro organismo "preistorico" ha davvero bisogno è la connessione con la terra madre. E in questo senso da Giolito si può trovare un autentico presidio culturale, collettivo, agricolo ed urbano.

POST SCRIPTUM

Queste belle parole, scritte da una studentessa dell'Usg, tra l'altro laureata a pieni voti, sono una ventata di ottimismo. Fanno venire voglia di continuare, in momenti non certo facili, e nonostante io sia ormai, a tutti gli effetti, un pensionato.

Fiorenzo Giolito



A PANDINO IL TROFEO SAN LUCIO 2023



di Giovanna Brocchieri

Si sono concluse con successo le premiazioni dei tecnici-casari alla decima edizione di CaseoArt-Trofeo San Lucio, "il premio all'eccellenza dell'arte lattiero casearia", è stato sottolineato dall'Asso Casearia Pandino che ha organizzato il concorso.

Hanno partecipato 310 formaggi prodotti da oltre 150 tecnici-casari, provenienti da diverse regioni Italiane, tra le quali Sicilia, Calabria, Puglia, Campania, Lazio, Abruzzo, Toscana, Lombardia, Piemonte, Veneto, Friuli e Valle d'Aosta, in pratica una rappresentanza dell'intero territorio nazionale.

La manifestazione si è svolta nel loggiato del castello Visconteo, perla di Pandino, Comune insignito dall'Onaf come "Città del Formaggio 2022", grazie alle numerose produzioni di formaggi nel territorio ed alla presenza della prestigiosa Scuola casearia, dalla quale sono usciti numerosi diplomati vincitori di moltissimi premi. Il sindaco Piergiacomo Bonaventini ha testimoniato l'impegno comunale nella valorizzazione dei prati stabili e dei fieni del Pandinasco dai quali nasce il buon latte per la produzione dei formaggi. Dal suo canto, l'assessore Riccardo Bosa - visibilmente soddisfatto per la folta presenza dei casari - ha invitato a tornare a visitare il castello dove attualmente alcune sale sono in fase di ristrutturazione.

La direttrice della Scuola casearia, professoressa Carla Bertazzoli, ha lanciato un forte appello ai caseifici per invitarli a mandare i giovani a studiare a Pandino, offrendo anche alloggi adeguati nel convitto annesso. "Riceviamo ogni giorno richieste di tecnici dalle aziende del settore - ha detto la diret-



trice - ma non riusciamo a soddisfarle tutte per la scarsa disponibilità di diplomati".

L'evento ha visto anche la consegna di targhe a tecnici associati ad Asso Casearia Pandino, l'associazione dei diplomati della Scuola casearia che si sono distinti per la loro professionalità ed esperienza nelle aziende casearie. Inoltre sono state consegnate le borse di studio offerte da diverse aziende del settore agli studenti più meritevoli e che hanno ottenuto una media scolastica superiore a 8/10: la storia ed il futuro.

Il Trofeo San Lucio premia il tecnico-casaro che ha prodotto il formaggio migliore tra i migliori di tutte le 23 categorie nelle quali sono stati suddivisi i formaggi iscritti al concorso, per la loro tipologia di latte: vacca, capra, pecora, bufala ed asina, in base ai processi tecnologici ed alle differenti stagionature ed affinamenti.

Tre sono state le giurie che hanno valutato la difficoltà tecnologica di produzione e gli aspetti organolettici, descrivendo il profilo sensoriale, ed il gradimento all'acquisto visto dai consumatori. Le schede dei giudizi sono state inviate ai caseifici per tutti i formaggi in concorso.

Nella pagina a lato pubblichiamo l'elenco dei vincitori 1°, 2° e 3° di ogni categoria. Al primo di ogni categoria è stato consegnato il bollino del Trofeo San Lucio 2023 che potrà utilizzare stampato sugli incarti del formaggio o sui documenti o nelle comunicazioni.

Il Trofeo San Lucio 2023 rappresentato da una coppa in formato gigante è stato attribuito al tecnico Alberto Rossi del Caseificio Granarolo Spa di Novara con il formaggio Gorgonzola Dop Piccante "di una volta". L'ambita supercoppa dovrà essere conservata fino alla prossima edizione programmata nel 2025, per essere rimessa in palio per un nuovo tecnico-casaro.

Caseoart - TROFEO SAN LUCIO 2023

Categoria esteso	Formaggio	Casaro	Azienda
Formaggio affinato stagionato oltre 90 gg	Latteria d'Aviano affinato bacche bianche	Del Ben Gioacchino	Casearia del Ben Srl - Latteria di Aviano
Formaggio affinato stagionato oltre 90 gg	Pecorino Roncione a latte crudo	Stefano Busti	Busti Formaggi Spa
Formaggio affinato stagionato oltre 90 gg	Capra Tonka e Vermouth	Leonardo Dal Bianco	Perenzin Latteria Srl
Formaggio aromatizzato stagionato fino a 90 gg	Smoking Erborinato Affumicato	Del Ben Gioacchino	Del Ben Srl
Formaggio aromatizzato stagionato fino a 90 gg	Provola Affumicata (pan di Provola)	Matteo Cubalchini	Caseificio Albiero Srl
Formaggio aromatizzato stagionato fino a 90 gg	Fromage du Roi	Massimo Mercandino	Centrale Laitiere Valle d'Aoste Srl
Formaggio di latte di capra stagionato fino a 30 gg	Amore di capra	Angela Girardi	Il Carro Srl Soc. Agr.
Formaggio di latte di capra stagionato fino a 30 gg	Caprella	Alberto Nenna	Caseificio F.lli Cavanna Srl
Formaggio di latte di capra stagionato fino a 30 gg	Testun di capra	Filippo Antonucci	Cisalpine Spa
Formaggio di latte di capra erborinati	Deliziola	Natale Moretti	Gildo dei F.lli Ciresa W. e C. Snc
Formaggio di latte di capra erborinati	Blu di capra	Mattia Invernizzi	Igor Srl
Formaggio di latte di capra erborinati	Capretta Blu al cucchiaino	Alberto Rossi	Granarolo
Formaggio di latte di capra stagionato oltre 30 gg	Canestrella di capra - az. Agr. Biloni	2° N Classe	I.I.S. Stanca Cr
Formaggio di latte di capra stagionato oltre 30 gg	Caprino Toscani a caglio Vegetale	Giorgio Raffaelli	Busti Formaggi Spa
Formaggio di latte di capra stagionato oltre 30 gg	Il Pastorello	Gianpiero Brusati	Caseificio Brusati Srl
Formaggio di latte di vacca stagionato più di un anno	Piemontino 40 mesi	Franco Biraghi	Valgrana Spa
Formaggio di latte di vacca stagionato più di un anno	Montasio dop	Norman D'Orlando	Artelatte Srl
Formaggio di latte di vacca stagionato più di un anno	Montasio stravecchio	Giovanni Gardenal	Latteria Sociale Turnaria Sca di Maron
Formaggio di latte di vacca stagionato da 31 a 90 gg	Bleu d'Aoste	Massimo Mercandino	Centrale Laitiere Valle D'Aoste Srl
Formaggio di latte di vacca stagionato da 31 a 90 gg	Marava	Kateryna Prykodko	Fattoria Fontegranne
Formaggio di latte di vacca stagionato da 31 a 90 gg	Magno Greco	Paolo Pignataro	Paolo Pignataro
Formaggio a pasta filata stagionato fino a 60 gg	Caciocavallo testa piccola	De Michele Angelo Vito	D'Ambrooso Francesco Srl
Formaggio a pasta filata stagionato fino a 60 gg	Caciocavallo Iripino giovane	Giuseppe Schettino	Caseificio D&D di Luigi Di Cecca Sas
Formaggio a pasta filata stagionato fino a 60 gg	Provoletta Castellana	De Carli Davide	I.I.S. "Stanga" - Cremona
Formaggio a pasta filata stagionato oltre 60 gg	Provolone piccante	Omar Mohamed	Soc. Agr. Coop Pizzighettone
Formaggio a pasta filata stagionato oltre 60 gg	Schiava d'asino giovane	Massimiliano Borriello	Caseificio D&D di Luigi Di Cecca Sas
Formaggio a pasta filata stagionato oltre 60 gg	Caciocavallo Silano dop	Minizzi Vito	D'Aabrouso Francesco Srl
Gorgonzola Dop dolce	Gorgonzola Dop Dolce	Gianpiero Brusati	Caseificio Brusati Srl
Gorgonzola Dop dolce	Gorgonzola Dop Dolce Gran Vittoria	Daniele Bassi	Bassi Spa
Gorgonzola Dop dolce	Gorgonzola Dop Dolce gran riserva leonardi	Rino Violante	Igor S.r.l.
Gorgonzola Dop piccante	Gorgonzola Dop Piccante Di una volta	Alberto Rossi	Granarolo Spa
Gorgonzola Dop piccante	Gorgonzola Dop Piccante Bacco Verde	Rodolfo Defendi	Caseificio Defendi Luigi SRL
Gorgonzola Dop piccante	Gorgonzola Dop Piccante Pal	Gaggero - Pal	Igor S.r.l.
Grana Padano Dop	Grana Padano Dop V1602	Fabrizio Scarato	Caseificio Sociale Ponte di Barbarano Sac
Grana Padano Dop	Grana Padano Dop CR117	Fabrizio Pedrini	Soc. Coop Agr. Soresina
Grana Padano Dop	Grana Padano Dop	Pegoraro Francesco	Santangiolina Latte Fattorie Lombarde Sac
Formaggio di latte di vacca stagionato fino a 30 gg	Toma del Marchesato	Andrea Biraghi	Valgrana Spa
Formaggio di latte di vacca stagionato fino a 30 gg	Pitalou Quadro	Gaudioso Christian	Santangiolina Latte Fattorie Lombarde Sac
Formaggio di latte di vacca stagionato fino a 30 gg	Gocce di Pistacchio	3° N Scuola Casearia	I.I.S. "Stanga" - Cremona
Formaggio a latte misto	Latteria	Francesco Cavanna	Caseificio F.lli Cavanna Srl
Formaggio a latte misto	Robbiola 2 latt	Gianni Sassi	Zanetti Spa
Formaggio a latte misto	Cacio Amiatina	Martino Radiconi	Soc. Coop Consorzio Caseificio di Sorano S.a.
Mozzarella (non Dop)	Burrata	Minizzo Vito	D'Ambrooso Francesco Srl
Mozzarella (non Dop)	Mozzarella busti	Patrizia Nencioni	Busti formaggi Spa
Mozzarella (non Dop)	Fiordilatte	Campana Costantino	Az. Agr. Campana Costantino E.C.S.S
Formaggio di latte di pecora stagionato fino a 90 gg	Pecorino città Del Tufo	Francesco Comastri	Soc. Coop Consorzio Caseificio di Sorano S.a.
Formaggio di latte di pecora stagionato fino a 90 gg	Pecorino Marzolino bio caglio vegetale senza lattosio	Francesco Alonzi	Busti formaggi Spa
Formaggio di latte di pecora stagionato fino a 90 gg	Penna	Bernardino Puggioninu	Eleonora Puggioninu
Parmigiano Reggiano Dop	Parmigiano Reggiano Dop 30m bio bruna Tizzano	Singh Veranjeet	Casearia Castelli Srl
Parmigiano Reggiano Dop	Parmigiano Reggiano Dop	Marco Feddo	Zanetti Spa
Parmigiano Reggiano Dop	Parmigiano Reggiano 24m tricolore	Paraluppi Simone	Casearia Castelli Srl
Formaggio di latte di pecora stagionato oltre 90 gg	Gran Riserva Busti	Stefano Busti	Busti formaggi Spa
Formaggio di latte di pecora stagionato oltre 90 gg	Pecorino Gransorano	Andrea Bacchiornini	Soc. Coop Consorzio Caseificio di Sorano S.a.
Formaggio di latte di pecora stagionato oltre 90 gg	Pecorino Toscano Dop stagionato corsignano	Marco Iannuzzelli	Casearia Castelli Srl
Provolone Valpadana Dop dolce	Provolone Valpadana Dop Pancettone da 24 kg	Singh Jaspreet	Latteria Ca' De' Stefani
Provolone Valpadana Dop dolce	Provolone Valpadana Dop dolce	Matteo Cubalchini	Caseificio Albiero Srl
Provolone Valpadana Dop dolce	Provolone valpadana dop dolce	Roberto Zaupa	Brazzale Spa
Provolone Valpadana Dop piccante	Provolone valpadana dop piccante	Omar Mohamed	Soc. Agr. Coop Pizzighettone
Provolone Valpadana Dop piccante	Provolone valpadana dop piccante	Matteo Cubalchini	Caseificio Albiero Srl
Provolone Valpadana Dop piccante	Provolone valpadana a mandarone	Armanni Giuseppe	Soc. Coop. Agr. Soresina
Ricotta	Ricotta di Capra	Angela Girardi	Il Carro Srl Soc. Agr.
Ricotta	Ricotta	Adriana Scaccabarozzi	Ghezzi Az. Agr. Sa
Ricotta	La Pec Ricotta di Pecora	Patrizia Nencioni	Busti Formaggi Spa
Formaggio di latte di vacca stagionato da 91 gg a un anno	Branzi FTB semi stagionato 180 gg	Mohamed jendaoui	Latteria Sociale di Branzi Casearia
Formaggio di latte di vacca stagionato da 91 gg a un anno	Piemontino Granbuono	Claudio Basso	Valgrana Spa
Formaggio di latte di vacca stagionato da 91 gg a un anno	Resegone	Roncalli Priscilla	Santangiolina Latte Fattorie Lombarde Sac
Taleggio Dop	Taleggio Dop	Gianpiero Brusati	Caseificio Brusati Srl
Taleggio Dop	Taleggio Dop Defendi	Rodolfo Defendi	Caseificio Defendi Luigi Srl
Taleggio Dop	Taleggio Dop	Fondrini Fabio	Antica Latteria Agricola di Pandino Srl
TROFEO SAN LUCIO 2023 Migliore tra i Migliori			
Gorgonzola Dop piccante	Gorgonzola Dop Piccante "di una volta"	Alberto Rossi	Granarolo Spa

