

dal mondo dei formaggi

# Informa

Magazine di cultura casearia

43

MARZO 2023  
euro 7  
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2023



## La nuova sede Onaf a Bra

## Il Piora del Canton Ticino



Pandino città del formaggio



Progetto Alte Terre l'unione fa la forza



Listeria nei formaggi ospite indesiderato



Il Cocciuto di Caltri originale Caciocavallo

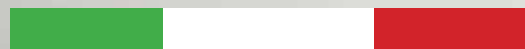
**Onaf**

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

# Lattosio? No, grazie.



**g**  
**GORGONZOLA**



## L'EDITORIALE

Clara Peeters - Natura morta con formaggi, mandorle e pretzel



di PIER CARLO ADAMI  
Presidente Onaf



Il turismo eno-gastronomico sta trainando la ripresa nel nostro paese invaso dagli stranieri. Il Made in Italy è sempre più apprezzato. Ma tra gli attacchi al nostro vino (e anche ai nostri formaggi), e aggiungendo la farina di grillo e simili, il futuro che avanza non sembra dei migliori.

## Tutto bene. Ma anche no

Va a gonfie vele il turismo eno-gastronomico, che sta trainando la ripresa nel nostro paese invaso da stranieri alla ricerca del fenomeno Made in Italy. E intanto il 92,9% degli italiani dichiara che lo stare insieme per mangiare e bere è uno degli aspetti fondamentali del nostro stile di vita, ammirato e invidiato all'estero. Fin qui tutto bene. Ma... forse c'è un ma all'orizzonte (più o meno lontano): per quanto?

Uno dei temi di attualità, tra lo sdegno e la curiosità, è l'utilizzo degli insetti a scopo alimentare, dai grilli alle larve, dopo che la Commissione europea ne ha consentito l'utilizzo. La discussione si è di colpo accesa quando la nostra AstroSamantha, l'astronauta Samantha Cristoforetti, si è cibata della famosa barretta di grillo/mirtillo. Altra notizia il lancio del grillo-cheeseburger, l'hamburger con una presenza di farina di grillo nell'impasto. Ma, a fronte della crescita della vendita di formaggio all'estero, ecco in arrivo il Nutriscore, l'etichetta a semaforo, che attribuendo colori sfavorevoli a prodotti come il formaggio, ne disincentiva il consumo e dà un'informazione limitata e fuorviante ai consumatori.

I formaggi facevano parte della dieta dei nostri antenati e non dovrebbero mancare neanche in quella dei nostri figli e dei nostri nipoti: è il parere di Davide Oldani 2 stelle Michelin e ambasciatore del cibo nel mondo. Dietro ogni formaggio c'è un patrimonio enogastronomico

fatto di tradizioni, persone, territori e clima unici al mondo per peculiarità.

Per i formaggi certificati il Nutriscore rappresenta un rischio in più, dove la presenza evidenziata degli ingredienti è la caratteristica essenziale.

Se il Nutriscore venisse approvato dall'Ue a farne le spese non sarebbe solo il consumatore ma anche il sistema paese. Secondo il rapporto Ismea, quello dei formaggi Dop e Igp è un asse strategico del Made in Italy alimentare con 55 prodotti caseari Dop e con circa 26 mila operatori che generano un valore di 4,2 miliardi di euro alla produzione, pari al 57% del comparto cibo Dop e Igp, il tutto a 30 anni esatti dalla nascita delle Dop. Anche con il vino non si scherza, dopo le esternazioni dell'immunologa Antonella Viola (chi beve ha un cervello piccolo). Tutti messaggi che sottendono le alte possibilità di contrarre il cancro mangiando e bevendo "all'italiana".

Controcorrente, per fortuna, il nostro amico e maestro assaggiatore Giorgio Calabrese che, intervistato su La Stampa, afferma che il vino consumato con moderazione e intelligenza ha effetti benefici soprattutto se associato ai pasti, fatto dimostrato da evidenze scientifiche.

Quindi non ci resta che apprezzare e goderci questi momenti straordinari che i posteri probabilmente troveranno solo su internet.

Intanto, per il momento, teniamoci InForma.

# Sommario

3

L'editoriale  
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia  
del direttore  
di Elio Ragazzoni

6-8

Rinnovo  
delegazioni Onaf

9-11

Pandino,  
città del formaggio  
di Simone Guarnaccia, Sonny  
Ciliberto, Piergiacomo Bonaventini

13

Adottato il codice etico  
di Marco Benedetti

14-15

Alte Terre, quattro  
consorzi insieme  
di Sara Valentino

16-17

Fenomenologia  
delle croste lavate  
di Enrico Surra

18-19

Listeria ospite  
indesiderato  
di Milena Brasca

20-22

Focus sul Silter Dop e la  
Formaggella Luinese Dop  
di Eros Bianchi, Beppe Casolo

23

Com'è cambiato il vestito  
del Gorgonzola  
di Grazia Maria Mercalli

24-25

Mondo Bitto  
di Oscar del Barba

26-27

Quando il formaggio  
si tinge di blu  
di Michele Faccia

29

Panel di assaggio,  
accuratezza e precisione  
di Giuseppe Zeppa

30

Il tagliere in legno  
esalta i formaggi  
di Alan Bertolini

31-33

Sondaggio Onaf  
di Elio Ragazzoni

35

Peccati di gola  
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

36-37

Sinfonia casearia  
all'ambasciata italiana  
di Vienna  
di Marina Schmohl

38

Sèrvage, nuovo formaggio  
delle valli Valdesi  
di Ettore Bevilacqua

39-41

Tesori d'Umbria:  
formaggi, vini e olio  
di Claudio Spallaccia, Daniele Lisa,  
Marilù Visciglio

42-43

Il Cocciuto,  
un originale Caciocavallo  
di Antonio Lodato

44-45

Dove nasce il Piora Dop  
di Lara Ambrosetti

46-47

Pecorino di Nule  
di Maurizio Orrù

49

Un viaggio nel gusto con  
il maestro della Fossa  
di Renato Brancaleoni

50-51

Le ricette di Fabio Campoli  
a cura di Sara Albano

53

Dice Gambera  
L'umami vo' cercando  
a cura di Armando Gambera

54

Vita Onaf  
di Marco Quasimodo

55-60

OnafNews  
a cura di Beppe Casolo

61

Formaggi in libertà  
di Fiorenzo Cravetto

62

La vignetta  
di Gianni Audisio

AL SIMPOSIO DELLE FILIERE DOP E IGP  
DI QUALIVITA ANCHE IL MINISTRO LOLLOBRIGIDA

## Le indicazioni geografiche futuro dell'agroalimentare



• Il ministro dell'agricoltura Francesco Lollobrigida al simposio  
di Paola Geninatti

Si è chiuso con successo "Italia Next Dop", il primo simposio scientifico sulle filiere Dop e Igp promosso da Fondazione Qualivita a Roma il 22 febbraio scorso. Partner dell'iniziativa i soci fondatori Origin Italia, Csqa Certificazioni, Agroqualità, Poligrafico e Zecca dello Stato.

Presente il ministro dell'agricoltura, sovranità alimentare e foreste Francesco Lollobrigida, oltre 800 protagonisti del settore agroalimentare di qualità italiano hanno partecipato alle 6 sessioni scientifiche e alla presentazione dei 90 progetti di ricerca sulle Dop e Igp. «In legge di bilancio - ha affermato il ministro Lollobrigida - abbiamo destinato 225 milioni di euro all'innovazione, che dobbiamo rendere alleata nella valorizzazione della nostra tradizione agroalimentare per poter competere sul piano internazionale e sui grandi mercati che hanno voglia di made in Italy».

Le 50 relazioni presentate durante le sessioni scientifiche hanno offerto un'ampia fotografia del settore e dei suoi possibili sviluppi. E' una strategia di lungo periodo per affrontare le nuove sfide globali: dai cambiamenti climatici al

Nutriscore, dalle etichette di health warning alle fake news, fino alla crisi energetica e alla concorrenza sleale sui mercati. Un percorso che sarà supportato da Qualivita 2030, la nuova iniziativa della Fondazione lanciata, sulla scia della strategia Farm to Fork e dell'agenda Onu per lo sviluppo sostenibile e la conoscenza scientifica delle Indicazioni Geografiche.

«Un progetto per il Paese - ha evidenziato il presidente della Fondazione Qualivita Cesare Mazzetti - che chiama a raccolta tutta la comunità scientifica, le filiere, i Consorzi di tutela e le istituzioni culturali per affrontare le sfide globali».

Il Premio nazionale della ricerca Ig-Italia Next Dop è andato al progetto "Life green sheep", presentato dal Consorzio di tutela dell'agnello di Sardegna Igp (Contas) e dall'agenzia Agris Sardegna, che ha come obiettivo di ridurre l'impronta di carbonio della carne e del latte ovino del 12 per cento entro 10 anni nel rispetto della sostenibilità.



## LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

# Se il buon senso va a sbattere

di ELIO RAGAZZONI  
elio.ragazzoni@alice.it



Otto formaggi italiani nella top ten dei migliori al mondo. Una classifica trionfale per il nostro Paese, e infatti la notizia è dilagata sul web e poi sui giornali. Attenzione: anche se legittima, è una graduatoria personale di un brillante influencer croato che lascia aperti molti interrogativi. Con il sospetto che tutto ormai venga preso per oro colato in barba alla verità.

Giorni fa appariva sul web, e non solo, una graduatoria dei dieci migliori formaggi del mondo. Abili influencer e professionisti del "social" l'hanno lanciata in ogni dove ed anche la carta stampata, per riempire le pagine, l'ha ripresa e divulgata, mettendole il timbro di notizia affidabile e giustificata.

Si tratta delle conclusioni di Taste Atlas, una sorta di atlante mondiale della cucina gestito da un giovane e brillante croato, Matjia Babic, che ha deciso di stilare la classifica internazionale dei prodotti caseari. Il sito del neo-profeta gastronomico è in realtà allettante e la descrizione di cibi e prodotti è piacevole ed intelligente, ma l'idea personale di determinare in assoluto una graduatoria planetaria di formaggi seria e credibile sbatte sul guard rail dopo essere andato contromano. Noi italiani dovremmo essere contenti dei risultati perché tra i primi dieci formaggi otto sono nostri, gli altri due uno del Messico e l'altro del Portogallo.

C'è però da prendere con le pinze un risultato che giunge senza conoscerne i presupposti. Sorge la necessità di qualche domanda. Per avere una classifica è necessaria una gara, a questa chi e quanti hanno partecipato? Serve naturalmente un giudizio, chi l'ha espresso? Come? Con quale metodo? I risultati comunicati sono soggettivi od oggettivi? Nel primo caso va tutto bene, ma visto che il messaggio trasmesso ha valore di verità assodata, i dubbi sono giustificati.

Dalla classifica, ad esempio, è svampata la Francia, che avrà pure i suoi difettucci, sarà anche stata caseariamente sovrastimata a suo tempo dal presidente De Gaulle, ma nel panorama mondiale dei formaggi è uno dei punti fermi.

Certi risultati proditoriamente dichiarati limitano anche la gioia di una vittoria. I "social" sono meraviglioso strumento d'informazione, oramai insostituibile. Dobbiamo semplicemente, tutti, distinguere tra i messaggi che illustrano la realtà e quelli che confondono ciò che "è" da ciò che appare.

Derivano da queste osservazioni un paio di ripensamenti: i concorsi devono essere una cosa seria, con una base tecnica e professionale e in ogni caso i risultati avranno valore se riferiti all'ambito del concorso e sarà un errore ritenerli universalmente validi. Non si pensi che queste osservazioni siano volte a dimostrare che i concorsi non servano, è tutto il contrario. Le gare casearie si dimostrano sempre splendido momento di confronto e valorizzazione, purché svolte con chiarezza e seria comunicazione.

In questo numero pubblichiamo in apertura i rinnovi delle delegazioni, operazione che non è banale riscontro di atti richiesti dallo Statuto. E' l'Italia dell'Onaf che ci mette la faccia e conferma il suo entusiasmo, congratulazioni. Nel magazine appariranno alcuni dati di una inchiesta realizzata per conoscere meglio l'atteggiamento dei soci.

E' l'inizio di un dialogo diretto con gli iscritti.

Informa

Magazine di cultura casearia

Grafica: Genius Srl  
via Bodoni, 25, 12037 Saluzzo (Cn)  
by Roberta Baffa - www.graficine.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, Lara Ambrosetti, Gianni Audisio, Marco Benedetti, Renato Brancaleoni, Milena Brasca, Alan Bertolini, Ettore Bevilacqua, Eros Bianchi, Piergiacomo Bonaventini, Beppe Casolo, Sonny Ciliberto, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Oscar del Barba, Michele Faccia, Armando Gambera, Paola Geninatti, Simone Guarnaccia, Daniele Lisa, Antonio Lodato, Maurizio Orrù, Grazia Maria Mercalli, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Marina Schmohl, Claudio Spallaccia, Enrico Surra, Sara Valentino, Marilù Visciglio, Lorenza Vitali, Giuseppe Zeppa e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: la nuova sede dell'Onaf a Bra - Foto: Ivo Chiappello

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 ritenibili 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

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto



## Venezia

L'assemblea dei soci della delegazione di Venezia, riunitasi l'11 ottobre 2022, ha provveduto all'elezione del nuovo consiglio. Sono stati chiamati a far parte del consiglio per il quadriennio 2022-2026 Sara Cossiga, Valentina Gandin, Filippo Giadrossi, Pietro Polato, Roberto Varotto e Maurizio Mazzarella riconfermato alla guida della delegazione. La conoscenza della qualità del formaggio sarà l'obiettivo di quest'anno.

Maurizio Mazzarella



## Salerno

Il rinnovo della delegazione ha visto la conferma della delegata Maria Sarnataro e dei consiglieri Rosa Positano, Tobia Naclerio, Giuseppe Adinolfi, Stefania Mautone e l'ingresso di Stella Marotta neo-assaggiatrice, tutti con l'obiettivo di far crescere l'intera delegazione nella cultura del formaggio. Energia, passione, conoscenza tecnica ma anche convivialità saranno il filo conduttore di questo 2023 del formaggio.

Maria Sarnataro



## Treviso

Il nuovo consiglio di delegazione: delegata Scilla Maria Desideria. Vice delegati: Monica Fratta per zona Belluno, Linda Del Ben per zona Friuli Venezia Giulia, Matteo Bezze per zona Treviso. Consiglieri: Franziska Muckle, Antonio Lodedo, Simone Serrajotto, Stefano Perinotto.

La nuova compagine che guiderà la delegazione per il prossimo quadriennio si pone come obiettivo quello di sviluppare nuove esperienze formative che mettano al centro il formaggio, con tutti i suoi attori seguendo gli insegnamenti di un grande maestro come Fernando Raris.

Desideria Scilla

# Rinnovo delle delegazioni Onaf

## Ambasciatori del formaggio

**L**o statuto Onaf, all'articolo 19, prevede che le delegazioni restino in carica quattro anni. Dopo tale data è necessario che, con libera votazione interna, i consigli di delegazione vengano rinnovati. È l'occasione per nuovi ingressi e conferme con l'obiettivo di mantenere attuale, vivace ed efficiente la gestione di chi rappresenta l'organizzazione sul territorio nazionale.



## Como

Il consiglio di delegazione di Como costituito giovedì 15 dicembre 2022 è formato da Martina Triolo, Giancarlo Borgioli, Andrea Russetti, Marco Sonvico e Jacopo Zuppati quali consiglieri. A Simonetta Cortella è stato rinnovato l'incarico di delegata. Dopo il riassunto delle attività svolte, il Consiglio decide di mantenere la stessa cadenza degli incontri Onaf.

Simonetta Cortella



## Vicenza

Il 14 dicembre 2022 a Sandrigo si è svolta l'assemblea dei soci della delegazione di Vicenza con l'elezione del nuovo Consiglio direttivo che risulta così composto: delegato Paolo Dal Maso; consiglieri: Fabio Anversa, Antonio Comberlato, Stefano Mantovani, Mirko Rigoni, Laura Veronese. Un sentito ringraziamento al delegato uscente Sergio Varini per il costante impegno profuso, ai consiglieri uscenti Anna Bolfe e Giovanni Luisotto.

Paolo Dal Maso



## Perugia

Il 3 agosto 2022 Claudio Spallaccia, insieme a Daniele Lisa, Michelangelo Basile, Matteo Marchesi, Marilù Visciglio, Jacopo Fiorucci, Ilaria Fabiani e Stefano Carini hanno ridato vita alla delegazione perugina. Lo scopo comune è e sarà sicuramente quello di accrescere l'interesse e la valorizzazione verso quelle realtà storiche locali fatte di aziende agricole casearie a conduzione familiare e non. D'altronde, il Pecorino Umbro, è o non è uno dei più antichi d'Italia?

Claudio Spallaccia

## Brescia

Delegato: Bonazza Ugo - Consiglieri: Capelloni Mauro, Colasanti Silvia, Contessa Riccardo, Fanizza Vito, Gosetti Andus, Panteghini Paolo, Portieri Gianmichele, Zerla Manuel Bortolo

## Trento - Bolzano

Delegato: Gaiarin Giampaolo - Consiglieri: Bertolini Alan, Brugnara Maria Grazia, Cucinato Antonio, De Concini Mauro, Falzolgher Antonio, Germano Pietro, Merz Franca, Pegoretti Matteo, Possatti Daniela, Schmohl Marina, Senatore Stefano

## Napoli

Il 30 settembre 2022 si è svolta l'assemblea della delegazione di Napoli per l'elezione delle nuove cariche. Il delegato Salvatore Varrella è stato riconfermato, e sono stati eletti consiglieri Antonio Aceto, Sean Altamura, Paride Cimbalo, Stefania Comes, Nicola Fiorillo, Gianmario Giuliano, Daniela Marfisa, Roberta Porciello. Il nostro obiettivo è quello di vedere sempre più affermarsi la figura dell'assaggiatore di formaggi come professionista in grado di fornire informazioni sui prodotti caseari, di orientare i consumatori nella scelta, di tagliare e servire i formaggi in occasione di eventi e manifestazioni.

Salvatore Varrella



## Asti

Nel futuro la delegazione di Asti vorrebbe dedicarsi a rafforzare i legami tra gli assaggiatori già associati, organizzando incontri e degustazioni. Stiamo

lavorando anche per aumentare la nostra presenza a eventi sul territorio per far sì che Onaf abbia maggiore visibilità e che si crei consapevolezza della nostra esistenza anche tra gli appassionati di formaggi, che ancora non sono assaggiatori, e che in fin dei conti sono il bacino di utenza da cui attingere i nuovi consisti.

Elio Siccardi



## Roma

Il 22 giugno 2022 si è rinnovato, alla naturale scadenza, il Consiglio della delegazione Onaf di Roma, con nuove forze e nuove idee necessarie per una città complessa come la capitale. Il nuovo gruppo è composto dal delegato, eletto all'unanimità, D. Villani, e dai consiglieri L. Battistini, I. Castodei, E. Di Palma, M. Gentile, W. Loria, V. Mei, D. Nicastro, G. Piva, R. Poggesi, A. Tombolillo.

A pochissimi giorni dall'insediamento, la prima iniziativa del nuovo Consiglio ha visto protagonista il già descritto convegno nella sala della Protomoteca del Campidoglio, dal titolo "Qualità: viatico per la sostenibilità". Sicuramente una partenza dagli auspici tanto promettenti quanto entusiasmanti per una affiatata e coesa squadra di lavoro.

Domenico Villani

## Imperia

Siamo un piccolo gruppo, attualmente, che ha resistito negli anni per offrire il suo contributo contributo all'Onaf. In provincia vi sono soltanto alcuni piccoli produttori e c'è scarsa attrazione per il mondo del formaggio. Imposteremo un nuovo corso ed utilizzeremo anche i social per migliorare la comunicazione.

Pino Moser



## Padova

Per l'anno 2023 abbiamo in programma il corso di primo livello presso l'Istituto Agrario Duca degli Abruzzi di Padova. Sarebbe nostro desiderio concludere il 2023 con la messa in opera di un corso di secondo livello. Proseguiranno le visite a caseifici e le serate con incontri di assaggi, così come la partecipazione a Caseus Veneti ed alla festa della fragola di Camposampiero.

Pierantonio Schievano

# Rinnovo delle delegazioni Onaf



## Caserta

Nello scorso autunno, alla presenza del consigliere nazionale Maria Sarnataro, si è svolta la cerimonia di investitura e consegna degli attestati del corso tenutosi a Casagiove. Ai nuovi assaggiatori, porgiamo l'augurio di un duraturo cammino nel mondo dei formaggi. Nell'occasione si è tenuta, l'assemblea di delegazione nel corso della quale si è provveduto alla elezione delle nuove cariche. Sono stati eletti consiglieri Annamaria Barbuto, Gabriele Cimmino, Manlio Maturo e Giovanna Rinaldi. Riconfermato il delegato Mario Sanza.