10° concorso CaseoArt Trofeo San Lucio 2023
Parla il vincitore Alberto Rossi

«Il Gorgonzola è la mia vita»

DOPPIO RICONOSCIMENTO

Giacomo Vailati è il direttore di produzione della Granarolo di Novara, tra l'altro è un diplomatico della scuola casearia di Pandino.

Direttore, l'ambita supercoppa dovrà essere conservata fino alla prossima edizione, per essere rimessa in palio per un nuovo tecnico-casaro: la esporrete nelle vostre manifestazioni?

«Certamente, verrà esposta in azienda in modo permanente e poi vedremo in quale momento farla vedere ai clienti. Oltre a essere motivo di orgoglio per la vincita, il Trofeo testimonia la qualità del nostro formaggio».



Possiamo dire che l'evento è molto sentito dai partecipanti e si chiude con un altro grande successo. Lei che ne pensa?

«Il concorso è molto tecnico e ambito nel settore lattiero-caseario.

Aver vinto il primo premio fra tanti primi di categoria ci glorifica ed esalta parecchio, è come aver ricevuto un doppio riconoscimento».

Rettifica

A proposito di Formaggella Luinese Dop

Riceviamo da Mattia Crivelli, presidente del Consorzio di Tutela della Formaggella del Luinese, e volentieri pubblichiamo, una puntualizzazione di quanto erroneamente scritto nell'articolo "Formaggella Luinese Dop" pubblicato sul numero 43 alle pagine 21/22 circa la citazione che il pascolo non sia obbligatorio per alcune aziende.

«Nell'ambito delle aziende della Dop Formaggella del Luinese - chiarisce il presidente - l'alimentazione degli animali è costituita prevalentemente dal pascolo con un'integrazione di foraggio secco in stalla. Il disciplinare obbliga al pascolamento, per legare saldamente i produttori al territorio, anche in termini di salvaguardia dell'ambiente, oltre che per caratterizzare in modo importante il formaggio prodotto».



• Il direttore di stabilimento Giacomo Vailati, il vincitore Alberto Rossi e Daniele Bassi, presidente CaseoArt

di Daniele Bassi

Alberto Rossi del Caseificio Granarolo di Novara, con il formaggio Gorgonzola Dop Piccante "di una volta", è dunque il vincitore del Trofeo San Lucio 2023.

Da quanti anni lavora come casaro?

«Sono più di 25 anni che opero prima come aiuto casaro, poi come primo casaro mettendo le mani nel latte ogni giorno».

Quale è stata la sua carriera?

«Ho lavorato in alcuni caseifici, sempre nell'ambito del Gorgonzola Dop, prima di approdare allo stabilimento Granarolo di Novara. Oggi posso dire che la mia esperienza è completa per affrontare le sfide che ogni giorno il latte ci propone».

Come è il suo ambiente di lavoro?

«E' un caseificio ristrutturato, di media dimensione, ma confortevole, le attrezzature meccanizzate aiutano molto nel lavoro quotidiano».

Gli orari di lavoro la soddisfano?

«Sì, sono sopportabilissimi. L'inizio della giornata è abbastanza presto perché arriva il latte di raccolta, poi deve essere coagulato e trasformato in formaggio entro il pomeriggio».

Nella sua azienda ci sono altri tecnici?

«Al momento sono pochissimi, e la mia speranza è di avere in affiancamento un giovane da formare per proseguire le lavorazioni».

Si aspettava di ricevere questo premio?

«No, proprio non me lo aspettavo e sono molto emozionato nell'abbracciare questa grandissima coppa. Ho lavorato ogni giorno con attenzione e passione, ma ho selezionato bene le forme da inviare in concorso».

di Daniela Martinelli

Conservo nell'album dei ricordi piacevoli il mio primo assaggio di mascarpone: una nuvola appoggiata sopra un cucchiaino, una meravigliosa crema di latte, soffice e golosa, che da buona lombarda, ancora oggi adoro. Siamo in molti a condividere la passione per il mascarpone? Credo sia così, stando ai dati di vendita di questo prodotto, in costante incremento, ormai divenuto reperibile a livello globale. Di certo per me è così, il Mascarpone delizia il mio palato, è uno di quei pochi prodotti che, ancora prima di essere riposto nel ripiano del frigorifero, devo scartare dalla carta pergamenata, annusare e poi assaggiare, un peccato di gola che mi concedo volentieri, perché tuffare il cucchiaino o ancora meglio il dito dentro il panetto di Mascherpa per me è come toccare una Passaporta di J.R. Rowling o come attivare il teletrasporto dell'Enterprise, un ponte che mi irradia nelle cascine del film L'albero degli zoccoli di Ermanno Olmi, un mondo lontano, fatto di cose semplici ma autentiche.

Ed è infatti qui, in questi luoghi dove il tempo scorre lentamente e i corsi d'acqua fanno altrettanto, che il Mascarpone è nato, anche se le sue origini sono incerte, mi pare esatto collocarlo nello spazio temporale del Medioevo, in Lombardia nella zona a nord del Lodigiano, fonti storiche citano che nel XII secolo veniva prodotta una specie di ricotta, la Mascarpia, termine dialettale lombardo di origine celtica, la "nonna" del nostro attuale Mascarpone e che venisse prodotta solo nel periodo prefestivo invernale, il freddo e le nebbie della pianura erano i conservanti naturali di questo prodotto.

Oggi grazie a moderni sistemi di refrigerazione e alla garanzia della catena del freddo i caseifici possono gestire la lavorazione della panna tutto l'anno, mentre in passato non era così semplice e forse proprio per questo motivo si narra che Francois Vatel, lo chef personale del Re Sole si fosse suicidato. Sarebbe non fosse riuscito a procurarsi sufficiente Mascarpone per il dessert di un banchetto al Castello di Chantilly, la frustrazione per lo Chef doveva essere stata immensa, di certo paragonabile alla bontà del Mascarpone.

Ma cosa in passato ha reso e ancora oggi rende il Mascarpone un mito della moderna ristorazione? La risposta non è semplice, anzitutto è un prodotto che può essere reperito ovunque, ma con diversi standard produttivi che distinguono quello artigianale da quello industriale e inoltre ogni azienda ha la "personale e segreta" ricetta.

Lo stile produttivo tradizionale prevede la preparazione di una crema di latte ottenuta per centrifugazione o affioramento, con un titolo di grasso dal 25% al 50%, riscaldamento sino a 90°C, aggiunta

Mascarpone

Dal Medioevo ai giorni nostri resta un mito in tavola, emblema della tradizione casearia lombarda



di acido citrico in movimento per originarne la coagulazione. La massa coagulata viene posta in stampi per lo sgrondo del siero, avvolta in teli e posta in locali refrigerati per un paio di giorni, al fine di ultimare lo spurgo dal siero. Quindi come scegliere il "nostro" Mascarpone? Seguendo leggi di mercato? Domanda e offerta a parte, se possono, le aziende di produzione mettono sul mercato entrambe le tipologie, siamo noi consumatori che informati e consapevoli possiamo reperire, tra le varie proposte il "nostro personale" Mascarpone.

Quello artigianale ha una texture vellutata e cremosa. L'industriale è liscio e compatto

Possiamo acquistare quello sfuso o in mastelli conservati alla temperatura di 4°C e dalla shelf life brevissima oppure quello confezionato in morbidi panetti avvolti da carta pergamenata o ancora quello preconfezionato in atmosfera protetta in contenitori dal peso predeterminato con una scadenza decisamente più lunga.

All'assaggio scopriremo che il Mascarpone artigianale ha una texture vellutata e cremosa, mentre quello industriale ne ha una liscia e compatta. Anche i sentori evolvono diversamente, il prodotto artigianale è decisamente più complesso, con una partenza al naso di latte dolce che poi diviene burro, evolve in fieno ed erba sfalciata, sino alla tostatura appena accennata, in un viaggio sensoriale a tutto tondo, ricordiamoci che il Mascarpone non può essere stagionato, quindi meglio goderne quando è freschissimo!

Qualcuno lo ritiene calorico? Un peccato di gola da concedersi raramente? Ecco in realtà possiamo stare sereni se consideriamo quali siano le proprietà nutritive del Mascarpone. Osservando il prodotto nel suo insieme, scopriremo che i grassi contenuti sono metabolizzati rapidamente dal nostro organismo perché a catena corta, per lo più acidi grassi saturi e inoltre contiene vitamine del gruppo B e un discreto livello di vitamina A, valutiamo con buon senso il suo consumo e prediligiamo sempre se possibile un prodotto fresco e artigianale che ha i migliori nutrienti. In cucina il Mascarpone possiede potenzialità immense, lo sapeva bene anche il compianto Vatel.

Oggi chi non ne apprezza la delicatezza e non ne ricerca le sfumature aromatiche per accostamenti tout court insoliti? Vi invito a fare esperienza sul campo e scoprire un universo di abbinamenti che va ben oltre il Tiramisù, anche e soprattutto perché essendo un prodotto caseario con una spiccata tendenza dolce, l'abbinamento va ben pensato e bilanciato: lo possiamo degustare con un filo di evo fresco e fruttato o con una spolverata di spezie citrine e acidule o ancora abbinato ad un tè nero agrumato al bergamotto, o con un calice di Moscato giallo passito, fresco e sapido o anche da solo con la sua cremosità che è l'ideale per mantecare il nostro risotto preferito.

A noi la scelta, il Mascarpone è ultra democratico in fatto di accostamenti.

La delegazione di Genova compie 20 anni



• La sala dell'Istituto Alberghiero Marco Polo dove si è tenuta la cena di gala della delegazione Onaf di Genova di Riccardo Collu

Vent'anni, due decenni, quattro lustri, possiamo definire diversamente il tempo che è passato, ma tale resta. Sembra ieri, si usa dire ma è proprio così, che discutevamo a fine delle lezioni al corso del 2003, di creare una delegazione a Genova. Con più di 50 iscritti sembrava facile. Durante l'investitura accennando della delegazione, si alzò un applauso. Tanta disponibilità ma ci ritrovammo in tre, come i moschettieri. Ad iniziare l'avventura c'era Marcello Destrero, già presidente regionale Ais e titolare del ristorante Montallegro a Righi che ci mise a disposizione la struttura. Assieme a noi il compianto "prof" Marino Giordani, responsabile provinciale Ais, docente universitario e analista sensoriale; per ultimo il sottoscritto, sommelier, socio Arcigola che seguiva l'enogastronomia dai primi anni '90. Programmare l'attività era macchinoso, spedivamo le circolari affrancate con largo anticipo, poi bastava il rinvio di una partita di calcio, che le disdette arrivavano all'ultimo con i formaggi già pagati e spediti. In poco tempo i corsi superarono i 50 iscritti e la delegazione iniziava a crescere. Era importante anche conoscere il territorio, i suoi prodotti, le aziende. Avvenne l'incontro con i produttori della razza bovina Cabannina e i primi assaggi del formaggio recuperato. Negli anni conquistammo con fatica spazi nelle manifestazioni importanti, Technotel, Slow Fish a parlare di formaggi dove si parla di pesce, Cheese negli stand istituzionali. Qualche anno dopo presentammo i formaggi Dop al porto antico, durante una tappa della nave scuola Amerigo



Una torta speciale per festeggiare il compleanno

Vespucci. La delegazione un passo per volta crebbe e le sedi per attività e corsi avevano già costi altissimi. Ma riuscimmo a svolgere un corso a Nervi in un hotel 4 stelle e negli anni successivi a Palazzo Imperiale, riportato nelle residenze dei Rolli. Nel frattempo la delegazione iniziò ad essere conosciuta da alcune istituzioni cittadine.

Dall'ultimo decennio, la collaborazione con l'istituto alberghiero Ipseo Marco Polo, iniziata quando per passione ero studente del serale. Da alcuni anni gran parte dell'attività, corsi e degustazioni si svolge all'interno della scuola, ciò ci ha permesso di alzare il livello qualitativo delle lezioni. Lo scambio di esperienze è costante, alle degustazioni partecipano alcuni allievi selezionati. Purtroppo, il periodo della pandemia ha messo una pausa, ma l'attività e un corso è stata svolta in un'altra struttura certificata Covid.

Da quest'anno siamo nuovamente all'interno dell'istituto alberghiero. Questo ci ha permesso di realizzare un corso per assaggiatori, organizzare delle degustazioni e l'investitura con la cena di gala per il nostro genetliaco. Un sentito ringraziamento va al consiglio di delegazione composto da Francesco Siri "il segretario", Riccardo Di Terlizzi, Camilla Bixio, Patrizia Calafati, Valentina Ferrari e Beppe Marini; al preside dottor Roberto Solinas, al professor Fabrizio Gozzi, assaggiatore Onaf e al consiglio d'istituto dell'Ipseo Marco Polo. Senza di loro, tutto ciò non sarebbe stato possibile.



Il gruppo dell'investitura: da sinistra il presidente Onaf Adami, il delegato di Genova Riccardo Collu, l'assessore Bordilli, il dottor Restano di Latte Tigullio, il maestro assaggiatore Riccardo Di Terlizzi

Prescinsêua regina alla cena di gala

È stata una grande festa la cena di gala svolta all'Istituto alberghiero Marco Polo dove abbiamo festeggiato i venti anni di attività della delegazione Onaf di Genova e l'investitura dei nuovi assaggiatori. Il filo conduttore della serata è stata la prescinsêua, il formaggio storico locale che già nel 1300 veniva omaggiato al Doge. Il menù è iniziato con l'aperitivo di benvenuto e come antipasto un millefoglie di pane guttiau con bavarese alla prescinsêua e germogli. Per primo risotto carnaroli con crema di prescinsêua, carciofi d'Albenga e Pachino confit. Di secondo rollè di coniglio alla ligure con salsa alla

prescinsêua. Il gelato alla prescinsêua con croccante al cacao e frutti di bosco è diventato un pre-dessert che ha introdotto l'investitura dei 30 nuovi assaggiatori del corso 2023. Al termine della cerimonia, le luci si sono spente ed è stata portata a sorpresa dei commensali la torta, anch'essa con prescinsêua, per il 20° anniversario della delegazione Onaf di Genova accolta da un fragoroso applauso. Ad alzare i calici assieme a tutti i soci e al consiglio di delegazione erano presenti il presidente nazionale Adami, il preside del Marco Polo dottor Roberto Solinas, l'assessore al commercio del Comune di Genova dott. Bordilli, la dott.

Dellepiane della Camera di commercio e per l'Enoteca regionale ligure la dott. Venni. In rappresentanza di Virtus, storico produttore della prescinsêua e Latte Tigullio il dott. Mario Restano; ha contribuito alla presentazione il giornalista dott. Marco Benvenuto. L'abbraccio delle istituzioni ha evidenziato la crescita della delegazione negli anni. Il menù a tema ha virtualmente insignito i presenti come "ambasciatori della prescinsêua" con un ricordo a tema della Tigullio dando appuntamento ad un prossimo importante evento che unirà nuovamente Onaf e la città di Genova.

R.C.

I nuovi assaggiatori della delegazione di Genova

Il corso di Genova del 2023 ha diplomato 30 nuovi assaggiatori di formaggi e fatto esordire due maestri assaggiatori nel ruolo di docenti. Riccardo di Terlizzi ha tenuto le prime due lezioni sulla tecnica di assaggio e Alberto Cau la 10° lezione sull'uso dei formaggi e accenni sugli abbinamenti. Hanno brillantemente superato i test e conseguito il diploma di assaggiatore di formaggi: Sergio Azaghi, Simone Azaghi, Giuseppe

Rino Bafico, Rebecca Bordiga, Rossana Borroni, Andrea Bracale, Erika Calabria, Andrea Castagnola, Francesco Cotella, Maria Grazia De Rose, Gianluca Ercole, Laura Ferrando, Simona Iacoviello, Fabio Masili, Jacopo Melegari, Alessandro Musso, Michael Nicora, Alberto Noli, Paola Noli, Nicola Onesti, Roberta



Pareschi, Sara Perugin Bernardi, Fabio Ratto, Stefania Ricciardi, Gaetano Rinaldi, Lorenzo Sciarpa, Roberta Spagarino, Andrea Terrazoni, Erica Tonelli, Ileana Zanini.

Fra loro diversi professionisti ristoratori e commercianti che aderiranno al progetto qui batte un cuore Onaf. L'investitura ha avuto come madrina l'assessore al commercio e alle tradizioni dott. Paola Bordilli affiancata

dalla dott. Monica Dellepiane della Camera di commercio di Genova e dalla dott. Simona Venni responsabile dell'Enoteca regionale ligure. A tutti loro i complimenti e per i risultati ottenuti e per aver formato un gruppo affiatato al quale diamo il benvenuto nella famiglia Onaf.

R.C.

COME CACIO SUI MACCHERONI

Non c'è pasta senza condimento



Da Boccaccio a Casanova, da Leopardi a Goethe, il tema del grande piatto legato alla cucina partenopea vanta una lunga storia letteraria, nel bene e nel male

di Gianmario Giuliano

L'uomo primitivo inizia a disegnare immagini di cibarie sulle pareti delle caverne, offerte di cibo vengono incise anche sulle piramidi egiziane; la raffigurazione prosegue nella pittura di epoca romana, con immagini riconducibili al genere della natura morta.

Nella pittura di epoca barocca, fiori ma anche ortaggi, selvaggina, prodotti caseari, frutta, verdura, e crostacei sono stati temi maggiormente "raccontati" sulle tele. Da Caravaggio ai social, il cibo è stato ed è sempre la guest star. Riproduzioni realizzate con strumenti che hanno seguito l'evoluzione del tempo: dal pennello di grandi artisti, alla foto scattata con lo smartphone da chiunque per condividere i momenti e/o piatti gradevoli tramite un post. Certo, questa semplice operazione non richiede la maestria tecnica di un pittore ma la logica che accumuna le due scelte è la stessa, ossia che non si è mai sazi di ciò che è bello a vedersi.

L'uomo ha sempre provato compiacimento e soddisfazione nel mostrare ciò che ha coltivato, cucina e mangia. I dipinti che raffigurano nature morte ossia oggetti inanimati, di morto hanno quasi nulla perché le loro forme, i loro colori, i loro contenuti, ci raccontano, a distanza di secoli, moltissime cose. Infatti, la loro osservazione ci consente di datare la coltura di determinati frutti, ortaggi, verdure e la consapevolezza che alcuni prodotti non sono più coltivati o non sono più apprezzati dai palati dei giorni nostri.

Così, ad esempio, la presenza della selvaggina, un tempo molto gradita – soprattutto delle famiglie agiate – oggi è del tutto assente. È bello intrapren-

dere un percorso mirato alla scoperta di opere che hanno reso immortali tavole imbandite con sfarzo. Fra i tanti elementi presenti nei dipinti, non poteva mancare la presenza della pasta in tutte le sue declinazioni che – un tempo – veniva chiamata genericamente maccheroni. In apparenza, nulla è più banale dei maccheroni: cibo popolare, che si fa prestare identità da un condimento e non posa da primadonna in tavola come, per esempio, un tacchino farcito o un babà con la crema. Eppure proprio i maccheroni hanno un loro lirismo: hanno persino dato il nome a un intero genere, la poesia maccheronica, benché questa con i maccheroni veri e propri abbia poco o nulla a che fare.

Un tempo, le paste secche di grano duro avevano come condimento principale, se non esclusivo, il formaggio, infatti nel Liber de coquina (1240?) e attribuito da recenti studi a Federico II, nella ricetta De Lasanis, la pasta bollita in acqua salata è condita con caseum gractatum. Martino de' Rossi detto Maestro Martino, fu il più importante cuoco europeo del 1400 e il suo Libro de Arte Coquinaria, è considerato un caposaldo della letteratura gastronomica italiana, espressione del passaggio dalla cucina medievale a quella rinascimentale.

Nelle sue ricette, il formaggio fresco si mescolava alle uova, alla carne, alle verdure, allo zucchero per preparare pasticcini, torte, frittelle, frittate. Il "caso fresco" farciva o condiva ravioli, lasagne, tortelli, mentre i maccheroni dovevano essere accompagnati da abbondante "caso grattato" ossia stagionato. Un secolo dopo, il filosofo Giordano Bruno, sul finire del 1500, cita nell'opera allegorica Lo spaccio de la bestia il modo di dire "è cascato, com'è proverbio a

Napoli, il maccherone dentro il formaggio".