Mario Sanza



## L'Aquila

La delegazione Onaf L'Aquila è stata fondata nel 2005. Il 14 ottobre 2022 si è svolta l'assemblea per il rinnovo delle cariche dove è stato riconfermato il delegato Scardone Tonino, consiglieri Ciuffetelli Massimo, Di Giulio Antonio, Melillo Gabriella F., Ventura Federica.

La delegazione ha portato a termine il corso di 1° livello la primavera scorsa, corso che era stato interrotto precedentemente causa Covid. A maggio ha visto l'investitura dei nuovi venti assaggiatori. Il programma futuro prevede: evento tre vini e tre formaggi 26 maggio, 24 novembre 2023 e l'istituzione del concorso regionale "formaggi ovisi tradizionali" sotto l'egida dell'Onaf.

Tonino Scardone

## Valle d'Aosta

Delegato: Ronc Roberto - Consiglieri: Betemps Renè, Ghirardi Rinaldo, Imperial Lorena



## Genova

Il rinnovo della delegazione di Genova ha visto la riconferma come delegato di Riccardo Collu, insieme a Giuseppe "Beppe" Marini, Patrizia Calafati, Riccardo Di Terlizzi, Valentina Ferrari, Camilla Bixio e Francesco Siri. Il gruppo continuerà l'attività di valorizzazione e informazione casearia che da anni impegna, con splendidi risultati, l'Onaf genovese.



## Cuneo

Nell'assemblea che si è svolta alla cooperativa Piemonte latte di Savigliano, la delegazione di Cuneo ha rinnovato il Consiglio. Pier Angelo Battaglino è stato confermato delegato provinciale. Con lui sono stati eletti i consiglieri Bruno Messoriano, Alessio Monaco, Franca Serale, Giuseppe Gulli, Anna Maria Sepertino e Marco Rissone.

Tra i principali appuntamenti del 2023 spicca, oltre alla partecipazione a Cheese, l'organizzazione, in collaborazione con le altre delegazioni del Piemonte, del Festival dei formaggi piemontesi, che si svolgerà il 10 giugno a Savigliano, con premiazioni l'11 giugno al castello di Grinzane Cavour, sede dell'associazione.

Pier Angelo Battaglino



## Mantova

Il rinnovo del consiglio di delegazione ha visto la riconferma a delegato di Cornelio Marini. Con lui, a guidare la delegazione Onaf, ci sono Marco Mantovani, Massimo Tognini, Paolo Fratini, Stefania Varani, Alberto Cavalli, Franco Caremanti.

Il nuovo consiglio, si propone di amplificare la coesione dei soci alla delegazione, con una ampia prospettiva di realizzare non solo serate di degustazione formaggi, ma eventi e concorsi legati al mondo caseario e una nuova visione dell'impiego dei formaggi in gastronomia tradizionale e innovativa. È stata valutata la possibilità di realizzare visite culturali in realtà casearie, di regioni o malghe lontane dalla provincia di Mantova.

Cornelio Marini



# Pandino è Città del Formaggio

di Simone Guamaccia

Il Comune in provincia di Cremona ha ricevuto la targa consegnata dall'Onaf, che premia le località sede di produzioni casearie identitarie nel contesto sociale

Un riconoscimento di prestigio è stato conferito alla città di Pandino, Comune da sempre attento allo sviluppo del territorio. Il sindaco Piergiacomo Bonaventini ha ricevuto, il 28 dicembre 2022, la targa che nomina "Pandino città del formaggio", premio consegnato dall'Onaf, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, nelle figure del presidente Pier Carlo Adami e della delegata di Onaf Cremona Emanuela Denti.

Pandino ha ottenuto la targa grazie ad un lavoro importante svolto in loco, che ha portato alla produzione di diverse tipologie di formaggi Dop, ma non solo. La città infatti ospita anche la Scuola Casearia, un elemento fondamentale per dare continuità negli anni al lavoro impostato in passato e da cui si stanno raccogliendo ora i frutti, anche grazie a riconoscimenti di questo tipo. Presente alla premiazione anche l'assessore all'Agricoltura di Regione Lombardia Fabio Rolfi, a testimonianza di quanto l'ente sia attento alla valorizzazione dei vari ambiti territoriali. Lo scopo dell'iniziativa è l'individuazione, su indicazione delle delegazioni provinciali Onaf, di Comuni che siano culturalmente ed economicamente sede di produzioni casearie identitarie nel contesto sociale. Il Comune, al fine del mantenimento della presenza nell'Albo, si dovrà impegnare ad organizzare, nell'anno di nomina e poi con continuità negli anni successivi, almeno un evento legato ai formaggi e aperto al pubblico.

Onaf ha infatti come obiettivo quello di promuovere il formaggio di qualità attraverso le tecniche di degustazione ed è impegnata nella difesa delle produzioni di eccellenza e nella realiz-

Segue a pagina 10



# Tra boschi, pascoli e fortificazioni la devozione alla **Madonna del Riposo**



Segue da pagina 9

## PANDINO CITTÀ DEL FORMAGGIO

zazione di iniziative per la loro valorizzazione. «L'Onaf di Cremona ha proposto Pandino in quanto ha una grande cultura casearia – sotto-linea Emanuela Denti – e la città promuove questa sua spiccata vocazione con tanti eventi». Sulla stessa linea il presidente nazionale Onaf Pier Carlo Adami: «Pandino merita il riconoscimento per la sua storia, per la sua scuola prestigiosa e per le iniziative portate avanti negli anni». «Pandino è terra di formaggi e tradizione casearia lombarda, oltre ad essere luogo di formazione ed educazione per eccellenza con la Scuola Casearia – afferma l'assessore regionale Fabio Rolfi -. Il riconoscimento va alla storia, alla comunità ed al suo impegno per il settore».



di Sonny Ciliberto

**P**andino (Pandì in dialetto cremasco) è un comune italiano della provincia di Cremona in Lombardia. La prima notizia documentata su Pandino risale al 1144, quando la chiesa parrocchiale risultava dipendere da quella di S. Sigismondo di Rivolta d'Adda. Il piccolo villaggio sorge in un territorio caratterizzato dalla preminenza di boschi, inframmezzati da pascoli e qualche vigna. La storia dell'Italia cambia radicalmente quando il signore di Milano, Bernabò Visconti, vi fa costruire uno dei suoi castelli di caccia, intorno alla metà del '300.

Da quel momento in poi possiamo immaginare che la presenza dei signori milanesi abbia fatto da attrattiva per molte persone che cercavano un luogo sicuro dove stabilirsi, sperando magari di trovare un lavoro presso il castello: la conseguenza fu che Pandino comincia pian piano ad ingrandirsi. I vari feudatari con il passare del tempo aggiungono altre costruzioni: nel corso del XV secolo gli Sforza ordinano ai pandinesi di costruire la cerchia muraria per proteggere il villaggio

**I Visconti fecero costruire il castello, gli Sforza la cerchia muraria**

dai Veneziani, che ormai erano a pochi chilometri da Pandino. Grazie alla ricchezza dell'impianto originario e alla sua integrità, il castello di Pandino è sempre stato considerato come uno degli esempi più importanti dell'architettura fortificata viscontea trecentesca, in cui esigenze difensive e residenziali si sono perfettamente armonizzate.

Nel medesimo secolo di fronte al castello viene innalzata la chiesa di S. Marta, la cui funzione iniziale è quella di chiesa collegata al castello. Ai primi decenni del XV secolo risale anche l'apparizione della Madonna del riposo che porta alla realizzazione del santuario a lei dedicato.

I francesi non furono gli unici stranieri a passare da qui: dopo la fine degli Sforza (1535) il ducato di Milano passa agli spagnoli e agli inizi del '700 agli austriaci. Nel 1786, anche Pandino fu aggregata alla provincia di Lodi, tornando però dopo soli cinque anni a quella di Milano. Agli ultimi anni del '700 risale la ricostruzione della parrocchiale in forme neoclassiche, in sostituzione della chiesa medievale ormai rovinata dal tempo. In età napoleonica (1809-16) al comune di Pandino furono aggregate Gradella e Nosadello, originariamente nella provincia di Lodi-Crema, poi soppressa, quindi in quella di Cremona. I comuni ridivennero autonomi con la costituzione del Regno Lombardo-Veneto e furono aggregati definitivamente nel 1869. Tra il 1880 ed il 1920 la località disponeva di una stazione posta lungo la tranvia Lodi-Treviglio-Bergamo. Nel 1928, dopo un pubblico concorso, viene inaugurato il monu-

mento ai caduti davanti al castello, in occasione del decennale della vittoria italiana nella Prima guerra mondiale; ancora oggi è possibile leggere sulle lapidi i nomi dei caduti pandinesi di tutte le guerre del XX secolo. Nel corso della Seconda guerra mondiale, su una delle torri del castello, vengono portati i fili del telegrafo per segnalare al comando germanico il passaggio degli aerei alleati; a quel tempo il castello era abitato da famiglie in affitto, cui si erano aggiunti gli sfollati da Milano.



Il paese è dominato dall'imponente castello di origine medioevale che ha subito nel corso dei secoli numerose ristrutturazioni e differenti utilizzi. Oggi è la sede del municipio di Pandino

## Il sindaco di Pandino: «L'oro bianco e la scuola casearia sono le nostre glorie comunali»

di Piergiacomo Bonaventuri

**L**a prima cosa che viene in mente quando si parla di Pandino è il suo magnifico castello visconteo, edificato nel quattordicesimo secolo per mano dei nobili Visconti di Milano e utilizzato per parecchio tempo dagli stessi come residenza estiva per la caccia. Tuttavia ancora in tanti non sanno che a Pandino si producono dei formaggi a pasta molle veramente eccezionali, che negli ultimi anni hanno trovato un ottimo gradimento soprattutto tra i giovani. Proprio così, nel territorio comunale esistono una decina di caseifici che trasformano il latte (quello che per la nostra zona è definito "l'oro bianco") in formaggi molto apprezzati dal consumatore. Inoltre, sempre a Pandino esiste da una settantina di anni una scuola casearia unica del suo genere a livello nazionale, non per niente viene chiamata l'Università dei casari, che oltre ad insegnare la trasformazione.





# CASTELMAGNO DOP

La nobiltà  
del formaggio



**CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP**  
P.zza Caduti, 1 12020 Castelmagno - CUNEO - Tel. 327.1335729 - 0171.986148  
e-mail: [info@consorziocastelmagnodop.it](mailto:info@consorziocastelmagnodop.it)

Adottato lo scorso novembre dal Consiglio Nazionale, per assicurare la massima trasparenza nei comportamenti dei soci ed evitare potenziali conflitti di interesse: è l'indipendenza di ognuno di noi che garantisce l'indipendenza dell'Associazione



## L'Onaf ha il suo Codice Etico

di Marco Benedetti

Lo scorso 26 novembre il Consiglio Nazionale di Onaf ha deliberato l'adozione di un Codice Etico, che trovate in allegato con questo numero di Informa (e pubblicato sul nostro sito web), compiendo un importante passaggio per rafforzare la propria identità.

Ma cos'è il Codice Etico e perché è così importante?

Il Decreto legislativo 231/2001, che ne prevede l'adozione, ha introdotto il principio di responsabilità amministrativa delle Società e degli Enti per i reati commessi dai propri esponenti.

Questa semplice locuzione ha determinato una vera e propria rivoluzione nel nostro sistema giuridico: tutti infatti sanno che "la responsabilità penale è personale" e quindi l'estensione della responsabilità (anche solo amministrativa), da un soggetto che commette un reato all'Ente a cui appartiene è una novità che ha alimentato un lungo dibattito fra i giuristi. In secondo luogo l'identificazione del perimetro di applicazione non è semplice perché la norma è stata chiaramente pensata per le società, a cui si può ben applicare il Modello organizzativo e di gestione previsto dal decreto legislativo, mentre nel caso di associazioni come Onaf sembra rappresentare una sovrastruttura a volte eccessiva.

E poi, chi sono gli esponenti? Sicuramente chi ha la legale rappresentanza oppure chi può impegnare l'Ente con i propri atti, ma a quali altri soggetti può estendersi all'interno di una associazione? Per fortuna almeno l'identificazione dei reati è più semplice perché l'elenco dei cosiddetti "reati presupposto" è costantemente aggiornato ed è evidente che non tutti gli atti illeciti commessi da una persona possano estendersi all'Ente di appartenenza; l'elenco è molto lungo perché la norma si applica a realtà eterogenee fra loro, che svolgono le proprie attività in tutti gli aspetti della vita sociale, e solo pochi potrebbero trovare applicazione pratica nella nostra Associazione.

La prima risposta di Onaf a tutti questi interrogativi è chiara. Visto che il Decreto legislativo 231/2001 si applica anche alle associazioni è giusto che Onaf adotti il Modello organizzativo e quindi si doti di un Codice etico (che

rappresenta il principale adempimento del Modello). È però altrettanto importante che questo documento contribuisca a rafforzare l'identità associativa, coordinandosi con lo Statuto, il Regolamento e il Manifesto della qualità riconoscibile dal gusto, per svilupparne i principi senza limitarsi a rappresentare un semplice adempimento burocratico. Non è una risposta scontata e basta visitare i siti di altre associazioni paragonabili alla nostra per rendersene conto. Molte non hanno ancora un Codice etico oppure lo hanno adottato in una versione limitata.

Ma è sul perimetro di riferimento che Onaf ha compiuto il salto di qualità, scegliendo di estenderne l'applicazione non solo alle cariche sociali e a chi è "sottoposto alla direzione e vigilanza dei soggetti apicali" (tipicamente i dipendenti, i collaboratori e i consulenti) ma a tutti i soci e ai fornitori, in misura naturalmente differenziata, con l'obiettivo di prescrivere comportamenti virtuosi e coerenti con lo spirito di Onaf a tutti i soggetti che agiscono a nome dell'Associazione, anche quando conducono una semplice degustazione all'interno della propria Delegazione.

Fra i punti fondamentali, il Codice etico richiede non solo di astenersi dal compiere atti illeciti (che è il requisito minimo previsto dalla norma) ma soprattutto di agire con trasparenza e adottare comportamenti di totale indipendenza da istituzioni pubbliche, enti privati, associazioni economiche, associazioni di volontariato e da forze politiche, evitando ogni conflitto di interesse, perché è l'indipendenza di ognuno di noi che garantisce l'indipendenza dell'Associazione.

Richiede inoltre di non abusare della propria appartenenza all'Associazione e delle qualifiche conseguite (Assaggiatore, Maestro Assaggiatore, Assaggiatore dell'anno) per svolgere attività non promosse o autorizzate da Onaf, comunicando con trasparenza le situazioni che potrebbero potenzialmente determinare conflitti di interesse.

Con l'adozione del Codice Etico quindi, ognuno di noi, quando svolgerà attività associative diventerà un vero e proprio ambasciatore dell'Onaf; per questo che è importante che ogni socio legga e comprenda il nostro Codice Etico: perché essere Assaggiatore o Maestro Assaggiatore non vuol dire semplicemente conoscere e apprezzare i buoni formaggi.

# Alte Terre

## quattro consorzi insieme per piccole produzioni esclusive

Tre straordinari formaggi (Roccoverano, Murazzano e Ossolano) apparentati con il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese

di Sara Valentino

**A**lte Terre. Una definizione che già nel nome suggerisce l'aspirazione al sublime. Si tratta di un'Associazione che raggruppa 4 Consorzi di tutela Dop, piccole produzioni straordinariamente esclusive: Robiola di Roccoverano, Murazzano, Ossolano e Riso di Baraggia Biellese e Vercellese. Non stupisca l'apparentamento caseario con il cereale, il primo requisito in comune è dato da un passato fatto di storia e duro lavoro.

L'Ossolano Dop è un formaggio con caratteristiche tutte sue. Pare incredibile che sia approdato tra le Dop solo nel 2020, se si tiene conto che si tratta di un prodotto già attestato nel Medioevo, quando perde il vecchio nome di Nostrano e viene definitivamente utilizzato come preziosa merce di scambio. L'area geografica di provenienza ne arricchisce le peculiarità. La val d'Ossola si trova all'estremo nord del Piemonte, al confine con i cantoni svizzeri del Vallese e del Ticino, in una zona tra il Monte Rosa e il Gries: qui, a partire dal XIII secolo, la probabile sovrappopolazione al di là delle Alpi spinse alcuni gruppi di origine germanica alla ricerca di nuovi territori: erano i Walser, che si stanziarono, arrivando a costituire una delle solide e durature minoranze etniche del Piemonte. Essi importarono una loro lingua, l'abilità nella lavorazione del legno, la capacità di strutturare nuovi insediamenti. Ma stiamo

parlando di territori montani in cui natura, altitudine, freddo e umidità sono fattori che bisogna saper dominare con forza e pazienza. Nulla lascerebbe pensare a una vocazione casearia, ma i Walser svilupparono una metodologia produttiva che avrebbe dato origine all'odierno Ossolano e che, a tutt'oggi, lo differenzia dalle altre produzioni limitrofe dell'arco alpino. Formaggio a latte vaccino intero e coagulazione presamica, trova la sua specificità dopo la rottura della cagliata (a chicco di mais): il coagulo viene mantenuto in movimento e la temperatura portata a 42° - 45° per un periodo compreso fra i 15 e i 30 minuti. Questa fase di semicottura favorisce un maggior spurgo del siero ed è stata l'ingegnosa e risolutiva soluzione a fronte di condizioni climatiche difficili e talvolta ostili; la successiva, breve pressatura fornirà un ulteriore contributo. Il risultato è una pasta morbida con un'occhiatura minuta, irregolare e uniformemente diffusa. Non si deve trascurare che all'interno della produzione esiste anche

l'Ossolano Dop d'Alpe: si tratta di quelle forme che vengono lavorate dal 1 giugno al 30 settembre, in alpeggi ubicati ad altitudini non inferiori a 1400 metri. Gli altri due formaggi membri dell'Associazione si affermano in un territorio, le Langhe, in cui abitualmente sono i vini a farla da padrone, ma con modestia e tenacia sono emersi sino a far parlare di sé in modo più che lusinghiero.



Il Murazzano Dop viene prodotto nell'Alta Langa cuneese con latte crudo di pecora, in purezza o con l'aggiunta massima di 40% di latte vaccino. Nel territorio esistevano vari prodotti caseari, tutti genericamente rientranti nella definizione "Tuma di Langa": l'assegnazione della Dop nel 1983 ha fatto piazza pulita di tanta genericità, ha codificato un unico disciplinare produttivo, ha attribuito il nome dal paese che deteneva la maggior produzione ed è iniziata la valorizzazione di un formaggio che possiamo tranquillamente definire di nicchia (e con ciò si intenda prezioso). Il latte proviene da ovine autoctone, le Pecore delle Langhe, il cui numero ammontava a circa 30.000 capi nel 1964, ma ai giorni nostri si è ridotto a un paio di migliaia. Questo aspetto già potrebbe suggerire una conseguente, notevole tipizzazione del prodotto caseario, ma c'è di più.

Infatti a Natalino Giordano, presidente dell'Associazione Alte Terre, piace ricordare che le aziende di produzione sono tutte di stampo familiare e mediamente posseggono un numero di animali che si contano nell'ordine di poche decine, tutti nutriti con foraggi coltivati dalle famiglie stesse: più di un assaggiatore sostiene che, mettendo in bocca un pezzetto di Murazzano, si può individuare la famiglia che lo ha prodotto.

Ma c'è ancora una finezza che non è possibile passare sotto silenzio: l'impronta storicamente, marcatamente femminile che, di tanto in tanto, impone di parlare del Murazzano come "formaggio delle donne". Erano loro infatti che originariamente curavano tutta la filiera di queste Tume: l'allevamento delle pecore, la caseificazione e persino la vendita delle forme nei mercati locali e presso i negozianti che poi le avrebbero esportate in città. E d'altronde, a tutt'oggi, si può ben immaginare la delicatezza indispensabile per un formaggio che necessita di essere risciacquato con acqua tiepida quotidianamente.

La Robiola di Roccoverano è stato il primo formaggio di capra a ricevere la Dop nel 1996 e le razze di cui si avvale sono la Camosciata delle Alpi e la Capra di Roccoverano, quest'ultima una razza autoctona, salvata dall'estinzione con tutta probabilità proprio in virtù del suo legame con la Robiola.