Tra le novelle del Decameron, Giovanni Boccaccio racconta: «Nel paese di Bengodi si trova una montagna di formaggio parmigiano grattugiato, sulla cui cima si trovano persone che dalla mattina alla sera cuociono sempre gnocchi e ravioli in brodo di capponi... quando qualcuno ha sete, deve solo bere da un piccolo fiume di ottimo vino che scorre ai piedi della montagna di formaggio». Il riferimento ai ravioli ci fa capire che le paste ripiene erano già diffuse anzi, proprio da questo periodo si assiste alla proliferazione di diverse tipologie regionali: tortelli, tortellini, casoncelli, cappelletti, ravioli, ecc. Questi tipi di pasta erano presenti soprattutto nei menù delle case signorili nelle varianti di grasso e di magro, cioè con ripieni a base di carne oppure di verdure.

In questa sintetica, golosa elencazione letteraria, si ritaglia un posto persino Giacomo Casanova (1725-1798) che nelle sue memorie racconta di essere stato invitato, quando era ventenne, ad una riunione di accademici maccheronici in cui «... fui nominato membro per acclamazione. Fui ancora più brillante a tavola e mangiai tanti maccheroni colmi di cacio che mi giudicarono degno di essere proclamato principe».

Il Viaggio in Italia descritto da Wolfgang Goethe inizia nel 1786 e durerà circa due anni. L'itinerario è quello classico del Grand Tour, da nord della Penisola fino a Napoli, come abitualmente facevano i giovani delle famiglie benestanti europee per scoprire i luoghi della classicità greca e romana, ma anche la libertà di gozzovigliare senza il controllo familiare. A quel tempo la città partenopea era la più grande città d'Italia, con circa 400 mila abitanti, religiosissimi, superstiziosi ma soprattutto dotati di un buonumore contagioso nonostante la vita grama dei più. L'illustre viaggiatore mostra curiosità verso tutto e ci si aspetterebbe di trovare nelle sue pagine anche un certo interesse per il cibo e invece si rivela attento cronista nel descrivere il modo di vivere di un popolo affamato che per riempirsi la pancia era costretto a mangiare verdura di ogni tipo, tanto da meritare il nome di mangiafoglie.

È pure testimone di una folcloristica usanza locale, quella di cuocere e mangiare maccheroni per strada. Perfino in questo, Napoli, è stata pioniera: qui sono stati creati i primi street-food costituiti da



grandi pentoloni fumanti, pieni di maccheroni in cottura, che venivano serviti sulla bancarella presente "a quasi tutti gli angoli delle maggiori vie". Dal pentolone si prendeva la porzione da colmare un piatto di terraglia e si aggiungeva formaggio grattugiato (il quantitativo era proporzionato alla disponibilità economica dell'avventore), quando il pomodoro era ancora considerato soltanto una pianta ornamentale. Questo modo di mangiare influenzò anche le classi più alte; lo stesso re di Napoli, Ferdinando IV – che si esprimeva in dialetto, amava frequentare il popolino ma viveva in uno sfarzo tale da indebitare pesantemente le casse dello Stato – divorava con sommo piacere piatti di maccheroni su cui abbondava il formaggio.

L'impiego della pasta, come cibo da strada, è lo stesso che si legge nella descrizione che ne fa



Matilde Serao, circa cento anni dopo: «Appena ha due soldi, il popolo napoletano compra un piatto di maccheroni cotti e conditi con montagne di cacio grattugiato, un cacio piccante che viene da Crotona».

Goethe, al termine dell'indimenticabile soggiorno alquanto libertino, sentì il bisogno di lasciare scritto: «Siano perdonati tutti coloro che a Napoli escorrono di senno». Grande poeta ma, pessimo gourmet, Giacomo Leopardi ebbe con il cibo un rapporto malsano: la sua golosità per i gelati e i dolci era infinita. Quando si trasferì a Napoli presso l'amico Antonio Ranieri, nel 1833, compilò un elenco in forma di suggerimenti e capricci gastronomici: elenco che farebbe inorridire qualunque dietologo dei nostri giorni. Purtroppo per lui, Leopardi provò mai il piacere di gustare un piatto di pasta anzi, ebbe l'infelice idea di commentare negativamente l'amore che i napoletani avevano (e hanno tuttora) per tale cibo. Tra i cittadini risentiti, il poeta napoletano Gennaro Quaranta con la caratteristica ironia sferzante partenopea gli rispose con dei simpatici versi che sintetizziamo: «Ma se tu avessi amato i Maccheroni / più de' libri che fanno l'umor negro / non avresti patito aspri malanni ... / e vivendo tra pingui bontemponi / giunto saresti, rubicondo e allegro, / fino a novanta od ai cent'anni».

Ci piace immaginare che i due abbiano risolto la diatriba davanti a un bel piatto di spaghetti riccamente condito. Rappresentazioni pittoriche in cui appare la pasta si iniziano a vedere verso la metà del '600; una per tutte è di Mathias Stomer, olandese ma napoletano d'adozione, entusiasta dell'atmosfera caravaggesca soggiornò nel capoluogo campano una decina di anni assorbendo quanto più poteva del fervore locale.

Di lui, presso il museo di Capodimonte, è possibile ammirare "Il Mangiamaccheroni" quadro raffigurante un uomo che con grande soddisfazione mangia, con le mani, un piatto di pasta. Anche il più famoso Luca Giordano nel medesimo periodo dipinse il suo "Mangiatore di pasta" a conferma di quanto fosse un soggetto particolarmente attuale in quell'epoca. Da entrambe le opere si rileva che il pomodoro non era ancora diffuso, visto che i due mangiatori assaporano la pasta, per così dire, in bianco.

Molti sono i proverbi che riguardano il formaggio considerando l'antichità di questo alimento e la sua importanza nel nutrimento popolare.

Tra i tanti, "come il cacio sui maccheroni" si caratterizza per l'arguzia e la popolarità, trasmettendo il frutto dell'esperienza e della saggezza di un popolo, aiutando la memoria popolare, parlando per immagini. Ma il successo della pasta è originato dalla varietà dei condimenti infatti sarebbe possibile mangiare ogni giorno una pasta di diverso formato, soprattutto con un differente condimento: carne, uovo, verdure, funghi ecc. e l'immancabile presenza del formaggio. Ecco quindi la permanenza del detto "come il cacio sui maccheroni". In conclusione, affinché un piatto risulti perfetto è necessario scegliere la pasta nel formato adatto ad accogliere l'"abbraccio" della necessaria grattugiata di un formaggio giudiziosamente scelto.

Murazzano, Ossolano e Roccaverano in vetrina a Bruxelles e in Italia



Alte Terre Dop, tre formaggi ambasciatori del Piemonte

di Sara Valentino

A Bruxelles, in Rue du Trone 62, sede della Regione Piemonte presso le istituzioni europee, il Murazzano Dop, l'Ossolano Dop e il Roccaverano Dop sono stati rappresentanti della ricchezza gastronomica italiana nel primo evento, "Io sono il Piemonte": un momento di presentazione e degustazione delle produzioni regionali di qualità. L'Assessorato Agricoltura e Cibo, Caccia e Pesca della Regione Piemonte ha infatti invitato i prodotti di Alte Terre Dop il 29 e 30 marzo scorsi a rappresentare la Regione in due particolari manifestazioni, a Bruxelles, volte a far conoscere le eccellenze alimentari del territorio. Il pubblico dei due appuntamenti, circa 400 persone, ha visto la presenza di membri del Parlamento europeo, della Commissione europea e componenti delle Rappresentanze permanenti e del Comitato delle Regioni. Giovedì 30 aprile invece è stata dedicata a un'iniziativa promossa da Arepo, l'Associazione delle Regioni Europee dei Prodotti d'Origine, che si occupa di promuovere e difendere gli interessi dei produttori e dei consumatori nei territori impegnati nella valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità. Ne fanno parte 33 Regioni di 8 Paesi europei, e tra queste il Piemonte che, per l'occasione, ha sfoggiato i tre formaggi del Consorzio Alte Terre. Mostra notevole soddisfazione Fabrizio Garbarino, Presidente del Consorzio di Tutela del Roccaverano Dop, che afferma: «Gli appuntamenti di Bruxelles sono stati importanti, perché occasioni di visibilità internazionale per le nostre piccole Dop. Momenti a cui bisogna partecipare con grande interesse, con l'obiettivo di consolidare e rafforzare la conoscenza dei nostri formaggi, prodotti cui dedichiamo il massimo impegno proprio in termini di qualità». La vetrina internazionale non ha dato alla testa alle tre Dop, che infatti continuano il loro tour all'interno di confini più conosciuti. Dapprima hanno presenziato all'attesissimo evento di Vinum ad Alba dal 22 aprile al 1°

maggio e pur trovandosi in terra straniera, quella del vino, hanno fatto breccia nell'attenzione e nella curiosità dei partecipanti. In quest'occasione all'interno del Palazzo Mostre e Congressi è stata allestita un'Isola dei Formaggi e qui sono state tenute degustazioni guidate, in concorso tra Maestri Assaggiatori Onaf e Sommelier Ais. Questi professionisti hanno fatto in modo di ricordare che ci si trovava al cospetto di produzioni di grande valore. E quindi secondo il teorema che grandi formaggi si accompagnano a grandi vini, Murazzano, Roccaverano e Ossolano sono stati proposti in appetitose abbinamenti con i grandi vini rossi del Piemonte. Il Presidente del Consorzio, Natalino Giordano e Paola Geninatti sono però instancabili e sono subito corsi presso la Delegazione Onaf di Genova, dove sono stati ospitati dall'Istituto Alberghiero Marco Polo, per presentare questi tre blasonati prodotti della caseificazione piemontese. Numerosissimi i presenti, tra cui gli assaggiatori che avevano appena concluso il corso di I livello.

Quando si ha successo sottrarsi alla richiesta è difficile ed ecco che le nostre tre Dop sono state protagoniste in altri appuntamenti.

Il 20 maggio in occasione del Cuneo Montagna Festival si è svolta "Assaggi di formaggi", una degustazione guidata da Maestri Assaggiatori Onaf in cui i nostri formaggi sono stati al centro di un focus sulle produzioni di montagna.

Il 2 giugno, a Paroldo, provincia di Cuneo, in occasione del Festival della Dula, si sono allestiti laboratori sulla produzione del formaggio: quale migliore occasione per Murazzano Dop, Ossolano Dop e Roccaverano Dop per far capolino? In programma varie degustazioni guidate che hanno mostrato a grandi e piccini a quale goloso risultato si può arrivare, quando si è ben lavorato in caseificio.

Dopo tanto viaggiare, ecco la famiglia rimpatriata per i formaggi di Alte Terre: la presentazione all'Assemblea nazionale delle delegazioni Onaf giunte a Grinzane Cavour da ogni parte d'Italia.





Piccolo grande Banon

UN INDIRIZZO PER L'ACQUISTO

Noi lo abbiamo acquistato presso la Fromagerie de Haut-Lebre a Revest du Bois, a pochi km da Banon, una cooperativa sociale che si occupa di inserire nel mondo lavorativo i ragazzi con esigenze speciali. Ci hanno spiegato che riescono a portare avanti la produzione solo perché sono una cooperativa, altrimenti il Banon fermier secondo disciplinare sarebbe un formaggio del tutto antieconomico: la forma pesa 100 grammi ed in caseificio costa 3.80 euro, ma la si trova facilmente anche a 7/8 euro.