Roccoverano è il nome di un piccolo comune inerpicato

sulle colline della Langa astigiana in cui la presenza del formaggio "robiola" è attestata da tempi remoti e testimoniata dalle numerose fiere in cui, ancora nel XIX secolo, se ne organizzava persino l'esportazione verso la Francia. Attualmente il territorio di produzione comprende 19 comuni a cavallo tra le province di Asti e Alessandria. Qui le greggi stanno al pascolo da marzo a novembre e il territorio è così circoscritto da rendere questa Dop una delle più piccole d'Italia; al contempo la massa foraggera si offre così superbamente ricca e variegata da spiegare quel passaggio del disciplinare che, a scanso di eventuali astuzie, recita: "è vietato l'utilizzo di latte proveniente da allevamenti senza terra".

Anche durante l'inverno la nutrizione degli animali è minuziosamente pianificata: il disciplinare prevede che nel periodo invernale l'80% dell'alimentazione debba comunque provenire dallo stesso territorio della Dop e stabilisce in modo inequivocabile la totale assenza di Ogm.

La lavorazione del latte crudo, intero, prevede l'inizio del processo di acidificazione prima dell'aggiunta del caglio e la successiva attesa della coagulazione può durare dalle 8 alle 36 ore. Ma poi si va di corsa e la nostra robiola può essere immessa al consumo già al quarto giorno, per gli amanti del prodotto fresco: a partire dal decimo giorno è già considerata "affinata". Con l'avanzare della stagionatura le modifiche in capo alla consistenza e alle qualità organolettiche renderanno lo stesso formaggio diversissimo e quasi irricognoscibile: prova della sua versatilità nell'accontentare e stupire le inesauribili esigenze degli assaggiatori.

Tra i consorziati di Alte Terre Dop ricorre un'espressione: "fare rete". Significa condividere gli stessi valori - sostenibilità, ricerca costante della qualità, educazione del consumatore - per rilanciarli al di fuori della propria fetta di terra e renderli universali.





Una tecnica diffusa che non riguarda solo le paste molli. Nel panorama caseario europeo si trovano tipologie di formaggi a consistenza dura e semidura che beneficiano del lavaggio



# Fenomenologia delle croste lavate

un colore tendenzialmente pallido per cui l'affinatore può semplicemente ridurre il contenuto di sale durante i lavaggi al fine ottenere maggior colore. Al contrario, con croste molto colorate, si aggiunge sale nell'acqua di lavaggio affinché esse diventino più chiare. Dal punto di vista tecnologico il colore dei formaggi a crosta lavata può anche essere rafforzato utilizzando dell'annatto, il tipico colorante aranciato di origine naturale (E160b).

In Francia è tipica, per alcuni formaggi a crosta lavata, l'aggiunta di alcol nelle ultime fasi di maturazione (grappa, birra, vino ecc). La funzione dell'aggiunta è quella di frenare, ad un certo punto della maturazione, l'attività microbica in atto ed innesca una certa degradazione dei microrganismi al fine di liberare più rapidamente gli enzimi che favoriscono la produzione delle componenti dei formaggi a crosta lavata. In questo modo si garantisce anche una maggior conservabilità del formaggio e vengono favorite le reazioni che portano ad esaltare i profumi tipici.

Esempi di formaggi a pasta molle ed a crosta lavata si trovano in Italia, principalmente in Lombardia e tra questi citiamo il Taleggio Dop, il Salva Cremasco Dop ed altre robioline tipicamente prodotte in questa regione; ricordiamo che il termine robiola deriva dal latino "rubere", ovvero colorazione rossiccia della crosta.

In Francia, ovviamente, di croste lavate ne troviamo di più e tra le tante ricordiamo il sopracitato Epoisses de Bourgogne Dop, il Munster Dop prodotto in Alsazia, il Livarot Dop prodotto in Normandia, il Maroilles Dop prodotto nella regione del Nord ai confini col Belgio. Anche l'unico formaggio Dop belga, l'Herve, una crosta lavata che esternamente può essere affinata utilizzando la birra.



Formaggi duri e semi duri sottoposti a trattamenti della crosta con la "morchia"

La tecnica di lavaggio della crosta può avvenire anche su formaggi a pasta semidura e dura. In particolare, tale pratica si applica su numerosi formaggi prodotti nello Jura francese e sui versanti alpini francesi, svizzeri e tedeschi, nonché in Italia sempre sulle Alpi per quanto riguarda la Fontina Dop. Si tratta di sottoporre il formaggio ad una umidificazione della sua superficie utilizzando uno straccio imbevuto di "morchia", ovvero una sorta di salamoia costituita da acqua, cloruro di sodio ed eventuali colture di fermenti lattici che a sua volta può essere arricchita da sostanze coloranti, sostanze alcoliche, spezie oppure erbe aromatiche. Tradizionalmente questa "morchia" ("morge" in francese) si può ottenere artigianalmente raschiando le croste di formaggi ben stagionati e mettere ciò che viene raccolto a macerare. Questo liquido viene utilizzato ad inumidire la crosta del formaggio all'inizio della stagionatura. Esempi di formaggi francesi sui quali si applica questa tecnica sono il Comté Dop, il Morbier Dop, il Beaufort Dop, l'Abondance Dop e la Raclette de Savoie Igp. In Svizzera troviamo altri due formaggi che sono il Gruyère Aop e l'Appenzeller. In Germania alcuni Bergkäse hanno questo tipo di crosta.

La flora presente sulla crosta è sempre costituita da corinebatterie da micrococchi, ai quali si può

aggiungere un contributo che viene dato da varie tipologie di lieviti.

Per il Comté Dop, ad esempio, l'affinamento viene condotto in tre fasi:

- 1) salatura ed applicazione della morchia, durata di tre-sei settimane a 11-14 °C. Si parte con la salatura a secco con sale grosso, poi le forme vengono rivoltate 3 volte alla settimana per le prime 2 settimane e successivamente da una a tre volte alla settimana per le restanti settimane. Ad ogni rivoltamento viene applicata la morchia.
- 2) affinamento in cantina calda, durata di 5-8 settimane a 15-19°C. Avviene un rivoltamento a settimana ed ogni volta una faccia viene lavata con acqua salata.
- 3) affinamento in cantina fredda, per il resto della stagionatura, a 7-10 °C. Si fanno al massimo uno o due rivoltamenti ogni 15 giorni e la crosta viene strofinata con acqua salata.

Il risultato, dal punto di vista organolettico, è spettacolare. Proprio dalla crosta si originano composti aromatici in grado di influenzare non soltanto l'odore della stessa ma anche l'olfatto, il gusto e l'aroma della pasta. Si formano sostanze responsabili di aromi vegetali, fruttati, di nocciola, di tostato, nonché le sostanze derivanti dalla proteolisi che ricordano l'animale ed il brodo di carne. Rispetto alle paste molli gli aromi sviluppati sono meno intensi ma più delicati e persistenti. Magia e piacere della stagionatura e dell'esperienza casearia.

di Enrico Surra

**T**ra i formaggi che si classificano col tipo di crosta, una categoria interessante è quella dei formaggi a crosta lavata. I motivi che stimolano l'interesse verso questa tipologia sono da ricercarsi nella consistenza della pasta e nella colorazione della crosta, che può assumere colori che passano da tonalità rosa-aranciate fino al rosso mattone.

È importante sottolineare che non solo i piccoli formaggi a pasta molle sono considerati delle croste lavate ma, nel panorama caseario europeo, si trovano tipologie di formaggio anche di consistenza semidura o dura, che beneficiano della tecnica di lavaggio della crosta.

In Francia, tradizionale patria dei formaggi a crosta lavata, si tende addirittura a considerare le due categorie come formaggi distinti: le paste molli a crosta lavata propriamente dette ed i formaggi a "croûtes morgées", ovvero i formaggi duri e semi duri sottoposti a trattamenti della crosta con l'impiego della cosiddetta "morchia".

## Le paste molli a crosta lavata

Anticamente il lavaggio della superficie veniva fatto per pulire/risanare la crosta dei formaggi da altre muffe che le colonizzavano, come ad esempio il caratteristico "pelo di gatto". Il trattamento di lavaggio della crosta sui formaggi a pasta molle favorisce lo sviluppo di una flora batterica di superficie a base di Corinebatteri (Brevibacterium, Microbacterium, Arthrobacter, Corynebacterium) e di Micrococceae che indirizza la colorazione della crosta verso il rosso aranciato ed allo stesso tempo

I composti chimici che ritroviamo su di una crosta lavata si originano dalla proteolisi indotta sulla superficie dai lavaggi ripetuti

favorisce la formazione di aromi sia all'esterno che nella pasta.

Questi formaggi presentano dei gusti importanti, caratteristici, dovuti alla formazione di particolari composti chimici che derivano dall'attività di questi microrganismi. I composti tipici che ritroviamo su di una crosta lavata si originano dalla proteolisi indotta sulla superficie dai lavaggi ripetuti e sono caratterizzati dall'aver delle basse soglie di percezione gusto-olfattive, per cui diventano facilmente riconoscibili al naso ed all'aroma.

Troviamo composti aromatici (fenolo, indolo, 2 fenil-etanoloe derivati), composti solforati che si originano da amminoacidi solforati presenti nella caseina (metionina) ed infine acidi grassi volatili a catena ramificata (ad esempio acido isovalerico). I microrganismi sopracitati sono ricchi di enzimi che

favoriscono queste reazioni chimiche sulla crosta. L'affinamento di un formaggio molle a crosta lavata si ottiene seguendo in tre fasi per una durata complessiva di 6 o 7 settimane, come nel caso dell'Epoisses de Bourgogne Dop:

- 1) la prima fase consiste nel far asciugare la superficie del formaggio e dura 3 giorni dopo la fase di produzione;
- 2) la seconda fase consiste nel vero e proprio affinamento durante la quale il rivoltamento della forma ed il relativo lavaggio della crosta avviene per 2/3 volte alla settimana per una durata di 2 o 3 settimane;
- 3) la terza fase, detta anche affinamento secondario, prevede ancora ulteriori 2 o 3 settimane, con 2/3 rivoltamenti e lavaggi a settimana, ma conservazione del formaggio a temperature basse (circa 10 gradi).

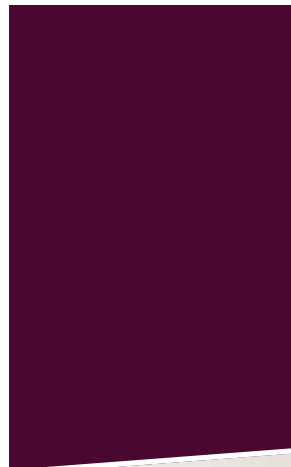
Il colore dalle tipiche tonalità (dal rosa all'aranciato) varia in funzione della quantità di sale presente sulla crosta e può essere regolato durante l'affinamento. Un eccesso di sale sulla crosta generalmente causa



# Listeria monocytogenes

## un ospite indesiderato

La prevenzione dalla contaminazione è costituita da un approccio integrato che parte in allevamento e termina al momento del consumo



di Milena Brasca

**L**isteria monocytogenes rappresenta l'unica specie patogena delle 15 specie appartenenti al genere Listeria; Listeria ivanovii può essere patogena per gli animali, ma molto raramente lo è per l'uomo.

È un microrganismo ubiquitario che si ritrova nel terreno, nei vegetali, nell'acqua, nel tratto gastrointestinale di animali selvatici e domestici, in alimenti di origine animale e negli ambienti in cui gli alimenti sono lavorati.

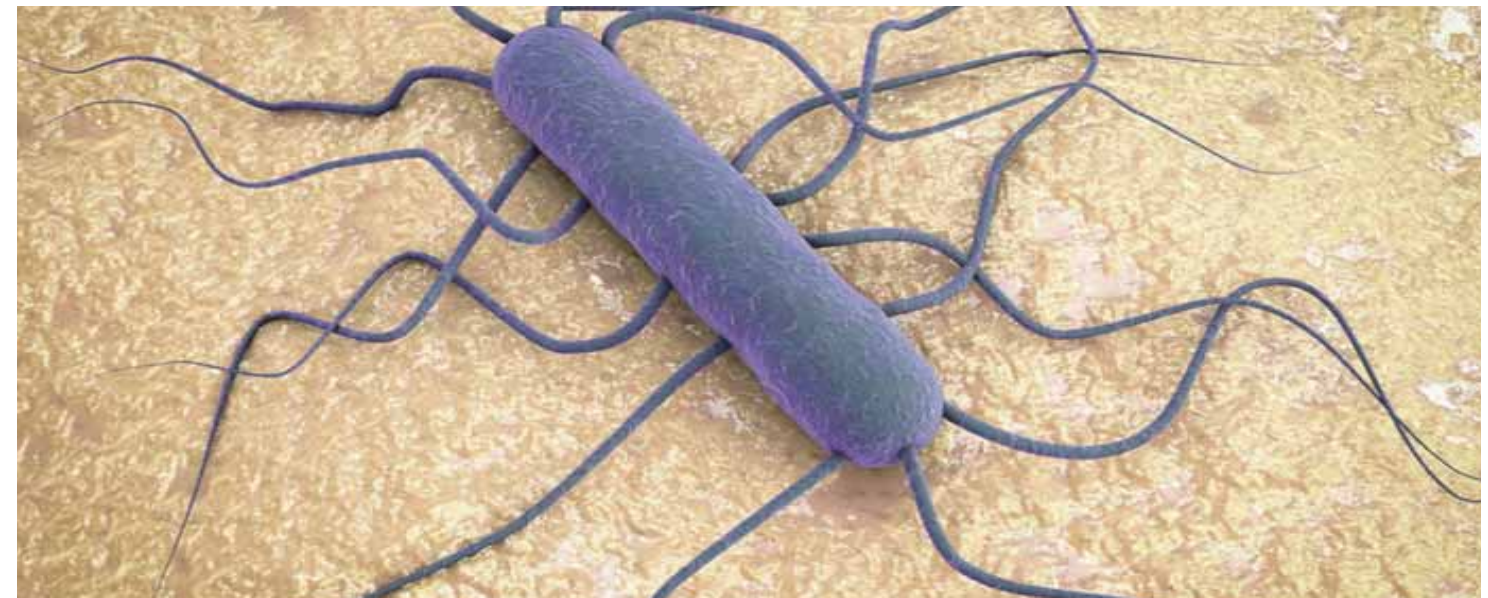
L.monocytogenes è causa di tossinfezioni alimentari nell'uomo, che generalmente non presentano alcun sintomo o si risolvono con blandi sintomi simil-influenzali, ma che possono comportare conseguenze serie e talvolta letali nei neonati, nelle persone anziane, nelle donne in gravidanza e in soggetti immunocompromessi. Il periodo di incubazione è generalmente di 1 -2 settimane, ma può variare da qualche giorno fino anche a 90.

La carica infettante per l'uomo, dipende dalla virulenza del ceppo, dalla suscettibilità dell'ospite e dalle caratteristiche del substrato alimentare.

La trasmissione avviene per via alimentare, ma anche per contatto diretto tra l'uomo e le varie fonti del microrganismo. Negli animali spesso l'infezione ha origine da alimenti contaminati (frequentemente da insilati) e dall'acqua.

Può sopravvivere e persistere a lungo negli impianti e negli ambienti di produzione in quanto è in grado di formare biofilms, ossia aggregazioni microbiche in grado di aderire alle superfici colonizzandole e di proteggersi mediante la produzione di matrici polimeriche che consentono di acquisire maggiore resistenza a disinfettanti e ai fattori di stress ambientale. Seppure le caratteristiche di resistenza ai diversi fattori ambientali varino tra i diversi ceppi batterici, questa specie è caratterizzata da una grande adattabilità.

L. monocytogenes può crescere sia in presenza



che in assenza di ossigeno e alte concentrazioni di anidride carbonica; è psicrotrofo, pertanto la refrigerazione prolungata degli alimenti può portare ad un ampio livello di contaminazione anche se la presenza iniziale è bassa. Non sopravvive al trattamento di pastorizzazione. In relazione all'acidità la condizione ottimale è pH neutro o leggermente alcalino, ma è comunque in grado di crescere tra pH 4,6 e 9,5. Riesce anche a sopravvivere ad un'attività dell'acqua piuttosto bassa, cresce fino a valori di aw di 0,93 e in presenza di alte concentrazioni di sale.

Diverse sono le tipologie di alimenti in cui questo microrganismo può essere presente: preparazioni di pesce, anche affumicato, carni, frutta ed ortaggi ed alimenti ready to eat (RTE) refrigerati ossia cibi che non vengono cotti o riscaldati prima di essere consumati ed anche alcune tipologie di formaggi.

La presenza di L. monocytogenes nei prodotti lattiero-caseari può avere origine dalla contaminazione del latte utilizzato per produrre formaggi a latte crudo, dalla sopravvivenza a trattamenti termici inadeguati, oppure derivare da contaminazioni secondarie che avvengono dopo la pastorizzazione del latte o durante la maturazione e la conservazione del formaggio.

Latte e derivati, possono rappresentare un ottimo substrato per lo sviluppo di questo microrganismo, le cui particolari caratteristiche fisiologiche, come la psicrotrofia, la parziale acido-tolleranza, la resistenza al sale, ne consentono sopravvivenza e crescita anche nelle condizioni ambientali sfavorevoli causate dalle tecnologie di trasformazione del latte.

Nonostante ciò, la frequenza di L.monocytogenes nei prodotti caseari italiani è bassa, anche grazie all'elevata presenza di batteri lattici che, svolgendo un'importante attività competitiva, rendono il substrato caseario inadatto alla sopravvivenza di microrganismi patogeni. Proprio per questo sono

oggi disponibili per i produttori di formaggio, colture di protezione specificatamente selezionate per inibire lo sviluppo dei patogeni tra cui Listeria.

I prodotti in cui è maggiore la presenza di Listeria sono i formaggi a latte crudo, in particolare quella pasta molle, la cui tecnologia non prevede la cottura della pasta, ma non di meno formaggi erborinati, a crosta fiorita e crosta lavata. In queste tipologie di formaggi, anche quando prodotti con latte pastorizzato, la tecnologia produttiva implica, nel corso della maturazione, lo sviluppo di una popolazione microbica superficiale costituita da lieviti, muffe e Micrococcaceae in grado di degradare le proteine e metabolizzare l'acido lattico, provocando un innalzamento del pH fino a valori di 6,8, condizione favorevole per lo sviluppo di Listeria.

Nel caso di contaminazione secondaria, la contaminazione avviene sulla superficie del formaggio, e si può estendere al sottocrosta laddove vi si verificano condizioni favorevoli di pH e sufficiente umidità, ma non raggiunge il cuore della forma. Il trascinarsi dalla crosta alla pasta può invece avvenire durante le procedure di taglio del formaggio.

Ciascun produttore verifica e valida il proprio processo produttivo, in base ai criteri microbiologici

di igiene di processo e di sicurezza alimentare indicati dal Regolamento Europeo EC No. 2073/2005. Per i prodotti lattiero-caseari è richiesta l'assenza di L. monocytogenes in 25 g di prodotto all'uscita dello stabilimento e un contenuto massimo alla fine della sua shelf-life di 100 unità formanti colonia (ufc)/g considerando l'analisi di 5 unità campionarie. Nel formaggio vengono pertanto eseguite due tipologie di analisi, una qualitativa che rileva la presenza di L. monocytogenes in 25 g di prodotto ed una quantitativa che consente di determinare il contenuto del microrganismo espresso in ufc/g.

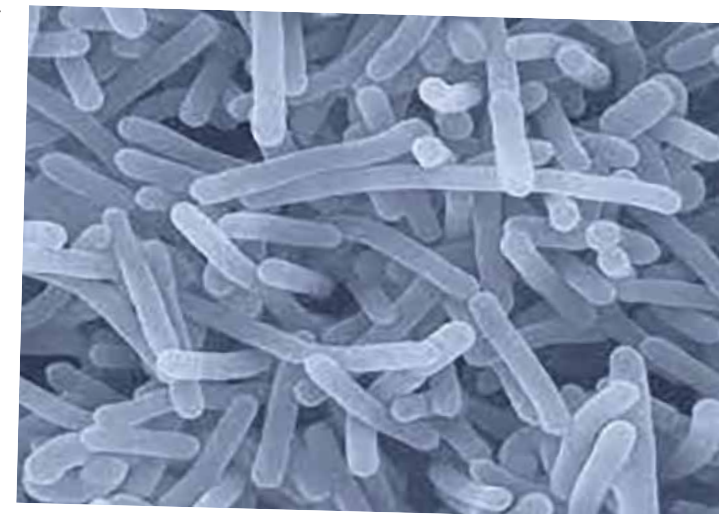
Tecniche molecolari ormai consolidate sono in grado, inoltre, di fornire un profilo di typing ceppo-specifico del batterio, laddove presente, che consente di tracciare il singolo ceppo e di valutarne la potenziale virulenza, fornendo utili indicazioni sia ai produttori che alle autorità sanitarie.

La prevenzione della contaminazione da Listeria nei formaggi è costituita da un approccio integrato "from farm to fork" che parte in allevamento e termina al momento del consumo.

Un'attenta gestione dell'allevamento, unitamente alla corretta applicazione dei principi Haccp e delle buone prassi igieniche in caseificio, consentono di rilevare tempestivamente la presenza di Listeria, laddove si verificano, e di mettere in atto

le opportune azioni correttive in modo da non costituire un pericolo per il consumatore.

In conseguenza delle caratteristiche di resistenza e persistenza di questo microrganismo, va però tenuto presente che il prodotto va correttamente gestito durante le operazioni di porzionamento e in termini di rispetto della catena del freddo e fino al momento del consumo che deve avvenire quanto più possibile precocemente per limitare al massimo la possibilità di proliferazione del batterio.



# Silter Dop una valle, un formaggio

Una terra ricca di storia, con numerose e note tracce del passato, che riesce ad unire tradizione e visione del futuro, cura dell'ambiente e turismo, agricoltura e usanze casearie: parliamo di un territorio, la Valle Camonica e il Sebino Bresciano, e di un formaggio unico

di Eros Bianchi

**U**n fondovalle che inizia idealmente con la parte settentrionale del lago d'Iseo e si dirama nei passi dell'Aprica, del Gavia e del Tonale, sempre scandito dal corso del fiume Oglio. Siamo in Lombardia, in quell'areale costituito dalla Valle Camonica e dal Sebino Bresciano, dove troviamo testimonianze di incisioni rupestri dichiarate Patrimonio Mondiale dell'Unesco, che si intersecano con un altrettanto vasto patrimonio storico e con un'ampia offerta per il tempo libero, sempre legato al territorio e ai suoi prodotti.

Tra questi spicca un'eccellenza casearia, resa possibile grazie a vallate ricche di erbe che sono il nutrimento di bovini portati in alpeggio da malgari capaci ed appassionati, che affrontano tutte le difficoltà dovute alle distanze, all'altitudine, agli umori del meteo, ai problemi gestionali per ottenere un formaggio unico nel suo genere. Sì, il Silter, anche quando viene prodotto nei caseifici di fondovalle, ha caratteristiche organolettiche eccellenti, ma il



massimo viene espresso negli alpeggi. Dislocati in prevalenza nelle valli laterali, in alta quota nasce un formaggio straordinario per storia, tecnologia, legame col territorio, tradizione, ma soprattutto per qualità e, ancor di più, per caratterizzazione dei produttori.

Sì, sono proprio loro, i malgari, che con passione, tenacia, caparbietà, spirito di ribellione, attaccamento alle tradizioni, riescono ad

ottenere un prodotto sempre eccellente e sempre diverso, spesso anche in modo rilevante. È proprio il metodo di ottenimento, scandito dal disciplinare ma giustamente personalizzato da ciascun casaro, che consente quella variabilità che rende il prodotto estremamente interessante. Il latte

crudo, e qui abbiamo già una buona fetta di incostanza, viene messo appena munto in bacinelle o vasche, per almeno otto ore, durante le quali affiorerà il grasso che verrà trasformato in burro. Ma non abbiamo solo l'eliminazione della panna: durante questo lasso di tempo, gestito con maestria dal casaro, si svilupperà anche una microflora, prevalentemente mesofila, che darà al for-



maggio profumi e aromi inconfondibili.

Ma da qui in poi, da quando il latte viene messo in caldaia, ognuno percorre il proprio sentiero, legato alle proprie consuetudini. Il sistema di riscaldamento, per cominciare, che può andare dal vapore al fuoco a gas, dall'elettricità all'antico e ancora attuale fuoco a legna: in quest'ultimo caso un leggero sentore di fumo andrà ad aggiungersi agli altri profumi. E poi gli eventuali starter: nessuno, dando fiducia alla carica batterica casearia del latte crudo, o latte-innesto, o siero-innesto, o una miscela dei due, o ancora fermenti autoctoni selezionati.

Appare evidente che l'azione dei microrganismi, a seconda della tipologia, avrà effetti diversi, sia sul complesso olfattivo che su quello strutturale. È il momento del caglio di vitello: qui poco spazio alla fantasia, lo prescrive esplicitamente il discipli-

nare. Ottenuto il coagulo, si effettua una lunga spinatura in più fasi, intervallate da opportuni riposi, fino a ridurre la cagliata generalmente a grano di riso. Un riscaldamento che può arrivare a 52 gradi e una prolungata sosta sotto siero concludono la fase in caldaia.

Dopo l'estrazione e una leggera pressatura per favorire lo spurgo, entro le 12 ore c'è l'apposizione del marchio sullo scalzo: una sequenza di immagini di incisioni rupestri antropomorfe e di due stelle alpine, con in aggiunta l'identificativo del produttore e del lotto e, se prodotto in alpeggio, la possibilità di inserire il nome della malga. Finalmente il formaggio è pronto, e inizia la sua stagionatura spesso in locali antichi, costruzioni in pietra dove temperatura e umidità hanno oscillazioni minime, che in gergo locale, da parola di probabile origine celtica, vengono chiamati silter:

da qui il nome della Dop. Un riposo su assi di legno, ritmato da controlli, pulizie e rivoltamenti, che dura almeno 100 giorni, come stabilito dal disciplinare. Poi l'espertizzazione da parte del personale del Consorzio e, se tutto è andato per il verso giusto, la marchiatura a fuoco almeno su una faccia.

Il Silter è ufficialmente pronto, ma per chi lo vuole apprezzare in tutti i suoi aspetti l'attesa è ancora lunga: perché esprima al meglio le proprie caratteristiche ci vuole circa un anno di amevoli cure. È questo un formaggio che può sopportare anche lunghe stagionature, e la scrematura iniziale lo aiuterà a ridurre i fenomeni ossidativi. Nelle forme più longeve potremo apprezzare la crosta dura e scura, mentre la pasta, che tenderà quasi a scagliare, sarà di un paglierino carico

*Segue a pagina 22*

# Formaggella del Luinese

di Beppe Casolo



**L**e informazioni richieste dalla Commissione Europea, per il riconoscimento dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta, sono particolarmente interessanti e complesse. Partendo dalla considerazione secondo la quale le caratteristiche di un prodotto agricolo o agroalimentare "sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani"[1], l'Unione Europea non si limita a valutare gli aspetti tecnologici, o fisico-ambientali, ma approfondisce anche l'origine storica relativa al prodotto da tutelare.

I promotori del riconoscimento della Dop devono presentare documenti che attestino il legame storico e tradizionale del prodotto con il territorio, cosa che ha consentito di mettere in luce notizie, peculiarità, aneddoti curiosi e interessanti, che arricchiscono le produzioni agroalimentari di aspetti culturali che spesso ne sottolineano le particolarità ed il radicamento nel territorio. I reperti possono essere rappresentati da documenti amministrativi, contabili e iconografici.

Per quanto riguarda la Formaggella del Luinese le notizie più antiche si riferiscono al 1596 e riguardano la lista della spesa scritta dai sacerdoti di Valtravaglia in occasione della visita del cardinale Federico Borromeo, di man-

# Dop

zoniana memoria, all'epoca Arcivescovo di Milano. Basterebbe questo riferimento ad epoche passate per intuire l'importanza e la grande considerazione che rivestono i prodotti caseari in questa zona. Più avanti nel tempo, in un trattato del XVII secolo viene citato il formaggio della zona come "Specioso formaggio che si fa in Valtravaglia".

La Formaggella del Luinese Dop è un formaggio di capra a latte crudo prodotto in provincia di Varese, soprattutto nelle zone montane delle valli orientali del lago Maggiore. In quelle zone la capra è stata da sempre allevata per soddisfare il fabbisogno familiare di latte, formaggio e carne. La lavorazione della formaggella fa riferimento alla tradizione locale, dove l'uso del caglio liquido di vitello costituisce il principale agente di coagulazione. La forma cilindrica, regolare, di diametro inferiore ai 15 cm e peso da 700 a 900 grammi.

Ha crosta naturale, non trattata che, a seconda del locale e del periodo di stagionatura, varia di colore dal paglierino chiaro al beige e può presentare delle muffe superficiali per lo più grigie o biancastre. Sullo scalzo è ben visibile l'immagine della testa di capra impressa a fuoco con il codice del caseificio.

Per la produzione di questo formaggio presamico, la cagliata, rotta alla dimen-



La prima Dop italiana unicamente di latte di capra, prodotta sulla sponda orientale del lago Maggiore, è soggetta a moltissime variabili,

che regalano interessanti differenze tra le diverse aziende. E l'insieme delle caratteristiche indicate descrive un profilo sensoriale vario e originale

*Segue a pagina 22*

## Silber Dop

Segue da pagina 21

talvolta tendente all'ambrato, segno del tempo passato ma soprattutto dell'alimentazione delle bovine, libere di scegliere le erbe migliori nei pascoli d'alta quota.

Sarà nella scoperta e nell'identificazione degli odori e degli aromi dove troveremo il massimo riscontro: tantissimi profumi che si intersecano in modo armonioso, sempre ben bilanciati e piacevoli. Nonostante la variabilità messa in campo da ciascun casaro, il risultato finale è questa unità nel panorama caseario, figlio di tradizione e passione, ma ancor di più dei paesaggi che circondano le malghe.

Posizionate rigorosamente in vallate aperte, che spesso si spalancano all'improvviso dopo strade strette, tornanti, dirupi, fitti boschi, cascate e torrenti impetuosi, sono sempre vicine a corsi d'acqua, indispensabili per abbeverare gli animali, che possono superare anche le cento unità, costituiti in prevalenza da vacche di razza bruna, con inserimento di grigio alpina e pezzata rossa. Ettari ed ettari a disposizione per il nutrimento, ed ingegnosi metodi per poter spostare gli



impianti di mungitura.

Gestire una malga è tutt'altro che semplice, e quasi sempre se ne occupa una famiglia intera, figli di qualsiasi età compresi, con la speranza che i giovani seguano le orme dei padri. L'accoglienza che il visitatore riceve può apparire ad un primo impatto fredda, quasi distaccata: in realtà è solo un'impressione, perché una minima conoscenza rende i rapporti amichevoli e confidenziali. Ciascuna zona, ciascun alpeggio, ogni malga ha le proprie caratteristiche e la propria attrattiva: rispecchiano appieno il Silber, sempre diverso e sempre affascinante.



**Consorzio per la Tutela del Formaggio Silber**

Via Aldo Moro, 28  
25043 Breno - Brescia  
consorziosilber@pec.it  
consorziosilber@gmail.com

## Formaggella del Luinese Dop

Segue da pagina 21

sione di chicco di mais, non viene scaldata. Si inserisce pertanto tra i formaggi a pasta cruda, con struttura che può essere da semimolle (come dicono i francesi), a semidura a seconda della sua evoluzione. E' ammessa l'occhiatura, che deve essere abbastanza fine e poco rappresentata.

Al naso presenta un'intensità media, con note mai troppo intense. Anche in bocca le sensazioni animali, se presenti, sono volutamente molto delicate, mentre quelle lattiche non mancano mai e possono variare dal burro fresco a burro fuso. Tra gli aromi vegetali oltre al fieno, talvolta possono essere percepite note floreali e di miele. Nei prodotti più stagionati è facile sentire la frutta secca e in particolare il pinolo.

L'equilibrio gustativo di questo formaggio è spostato verso il dolce, sempre presente, mentre il salato è medio, l'acidità bassa e non devono comparire sensazioni amare, che vengono considerate un difetto.

La pasta è di norma poco elastica, poco adesiva e i grumi che si formano durante la masticazione hanno una media solubilità. La persistenza gusto-olfattiva cresce con la stagionatura del prodotto.

Dal momento che la Formaggella del Luinese è un formaggio soggetto a moltissime variabili, che regalano interessanti differenze tra i prodotti delle diverse aziende, l'insieme delle caratteristiche indicate descrive un profilo sensoriale vario e originale.

Per la produzione, infatti, si parte dal latte crudo, prodotto da animali di razze diverse: la diffusa Camosciata delle Alpi, la bianchissima Saanen nelle aree più pianeggianti, ma è importante ricordare anche la Nera di Verzasca originaria della non lontana omonima valle svizzera e tradizionalmente allevata nella zona, la cui testa stilizzata, riportata anche sull'etichetta, è stata presa come simbolo della Dop.

L'alimentazione degli animali, per la maggior parte delle aziende aderenti al

Consorzio di Tutela, è costituita da pascolo per circa 9 mesi all'anno e da fieno nei mesi invernali, con poche integrazioni. Per altre, invece il pascolo non è previsto.

Differente anche l'ubicazione degli allevamenti e l'altimetria delle aziende.

Ulteriore fattore di variabilità dei formaggi è rappresentato dal periodo di caseificazione (primavera, estate, o autunno), il tempo di stagionatura e ancor più il locale.

Quest'ultimo rappresenta un aspetto molto importante, infatti la microflora presente nei diversi ambienti caratterizza in maniera decisiva le caratteristiche sensoriali. I formaggi conservati in celle frigorifere, sono molto diversi da quelli affinati in cantina ed anche visivamente presentano una crosta differente: più pulita e chiara nel primo caso, più scura e con presenza di muffe nel secondo. Il grado di umidità, la temperatura, gli enzimi della microflora presente sulla crosta determinano una diversa evoluzione della pasta del formaggio, contribuendo a definire le peculiarità organolettiche delle diverse produzioni.

Tuttavia, ciò che condiziona maggiormente la qualità del formaggio, è l'imprecisabile accadimento quotidiano prestato dal produttore, non solo in fase di caseificazione, ma soprattutto nel periodo successivo di maturazione e affinamento.

L'invito è quello di visitare le valli del Verbano alla scoperta delle diverse aziende produttrici, magari approfittando degli agriturismi ben attrezzati, che le caratterizzano.



**Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese Dop**

Via Asmara, 56 - 21016 Luino (VA)  
www.formaggelladelluinese.it  
consorzioformaggelladelluinese@gmail.com  
facebook formaggelladelluinesedop

# Dalla baritina alla stagnola, così è cambiato nel tempo il "vestito" del Gorgonzola

di Grazia Maria Mercalli

**A** fine Ottocento, periodicamente, alla stazione ferroviaria di Lecco giungevano vagoni carichi di Stracchino rotondo erborinato da Novara, Vercelli, Pavia, Vigevano, Mortara. I formaggi venivano poi trasportati su carri trainati da cavalli alle casere di Ballabio e Pasturo, per la loro "cura climatica", ossia in maturazione. La "villeggiatura" degli Stracchini da giugno ad ottobre nelle grotte naturali della Valsassina permetteva di prolungare il periodo di produzione di questo formaggio a tutto l'anno, non essendoci ai tempi le celle frigorifere, ma eventualmente solo ghiacciaie, aumentando così l'offerta al mercato anche estero.

Il formaggio erborinato (l'odierno Gorgonzola Dop) subiva una maturazione di quattro mesi più lunga di quella attuale e comprendeva tre fasi: essiccamento, affinamento e conservazione. Aveva bisogno prima di magazzini di stagionatura asciutti (umidità relativa 75-80%) con una temperatura di ca. 10-15°C per almeno tre settimane, poi di essere curato su scalere in legno in ambienti umidi e bui a ca. 6-12°C nelle casere scavate nei monti. Grotte fatte di rocce dolomitiche, ricche di fessure attraversate da correnti d'aria raffreddate passando tra vene acquifere, perfette come luoghi di affinamento con refrigerazione naturale.

I casari valsassinesi maturavano le forme lentamente con questo microclima e le curavano con gesti tramandati da generazioni di esperti: venivano

girate, spugate e punzecchiate a mano con ramoscelli secchi, progenitori degli aghi di acciaio.

La ricerca del piacere sensoriale cominciava ad essere una strategia di marketing: oltre al palato anche l'occhio voleva la sua parte ed i consumatori rivolsero l'attenzione anche al colore della crosta. Per rispondere a questa richiesta di mercato venne applicata una colorazione artificiale con un miscuglio a base di polvere di mattone o rossetto di Germania (ossido di ferro) e grasso animale fuso (sego e strutto).

In aggiunta a questo trattamento nel periodo estivo a causa della cremificazione della componente grassa era richiesto un secondo rivestimento sotto il precedente a base di baritina per limitare il calo peso, gli attacchi di acari, le rotture o le screpolature durante i lunghi trasporti verso l'Inghilterra per il formaggio erborinato dolce e verso la Francia e la Germania, invece, per il formaggio erborinato piccante e con la pasta screziata di venature blu-verdi. Nel 1909 il Comitato italiano della Federazione di Lattaria propose di abolire ogni rivestimento sui formaggi, tranne per quelli che non potevano sopportare le temperature estive senza deteriorarsi; mentre nel 1917 il Commissario generale per i consumi proibì ogni copertura artificiale della crosta. I casari adottarono allora l'incarto del foglio di stagnola, uso conservatosi fino ad oggi. Questo nuovo imballo costrinse a custodire il formaggio con due ulteriori confezioni: un primo involucro costituito da listelli verticali di legno (ora in plastica)



Ossola, Vercelli e in alcuni comuni appartenenti alla provincia di Alessandria è stato riconosciuto formaggio a Denominazione d'Origine Protetta e si chiama Gorgonzola.

Il Gorgonzola Dop presenta due marchi da apporre nella zona di produzione e di stagionatura: uno viene apposto all'origine su entrambe le facce piane contenente il numero identificativo del caseificio, tramite le matrici distribuite dal Consorzio di Tutela e l'altro quando il formaggio ha raggiunto le caratteristiche qualitative per essere immesso al consumo e consiste nel foglio di alluminio goffrato che avvolge la forma e la mezza forma con taglio in orizzontale, a garanzia dell'autenticità e tracciabilità del prodotto.

Può essere venduto al taglio e in vaschetta. Al taglio, avvolto in fogli di alluminio goffrato con indicato la denominazione di vendita, gli eventuali marchi d'azienda, il bollo sanitario dell'ultimo confezionatore, la dicitura crosta non edibile, garantito dal ministero dell'Agricoltura a norma dell'art.10-Reg. Cee n°510/06; preconfezionato dopo rilascio di una Convenzione tra il Consorzio di Tutela ed i soggetti interessati. In vaschette di plastica in atmosfera modificata, dove si potrà tralasciare l'alluminio goffrato, purché sulla confezione venga riportato la g di Gorgonzola e l'autorizzazione del consorzio del Gorgonzola nel preincartato del punto vendita, avvolto nell'alluminio goffrato ed in etichetta dovrà essere indicato la denominazione di vendita, gli ingredienti, le modalità di conservazione, la dicitura crosta non edibile e la data di confezionamento. Dolce o piccante sempre Gorgonzola Dop è.





## Riflessioni post sagra di Gerola Alta e fiera di Morbegno

# MONDO BITTO

di Oscar del Barba

**T**radizionalmente, al termine della stagione in alpeggio, tra la metà del mese di settembre e quella di ottobre, prima a Gerola Alta e poi a Morbegno si tengono le due manifestazioni che celebrano il Bitto, proprio quello che Mario Soldati aveva definito il miglior formaggio italiano, e quindi per lui che non reputava quelli francesi degni di attenzione, il migliore del mondo.

Nel 2022 la cinquantaquattresima Sagra del Bitto di Gerola Alta si è svolta il 17 e 18 settembre, mentre la centoquindicesima edizione della Fiera del Bitto si è tenuta a Morbegno il 15 e 16 ottobre. Tradizionalmente la manifestazione di Gerola è un momento di festa e di ritrovo degli alpeggiatori delle valli del Bitto (Gerola e Albaredo), e delle prospicenti malghe bergamasche e lecchesi, che propone ai numerosi visitatori la possibilità di degustare quel Grasso d'Alpe, che dopo la marchiatura prevista dal disciplinare della denominazione d'origine - non prima di settanta giorni dalla sua produzione - potrà fregiarsi della denominazione Dop Bitto, oppure trovare presso il Presidio Slow Food la possibilità di essere venduto come Storico Ribelle. Per questo motivo alla Sagra di Gerola si incontrano le produzioni di Grasso d'Alpe dell'estate che fanno riferimento all'alpeggio in cui sono state prodotte, mentre a Morbegno la manifestazione vede il Bitto Dop presente nella sua piena espressione prevista dal disciplinare tutelato dal Consorzio Ctbc. La produzione del Bitto Dop avviene in piccoli caseifici tra i 1.400 e i 2.300 metri di altitudine in tutta la provincia di Sondrio e in alcuni comuni delle province di Lecco (Valsassina e Valvarrone) e di Bergamo (Val Brembana). Nella stagione appena conclusa sono stati "caricati" 52 alpeggi, con una superficie di oltre 11.500 ettari e con un patrimonio zootecnico di circa tremila bovine da latte e di oltre 300 capre.