Perla dei formaggi in foglia di castagno, prosegue una pratica antica tramandata dalle famiglie dei pastori in Alta Provenza

di Alice Sattanino

In cima a un alto promontorio, Banon conserva l'aspetto di un villaggio arroccato. Protetto dietro i suoi bastioni, il borgo si estese gradualmente verso valle; è un villaggio delle Alpi dell'Alta Provenza, sul fianco di una montagna che domina una vallata. Il cielo è di un blu brillante, qui il sole splende 300 giorni all'anno. La fama del villaggio di Banon è dovuta alla bellezza dei paesaggi, soprattutto in estate con i campi di lavanda viola-blu che si estendono su vaste aree, e al suo formaggio comunemente chiamato Banon.

La storia

Il borgo medievale di Banon, situato nella parte alta del paese, è delimitato dai resti dei bastioni dell'antico castello. La porta piombata, del XIV secolo, costituisce l'accesso principale al villaggio.

È su questi bastioni che sono state costruite le case di rue des Arcades. In uno di essi, J.F.

DA SCOPRIRE

Le Bleuets, con il Banon, è la gloria del paese. Fondata nel 1990 da Joël Gattefossé, è la più grande libreria francese indipendente nelle zone rurali. Attira molti visitatori dalla Francia e dall'estero. La sistemazione in diverse vecchie case provenzali, nel cuore del villaggio, la rende un luogo particolarmente piacevole da scoprire.

Palhier, deputato del dipartimento del "Consiglio dei Cinquecento" della Rivoluzione, ospitò la fuga di Robespierre il Giovane e Ricord nell'agosto 1793. Al loro posto rimangono le facciate delle botteghe medievali.

Nel punto più alto del paese, nei pressi dell'antico Hôtel-Dieu e addossato alla chiesa in disuso, sul sito di un tumulo, esisteva già all'inizio del XII secolo un castello fortificato appartenente signori di Banon. Questo castello fu ristrutturato nel XIII secolo e sostituito nel XVIII secolo da un castello piuttosto modesto che fu bruciato durante la Rivoluzione.

Se Banon merita ovviamente una deviazione per il suo famoso formaggio, una passeggiata attraverso il vecchio villaggio fino alla cima della collina ricompenserà dello sforzo con un bellissimo panorama sul monte Lure. Si entra nell'antica città provenzale attraverso una porta medievale con merli del XIV secolo. Le strade acciottolate sono fiancheggiate da vecchie case, alcune risalenti al XVI secolo. Accanto alla chiesa che corona il paese, il panorama è splendido sulla valle del Calavon e sul monte Lure. Si può vedere isolata su un'altura la cappella di Notre-Dame des Anges, di origine romanica, che fu a lungo luogo di pellegrinaggio.

La terza domenica di maggio questo piccolo paesino si anima e viene preso d'assalto per la festa annuale del Banon.

Il Banon, una delle 12 Aop della Provenza, è un formag-

gio di capra a latte intero crudo. Questo formaggio nasce dall'esigenza delle famiglie dell'Alta Provenza di consumare proteine in inverno. Per fare questo, i pastori ripiegavano le loro tomette in foglie di castagno. Questa pratica manteneva il formaggio morbido e perfettamente commestibile in inverno, quando le capre erano in asciutta. Inoltre, per ottenere un formaggio morbido e pastoso in un clima secco e caldo, era possibile solo la tecnica della cagliata molle (formaggio a coagulazione rapida o cagliata presamica), specifica del Banon.

Il latte utilizzato per il formaggio è crudo e intero, non standardizzato in proteine e grassi. È vietato qualsiasi trattamento fisico o chimico tranne una filtrazione che elimini le microscopiche impurità, dove viene raffreddato ad una temperatura affermativa simile a quando viene conservato, e quindi riscaldato fino a un massimo di 35°C prima di essere cagliato. Ad eccezione dell'aggiunta di caglio, fermenti lattici, fermenti per la maturazione e sale (cloruro di sodio) è vietato aggiungere

o togliere qualsiasi altra cosa. Il latte viene cagliato ad una temperatura compresa tra 29°C e 35°C. Per il formaggio prodotto in caseificio, sono necessarie solo un massimo di 4 ore dopo la raccolta dell'ultimo latte. La cagliata viene macinata manualmente nelle gramole. La sgrondatura avviene ad una temperatura minima di 20°C e le forme vengono girate almeno due volte durante le prime 12 ore; vengono poi sformate tra le 24 e le 48 ore dopo che il formaggio è stato messo nelle forme. Il formaggio viene quindi salato.

Il pliage

Il Banon viene affinato 5 giorni al naturale, con una temperatura compresa tra i 10 ed i 12 gradi, ed un'umidità che oscilla tra il 90 ed il 100%. Poi viene effettuato il pliage, ovvero viene avvolto, rigorosamente a mano, nelle foglie di castagno. Le foglie sono state raccolte, anch'esse a mano, lavate con aceto, e messe ad asciugare per almeno 24 ore al sole, solo dopo questo passaggio possono essere utilizzate. Il pliage avviene avvolgendo il formaggio nel lato inferiore della foglia, in modo che le nervature della foglia penetrino nella sottile pelle che si è appena creata, così da rilasciare colori e profumi alla pasta del formaggio; il tutto viene chiuso con un filo di paglia naturale.

Dopo avere effettuato il pliage, il Banon affina per altri 10 giorni ad una temperatura massima di 14 gradi, con le stesse condizioni di umidità precedenti, dopo i quali può essere messo in vendita.

Questo formaggio dal gusto unico ha ottenuto, nel luglio 2003, l'appellazione di origine controllata. Questa Aoc comprende 179 comuni fra cui 111 sono nelle Alpi di Alta Provenza. Un capito-



lato d'oneri molto rigoroso obbliga le piccole strutture (55 capre in media) a mettere i loro greggi al pascolo per almeno 210 giorni all'anno. Poiché i produttori fermier di Banon sono pochi e molto piccoli, è quasi impossibile trovarlo al di fuori della sua piuttosto limitata zona di produzione.

Al naso il Banon ci parla di capra, di sottobosco, di foglie umide e pulite, ma rispetto ai nostri caprini italiani, la capra è assolutamente predominante; in bocca, in base alla stagionatura, più avanzano i giorni e meno percepiamo l'animale, lasciando spazio ai profumi ed agli aromi vegetali e di legno che diventano predominanti fino a far quasi percepire di avere in bocca la castagna. La consistenza è molle, umida e cremosa, e con il passare dei giorni la proteolisi rende la parte del sottocrosta una crema deliziosa.





IL GUSTO IN FIORE

Ingredienti per 4 persone

Per i fiori di zucca

- Fiori di zucca, n. 12
- Farina, 150 g
- Acqua, 200 ml
- Tuorli, 1
- Lievito di birra fresco, 5 g
- Sale, 2 g
- Farina, q.b.
- Olio per friggere, q.b.

Per completare

- Avocado maturo, 250 g
- Lime, 1
- Feta greca, 100 g
- Pomodorini, 200 g
- Cipollotto, 30 g
- Origano, q.b.
- Sale e pepe, q.b.
- Olio extravergine d'oliva, q.b.

Esecuzione

Riunite in un recipiente l'acqua, il sale, il lievito e i tuorli d'uovo e lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere in un sol colpo la farina e incorporatela velocemente con una frusta senza lavorare troppo il composto. Lasciate riposare la pastella coperta con pellicola alimentare bucherellata con uno stuzzicadenti per 1 ora - 1 ora e mezza a temperatura ambiente (a seconda della stagione: la pastella sarà pronta quando apparirà giustamente gonfia in superficie).

A parte, prendete la polpa d'avocado, tagliatela a pezzettoni e posizionate la su un tagliere per procedere a sminuzzarla e schiacciarla al coltello. Una volta ottenuta una crema di consistenza rustica, raccoglietela in un recipiente e conditela con sale, una generosa macinata di pepe e il succo del lime. Mescolate bene, aggiungete solo un filo d'olio in superficie e tenete da parte. A seguire preparate un'insalata di pomodorini, tagliandoli a cubetti per poi condirla con il cipollotto finemente tritato, l'origano, sale e olio. Tritate la feta ricavandone delle piccole briciole. Poco prima di servire in tavola, rimuovete i sepoli verdi intorno alla corolla esterna dei fiori di zucca e staccate delicatamente i pistilli



interni. Nebulizzate i fiori di zucca con poca acqua riposta in uno spruzzatore, quindi cospargeteli con poca farina e lasciateli riposare qualche minuto: si dovrà formare un velo uniforme a contatto con l'acqua, per far aderire al meglio la pastella. Rivestite dunque ciascun singolo fiore nella pastella e friggeteli in immersione in olio ben caldo. Servite i fiori di zucca in pastella con tre accompagnamenti riposti in piccole ciotoline.

Quando il formaggio è

a cura di Sara Albano

LIl panorama gastronomico del formaggio nel mondo è tale da riuscire a soddisfare ogni genere di gusto, e rappresenta una delle massime espressioni di legame tra cultura, territorio e ambiente. Antico, buono e versatile, come tutti sappiamo il cacio ha rappresentato una delle prime trasformazioni alimentari prodotte dall'uomo, che ne ha tratto nutrimento ma anche piena soddisfazione per il palato.

I parametri di classificazione dei formaggi descrivono bene (seppur solo a parole!) le differenze che sussistono fra

loro, dal tipo di latte utilizzato alla tecnica di produzione ed il trattamento cui viene sottoposta la cagliata, fino alla consistenza della pasta, al contenuto in grassi e ai tempi di stagionatura.

Ma alle categorie di formaggi a noi più familiari se ne accosta anche un'altra, curiosa da conoscere e provare a tavola e in cucina, ed è quella dei cosiddetti brined cheeses, ovvero i formaggi in salamoia, anche noti come formaggi senza crosta o white-pickled cheeses. Essi sono parte delle tradizioni gastronomiche di altri paesi del bacino Mediterraneo, ma anche di territori dell'Est Europa e del Medio Oriente: in Israele c'è lo Tzfat, in Turchia il Beyaz, in Georgia il Sulguni, in Grecia la Feta e sull'isola di Cipro l'halloumi; e ancora in Slovenia il Mohant, in Bosnia il Travnicki, l'Akawi in Libano e il Domiati in Egitto. I formaggi in salamoia - prodotti principalmente da latte di pecora, capra e/o bufala - hanno la peculiarità di essere completamente privi di crosta, con un grado di umidità variabile in relazione al tempo di stagionatura, ed un colore bianco molto definito.

Ma oltre l'aspetto, sono soprattutto le caratteristiche organolettiche a rendere i brined cheeses ben riconoscibili:

il loro sapore si presenta fresco e leggermente acidulo (dovuto all'azione dei fermenti lattici utilizzati per la maturazione, generalmente il *Lactobacillus bulgaricus*), mentre il gusto è sapido e marcatamente salato (derivando dalla conservazione in salamoia, con una percentuale finale di sale compresa tra il 10 e il 18%).

Tagliati a fette prima di esser lasciati stagionare per pochi giorni o anche oltre due mesi, a seconda dell'esperienza dei casari che si tramanda nel tempo, i formaggi in salamoia vengono commercializzati principalmente in confezioni sottovuoto, necessarie a mantenere il più possibile inalterate le qualità organolettiche e l'aspetto del prodotto, prevenendo le ossidazioni.