In Valtellina si tirano le somme sui Grassi d'Alpe che dopo la stagionatura si fregiano della Dop e sulla più limitata produzione dello Storico Ribelle. Per una migliore valorizzazione il Consorzio ha introdotto misure più rigide sul controllo qualità. Il possibile ruolo dell'Onaf



• Alessandro Negrini, due stelle Michelin, con il Bitto di 5 anni appena scelto

anche a maestri e assaggiatori Onaf. Questa collaborazione potrebbe essere maggiormente caratterizzata, sia per l'uso delle schede Onaf di valutazione (cartacee e/o elettroniche), sia per dare rilievo alla nostra presenza nella giuria, se questa nostra partecipazione fosse ritenuta qualificante. E si potrebbe anche proporre un premio speciale Onaf, qualora la proposta venisse accolta.

Negli ultimi anni, e in particolare nella stagione di alpeggio appena conclusa, caratterizzata da una grande siccità, i cambiamenti climatici stanno progressivamente modificando anche la composizione delle essenze, almeno nella proporzione fitosociologica, introducendo lenti mutamenti nella pedologia superficiale delle aree di pascolo, in particolare agendo sulle caratteristiche floristiche e su quelle erbacee, alla base della ampia e ricca caratterizzazione organolettica dei prodotti caseari di alta quota.

La sintesi organolettica di queste essenze sono le principali caratteristiche della freschezza della pasta di questo grasso d'alpe e sono riscontrabili già nel mese di settembre prima ancora che si concludano le prime fasi per il conferimento delle marchiature. Questi riscontri potrebbero essere oggetto di un apposito concorso da espletare nei giorni della Sagra di Gerola, dove i Grassi d'Alpe, potrebbero trovare un confronto e una valutazione "en primeur", come avviene anche per i vini importanti.

Queste proposte si collocano nel quadro di ripresa post pandemica dell'attività della Delegazione di Sondrio che prevede di svolgere un ruolo attivo per la promozione della cultura casearia, partendo dalla elezione della propria sede presso il Polo di formazione professionale Valtellina di Sondrio, dove si formano operatori per il mondo della ristorazione e per quello agricolo e che

già nella scorsa primavera, in collaborazione con l'Associazione Regionale degli Allevatori, ha promosso un concorso provinciale per formaggi a latte caprino, "All'Ombra di Colorina", che ha visto la partecipazione di 18 aziende del territorio con 59 prodotti, in occasione della mostra zootecnica provinciale della razza bruna.

La qualità riscontrata in alcuni prodotti è stata ulteriormente confermata dalla partecipazione al concorso nazionale "All'Ombra della Madonnina" di Milano con il conferimento di attestati di qualità e di qualità superiore.

La prossima primavera il concorso verrà riproposto. L'idea di promuovere il concorso è nata dalla constatazione che molti giovani avevano intrapreso l'allevamento di capre e la produzione di formaggi, mentre gli organi preposti alla promozione dei prodotti locali non avevano ancora colto la potenzialità per qualificare e pubblicizzare questo settore produttivo, della cui qualità abbiamo avuto le prime acclarate conferme.

Lo Storico Ribelle in quest'ultima stagione è stato prodotto in 10 alpeggi, nell'areale in cui ha avuto origine la produzione del Bitto.

Una produzione, quella del formaggio che ha il nome del torrente in cui confluivano le acque degli alpeggi in cui ha avuto origine, che risale al tempo dei Celti e che si affianca a quella del Valtellina Casera Dop, formaggio semigrasso di latteria, la cui produzione si concentra per il 60% nei nove mesi invernali in cui le mandrie restano a fondovalle. Queste due produzioni sono controllate dal Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto Dop e rappresentano un volano importante per l'economia agricola della provincia di Sondrio: con un valore alla produzione di 14,5 milioni di euro (+11,1% sul 2020), e circa 25,4 milioni di euro al consumo, nel 2021 si calcola abbiano dato lavoro a 650 addetti.

Il Consorzio ha dichiarato per il 2021 una produzione di 2.163 quintali di Bitto, con 17.307 forme marchiate e commercializzate come Dop. Dal 2016 al 2021 la produzione di forme ha oscillato tra 16.000 e 20.000 circa. Recentemente è stato avviato uno specifico percorso per la valorizzazione del formaggio Bitto e dal 2019 il Consorzio ha introdotto misure più rigide per il controllo qualità, richieste in autoregolamentazione dai produttori stessi. Negli ultimi due anni il prodotto - secondo quanto dichiarato dal Consorzio - è tornato a crescere in quantità e valore, raggiungendo un fatturato di 2,37 milioni di euro con un incremento in valore di oltre il 10%.

La scorsa stagione dello Storico Ribelle si è conclusa, nei 10 alpeggi "caricati", con la produzione di circa 800 forme, di cui circa tre quarti verranno commercializzate come Storico Ribelle del Presidio Slow Food, quelle che avranno raggiunto determinate caratteristiche nell'affinamento.

Per controllare l'evoluzione di questo formaggio a pasta cotta e semidura, e che può raggiungere anche i 15 anni di affinamento, il Consorzio ha avviato una sperimentazione volta a verificarne l'evoluzione nel tempo. E il concorso che abitualmente il Consorzio organizza durante la Fiera del Bitto è uno di questi momenti di verifica.

Il concorso, dei cui premiati abbiamo dato notizia nel numero scorso di InForma, è gestito dal Consorzio Ctbc che sceglie i componenti della Giuria con criteri propri. L'invito a prender parte ai lavori della Giuria viene esteso





di Michele Faccia

**Q**uando nel lontano 2010 un consumatore aprendo una confezione di mozzarella acquistata al supermercato notò che il prodotto all'interno aveva una diffusa colorazione azzurro-blu, si gridò allo scandalo. In breve tempo, il tam-tam mediatico portò lo scompiglio nelle famiglie, e non mancarono attacchi di panico e persino casi di insensata fuga al pronto soccorso più vicino. Né mancò l'intervento della magistratura, con tanto di avvisi di garanzia a carico di produttori frastornati da un evento sconosciuto, mai evidenziatosi nella lunga storia del prodotto, cui non riuscivano a dare spiegazione né porre immediato rimedio.

Ben presto si scoprì che l'alterazione è causata da un banale batterio saprofito (non patogeno) amante degli ambienti umidi, che prolifera tranquillamente nei prodotti alimentari molto umidi e, dunque, nei nostri frigoriferi domestici: lo *Pseudomonas*. Per la precisione, si tratta di una varietà pigmentante di *Pseudomonas fluorescens* che, a differenza di altre specie e/o varietà simili, in certe condizioni di produzione/conservazione sviluppa un pigmento blu detto piocianina. Come poi spesso accade, gli addetti ai lavori si ricordarono che casi del genere erano stati già osservati occasionalmente anche in altri formaggi freschi, nonché in prodotti ittici processati freschi e persino in carni (famoso il caso poi battezzato come "coniglio blu"). A differenza della

"mozzarella blu", però, questi casi non avevano destato alcuno scandalo perché evidenziatisi in prodotti non venduti nella grande distribuzione oppure perché considerati non preoccupanti dall'operatore che li aveva riscontrati.

A distanza di oltre 10 anni il fenomeno si osserva ancora, soprattutto nei mesi estivi, in mozzarella, burrata e alcuni formaggi freschi molli oppure semiduri ma molto giovani. Sebbene a livello scientifico il fenomeno sia stato ben compreso, il consumatore non addetto ai lavori continua a porsi le ovvie domande del caso: è indicatore di una frode? È un pericolo per la salute? Il prodotto, opportunamente ripulito dalle parti alterate, può essere consumato? Cosa ha causato questo difetto?

**A dieci anni dal caso che fece scalpore, il consumatore continua a porsi interrogativi**

La risposta alle prime tre domande è No: la presenza di questo germe è del tutto innocua e non è legata ad alcuna frode, tuttavia è preferibile non consumare il prodotto semplicemente perché a livello sensoriale presenterà certamente dei sentori sgradevoli (odore di frutta matura, o sulfureo o di "sporco", e sapore talvolta amarognolo nella zona interessata dalla colorazione anomala). La risposta alla quarta domanda è invece un po' più articolata e porta a considerazioni di tipo tecnico, ma anche etico, di grande importanza per i consumatori di formaggio in genere, e per gli appassionati e specialisti in particolare.

# SE IL FORMAGGIO SI TINGE DI BLU

(Ovvero quando la natura si ribella alle forzature)

Dal punto di vista tecnico, si può certamente dire che questa alterazione cromatica (ma anche altre, legate a germi saprofiti di genere e/o specie diversa) può avvenire in formaggi umidi e non particolarmente acidi, quando le condizioni igieniche dell'ambiente di produzione o dell'acqua impiegata in lavorazione non sono perfette. Per intenderci, l'assoluta assenza dei germi appartenenti al genere *Pseudomonas* potrebbe essere raggiunta solo applicando accorgimenti igienici da sala operatoria di un ospedale. In sostanza, per un caseificio, mai.

Tuttavia, con accorgimenti igienici compatibili con un'industria alimentare si può mantenere molto basso il livello di contaminazione e rendere meno probabile il verificarsi del difetto. Va sottolineato che l'acidità del formaggio è molto importante, perché "scoraggia" la crescita di questi batteri pigmentanti: infatti né la mozzarella di bufala (che si conserva in liquido acidificato) né la robiola o la crescenza (formaggi freschi molto acidi per tecnologia di produzione) sviluppano mai la colorazione blu.

Un'altra annotazione tecnica riguarda le condizioni di conservazione applicate, ossia la temperatura e il tempo. Una corretta applicazione del

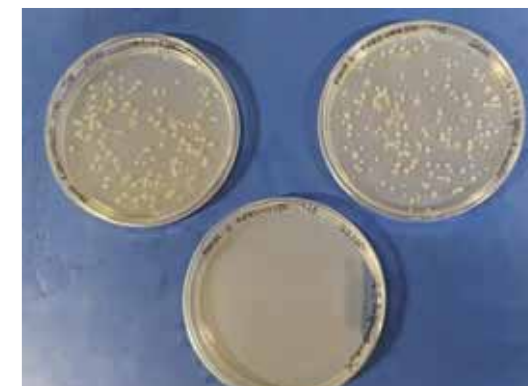
freddo spesso evita (o allontana) il problema, come anche avviene con conservazioni non eccessivamente prolungate nel tempo. Si potrebbe dire che il problema si risolverebbe semplicemente con una corretta refrigerazione e accorciando la shelf-life di questi formaggi "a rischio blu".

E qui nasce il problema etico. Infatti, la necessità di prolungare la conservabilità dei formaggi freschi deriva dall'evoluzione della logistica della grande distribuzione organizzata.

L'organizzazione della distribuzione delle merci su piattaforme centralizzate, infatti, porta inevitabilmente a chiedere ai produttori date di scadenza sempre più lunghe, in modo da poter compensare con una più lunga permanenza sullo scaffale i giorni persi per l'allocazione del prodotto.

Basti pensare che possono essere necessari 2-3 giorni, ma anche 4-5 nel caso di mercati molto lontani. In sostanza, si chiede ad un prodotto fresco di restare tale anche se il tempo passa, di restare sempre giovane o addirittura di ringiovanire come avveniva in un famoso film di quasi 40

anni fa. A ben vedere, è una pretesa contro natura, e la natura, prima o poi, fa il suo corso.





MURAZZANO

Murazzano DOP - Il Formaggio dell'Alta Langa

UN TERRITORIO TUTTO  
— DA GUSTARE —



Il latte ottenuto dagli ovini di razza autoctona "Pecora delle Langhe" farà di questo formaggio un prodotto dalle qualità uniche.

CONSORZIO DI TUTELA DEL FORMAGGIO MURAZZANO DOP  
Piazza Oberto, 1 - presso Unione Montana Alta Langa  
12060 Bossolasco (CN)



## LA RIPRODUCIBILITÀ: SOGNO O REALTÀ?



# Panel di assaggio, accuratezza e precisione

di Giuseppe Zeppa

Uno dei principali fattori, se non il principale, che influenza la validità e l'affidabilità dei risultati di un test sensoriale è senza dubbio il panel di assaggio ed è quindi fondamentale selezionare ed addestrare gli assaggiatori che ne faranno parte.

Diverse norme quali la ISO 8586:2012, la ISO 3972:2011, la ISO 5496:2006 e la ISO 13301:2018 aiutano in questa fase indicando i test che devono essere utilizzati a questo scopo. Dopo una fase identificazione dei sapori e degli odori si passa alla valutazione della soglia di sensazione e di percezione a cui segue la valutazione del livello di addestramento dei candidati confrontando le percentuali di risposte corrette fornite da ciascun assaggiatore in alcuni test con quelle minime previste dalle norme e chi non raggiunge questi valori dovrà essere escluso dal panel.

Nella ISO 16820:2019 si utilizza invece l'analisi sequenziale per selezionare gli assaggiatori considerando la percentuale di risposte esatte fornite dall'assaggiatore. Altra tecnica di valutazione dell'addestramento degli assaggiatori è quella della definizione delle soglie di percezione e riconoscimento basata sulle norme ASTM E1432:2011 ed ISO 13301:2018 che utilizzano il metodo 3-Alternative Forced Choice (3-AFC).

A questo punto si potrebbe affermare che il panel è pronto ad operare ma in realtà non è esattamente così. Bisogna infatti considerare che gli assaggiatori sono assimilabili a strumenti di misura e quindi è indispensabile valutare accuratezza, precisione, riproducibilità e ripetibilità sia ai fini del loro inserimento ma soprattutto del loro mantenimento nel panel.

Tutto ciò rientra nella teoria degli errori e spesso viene dimenticato o non considerato nella gestione del panel. Con "accuratezza" si intende la differenza tra valore medio campionario e valore vero o di riferimento ed indica la vicinanza del valore trovato a quello reale. Si tratta di un concetto che

dipende sia dagli errori casuali che da quelli sistematici ed ovviamente deve tendere a zero.

Altro parametro da valutare è la "precisione" che esprime il grado di "convergenza" (o "dispersione") dei dati rilevati rispetto al valore medio della serie a cui appartengono e quindi nella precisione è la deviazione standard delle misure a tendere a zero. Accuratezza e precisione sono alla base della "riproducibilità" ossia del grado di concordanza tra una serie di misure quando le misurazioni sono effettuate cambiando le condizioni di misura nonché della "ripetibilità" dove si considera invece il grado di concordanza tra una serie di misure quando le misurazioni sono effettuate lasciando immutate le condizioni di misura.

E' quindi evidente che i concetti di accuratezza e di precisione sono da considerarsi soprattutto nella fase di predisposizione del panel mentre quelli di riproducibilità e di ripetibilità fanno parte della fase operativa del panel e la loro valutazione rientra nelle attività di gestione del panel soprattutto quando si utilizzano test discriminanti quali-quantitativi e descrittivi. Spesso però si ritiene che le fasi di addestramento e selezione siano sufficienti per garantire riproducibilità e ripetibilità negli assaggiatori e questa semplificazione diventa ancora più evidente quando il gruppo di assaggio non è un vero panel ma un insieme di assaggiatori come nel caso delle giurie dei concorsi. Qui ci si preoccupa spesso di uniformare le valutazioni fornite dai singoli anche infrangendo le regole dell'analisi sensoriale esprimendo ad esempio una sola scheda media del panel. Si tratta ovviamente di una forzatura ed un errore grossolano stante che il panel ha senso nel momento in cui vi è una pluralità di valutazioni ma che sicuramente annulla la possibile variabilità intrinseca del panel ascrivibile alla diversa formazione degli assaggiatori ed alla loro incapacità di operare insieme. Ma anche considerando tutte le valutazioni fornite dagli assaggiatori spesso non si attuano procedure di verifica della riproducibilità e ripetibilità dei singoli.

# IL TAGLIERE IN LEGNO

## Supporto naturale del formaggio



di Alan Bertolini

**I**l tagliere in legno d'un tempo era certamente più romantico e caldo rispetto a quello in teflon bianco, che ormai quasi tutti stanno utilizzando. Sia a livello professionale che a livello casalingo, si acquista il tagliere in polietilene pensando addirittura che il tagliere in legno sia vietato.

In verità, non esistono norme che esplicitamente vietano il contatto fra supporti ed utensili in legno e dall'altra alimenti. Nel nostro Paese viene evocato e rispettato il Regolamento Europeo 1935/2004, che stabilisce che l'alimento non deve essere inquinato, ribadendo così la necessità di rispettare le norme sulla cosiddetta valutazione del rischio. In altre parole chi produce, commercializza o impiega articoli in legno per prodotti alimentari è tenuto a valutare tutti i rischi e pericoli connessi e ad eseguire le opportune prove affinché il principio di non contaminazione dei cibi sia rispettato. Il legno quindi, non è assolutamente vietato. Perché allora comperare il tagliere in teflon bianco, solo perché "tutti dicono che solo questo è sano e che esso è l'unico ad essere in linea con le norme", rinunciando ad avere un tagliere in legno, che oltre ad essere romantico e caldo, rappresenta anche la storia?

Eppoi, per quanto riguarda i formaggi ed i latticini in genere, visti i loro variegati colori che vanno dal bianco al giallo ocra, avere una base di lavoro e di presen-

tazione in legno, con essenze e quindi colori di legno che vanno dal giallo paglierino al marro-

ne, al rossiccio, permette di avere una combinazione di colori che danno un plus fantastico.

Naturalmente nelle aziende, dove i controlli (oltre alla Haccp) sono serrati, l'utilizzo del polietilene e del

teflon è quasi d'obbligo.

Entriamo ora nel dettaglio. Il legno - di per sé - è un materiale organico, inerte, e quindi idoneo al contatto alimentare perché non rilascia nulla di pericoloso per la salute umana. Parliamo quindi di un materiale sicuro e, come per tanti altri strumenti o sostanze, il pericolo si nasconde in un suo possibile utilizzo scorretto. I rischi più elevati si nascondono semmai nelle contaminazioni incrociate (il trasferimento di batteri patogeni da un alimento a un altro attraverso i supporti), nella pulizia e nella manutenzione del legno stesso.

Il legno infatti essendo un materiale poroso e avendo la capacità di assorbire i liquidi si presta ad ospitare facilmente batteri e muffe. Se non igienizzato correttamente, il tagliere diventa quindi una ottima base per la crescita di microbi, muffe e funghi.

Per quanto riguarda quindi la pulizia è fondamentale lavare bene il tagliere dopo ogni suo utilizzo. Una combinazione di acqua, bicarbonato e aceto (o succo di limone) costituisce una buona soluzione di pulizia. Nel caso in cui si dovesse eliminare qualche traccia di grasso, basterebbe una strofinata con una soluzione alcolica, che peraltro eliminerebbe anche eventuali batteri. Curioso sapere, che uno studio dell'Università Tedesca di Albstadt-Sigmaringen, nel 2007 comparò le difficoltà di pulizia di taglieri in legno di faggio, di pino e in polietilene. Ne risultò, che i taglieri in legno di pino si dimostrarono più facilmente sanificabili di quelli in faggio e polietilene. Ne era uscito vincitore il tagliere di legno di pino per effetto della sua maggior compattezza e minor porosità. Caratteristiche che lo accomunano al durissimo legno d'ulivo o noce.

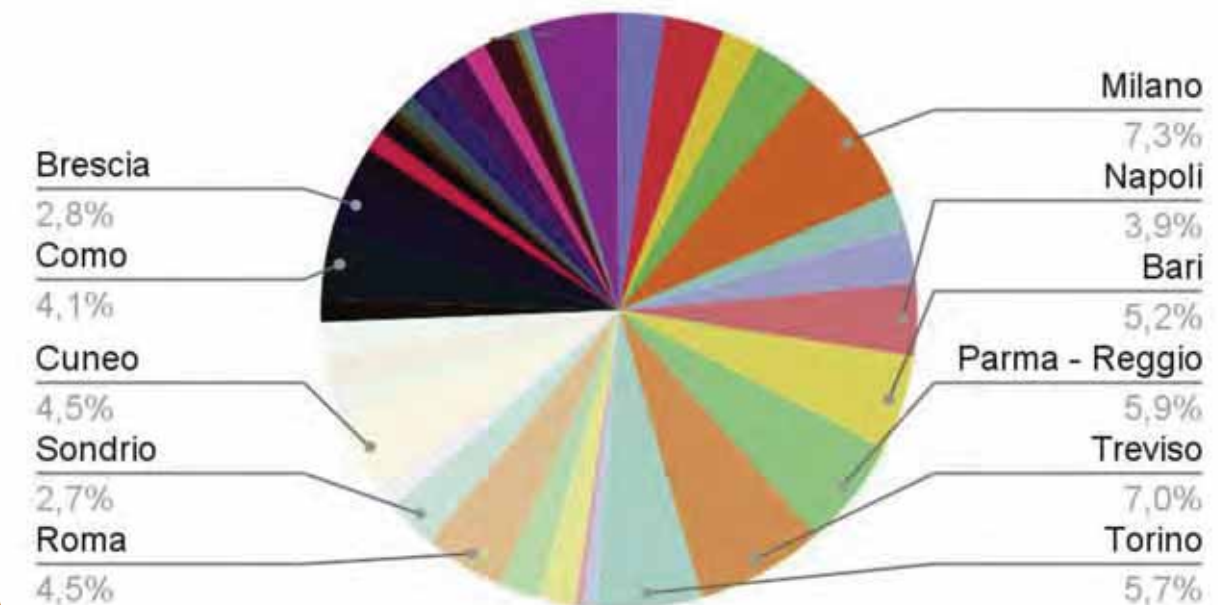
Per quanto riguarda poi l'usura, i taglieri in legno s'incidono facilmente e le fessure aperte dalla pressione di una lama di coltello possono risultare molto difficili da sanificare. È proprio quando il tagliere in legno è usurato che risulta più pericoloso rispetto ai suoi simili in polietilene. A parità di usura, il legno risulta più facilmente colonizzabile dai batteri rispetto al polietilene. Di tanto in tanto, sarebbe bene anche far levigare il tagliere dal falegname, risanificandolo.

In chiusura, due considerazioni. Se si abbraccia la filosofia del tagliere da formaggio in legno, perché non tenere un tagliere appositamente dedicato? Utilizzandolo in modo esclusivo per i formaggi, facendo magari maggior attenzione a quelli molli, a crosta fiorita, a crosta lavata od erborinati, che sono un po' più infettanti, avremo la possibilità di godere di un tagliere di formaggi ove la base di supporto enfatizza il ventaglio di colori delle varie tipologie scelte, distinguendoci dalla maggior parte dei gestori e dei consumatori che ormai hanno permesso al polietilene ed al teflon, di dominare.

**A livello cromatico esalta il ventaglio di colori dei formaggi**



## La squadra delle delegazioni più partecipative



## Questionario Onafuturo soci: i primi risultati

# C'è voglia di collaborare

di Elio Ragazzoni



**N**asce dall'esigenza di programmare un nuovo futuro al passo con i tempi l'inchiesta che l'Onaf ha proposto a soci e delegati nel mese di gennaio. Si tratta di una serie di domande inviate agli associati che dipinge l'orientamento degli iscritti prevedendo una breve serie di risposte, la maggioranza con scelta obbligata ed alcune con possibilità di libera esposizione riguardanti semplici considerazioni di aspetti generali dell'Onaf e della propria appartenenza al sodalizio di degustatori.

Osserva Pier Carlo Adami, presidente dell'associazione: «Conoscere i desideri e le riflessioni di chi è parte integrante e viva dell'organizzazione è la strada più immediata per programmare un futuro di crescita e cambiamento che non può essere imposto dall'alto. La risposta degli associati ha fornito preziose indicazioni ed ha confermato come questo metodo di coinvolgimento possa essere affinato e reso ancora più incisivo nell'interesse di tutti».

Il test di indagine è stato costruito su due linee: una serie di domande sono state inviate ai soci ed un'altra, più complessa e specifica ai delegati. La risposta all'iniziativa è stata estremamente positiva, oltre millecentonovanta risposte al test hanno offerto inoppugnabili interpretazioni ai quesiti dimostrando la validità dell'inchiesta.

Segue a pagina 32



# Voglia di collaborare

Segue da pagina 31

Pubblichiamo, praticamente in anteprima, alcuni grafici riguardanti le opinioni dei soci, i risultati dell'inchiesta con i delegati sono in fase di elaborazione e saranno argomento del prossimo numero.

Intanto emerge un concetto confortante: c'è voglia di collaborare. Ben il 68 % delle risposte si sono espresse positivamente in merito.

Considerando i momenti attuali segnati da una diffusa indifferenza è forse il dato che conferma la buona salute dell'Organizzazione. Le aree di appartenenza più sensibili all'iniziativa sono state Milano, Bari, Treviso, Cuneo e Roma. Dato che dimostra una buona omogeneità sul territorio nazionale.

Come punti di forza prevalenti sono emersi, quasi alla pari, i settori tecnici, enogastronomici e socio culturali. Quest'ultima osservazione risulta piacevolmente positiva. La coscienza di un degustatore artefice di aggregazione sociale e portatore di conoscenze non banali è decisamente apprezzabile.

Si tratta però di una dichiarazione di intenti, perché subito dopo alla richiesta di prevedere la maggior problematica del futuro proprio la regressione culturale è la voce più indicata con il 32,5% di affermazioni, seguita dal problema delle allergie ed intolleranze al 23% con subito dopo lo spettro della recessione economica tra le paure.

Il numero maggiore di risposte al test è giunto da soci intorno ai cinquantacinque anni, seguiti da chi ne ha poco più di quaranta, insieme ai sessantenni. Bisognerà lavorare con i giovani presenti solo, ma forse è già un successo, con meno di cento partecipazioni. C'è però una risposta di un 89enne a conferma che la passione non ha limiti d'età.

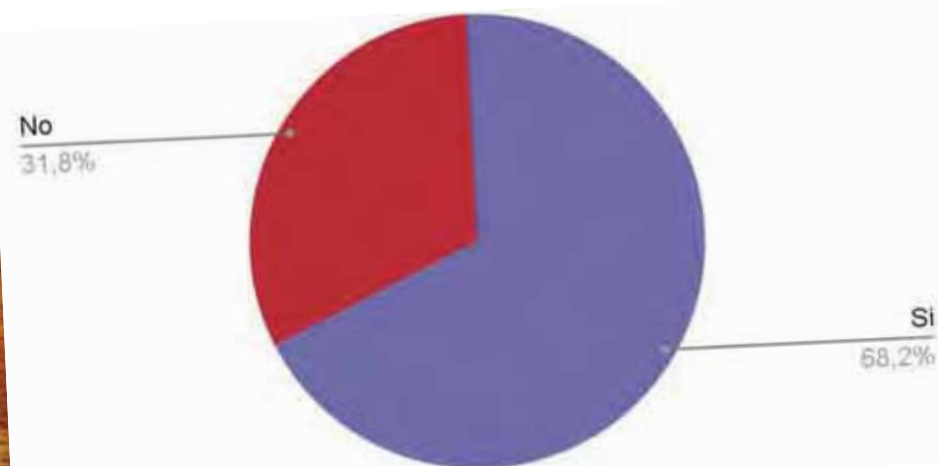
Le inchieste sono animali strani, forniscono numeri. I numeri, poi, potrebbero fornire idee e le idee sono necessarie ad una crescita in linea con i tempi. Finita lì, ma non è poi così vero. Quei numeri hanno un'anima che vive per conto loro. Sono testimonianza, voci tutt'altro che aride, specchio di desideri e civile attenzione. Esistono algoritmi che penetrano i risultati, svizzeranno le nascoste intenzioni, propongono soluzioni innovative, talvolta drastiche, sovente utilissime.

Ci siamo limitati pubblicare alcuni dati, altri disegneranno il futuro dell'Onaf. L'operazione vale anche come ringraziamento a chi ha risposto al primo tentativo di coinvolgimento diretto a tutti i soci. Per quanto riguarda le sintetiche considerazioni possiamo affermare che sono del tutto personali mentre i dati assolutamente veritieri.

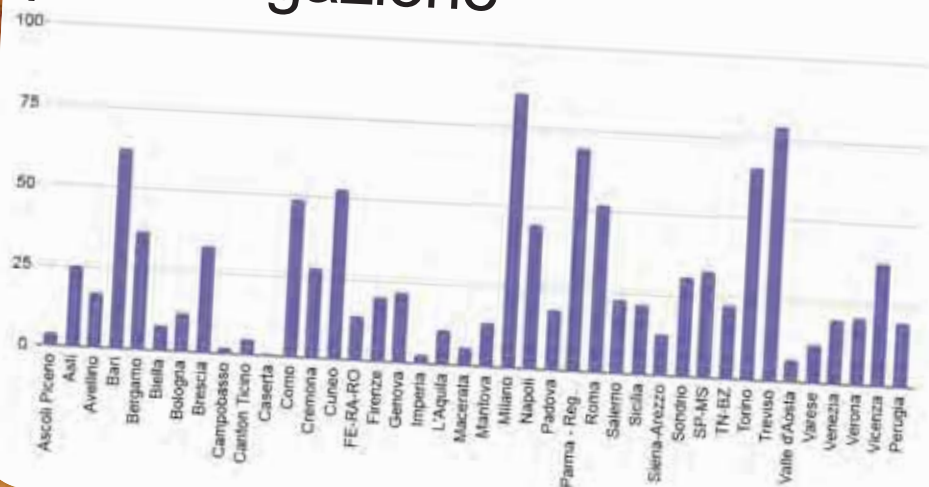
Onaf  
ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI



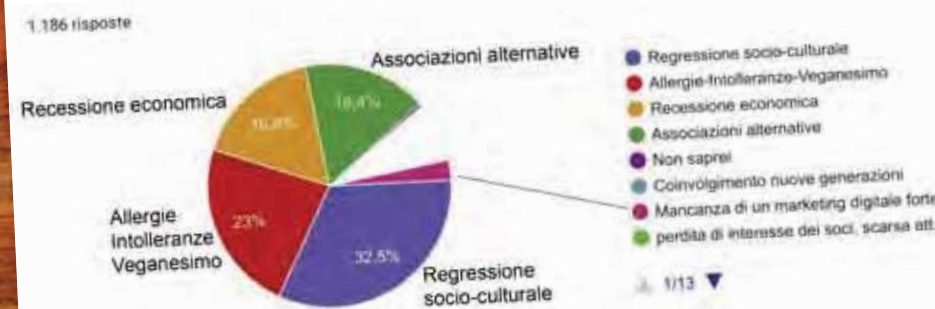
## Sei disponibile a collaborare?



## Numero di risposte per delegazione



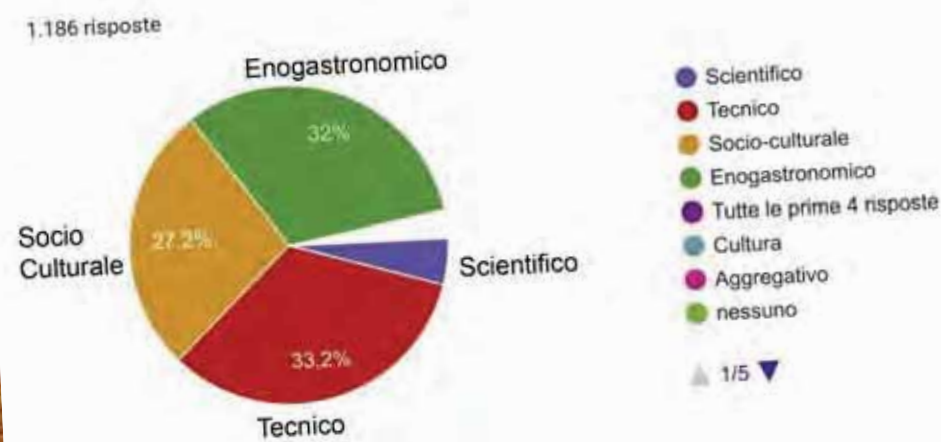
## Quale secondo te può essere la problematica che la nostra associazione dovrà affrontare in futuro?



## Se sì in quale ambito?



## Qual è secondo te il punto di forza della nostra associazione?



# ROCCAVERANO D.O.P.

*Cambia il nome ed il disciplinare*



*Unico al mondo.*

*Pluripremiato.*

*Utilizzato in molteplici ricette di chef stellati.*

*Il Roccaverano "tiene alta l'asticella" della qualità e nel disciplinare ufficializza una regola che lo contraddistingue da anni: la DOP è prodotta esclusivamente con latte di capra.*

# Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

## Velturmo - Bolzano Il bunker dei formaggi

Il primo "Vallo Alpino" fu creato lungo la nuova linea di confine con la Germania, al Passo Resia, al Brennero e a Prato alla Drava, nonostante il patto fascista con la Germania che aveva annesso l'Austria ed era quindi la nazione confinante al nord. Nella sola Alta Pusteria il progetto prevedeva dal 1938 la realizzazione di un'infinità di bunker e fino al 1942 vennero edificati circa 50 di questi giganti in calcestruzzo tra San Candido, Sesto e Dobbiaco. Con la caduta del Muro di Berlino terminò anche la Guerra fredda e così pure i bunker divennero irrilevanti. Per fortuna la catena di fortificazioni non è mai stata chiamata a svolgere attività di difesa. All'inizio di questo millennio i bunker furono disarmati e poco dopo divennero proprietà della Provincia Autonoma di Bolzano, che ne indisse un'asta pubblica. Uno degli oltre 350 bunker eretti in Alto Adige tuttavia è stato adibito a museo, il "Bunker Museum", situato a ridosso della strada statale tra San Candido e Dobbiaco.



Ci troviamo a San Lorenzo, lì dove la Val Badia si innesta nella Val Pusteria, in località Montana. Il Bunker di Hubert Stockner è veramente suggestivo. È stato riconvertito a grotta di affinamento formaggi. Molti sono degli alpeggi vicini, altri vengono anche da lontano come pecorini sardi e tome piemontesi. C'è varietà, ma soprattutto quantità: le file delle scaffalature metalliche si susseguono per decine di metri addentrandosi nel cuore della montagna.



Camminare lungo la scaffalature sembra un po' percorrere i pascoli d'Italia, circondati dai profumi caseari esaltati dall'umidità dell'ambiente, con la cornice delle prime stalattiti che in pochi decenni già stanno impresenziando il soffitto della grotta.

Hubert è un vero personaggio. Un po' commerciante, ma anche grande affabulatore. Il bunker è il suo palcoscenico dove organizza corsi, degustazioni, abbinamenti trasversali tra formaggi di varie tipologie, cioccolata, birre artigianali, vini altoatesini. Arrivano gruppi di turisti, che fanno la fila per sedersi su queste traballanti panche e seguire le spiegazioni e i suoi consigli. Ecco come un Bunker può cambiare la percezione di un prodotto e contribuire alla diffusione e quindi al successo dei formaggi in un territorio.

**Hubert Stockner**  
St. Anton 15 - I-39040 Velturmo (Bolzano)  
Tel.: +39 347 844 7653 [info@genussbunker.it](mailto:info@genussbunker.it)  
[genussbunker.it/impressum/?lang=it](http://genussbunker.it/impressum/?lang=it)

## Valle Aurina - Alto Adige Lunaris stube gourmet

Negli ultimi anni la valle Aurina è stata riscoperta dal turismo e si sono moltiplicati gli investimenti. Il più importante è senza dubbio il doppio Hotel Amonti e Lunaris della famiglia Steger, un insieme interconnesso con un'offerta veramente superiore. Ma è il Lunaris ad avere una marcia in più. Il ristorante gourmet, occupa una piccola stube di pochi tavoli, curati e seguiti dalla giovane Angela in sala e da Mattias Kirchlner in cucina. Anche lui è giovanissimo, è della Valle Aurina nato in una frazione poco distante, poi è andato in giro per ritornare quando si è presentata questa importante occasione. Il benvenuto dello chef è composto da cracker ai semi di lino, mousse di formaggio di capra e pecora, burro di mela, crema di aglio nero fermentato, polvere di semi di lino e funghi. Viene servito con il pane fatto in casa lievitato 20 ore e burro di latte di fieno del maso accanto.



L'elegante Graukas, sferificazione di formaggio grigio con aria di schuttelbrot, viene servito con il Taco di pane croccante di segale, crema di cipolla, mirtilli rossi e mora, formaggio Silva fermentato in sella larice. Ma non possiamo non citare gli Schlutza, tortelli all'impasto di segale ripieni di spinaci e ricotta fatta in casa con latte fieno, formaggio schwarzenstein, essenza di burro nocciola e olio di spinaci, germogli di sambuco.

Per chiudere in bellezza, la panna cotta di latte fieno caramellato senza zucchero, crumble del caramello del latte, mirtilli marinati, olio di foglie di frutti di bosco, gel di frutti estivi, licheni croccanti, tuille di farro e neve salata a base di latte. Una cucina raffinata che però rimane sempre fortemente aderente al territorio. Ma se il ristorante gourmet è meta di pochi, tutti gli ospiti dell'albergo vengono in contatto con un'altra chicca dell'albergo. La stanza dei formaggi. Si trova nel percorso non banale della prima colazione, ed è una delizia per gli appassionati. Un piccolo ambiente con le pareti attrezzate con una scaffalatura in legno e tante box ognuna delle quali presenta un formaggio. I più sono della regione, con anche qualche ospite esterno gradito.



**Hotel Lunaris - Cadipietra, Valle Aurina (Alto Adige, Italia)**  
T +39 0474 652 190 - [lunaris@wellnessresort.it](mailto:lunaris@wellnessresort.it)  
[www.wellnessresort.it/it/gourmet/lunaris-1964-gourmetrestaurant](http://www.wellnessresort.it/it/gourmet/lunaris-1964-gourmetrestaurant)

Degustazione guidata da Onaf alla nostra Ambasciata

# Sinfonia casearia "made in Italy" a palazzo Metternich di Vienna

di Marina Schmohl

**Q**uando Onaf mi ha chiesto la disponibilità a tenere una degustazione di formaggi in lingua tedesca in Austria, presso l'Ambasciata d'Italia a Vienna, ho accettato lusingata, spinta dal mio consueto entusiasmo e animata da una sana curiosità e una giusta dose di adrenalina. Un'esperienza tutta nuova in una location di prestigio, davanti ad una platea selezionata, in lingua straniera... è la mia seconda lingua ma ormai non più "quotidiana". Sarò all'altezza? Ce la farò? Troppo tardi per farsi domande... ormai ho accettato.

Ed eccomi a Vienna immersa in una coltre di nebbia e con una temperatura dal sapore decisamente invernale. Ho qualche ora per un giro nella "Innenstadt" e vengo immediatamente rapita dal fascino degli imponenti Palazzi, testimonianza tangibile della grandezza asburgica. Tra le vie si respira già aria di Natale. Ma è ora di andare a "Palazzo Metternich" sede prestigiosa dell'Ambasciata d'Italia.

La degustazione di formaggi è organizzata da Ice-Ita in concerto con Cybus Italy e con la partecipazione di Onaf in occasione della "Settimana della cucina italiana nel mondo". Una delle sale più belle del palazzo è stata elegantemente allestita e gli ospiti arrivano puntualissimi e pronti ad assaggiare le prelibatezze dello stivale. Dopo i saluti di rito ed il benvenuto da parte dell'Ambasciatore che ci ha onorato della sua presenza anche alla degustazione, iniziamo.

Il mio compito? Accompagnare e guidare gli ospiti nell'assaggio. Due parole sulla mia presenza, il mio ruolo in qualità di Maestro assaggiatore e i principali obiettivi di Onaf. Poi parto dal latte, lavorazione del formaggio, taglio, uso e abbinamenti. Non ultima una breve spiegazione della tecnica di degustazione. Il tutto in chiave molto snella e rigorosamente in lingua tedesca.

Sono affiancata dal dr. Miliffi di Cybus Italy che ha curato la scelta dei formaggi nonché delle mostarde e dei vini. Vengono fornite minuziose informazioni su prodotti, produttori e relativi territori. I formaggi rappresentano diverse regioni italiane, sono molto particolari sia per lavorazione che stagionatura. Arrivano in tavola porzionati e presentati su graziosi taglieri di legno preparati ad hoc. Dopo aver visionato l'aspetto esterno delle forme è arrivato il momento tanto atteso dell'assaggio!

Gli ospiti guidati dalla mia descrizione iniziano la degustazione e con piacere noto che le posate vengono ignorate, i pezzetti vengono presi con le mani, spezzati, annusati ed infine assaggiati lasciandosi trasportare dai molteplici profumi e da un intreccio di sapori e aromi, caratteristici, intensi, ognuno con la propria storia. Il gradimento è alto e la modalità di assaggio è seguita con molto interesse.