E se abbiamo scelto di parlarvene, è perché proprio sulla tavola estiva sono pronti a rivelare il meglio di sé. Tra i più facilmente reperibili qui in Italia abbiamo di certo la feta e l'halloumi: quest'ultimo prende anche il nome di formaggio della pace, perché si è dimostrato alimento in grado di unificare le due culture che convivono sull'isola, ovvero greca e turca, entrando a far parte delle ricette di entrambe le etnie. La sua caratteristica più curiosa è quella di non fondere a contatto con il calore, e proprio per questo è molto amato in versione frita o soffritta, anche senza necessità d'impanatura o rivestimento esterno in pastelle e simili: basterà al massimo solo un velo di farina con cui rivestire dei cubetti o bastoncini di questo formaggio prima di porlo in frittura.

"brined"

Ottimo da cuocere anche alla piastra, potrà poi andare ad arricchire la vostra estate golosa in spiedini, finger food, insalate, panini nonché i sempre più ricercati piatti unici.

Il bello della cucina con la feta greca sta invece nella possibilità di sbriciolare molto facilmente questo formaggio, sia a mano che aiutandosi con un coltello: in questo modo, oltre a tagliarla a cubetti o a fettine per impiegarla in insalate e panini, la si potrà cospargere con successo anche su un primo piatto caldo o freddo (senza eccedere data l'alta salinità), così come si potranno ideare aperitivi divertenti come l'idea di Fabio Campoli con i fiori di zucca che troverete in queste stesse pagine.

Per concludere, se l'Italia non produce in proprio alcun brined cheese, è anche vero che alcune similitudini potranno ritrovarsi in quei formaggi nazionali che in diverse regioni si usa conservare sapientemente sott'olio, in forme molto piccole oppure tagliati ad asticelle o cubetti.

Seppur diversi, ma anche loro chiari e senza crosta, si accostano alla rosa di prodotti lattiero-caseari made in Italy da non farsi scappare nell'assaggio.



SPAGHETTI DI MAIS CON RUCOLA, POMODORINI E HALLOUMI ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone

- Spaghetti di mais, 280 g
- Pomodori datterini, 250 g
- Cipolla, 30 g
- Zafferano, 1 bustina
- Formaggio halloumi, 120g
- Rucola, q.b.
- Basilico, q.b.
- Olio extravergine d'oliva, q.b.
- Preparazione

Esecuzione

Lavate e asciugate i datterini, quindi tagliateli a metà e raccoglieteli in un recipiente. Aggiungete la cipolla tritata finemente e del basilico spezzettato a mano, quindi condite il tutto prima con poco sale, mescolando per farlo sciogliere a contatto con l'acqua dei vegetali, poi irrorate con un filo d'olio mescolando nuovamente. Versate in una padella antiaderente, coprite e portate in cottura a fuoco alto; una volta che i pomodori inizieranno a sfrigolare e svilupperanno vapore, abbassate la fiamma e lasciateli stufare per 5-6 minuti. In seguito scoprite la padella, alzate un po' la fiamma e procedete lasciando asciugare e rosolare leggermente. all'interno e lasciate cuocere con un coperchio, che contribuirà al controllo della temperatura e allo sfruttamento del vapore. Ponete in cottura gli spaghetti di mais in abbondante acqua non salata. Nel frattempo, tagliate grossolanamente a pezzetti l'halloumi e lasciatelo riposare ripassandolo a freddo in un recipiente con poca acqua tiepida nella quale avrete prima disciolto la bustina di zafferano. Quando la pasta sarà cotta, trasferitela nella padella con i pomodori appassiti, unite l'halloumi allo zafferano e una manciata di rucola tritata al momento. Saltate fuori dal fuoco e servite rifinendo con un filo d'olio extravergine.





Onaf al servizio degli Istituti Alberghieri

di Pietro Pappalardo

Un incontro nell'ambito di un momento formativo all'Istituto alberghiero Don Pino Puglisi di Centuripe (Enna) ha permesso di avviare un dialogo tra i dirigenti scolastici del settore. Presenti Serafino Lo Cascio dell'Istituto Fortunato Fedele di Agira, Vito Pecoraro dell'Istituto Pietro Piazza di Palermo, Luigi Valentini della Renaia (Rete nazionale istituti alberghieri) e chi scrive in qualità di consigliere nazionale Onaf. Nell'occasione si sono poste le basi per la creazione di una importante collaborazione di Renaia con Onaf.

Nelle settimane seguenti un incontro on line con il presidente Onaf Pier Carlo Adami e il vice presidente Gianpaolo Gaiarin ed i vertici Renaia ha dato il "via" alla redazione della proposta firmata a Fiuggi il 17 maggio nell'ambito dell'Assemblea nazionale Renaia. Il Protocollo d'Intesa Renaia-Onaf, contempla la possibilità di effettuare in ogni Istituto Alberghiero aderente alla Rete sull'intero territorio nazionale, il percorso di formazione per la qualificazione ad assaggiatori di formaggi Onaf articolato in dieci lezioni svolte in sette incontri, e la possibilità di iscriverne i giovani operatori del settore ristorativo e dell'accoglienza turistica come soci Onaf con modalità economica agevolata.

E' certamente una bella opportunità poter creare un "vivaio" di giovani soci assaggiatori e futuri soci Maestri assaggiatori, tra coloro che opereranno fatti-



Luigi Valentini e Pier Carlo Adami a Fiuggi firmano l'impegno di collaborazione

vamente a tramandare, valorizzare e sperimentare sapori e cultura della nostra nazione e del comparto lattiero caseario, sapendo raccontare le peculiarità ed i legami che ancorano fortemente i nostri formaggi al territorio. Inoltre il settore alberghiero rappresenta un pilastro strategico per il nostro Paese, forti di recenti statistiche che vedono 51 stranieri su 100 scegliere l'Italia per la sue proposte gastronomiche; pertanto diventa sempre più fondamentale valorizzare l'attività formativa e occupazionale di un settore strategico per l'economia nazionale.

Le radici della Renaia riportano al 1972 ed all'Anpias (Associazione Nazionale Presidi Istituti Alberghieri), costituita a Montecatini Terme per sostenere la Direzione Generale nell'impegno di assicurare alle scuole ed al Paese la certezza di funzionalità degli Istituti professionali in genere ed alberghieri in modo particolare.

Con l'avanzare della normativa sull'autonomia scolastica è prevalsa la volontà del direttivo nazionale Anpias di costituirsi in Rete e di cambiare la propria ragione sociale: così nata Renaia. In questo breve tempo la Renaia, grazie all'entusiasmo ed alla dedizione dei suoi vertici, è cresciuta moltissimo ed ora

riunisce oltre 220 Istituti alberghieri disseminati in tutte le regioni. Non solo: si tratta di una delle realtà associative più rappresentative dell'offerta formativa nel campo turistico-alberghiero e della ristorazione, a livello nazionale, e comprende gli Istituti alberghieri delle diverse aree territoriali del nord, del centro e del sud, che sono ugualmente coinvolte in modo equilibrato e capillare.

Consiglio Direttivo

di Marco Quasimodo

Il Consiglio direttivo nazionale dell'Onaf si è riunito in video-conferenza martedì 2 maggio 2023. Il consesso ha innanzitutto definito la data in cui sarà convocata l'assemblea dei Soci per l'incontro annuale che sancirà ufficialmente la chiusura dell'esercizio 2022: domenica 11 giugno. Questo momento andrà a completare un weekend ricco di eventi marchiati Onaf, in quanto comprendente il Festival dei formaggi piemontesi, primo concorso caseario a livello regionale, e la riunione dei delegati, appuntamento deliberato dal Consiglio vista l'importanza di un confronto periodico tra le esperienze dei diversi territori.

L'11 giugno sarà occasione anche per la nomina di quattro Maestri assaggiatori

onorari individuati dal Consiglio Onaf: Giacomo Toscani, per l'imponente contributo fornito all'Associazione negli oltre 20 anni in cui ha ricoperto il ruolo di Consigliere nazionale e segretario amministrativo, Mauro Gava, esperto conoscitore del Montasio e dei formaggi veneti, Ezio Raviola, Presidente della Fondazione CRC, Paola Bordilli, Assessore a Commercio, Artigianato, Pro Loco e Tradizioni cittadine del Comune di Genova.

E' ormai imminente la sottoscrizione di un protocollo di intesa con la Rete nazionale degli Istituti Alberghieri (Re.Na.I.A.) riguardante l'attivazione di corsi dell'Onaf rivolti a studenti e personale docente delle scuole facenti parte della Rete stessa. Il Consiglio ha approvato all'unanimità l'iniziativa, importantissima in quanto diretta ad un pubblico in prevalenza giovane e che si presume indirizzato al lavoro nel mondo della ristorazione.

Le commissioni si fanno in 4

di Paola Geninatti

Il supporto dell'attività Onaf la storica "commissione scientifica" che aveva il compito di suggerire aggiornamenti e ammodernamenti in tutte le attività operative e culturali dell'organizzazione è stata sostituita da quattro gruppi specifici che potranno proporre soluzioni più mirate alla necessità di rinnovamento.

Commissione Didattica

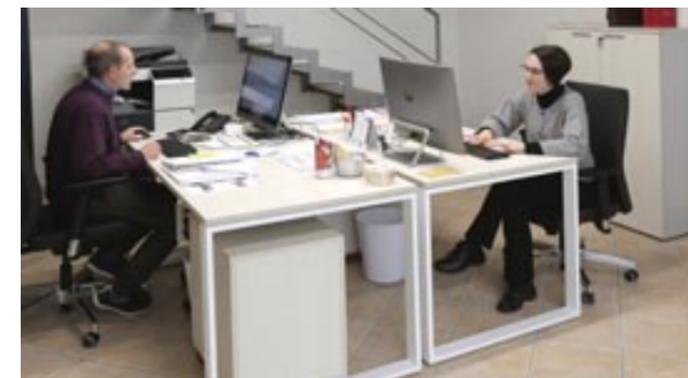
E' costituita da persone molto operative che si occupano di ricerca e coordinamento docenti, formazione e controllo delle relazioni dei nuovi docenti, esami di abilitazione dei nuovi docenti. Aggiornamenti. Valutazione dei corsisti. Componenti: Armando Gambera (referente), Paolo Cortonesi e Maria Samataro.

Commissione Tecnica

Si occupa della tecnica di assaggio dei formaggi, del suo rapporto con le tecniche di analisi sensoriale e può suggerire modifiche alla metodologia di assaggio Onaf ed eventualmente in supporto al programma didattico dei corsi.

E' incaricata di valutare eventuali richieste di natura tecnico-scientifica da parte del Consiglio direttivo o del Comitato esecutivo. A latere della Commissione, una persona avrà l'incarico di tenersi costantemente aggiornata sull'evolversi della situazione tecnico-scientifica del settore lattiero-caseario e dell'analisi sensoriale per reperire e catalogare tutta la documentazione acquisita, aggiornando periodicamente i membri della commissione tecnica e del Consiglio.

Componenti: Corrado Adamo, Michele Faccia, Alberto Marangon, Enrico Surra, Giuseppe Zeppa.