A conclusione il piacere di svariati abbinamenti con mostarde sfiziose e vini altrettanto rappresentativi del panorama enologico italiano.



Ph: © ICE-Agenzia Vienna



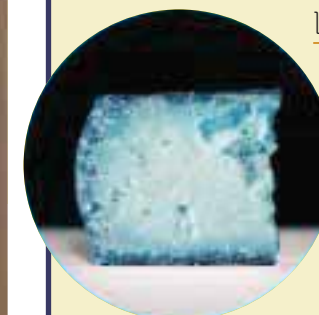
L'incontro si conclude in un clima conviviale e gioioso. Il tempo è volato e raccolgo con soddisfazione sorrisi e ringraziamenti. Esco con la speranza di aver suscitato curiosità e di aver lasciato un pezzetto di Italia nel cuore. La pioggia mi fa compagnia mentre rientro in albergo e i pensieri volano... come sarà andata? Avrò esaudito le aspettative? Una cosa è certa: è sempre un grande piacere "raccontare il formaggio", abbiamo un panorama caseario unico che riesce sicuramente ad emozionare. E fa sempre centro!



## I FORMAGGI PRESENTATI

### Gran Kinara al tartufo

Formaggio stagionato prodotto in Piemonte con caglio vegetale ottenuto da *Cynara cardunculus* e tartufo estivo. Anni di studio e ricerca da parte dell'azienda hanno portato alla selezione di una crema di tartufo che viene unita al latte. Intensità e persistenza ne caratterizzano il profilo gusto-olfattivo. Un formaggio molto interessante e versatile soprattutto in cucina dove diventa un complemento prezioso per donare regalità a molte preparazioni.



### Lazzone

Dalla Sardegna un pecorino stagionato da 8 a 24 mesi a base di latte non pastorizzato, lavorato a crudo e leggermente affumicato. Al gusto intenso ma equilibrato con gradevole nota affumicata e giusta piccantezza. Esprime sicuramente tutta l'anima del produttore che si presenta con il motto "Io mi voglio pastore"

### Pecorino di fossa

Formaggio di pecora affinato in fossa a Cartoceto nelle Marche. Figlio della grande tradizione che prevede il rituale dell'affinamento in fossa esprime tutta la sua articolata complessità olfattiva costituita da un intreccio di sfumature aromatiche, odori e profumi. Grande persistenza gustativa con finale sapido e piacevole piccantezza. Ottimo accompagnato da confetture di frutta o verdura o abbinato ad alcuni tipi di melate.



### Robiola dello spazzacamino

Robiola prodotta in Piemonte con latte di capra e stagionata in grotta per due mesi. La pasta è morbida ed elastica finemente occhiata. Piacevoli e delicate le note lattiche e vegetali completate da sfumature aromatiche. Al gusto dolcezza e leggera acidità si combinano anche con una nota finale amaricante.

### Quadrello di bufala

Prodotto nel territorio della Bergamasca con solo latte di bufala intero e pastorizzato. Formaggio a pasta molle e cruda a crosta lavata. Si articola al naso con note di latte cotto, vegetale di erbe e leggero animale. Nel sottocrosta emerge un netto sentore di sottobosco. Gusto pieno e persistente.



Deve il nome (il Selvaggio) alla leggenda dell'eremita-casaro. Presentato il novembre scorso nelle Valli Valdesi, è lavorato con latte vaccino intero a crudo in nove Comuni della provincia di Torino. L'elemento che lo distingue è la semicottura della pasta, poco praticata dai produttori delle tome piemontesi.



## Sërvage, formaggio di terre ardue

di Ettore Bevilacqua

A fine novembre 2022 è stato presentato nel cuore delle Valli Valdesi, a Villar Pellice, un nuovo formaggio, il Sërvage. Cerchiamo di capire come e perché viene creato questo prodotto caseario. Tutto nasce dall'esigenza di creare una "toma di valle", idea di cui in zona si parlava da tempo, ma che prende vita nel 2020 col progetto finanziato dal Gal Escartons e Valli Valdesi, che vede come partner dell'iniziativa, la Scuola Malva Arnaldi di Bibiana, l'Istituto Lattiero Caseario di Moretta e l'associazione produttori del Saras del Fen delle Valli Valdesi. Partono le sperimentazioni e prende forma il disciplinare con il coinvolgimento di cinque casari della zona ed iniziano ad essere prodotte le prime forme del nuovo formaggio.

Il disciplinare del Sërvage è piuttosto sintetico, ma contiene tutti gli elementi indispensabili, è chiaro e commercialmente valido, a cominciare dal peso di 2/2.5 kg., forma, crosta e colore tipici di una toma, stagionatura minima di venticinque giorni; il latte è di vacca, proveniente da due a quattro mungiture, produzione dodici mesi, alimentazione delle bovine prevalentemente da erba o foraggi della zona di produzione, che comprende il territorio di nove comuni della provincia di Torino:

Angrogna, Bibiana, Bobbio Pellice, Bricherasio, Luserna San Giovanni, Lusermetta, Rorà, Torre Pellice e Villar Pellice. E' prevista anche una versione di Alpeggio, ottenuta con latte di due mungiture, prodotto da vacche al pascolo, alimentate al 90% da foraggi locali e caseificato in alpeggi, da giugno a settembre, situati a quota di almeno 1200 metri.

La tecnica di produzione del Sërvage prevede lavorazione del latte intero, crudo, rottura della cagliata a chicco di mais ed eventuale uso di starter, salatura a secco od in salamoia. Ma l'elemento che distingue la lavorazione del Sërvage è la semicottura della pasta, che è poco praticata dai produttori delle tome piemontesi, salvo nelle zone di antica tradizione Walser dell'Ossolano, oppure in Valle d'Aosta con la Fontina, mentre è assai consueta nelle regioni alpine centro-orientali con Casera, Asiago, Monte Veronese, Puzzone di



Moena, Vezzena, Montasio ed altri formaggi di quei territori.

Gli attuali produttori del Sërvage sono cinque: le aziende agricole di Bruno Catalin, Natalino Catalin, Luca Charbonnier, P. Claudio Michelin Salomon ed Ivan Monnet, a cui auguriamo buon lavoro per il successo dell'iniziativa, suggerendo di tenere come punto di riferimento la qualità del gusto.

In occasione della presentazione del formaggio li ho conosciuti e nel bel salone, con molto legno, dell'Ecomuseo Feltrificio Crumière di Villar Pellice c'era molta allegria e soddisfazione, unita ad un po' di ansia. Si viveva un clima da "battesimo", dove si conosce il bimbo e la famiglia ed il nome del neonato: Sërvage, selvaggio nel dialetto locale, ma perché? Sappiamo che il nome stesso decreta il successo di un prodotto: credo che in questo caso sia un nome identitario, l'orgoglio di una vallata per produrre un formaggio che richiama l'asprezza del territorio, il carattere della gente, gli alpeggi ardui.

Ma dietro il nome c'è anche una simpatica leggenda, quella di "Lou Sërvage": una specie di eremita, tarchiato, peloso e molto forte che un tempo viveva in queste valli, il Selvaggio. Rozzo di aspetto, però saggio e ottimo casaro. La leggenda narra che si innamorò di una bella filatrice e che per vederla, al tramonto, si appostava vicino alla sua finestra. Gli abitanti del luogo, con uno stratagemma suggerito da una vecchia strega, lo catturarono e lo rinchiusero in una stanza con secchi di latte ed utensili da lavoro, per carpire i segreti del formaggio. Lou Sërvage, annoiato, iniziò a fare il formaggio e gli uomini che lo spiavano dietro la porta, ne colsero i segreti. Tuttavia, a forza di spingersi per vedere i suoi gesti, spalancarono la porta ed il prigioniero fuggì e non fu più visto (leggenda delle valli valdesi). Avrei una proposta: perché non organizzare un concorso popolare per dare un volto ed una figura a questo personaggio abbozzato dalla leggenda?

Passando all'assaggio dei formaggi, ho riscontrato una certa discontinuità tra i prodotti dei diversi casari, a testimonianza di una tecnica ancora da consolidare e rendere omogenea, per affermare un prodotto unico e diverso dalla concorrenza. Tuttavia le premesse sono interessanti per sapori, aromi e struttura, con un intrigante esemplare unico a erborinatura naturale.



# Tesori d'Umbria



## Un viaggio tra formaggi, vini e olio

di Claudio Spallaccia, Daniele Lisa e Marilù Visciglio

L'Umbria è una terra affascinante, misteriosa e selvaggia, chiamata anche "il cuore verde d'Italia" dove formaggi, olio e vino convivono e si integrano reciprocamente offrendoci da soli o in abbinamento, sensazioni sensoriali indimenticabili. Per la verità queste tre categorie di prodotti non sono uniformemente distribuiti sul territorio ma ogni una ha le proprie radici fortemente radicate grazie a millenni di tradizioni.

La zona maggiormente vocata per la produzione dei formaggi è senza ombra di dubbio la Valnerina. Questa è costituita da una valle attraversata dal fiume Nera che nasce presso i monti Sibillini ma che, attraversando una stretta e tortuosa zona montana nell'Umbria sud-orientale, arriva fino a Terni. Sono in queste zone montane, quali gli altopiani del Pian Grande e del Pian piccolo, che allevatori di oggi e di ieri portano i propri animali al pascolo. Le piante aromatiche che crescono spontaneamente in queste zone sono uniche e garantiscono un formaggio indispensabile alla produzione di una materia prima latte con caratteristiche sensoriali uniche e non riproducibili

altrove.

Ma una materia prima eccellente non garantisce che il risultato sia di pari importanza. Ecco che l'esperienza e la passione di donne e uomini che vivono in questo territorio e che magari hanno ereditato dai propri avi l'arte di fare il formaggio, creano le meraviglie di questa terra. La bontà, il sapore e la genuinità dei formaggi umbri sono la conseguenza naturale tanto di una tradizione che sopravvive ai colpi della GDO, quanto all'influenza di quel patrimonio naturalistico ancora incontaminato.

E' questa la zona di produzione di pecorini e formaggi misti (ovini/bovini) come il Caciottone di Norcia. Le sensazioni che proviamo in bocca e al naso sono di profumi e aromi lattici di latte fresco e burro, ma anche vegetali di erba fresca e animali. In bocca è la dolcezza a prevalere su una moderata acidità, una equilibrata salinità e l'assenza di amaro.

Quando storicamente venne meno la pratica della transumanza, ma soprattutto quando le aziende agricole che avevano

Segue a pagina 40

Segue da pagina 39

TESORI  
D'UMBRIA

esclusivamente animali da latte ovini iniziano la produzione anche di latte vaccino, nasce la produzione della caciotta, un formaggio meno sapido, più fresco, più adatto ad una clientela di massa. E' in questo stesso periodo che nascono i "matrimoni" con ingredienti altrettanto tipici del territorio: caciotta allo zafferano, al peperoncino, alla cipolla, al rosmarino e alla santoreggia.

Il "matrimonio" forse meglio riuscito tanto da avere il riconoscimento di Prodotto Agroalimentare Tradizionale, è la caciotta al tartufo nero di Norcia, il cui fungo è conosciuto in tutto il mondo. La particolarità di questi formaggi è l'equilibrio. Vi è sempre una sorta di rispetto da parte dell'ingrediente caratterizzante a non prevaricare sul formaggio che lo contiene. Assaporando questi formaggi solitamente in purezza, possiamo apprezzare proprio questo importante requisito indispensabile per la buona riuscita del "matrimonio".

Un richiamo particolare però spetta ad un prodotto che nasce per l'esigenza di allungare il tempo di vita di un latticino altrimenti facilmente deperibile, la ricotta salata. Questo prodotto, tipico della nostra regione, ha avuto di recente il riconoscimento di presidio Slow Food.

In origine i pastori transumanti quando avevano delle eccedenze di produzione di ricotta fresca, iniziarono a metterla anziché nelle "fuscelle" in sacchi conici che appendevano per far sì che la stessa potesse perdere il maggior quantitativo di acqua. La ricotta così prosciugata e diventata compatta, una volta tolta dai sacchi viene salata in superficie e quindi posta a stagionare negli stessi ambienti di stagionatura dei formaggi.

La stagionatura può essere breve (10-20 giorni) per un consumo immediato al taglio, o lunga (6-8 mesi) se consumata grattugiata per esempio su primi piatti. Al termine della stagionatura il prodotto può essere cosparso di crusca o semola di grano per far sì che la superficie esterna rimanga sempre perfettamente asciutta come vuole la tradizione.

La ricotta salta, ottenuta dalla lavorazione del siero

Formaggi,  
vini e olio

dei sopra menzionati formaggi, ha la caratteristica forma a pera data dai sacchi di sgrondo, senza crosta e una pasta bianca e compatta. In bocca e al naso i connotati propri della ricotta fresca sono fortemente attenuati dal prosciugamento e dalla salatura. La dolcezza è ancora evidente ma sovrastata dalla sapidità del sale. Pressochè inesistente l'acidità e l'amaro. Nella versione più fresca questo prodotto si abbina alla perfezione con un filo di olio extra vergine d'oliva umbro e un calice di vino bianco delle nostre colline.

## Radici storiche

La storia della produzione di vino di Umbria, si perde nel tempo: già presso gli etruschi e i romani si hanno notizie della coltivazione della vite ma è con i commerci medioevali che si hanno le prime fonti scritte certe circa le tipicità delle uve, specialmente per quel che riguarda il vitigno Sagrantino nella zona di Montefalco, uva a bacca rossa che produce un vino forte e tannico che veniva fatto appassire per essere bevuto nelle occasioni "sacre", da qui il suo nome, o per essere usato come vino da taglio e mescolato a vini di poca struttura, e per i vini bianchi della zona di Orvieto.

Il vero rilancio dell'enologia e della viticoltura umbra, dopo secoli di alternate dominazioni politiche e di produzione di vini da taglio, avviene all'inizio degli anni '60 che porterà, nel 1968, al conferimento della prima Doc Umbra riconosciuta a Torgiano. Questo grazie alle capacità di uno dei più grandi personaggi dello scenario enologico umbro e Italiano, Giorgio

Lungarotti. Il successo di Torgiano sarà certificato nel 1990 con il riconoscimento della prima Docg Umbra attribuita al Torgiano Rosso Riserva, uno dei primi vini italiani ad entrare nella carta dei vini dell'Orient Express.

Lungarotti, grazie anche ai suoi vini Igt, come il San Giorgio, darà il la non solo ad una nuova concezione qualitativa del vino umbro in bottiglia, ma sarà anche un esempio e modello per imprenditori che inizieranno a vedere nel vino umbro una fonte di guadagno.

Un altro personaggio, infatti, raccoglie il testimone. E' Arnaldo Caprai, che proviene dall'industria tessile e fabbrica filati di alta qualità. Innamorato del territorio e del buon vino, Arnaldo inizia acquistando nei primi anni '70 alcuni vigneti in Montefalco. Da subito concentra la sua attenzione nel rivalutare l'uva rossa locale, il Sagrantino, da molti dimenticata se non nella sua versione passita. Caprai è convinto nelle potenzialità dell'uva Sagrantino, ma nella versione secca, e grazie a tecniche di vinificazione moderne e l'uso di legni adatti, sarà il pioniere dell'affermazione e del successo del Sagrantino nel mondo, fino al riconoscimento della Docg.

Più a sud invece, nei pressi del Lago di Corbara vicino ad Orvieto, l'occhio preparato ed attento di enologi moderni scopre che la muffa grigiastra che spontaneamente ricopre le uve nei mesi nebbiosi, causa della distruzione di intere vendemmie da parte dei contadini del posto, è in realtà la botrytis cinerea, la famosa muffa nobile che dà quella particolare dolcezza e complessità ai grandi vini del Sauternes, facendo aumentare il valore commerciale delle uve e

del territorio, ed iniziare la produzione di passiti e vendemmie tardive di assoluta qualità.

I vini rossi umbri sono caldi, robusti, strutturati, da abbinare con la selvaggina del territorio e con formaggi stagionati, molto adatti al medio e lungo invecchiamento, come il complesso Torgiano Rosso Riserva, ma ancora di più il Sagrantino, vino dai dolci profumi di mora e spezie, ma estremamente scorbutico in gioventù a causa del pronunciato tannino, vera tipicità del vitigno, che nel corso degli anni evolve in un equilibrio esemplare. Anche i bianchi sono caldi e fruttati, adatti ad invecchiare se adeguatamente vinificati, come il Grechetto, Procanico e il Trebbiano Spoletino da abbinare, a secondo della tipologia di vinificazione e maturazione, sia a formaggi freschi e paste filate, sia a formaggi di media stagionatura. Nella zona di Orvieto invece, i vini bianchi sono freschi e ricchi di note minerali a causa del terreno calcareo della zona, matrimonio perfetto con formaggi freschi o paste filate non stagionate. I Muffati, come i loro cugini francesi, sono dolci senza essere stucchevoli, dotati di spiccata acidità e freschezza che li rende adatti all'invecchiamento, alle chiacchiere in compagnia, ma soprattutto a grandi formaggi, magari erborinati.

## Olivi secolari

La coltivazione dell'olivo in Umbria, testimoniano le fonti storiche, è tra le più antiche d'Italia. Furono gli Etruschi i primi a curare questa pianta fruttifera grazie alla quale molte delle loro città, per esempio l'antica Volsinio odierna Orvieto, prosperarono con la produzione e la vendita dell'olio; lo stesso olio molto apprezzato, poi, dai

Romani che lo consideravano tra i più pregiati, grazie alle sue particolari caratteristiche organolettiche, incentivandone lo sviluppo. Ancora oggi, fra i borghi medioevali del caratteristico paesaggio della Valle Umbra, è possibile osservare piante secolari di olivo come quello di Sant'Emiliano a Trevi, vecchio 1.700 anni circa.

Una piccola regione, un territorio ristretto che offre però un mosaico di ambienti geomorfologici e differenti situazioni climatiche preziose per la coltivazione degli olivi.

Sei le cultivar presenti (Moraiolo, San Felice, Dolce di Agogia, Rajo, Frantoio, Leccino) e una Denominazione di Origine Protetta, riconosciuta fra il 1997 e il 1998, che comprende tutto il territorio regionale (Dop Umbria) e che deve essere obbligatoriamente accompagnata da una delle sue cinque menzioni geografiche (sottozone): Colli Assisi Spoletino, Colli Martani, Colli Amerini, Colline del Trasimeno e Colli Orientali. Ognuna di queste vede la coltivazione di specifiche varietà che, grazie alle diverse condizioni pedoclimatiche, donano al prodotto finito caratteristiche organolettiche peculiari che esaltano terroir e tipicità del prodotto. Ed ecco, in sintesi, i numeri dell'olio evo umbro: 27.000 ettari di oliveti, 250 circa i frantoi per un totale medio annuo di circa

90.000 quintali. Vediamo qualche dettaglio delle sottozone.

I Colli Assisi Spoletino sono l'areale più esteso e dove è più difficile coltivare, ma anche la sottozona più importante e suggestiva dal punto di vista paesaggistico.

La Colli Martani si colloca nella zona centrale della regione e comprende tredici comuni fra cui Todi, Montefalco, Bevagna, Torgiano.

I Colli Amerini costituiscono la più piccola delle cinque sottozone, tredici comuni fra i quali i più rappresentativi sono Amelia e Narni.

Colline del Trasimeno comprende diciassette Comuni, un'area che si estende dal capoluogo Perugia fino all'Alta Umbria, Città di Castello, abbracciando i territori dell'omonimo lago.

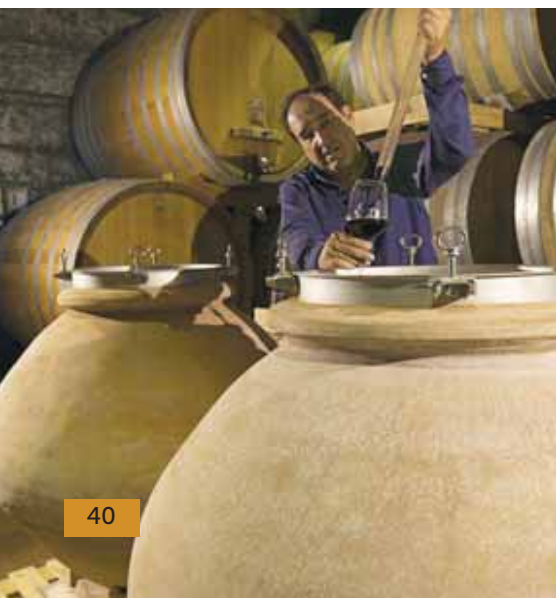
Infine, i Colli Orvietani.