Commissione Concorsi

Commissione unica "ad hoc" formata da tutti coloro che organizzano oppure che hanno organizzato negli anni dei concorsi in modo da definire un unico "Regolamento dei concorsi Onaf" che, una volta studiato dal gruppo, condiviso, proposto al Consiglio e ratificato, non venga più modificato per alcuni anni. In questo modo si detterà una linea univoca ed uniforme per tutti i concorsi organizzati sotto egida Onaf. Una volta realizzato il Regolamento Concorsi la commissione potrà essere sciolta dal Consiglio. Rimarrà attivo il referente quale punto di riferimento. Componenti: Beppe Casolo (referente), Daniele Bassi, Fabio Della Rossa, Maurizio Mazzarella

Commissione Eventi e social media

Sarà di aiuto alla realizzazione e coordinamento di manifestazioni e curerà i rapporti con la comunicazione web. Componenti: Paola Geninatti (referente), Mitzy Mauthe, Valeria Pelle.



LE NUOVE DIVISE

Le divise Onaf sono di nuovo disponibili, potete trovare tutti i dettagli sul sito www.onaf.it Le divise dovranno essere ordinate alla segreteria e vi saranno spedite direttamente a casa dall'azienda produttrice, Hangar20 di Catania.

Il costo dell'abito (giacca con logo Onaf ricamato e pantalone) è di 115,99 + iva + 12 € di spese di spedizione (Le spese di spedizione possono variare in base alla località, numero di colli ecc).

I tempi di consegna sono di circa 15gg lavorativi dal momento dell'ordine.

La divisa può essere acquistata esclusivamente dai Soci Onaf regolarmente iscritti!

NOVITÀ

La polo manica corta, nera o bianca con logo Onaf ricamato.

Per info o ordinazioni contattare la Segreteria dell'Onaf: onaf@onaf.it, tel. 0172 1807905.



Onaf

Per costruire
il futuro

**RINNOVO
QUOTA 2023 » € 70
2023 + 2024 » € 130**

Riceverete l'abbonamento ad InForma, la nostra rivista, la nostra voce: facciamola sentire! Idee ed argomenti proposti dai Soci saranno sempre presi in considerazione.



MODALITÀ DI PAGAMENTO

Si prega di indicare sempre nella causale di pagamento nome e cognome del Socio. Il pagamento può essere eseguito tramite una delle seguenti modalità:

1) O.N.A.F - Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (CN)
Conto corrente c/o Banca d'Alba
Filiale di Piazza Ferrero 2 - Alba (CN)
IT 09 X 08530 22505 000000253620

2) O.N.A.F - Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (CN)
Conto corrente postale n. 10218121
Banco Posta IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121

3) Transazione con carta di credito dalla pagina
POS VIRTUALE del sito www.onaf.it

4) Addebito annuale automatico su conto corrente bancario (SDD, come per le bollette di luce, gas, ecc.). Questa modalità dà diritto ad uno sconto di 10 euro sull'importo della quota annua.

La segreteria Onaf è a disposizione per l'attivazione.

Onaf

ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

ONAF Segreteria Nazionale
Tel. 0172.1807905 - 0172.1805762
onaf@onaf.it

onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

afnewsonaf



a cura di BEPPE CASOLO
persito@onaf.it

DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA-MASSA CARRARA

>>>>>>>>

Diversità tra formaggi Pecorini

L'intento era di evidenziare come, partendo da latte ovino, si possano ottenere prodotti molto diversi. Per questo siamo andati a cercare formaggi rappresentativi di una tipologia, con le peculiarità che li distinguono. Siamo a Carrara, capitale mondiale del marmo, nel centro storico contraddistinto da bei palazzi d'epoca e teatri importanti, nell'Enoteca La Vinaccia, un locale piccolo ma ben gestito da Ilaria e Andrea, appassionati cultori del buon cibo e del buon bere. E allora iniziamo con un pecorino a latte pastorizzato che viene da Pienza, località toscana rinomata proprio per le produzioni casearie: dolce, piacevole, ma poco complesso, con profumi ed aromi piuttosto semplici. A seguire quasi l'opposto: un pecorino artigianale a latte crudo, dell'Azienda Agricola Michele Ercolini di Querceta, che alleva pecore di razza massese e che trasforma solo il suo latte per una produzione di nicchia, con sentori decisamente più complessi, grazie anche all'utilizzo del lattoinnesto.



Poi un pecorino particolare per la tecnologia di lavorazione e per la provenienza: il Gran Gessato d'Ayas è realizzato con latte crudo d'alpeggio della Valle d'Aosta, con una cagliata che viene fatta acidificare, frantumata, impastata, salata e pressata nelle forme, per ottenere un formaggio che ricorda il Castelmagno e che in bocca si sfalda con una sensazione unica e indimenticabile. Sempre dalla Valle d'Aosta e sempre dell'Azienda Agricola Bagnod un blu di pecora, cremoso e delicato, ricco di sensazioni gustative molto armoniche. Per completare la serata una ricca e gustosa pasta al forno con polpette e una avvolgente cheesecake al caramello salato.

Il delegato Eros Bianchi

DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA



>>>>>>>>

L'affinamento in Lessinia

La delegazione Onaf di Mantova, è stata ospite della ditta Corrado Benedetti nell'Altipiano della Lessinia, in Valpolicella. Questa azienda in un territorio incontaminato e di incantevole bellezza produce e affina salumi e formaggi veramente speciali, atti a soddisfare o straordinariamente sorprendere anche i palati più raffinati.

Accompagnati passo a passo da Nicola Nobis, eccellente anfitrione di casa Benedetti, nella visita della realtà, legata al "Bosco allegro", un grande parco verde attrezzato con barbecue e completo di posti a sedere, con casette e gazebo e una struttura per grigliare carni di bovine o suine creata per soddisfare sia chi voglia farlo in autonomia, sia coloro che desiderino trovarle già pronte.

Prima della degustazione guidata delle specialità selezionate, abbiamo visitato la parte dedicata alla stagionatura sia del Monte Veronese Dop, che dell'affinamento tradizionale nel vino e nelle bucce di Amarone, o in erbe aromatiche, nel fieno, nelle foglie di noce, o con vino Lugana.

La visita e la degustazione è stata pensata per portare a conoscenza dei nuovi assaggiatori di formaggi Onaf di Mantova, del lavoro di alcuni affinatori, che conoscendo le tecniche di lavorazioni artigianale spesso antiche e partendo da formaggi già di ottima qualità, possono conferire ai prodotti delle ulteriori sensazioni veramente straordinarie.

Il delegato Cornelio Marini



>>>>>>>>

Si è concluso il corso di Mantova

Venerdì 28 aprile, presso "L'Osteria di Cimbrìolo", sono stati consegnati gli attestati di riconoscimento come Assaggiatore di Formaggi Onaf di primo livello a 22 nuovi esperti.

Alla serata di investitura era presente la Consigliere nazionale Gabriella Padova a cui va un sincero ringraziamento. Questi sono i nominativi.

Bertellini Luca, Bonfante Enri, Bottoli Alessia, Dalprà Stefania, Gardoni Tiziano, Grassi Lorenzo, La Venia Stefano, Luccarini Paola, Malvasi Fabio, Mazzali Alessandro, Neri Tatiana, Nespoli Iacopo, Orlandi Beatrice, Remelli Diego, Sagoni Simone, Sguerzoni Sara, Somaini Carlo, Spitti Marco, Stabili Dario, Tibaldi Maria Cristina, Zanini Marika, Zanni Karin, Zechini Laura, Zucca Paola.

Da parte del delegato Cornelio Marini e di tutta la delegazione Onaf di Mantova va un sincero augurio di buona e proficua collaborazione alla delegazione e al mondo dei formaggi.

DA NOVARA

>>>>>>>>

Arona, corso di primo livello



Tre anni esatti dopo il corso di primo livello a Sizzano e la pausa Covid, si è tenuto un nuovo corso con la partecipazione di ventinove persone.

I ventisette candidati, che hanno sostenuto e superato l'esame, **Alfano Federico, Azzi Stefano, Bardelli Giuseppe, Borzini Massimo, Buslacchi Marco, Corni Claudio, Emiazico Marco, Ergotti Matteo, Fabris Nilla, Falla Serena, Fontana Alberto, Fortunati Maurizio, Franchi Cinzia, Lanza Marina, Leonardi Danilo, Lisanti Elena, Magliulo Walter, Mancini Elvira, Marotta Laura, Palmeri Luigi, Pasetto Alessandro, Pellegrini Manuela, Perticone Fabio, Rossetto Manuel, Ruaro Davide, Vesentini Giovanni, Zodio Enrico**, hanno ricevuto il diploma il 5 marzo a Grinzane, nella Sala delle Maschere del Castello assieme ai corsisti di Savigliano. La delegazione di Cuneo ha offerto un ottimo aperitivo per festeggiare l'evento. La giornata si è conclusa a Baudana con un pranzo tipico piemontese.

>>>>>>>>

La Valle d'Aosta

Il 9 febbraio a Sizzano presso la Cascina Baraggiola si è tenuta la prima serata degustazione 2023 dal tema "La Valle d'Aosta". Si sono degustati: pane e burro, Toma di Gressoney, Fromadzo e Fontina abbinati a uno Chambave Muscat 2021, Pecorini dell'Alta Valle e Salignon con un Pinot Noir 2020 e per finire un Bleu d'Aoste con un Moscato di Chambave Passito 2019. Tutti i vini sono prodotti dalla Crotta di Vegneron di Chambave. Ha condotto la serata il professor Marco Rissone.

>>>>>>>>

I formaggi del caseificio La Giuncà

A Sizzano, il 29 marzo, si è tenuta la seconda serata, una degustazione atipica con la partecipazione di una quarantina di persone. I formaggi sono stati forniti dal Caseificio "La Giuncà" di Fobello, i vini dall'Azienda Vitivinicola Chiovini / Randetti e il Gin Dry "Lucius" dalla Società Alfa Spirits. All'inizio serata è stato offerto un pane di segale con il burro d'affioramento Campione d'Italia 2010. I formaggi: tre caprini (tra cui il Miglior Caprino del Mondo 2008) e tre vaccini sono stati presentati dal produttore Gian Luca, i vini un Bianco delle Colline Novaresi e una Vespolina da Paride e Maria Elena e il Gin Dry (prodotto con il Gorgonzola) da Fabio e Alessandro.

Il maestro assaggiatore Alberto Sebastiani

DALLA ROMAGNA

>>>>>>>>

Lo chef di Casa Artusi per i nuovi assaggiatori

Sabato 4 febbraio presso la sala consiliare messa a disposizione dal Comune di Forlimpopoli, alla presenza del consigliere nazionale Onaf Gabriella Padova, si è svolta la cerimonia di investitura dei nuovi assaggiatori che hanno frequentato con successo il corso di primo livello svoltosi nei mesi di ottobre, novembre e dicembre 2022. Congratulazioni a **Battistini Sara, Brighi Elena, Celli Roberto, Fiorini Fabiana, Galli Aurora,**



Lecca Dario, Lecca Stefano, Leoni Elisa, Lizio Paolo, Mariotti Stefano, Monti Manuela, Peduli Luisa, Ravaioli Riccardo, Rossi Mario, Rossi Valentina, Spada Molly, Ulderici Martina, Ulivi Roberto, Vitali Marco, Zoffoli Carlo.

Il pranzo per festeggiare i nuovi arrivati nella famiglia Onaf è stato preparato dallo chef di Casa Artusi, Andrea Erbacci, dall'antipasto al dolce a base di formaggi Dop e Patdella Romagna.

Il direttore di corso, Roberta Terrigno

DALLA DELEGAZIONE DI FIRENZE

>>>>>>>>

Investitura

Il 20 aprile alla presenza dei consiglieri nazionali Andrea Magi e Paolo Cortonesi si è svolta la cerimonia di investitura che ha concluso il corso per assaggiatori che si è svolto a Firenze. I complimenti e il benvenuto ai 30 nuovi assaggiatori e l'augurio di andare avanti con entusiasmo nella conoscenza del mondo caseario. Dopo la cerimonia di investitura si sono svolte le elezioni del delegato provinciale e del nuovo consiglio di delegazione. Sono stati eletti: **Roberto Funghi** (delegato), **Valentina Comazzi, Alessio Bacci, Monica Freschi, Giorgio Tapparini, Fabrizio Mercati, Rebecca Christophersen Gouttenoire, Massimo Chielli.** Al nuovo gruppo auguri di buon lavoro.



• Consegna degli attestati ai nuovi assaggiatori

DALLA SEGRETERIA NAZIONALE

>>>>>>>>

Presentazione al Vinitaly

Anche quest'anno, nell'ambito di Vinitaly i Maestri Assaggiatori Onaf, sono stati chiamati a presentare il Grana Padano nell'ambito del bellissimo stand che riuniva Consorzio del Grana Padano e AsCoViLo (Associazione dei Consorzi dei Vini Dop della Lombardia). Ottima e proficua esperienza di collaborazione con i Sommelier Ais, che hanno presentato i vini in abbinamento con le diverse stagionature di Grana Padano presentate. Un ringraziamento a Chiara Tosi (Onaf Verona), Gabriele Merlo, Stefano Moraschini e Beppe Casolo (Onaf Milano).



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

Salve le DeCo, ha vinto la rivoluzione dei Comuni



Ha ragione Paolo Massobrio ad esultare. Con la sentenza 75/2023, la Corte Costituzionale ha stabilito che le DeCo (denominazioni comunali) non contrastano con la normativa dell'Unione europea sui marchi Dop, Igp e Stg. L'Italia dei campanili è salva, con i suoi prodotti di nicchia riconosciuti dai municipi locali come "identitari". Massobrio ha portato avanti la battaglia iniziata da Luigi Veronelli, profeta delle DeCo, che aveva alzato la bandiera delle denominazioni comunali contro "lo strapotere delle multinazionali".

E' una storia che merita di essere raccontata, anche su queste pagine, perché tra le DeCo figurano decine, centinaia di caci e formaggette che per le circoscritte dimensioni produttive non possono aspirare a titoli superiori, ma hanno piena dignità.

All'origine c'è la legge 142 dell'8 giugno 1990, che consente ai Comuni la facoltà di disciplinare in materia di valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali. L'attestazione DeCo dimostra l'origine locale del prodotto, ne fissa la sua composizione e ne garantisce gli ingredienti ai produttori del territorio e ai consumatori.

Tra alti e bassi, il cammino è proseguito in tutto il Belpaese, dal Veneto alla Sicilia. Col passare degli anni, le DeCo sono diventate anche uno strumento di marketing territoriale, comunicando e promuovendo il patrimonio culturale e ambientale presente su una determinata zona, oltre i confini locali e regionali.

Ricorda Paolo Massobrio, l'enogastronomo fondatore del Club di Papillon: «Bisognava far uscire le DeCo dal limbo municipale con un atto ufficiale del governo. E finalmente nel maggio del 2005 è giunto il via libera dall'allora ministro all'agricoltura Alemanno. Ma il successore Paolo De Castro ha smentito Alemanno e si è dovuto attendere il ministro Luca Zaia, che nel 2008 ha ribaltato le carte, scrivendo anche la prefazione al nostro libro "DeCo - La carta d'identità del sindaco"».

Siccome siamo in Italia dove il rimpallo istituzionale e burocratico non ha mai fine, il cerino è passato nelle mani delle Regioni che, ognuna a modo suo, hanno legiferato su questo argomento. Siamo all'attualità. La legge della Regione Sicilia è stata impugnata nel maggio 2022 dall'allora ministro per gli affari regionali Maria Stella Gelmini (governo Draghi) in quanto «talune disposizioni, ponendosi in contrasto con la normativa europea in materia di tutela delle Indicazioni Geografiche dei prodotti agroalimentari, violano l'articolo 117, primo comma, della Costituzione».

Palla al centro, anzi alla Corte Costituzionale che abbastanza celermente si è pronunciata, nel febbraio scorso, dichiarando «non fondata» l'impugnativa del governo. Non solo, nella sentenza ci sono parole che suonano lievi come note di Mozart agli orecchi dei sindaci: la denominazione comunale «è una attestazione di identità territoriale» destinata a individuare l'origine e il legame storico culturale di un determinato prodotto tipico con il territorio comunale. Dunque, nessuna interferenza con le denominazioni registrate a livello europeo, e campo aperto per le DeCo, destinate a sorti magnifiche e progressive.

Sarà così? Come sempre, dipenderà dal buonsenso, spezia rara che negli ultimi anni ha rischiato l'estinzione. Da un lato, speriamo sia finito il balletto degli stop and go, dall'altro versante occorre che le DeCo non siano facili medaglie ma meditati riconoscimenti a produzioni agroalimentari di autentica tradizione, corroborata da buone pratiche produttive.

•••••
Dove si parla di Corte Costituzionale e di una sentenza che premia i sindaci, nonché dei prodotti tipici locali, di vari ministri, del visionario Veronelli e del suo allievo Paolo Massobrio
•••••

Un fatto è certo. Nel paradiso degli anarchici, Veronelli può concedersi un sorriso a fronte dell'ennesimo successo - questo ahimè consegnato ai posteri (il grande Gino è mancato il 29 novembre del 2004, a 78 anni) - conseguito inseguendo le sue visioni contro mode e interessi imperanti, da geniale rivoluzionario qual era, nonché antesignano dell'esigenza di tutelare i piccoli produttori e la biodiversità.

Riprendiamo con piacere i passaggi di una delle sue ultime interviste, concessa nel gennaio 2004 ad Antonio Di Lorenzo del Giornale di Vicenza (provincia tra le più prolifiche in tema di DeCo): «Sono un anarchico perché sono liberale come il mio maestro Benedetto Croce... La strada è quella indicata dai francesi che hanno i Cru e i Grand Cru». Così diceva l'illuminato Gino, spiegando fin da subito che «i Comuni sono l'unico rimedio contro le multinazionali... Il padre Dante diceva che le uniche autorità cui dare rispetto sono il padre, la madre e il Comune. Il periodo dei Comuni è il più bello della storia italiana».

Domanda del giornalista: ma cosa può fare il sindaco contro lo strapotere delle multinazionali? Risposta di Veronelli: «Può difendere il suo territorio. E non è poco. Il sindaco, attraverso le Denominazioni d'origine comunali, certifica la provenienza di ogni prodotto dalla sua terra. Tecnicamente, il consiglio comunale deve approvare un regolamento ad hoc e istituire un albo dei prodotti locali. Il significato è profondo: contrastare il tentativo - anche della Ue - di annullare i giacimenti gastronomici locali a favore dei prodotti industriali».

La Vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

RE CARLO III IN CASEIFICIO



L'ABBONDANZA
Anna e Renato Brancaleoni
Affinatori di Formaggio in Roncofreddo dal 1937



P.zza S. Allende, 13
47020 Roncofreddo (FC)
Romagna ITALIA
Tel. +39.0541.949709
abbondanzaformaggi@gmail.com
www.fossadellabbondanza.it

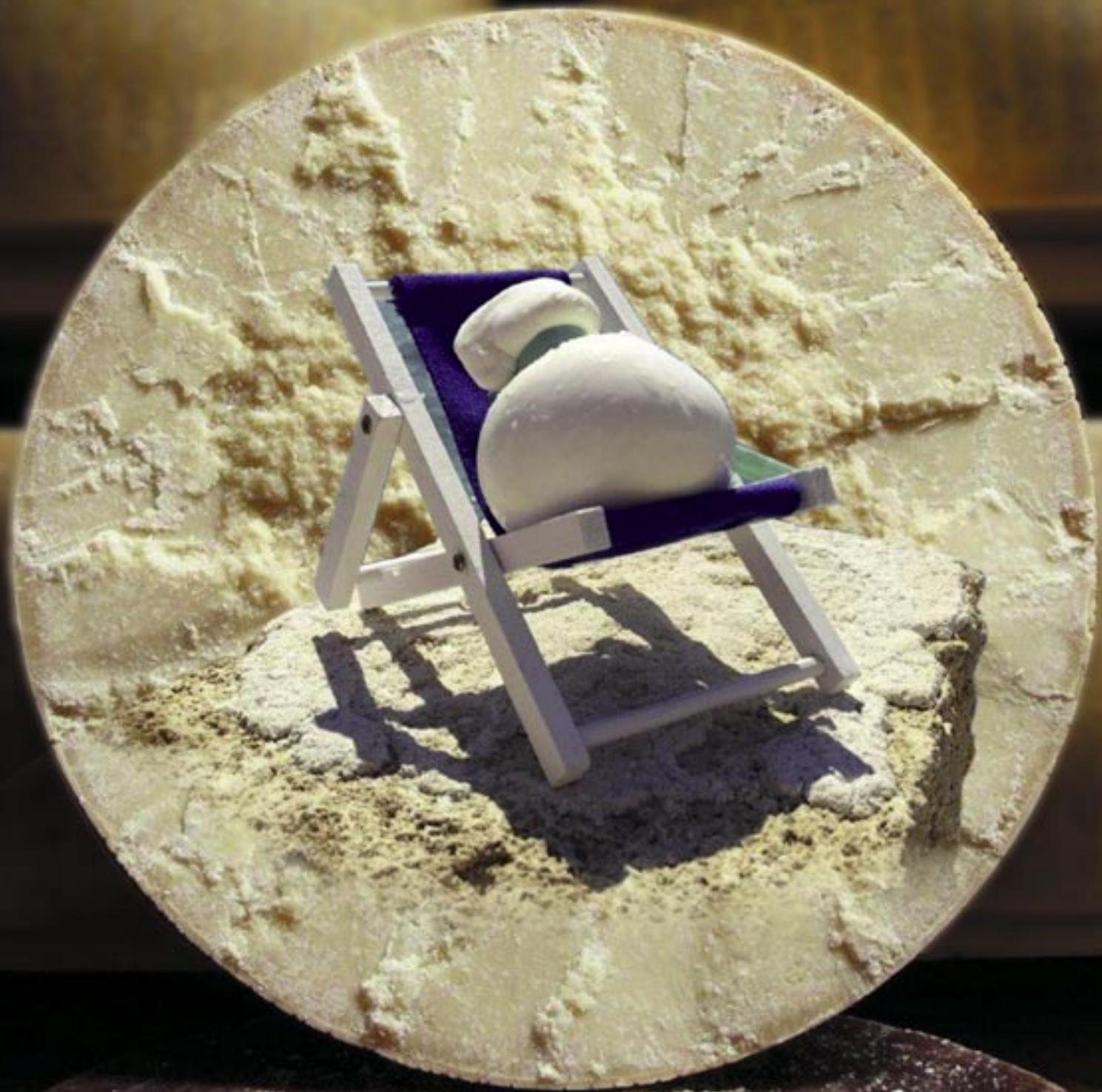
Coordinate geografiche
Latitudine: 44° 2' 32" N
Longitudine: 12° 19' 7" E



Affinare non è un gioco!



Onaf



Le vacanze del formaggio


ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (Cn) - Tel. 0172.1807905 - 0172.1805762
Segreteria operativa: Via Rambaudi, 17 - 12042 Bra (Cn)
onaf@onaf.it - www.onaf.it