L'areale su diciassette Comuni intorno Orvieto, fino a Marsciano e Città della Pieve.

Il colore dell'olio Evo umbro rimane compreso tra il verde e il giallo. Al naso presenta ricordi di oliva fresca, erbacei e vegetali con differente intensità a seconda della sottozona di produzione. Sapore fruttato con note amare e piccanti, intensità che varia, ancora una

volta, secondo l'area produttiva. La raccolta delle olive avviene entro il 15 gennaio e, dopo pulizia, devono essere molite entro due giorni.

Il suo sapore intenso ben si adatta a preparazioni di buona struttura ma è in grado di rendere speciali anche piatti semplici; è però consumato a crudo che lo si assapora nella sua pienezza, anche su una semplice fetta di buon pane abbrustolito.



di Antonio Lodedo

**I**l periodo pandemico ha messo a dura prova tutti noi; tuttavia, abbiamo saputo reagire e superare le difficoltà generate dalla limitazione dei rapporti interpersonali, dal blocco forzato di molte attività economiche o dalla semplice modifica del nostro quotidiano.

Fortunatamente, il settore agroalimentare, fiore all'occhiello del Bel Paese, ha subito solo in parte gli effetti di tale crisi in quanto le produzioni non hanno subito uno stop forzato, anche se ovviamente lo scenario tutt'attorno era decisamente mutato.

Ma le restrizioni imposte dall'emergenza pandemica hanno anche offerto parecchie opportunità a chi ha saputo e voluto coglierle e che ha sfruttato quel periodo di rallentamento economico e produttivo per sviluppare idee precedentemente lasciate "in cantiere". E' il caso di Luigi di Cecca, titolare del Caseificio D&D, Caciocavalleria D&D e "il Fienile" a Calitri (Avellino), che ci racconta la nascita de "Il Cocciuto", Caciocavallo Irpino chiuso in un coccio di argilla cruda, da lasciar maturare "a domicilio".

Il progetto nacque nel 2019 dal desiderio "green" di poter dare al consumatore un prodotto con un packaging che impattasse il meno possibile nell'ambiente. L'iniziale utilizzo del vetro, materiale facilmente riciclabile, fu presto abbandonato poiché non coniugabile con l'esigenza della maturazione del formaggio. Per questo motivo Luigi di Cecca optò per l'utilizzo dell'argilla, materia più idonea alla stagionatura domestica e sicuramente disponibile e caratterizzante i terreni circostanti l'azienda.

L'applicazione dell'argilla sui formaggi di fatto non è una novità. Già altri produttori utilizzano l'argilla per ricoprire la crosta dei propri formaggi anche se talvolta, maturando, trasudando e soprattutto calando di peso, il formaggio provoca la spaccatura dell'argilla, impedendone di fatto il processo di maturazione desiderato.

Da qui l'idea di mettere il Caciocavallo in un coccio di argilla: un coccio simile ad un salvadanaio. Dalla collaborazione con il maestro ceramista Gaetano Branca, che provvede alla realizzazione dei cocci a mano, è nato questo progetto, vera espressione di economia circolare, che attinge alle risorse del territorio d'origine (latte e argilla) ed alle sue maestranze.

Il Cocciuto è dunque un Caciocavallo Irpino di circa un chilo che viene invasato dopo un mese e mezzo di stagionatura in cella. Il mastro artigiano provvede quindi alla chiusura manuale della forma di formaggio nel coccio con argilla fresca. Una volta asciugata, il Cocciuto è destinato alla vendita in negozi specializzati e ristoranti.

Il Cocciuto deve essere mantenuto a temperatura ambiente tra i 20 ed i 30 gradi. Niente frigorifero dunque, né cantine particolarmente fredde o umide. Sarà così un oggetto d'arredo che consente di godersi l'esperienza della maturazione a domicilio di una piccola forma di formaggio per la durata desiderata.

Inizialmente, il Caciocavallo inserito nel coccio ha un peso di circa 1,1 kg, dopo dieci mesi di stagionatura il peso si riduce a circa 800 grammi.



Succede a Calitri, provincia di Avellino l'intuizione del casaro Luigi di Cecca è un modello di economia circolare, basato su due prodotti simbolo dell'Irpinia: il latte e l'argilla Valorizzati dalla sapienza di due maestri di artigianalità



STAGIONATURA IN GROTTA E STAGIONATURA DOMESTICA

# Il Cocciuto, un originale Caciocavallo portato a maturazione in casa



L'umidità sviluppatasi all'interno del coccio consente alle muffe createsi di depositarsi sulla crosta, umidità che tuttavia tende a diminuire nel corso dei mesi grazie alla capacità di traspirare dell'argilla stessa.

Si pensa che la temperatura all'interno del coccio possa raggiungere anche i 40 gradi circa, soprattutto nella parte alta del coccio, mitigati dallo scambio termico dell'umidità la cui percentuale è diversa fra l'interno e l'esterno del contenitore. Indizio ne è la struttura della pasta della testa del Caciocavallo che, contrariamente alle forme stagionate in grotta, tende a "caramellizzarsi" e si presenta con un colore giallo più intenso e quasi priva di sale.

A livello gustativo, il Cocciuto si presenta caratterizzato da grande equilibrio; del resto, con l'impiego di questa tecnica di maturazione, la qualità del formaggio di partenza è ancor più determinante per il risultato finale.

Ad oggi il Cocciuto è stato degustato anche dopo i due anni di maturazione, pur ricordando che Luigi suggerisce di degustarlo dopo i 12 o 14 mesi quando si può apprezzare la vera tipicità ed identità del Cocciuto.

Interamente realizzati a mano, ad oggi i Cocciuto prodotti sono circa 4.000 l'anno, con un'invasatura maggiormente concentrata nei mesi di maggio e giugno.

Degustare il Cocciuto significa provare innanzitutto il piacere della scoperta dell'evoluzione e della trasformazione del Caciocavallo dopo il periodo di maturazione "domestica" a cui Luigi

approda dopo una lunga esperienza in ambiente caseario provenendo, infatti, da una famiglia di allevatori dedicatisi poi, nel corso degli anni, alla trasformazione ed infine all'affinamento. Conosciuti e pluripremiati, i Caciocavalli Irpini Pat ed i Caciocavalli Schiena D'Asino prodotti dal Caseificio D&D sono il frutto del connubio tra l'alta qualità del latte, l'impiego delle più moderne tecnologie, la valorizzazione della filiera corta e l'attenzione per la tipicità quale ingrediente fondamentale di prodotti unici. Il latte proviene esclusivamente da vacche locali, allevate nel cuore dell'Irpinia e della Lucania. Durante la lavorazione ne viene preservata la genuinità ed il gusto mediante la lenta e naturale stagionatura dei formaggi che avviene in grotte millenarie. Il Caciocavallo Schiena d'Asino giovane Pat, il cui nome di fantasia rimanda all'ipotetica forma della schiena dell'asino, ha un peso di circa 11 kg ed è senza testa; stagiona solo in cella per un periodo di 60 giorni.

E' un formaggio di latte pastorizzato, con impiego di caglio di vitello e fermento propionico, che conferisce la tipica occhiatura dei caciocavalli. La stagionatura in cella avviene con una forzatura dell'umidità, ossia mediante la nebulizzazione di sola acqua, sino ad una saturazione dell'ambiente quasi al 100% e una temperatura inferiore ai 10 gradi. Ciò agevola lo sviluppo delle muffe che a loro volta conferiscono al formaggio complessità aromatica, maggiore dolcezza e solubilità della pasta.

Altre forme di Schiena d'Asino sono prodotte

con un peso inferiore, circa 4 kg e dopo la permanenza in cella di 60 giorni vengono avviate al processo di stagionatura in grotta assieme alle forme di Caciocavallo selezionate, per una maturazione più lunga.

Questi Caciocavalli vengono prodotti da latte vaccino crudo, caglio di capretto e siero innestato.

Le grotte di maturazione utilizzate da Luigi sono principalmente due: il Frantoio e la Filanda. La prima prende il nome dal fatto che sino agli anni '40 è stata un frantoio funzionante, dismesso poi a seguito del noto terremoto in Irpinia. La grotta, tenuta nel suo stato naturale, ha una profondità di 27 metri ed è un chiaro richiamo ai Sassi di Matera.

La Filanda, invece, è una grotta che sale rispetto al piano d'ingresso; ha una profondità di 30 metri ed ha il pavimento originario risalente a diverse centinaia d'anni fa. Qui le muffe che si sviluppano sulla crosta dei formaggi sono di colore bianco. La sala è caratterizzata da un'umidità inferiore rispetto al Frantoio, un più contenuto ricircolo d'aria naturale ed una temperatura massima 16 gradi nel corso dell'anno.

Dalla grotta Frantoio, caratterizzata da una buona umidità, il formaggio risulta più profumato e floreale, saporito ma non eccessivamente piccante. Dalla grotta Filanda invece, le paste dei formaggi risultano leggermente più asciutte, con profumi differenti ed un gusto piccante che si percepisce maggiormente.

Il fienile si caratterizza, infine, per una struttura moderna realizzata in bio-edilizia perfettamente integrata e rispettosa dell'ambiente circostante. Legno, pietra, alluminio naturale ed coibentanti in lana di pecora sono impiegati nella realizzazione dell'accogliente e funzionale punto vendita, della sala degustazioni e dell'hangar di affinamento, comodamente visitabili anche dal divano di casa grazie al virtual tour su [www.caseificioded.it](http://www.caseificioded.it)

La Caciocavalleria D&D è lo store fisico oltre che on-line dei prodotti del caseificio D&D e del Fienile, ha uno stile che rispecchia l'architettura di quest'ultimo, con un predominante utilizzo del legno nell'arredo.

Visita all'omonimo alpeggio a quasi duemila metri di quota, raggiungibile da Piotta con una funicolare tra le più ripide al mondo



## Dove nasce il Piora Dop gloria casearia del Ticino

di Lara Ambrosetti

Una trentina di soci e simpatizzanti hanno partecipato alla visita dell'alpe Piora organizzata dall'Associazione Ticinese Assaggiatori di Formaggio (Atiaf). Situata a 1.964 metri di quota, l'alpe è raggiungibile con la funicolare che parte da Piotta, una delle più ripide al mondo (con una pendenza massima dell'87,8%) per poi proseguire per circa un'ora a piedi.

Piora è uno degli alpeggi più grandi del Canton Ticino, dove si produce il rinomato e pluripremiato formaggio Piora Dop. Di proprietà della Corporazione dei Boggessi di Piora, è pure gestito dagli stessi alpigiani boggesi con l'aiuto di uno staff di professionisti ben collaudato e anche da boggesi appassionati che operano a titolo volontario.

La produzione di formaggio ha luogo in una struttura moderna e funzionale, coniugando la tradizione degli avi con le più moderne tecniche casearie. La mungitura è meccanica grazie all'impianto installato sull'alpe a partire dal 1969. Il caseificio è poi stato globalmente ristrutturato nel 2005. Ha una caldaia con capienza di 4 mila litri, che permette la produzione di 3.500 forme a stagione, di 6-7 kg l'una (equivalenti a un totale di 23 mila kg di formaggio). Mediamente vengono prodotte 12-14 forme per bovina a stagione. Da regolamento possono essere caricate sull'alpe al massimo 260 vacche da latte (limite determinato dalla capienza della caldaia e soprattutto dalla superficie dei pascoli, che accolgono pure altri bovini non da latte fino a un totale di 500 capi). Più della metà appartengono a contadini del comune, mentre le restanti provengo-



no dalla Svizzera interna.

Siccome l'obiettivo principale è quello di mantenere l'eccellente qualità del formaggio Piora, fino a 15 giorni prima del carico dell'alpe, le vacche non devono aver assunto insilati o foraggio aggiuntivo all'erba o al fieno. All'arrivo sull'alpe ad inizio stagione vengono fatte delle analisi specifiche per verificarne la veridicità. La stagione all'alpe dura mediamente 70 giorni. Le corti di pascolo sono situate a varie altitudini: Piora-Cadagno (dove la mandria sosta generalmente 30 giorni), Carorescio (altri 30 giorni) e Piora-Cadagno (15 giorni).

Gli animali vengono munti 2 volte al giorno. La fabbricazione del formaggio Piora è possibile solo in alpeggio dal 1° giugno al 30 settembre. I primi giorni all'alpe viene prodotta formaggella, per ovviare ai problemi legati allo stress dell'animale che deve adattarsi alle nuove condizioni e per preservare la qualità caratteristica di questo formaggio. La mungitura della sera viene parzialmente scremata e con la panna si produce burro, mentre dal latte siero si ricava ricotta e si svezzano alcuni maiali. Il resto del latte siero viene diluito con acqua (per diminuirne l'acidità) e viene sparso nei pascoli attorno.

La qualità eccellente del formaggio è dovuta in gran parte agli estesi pascoli ad alto indice di biodiversità che nutrono il bestiame (con circa 1.700 specie vegetali di cui 500 sono fiori e erbe foraggere aromatiche). La presenza della dolomia saccaroide (la stessa sacca di roccia calcarea di Piora che ha creato non pochi problemi durante la realizzazione del tunnel ferroviario dell'Alptransit, il più lungo d'Europa) favorisce la crescita della flora tipica delle zone calcaree, conferendo al formaggio Piora Dop il suo carattere

inconfondibile. Grazie alla buona conoscenza del territorio, il pastore conduce la mandria con vera passione e orgoglio al pascolo migliore.

Le vacche si nutrono esclusivamente di erba dei pascoli alpini. Per scelta della comunità dei boggesi, il bestiame non riceve infatti alcun supplemento di foraggio di farine cereali e erba medica (anche se una minima parte sarebbe consentita dal disciplinare del formaggio TI d'alpe Dop, mentre non sono assolutamente ammessi foraggi insilati).

Nella produzione del formaggio Piora Dop si punta sulla qualità piuttosto che sulla quantità prodotta.

La visita al caseificio e alla cantina di stoccaggio

è stata condotta dal boggese Giancarlo Croce, il quale ha spiegato di come la gestione dell'alpe sia estremamente oculata, minuziosa e soprattutto equa per tutti i boggesi, vista la qualità e il valore del prodotto finale. Le famiglie boggesi hanno diritto a mettere almeno 1 mucca in estivazione sull'alpe Piora, anche se non sono proprietari di bestiame o contadini di professione, esercitando un diritto acquisito nei secoli. Pochi sono i veri boggesi residenti a Quinto e in Leventina, ma in tutto il cantone, oltre Gottardo e all'estero sono circa 900.

La spartizione del formaggio viene così regolata sin dal medioevo: viene effettuata una pesa del latte prodotto da ogni singola mucca 8 giorni dopo il carico dell'alpe, una seconda a metà stagione (3 giorni dopo la transumanza alla corte di Carorescio) e 8 giorni prima dello scarico dell'alpe. La mungitura di 260 vacche dura 3 ore e mezza. Per evitare disparità occorre effettuare le 2 mungiture di ogni singola vacca a una distanza di 12 ore di tempo, quindi l'operazione di "gualivamente" va condotta numerando sulla schiena le vacche (ogni 16 vacche, 1 per box di



La lavorazione del Piora è possibile solo in alpeggio dal 1° giugno al 30 settembre. I primi giorni all'alpe viene prodotta la caratteristica Formaggella, poi inizia la produzione del Piora Dop, un'eccellenza dovuta in gran parte agli estesi pascoli ad alto indice di biodiversità

### La scheda

## Fresco sa di burro Stagionato di miele

**Tipo:** Formaggio semiduro grasso, con latte d'alpe ticinese crudo, occhiatura ridotta ma ben ripartita.

**Composizione:** Latte vaccino 100%, sale, caglio, fermenti lattici.

**Aspetto esterno:** Crosta naturale di colore grigiastro.

**Pasta:** Fine, liscia, consistente, compatta e elastica, di colore giallo paglierino. Occhiatura minima a occhio di pernice o assente.

**Sapore:** Formaggio giovane: Panna fresca, burro fuso, note aromatiche vegetali e floreali, gusto dolce. Formaggio stagionato: note fruttate e di nocciole, tostatura, vaniglia, sentori di miele, che evolvono oltretemo nel corso della stagionatura.

**Stagionatura:** Da 2 a 16 mesi.



mungitura) per mungere nello stesso ordine e distanza temporale le vacche la mattina e la sera della pesa.

Preceduto da una degustazione di ottimo formaggio locale del 2021, gentilmente offerta dalla Corporazione dei Boggessi di Piora, i partecipanti hanno poi pranzato presso l'Osteria Teneda a Cadagno, con degustazione anche del prosciutto crudo Rapelli stagionato per 4-5 mesi in una cascina poco distante, di proprietà della stessa Corporazione.

A lato dell'alpe sorge anche un importante Centro di Biologia Alpina, ospitato in una vecchia stalla, equipaggiato con le strumentazioni più moderne. Al centro arrivano oltre duemila studenti all'anno per studiare il fenomeno della meromissi crenogenica, un rarissimo fenomeno naturale del suggestivo laghetto di Cadagno. Un ecosistema unico nel suo genere, perché presente in pochissimi laghi del pianeta. Si tratta infatti di una sorta di "doppio lago", alimentato superficialmente dallo scioglimento delle nevi e in profondità da numerose sorgenti sottilacustri.

Le acque del lago, profondo una ventina di metri, rimangono separate in due strati, sostanzialmente differenti, che non si mescolano mai. La parte superiore è ricca di ossigeno ideale per la vita dei pesci, mentre la parte inferiore priva di ossigeno permette la vita a pochi microorganismi. Tra i due strati d'acqua è presente una comunità di zolfobatteri di colore rosso.

Vien da dire che l'eccellenza del formaggio Piora Dop è il riflesso, oltre che del grande impegno di chi gestisce l'alpe e le mandrie, anche dell'ambiente suggestivo, peculiare ed esclusivo dove viene prodotto.

# Pecorino di Nule

Un gioiello del Logudoro (Sassari) prodotto con latte crudo di pecore sarde alimentate con particolari essenze foraggere tipiche dell'altopiano di Buddusò, a 700 metri sul mare. Nel corso della stagionatura le forme vengono periodicamente rivoltate e trattate con olio extravergine d'oliva oppure aceto.



di Maurizio Orrù

I formaggi sono una delle principali caratteristiche gastronomiche della Sardegna e la loro specificità dipende esclusivamente dalla loro vetusta tradizione. L'isola vanta, tra le altre cose, un prestigioso primato per la produzione di formaggi pecorini europei, come dimostrano le statistiche di produzione. Formaggi pecorini che hanno una vasta e crescente commercializzazione non solo in Italia, ma anche nei mercati del Nord America, anche se questi formaggi sono soggetti ad una deleteria e sofisticata pirateria alimentare. Il pecorino è un formaggio prodotto con latte di pecora, il quale si differenzia da quello vaccino soprattutto per le percentuali di grasso e di caseina. Il pecorino, da un punto di vista alimentare, possiede un'alta digeribilità e un enorme potere nutrizionale quali: vitamine, proteine e grassi nobili che apportano svariati e molteplici benefici al nostro organismo. Dopo questo excursus sulla bontà del pecorino, soffermiamoci sul pecorino di Nule (Casu de Nule), che prende il nome dall'omonimo Comune di circa 1300 abitanti inserito nella provincia di Sassari, o meglio nella regione del Logudoro. Nule è ubicato nell'estrema propaggine dell'altopiano di Buddusò a circa 700 metri sul livello del mare. In questo con-

testo economico, la maggior parte della popolazione del territorio interessato, è attivo nel comparto agro-pastorale, come attestano le statistiche regionali.

Nel 1833 l'illustre storico Goffredo Casalis (Saluzzo 1781, Torino 1856) citava Nule sul "Dizionario geografico statistico commerciale degli Stati di Sua Maestà il Re di Sardegna", come centro d'interesse per i prodotti agropastorali. In particolare si annotavano e documentavano i formaggi. Ancora oggi la tradizione casearia di Nule continua imperterrita. Questa bontà di Pecorino sardo è un tipico formaggio da latte crudo di pecora, a pasta semicotta, con una particolare stagionatura che si protrae oltre i due mesi e con una pezzatura che varia da 2,5 a 3,5 chilogrammi.

La crosta è sottile, di colore giallo paglierino, mentre il sapore dolce ed aromatico è nelle forme giovani, mentre nelle forme di formaggio maturo è decisamente piccante e dal gusto deciso. Particolare del formaggio sardo è che il latte viene munto dalle pecore di razza sarda, che pascolano nell'altopiano di Nule, caratterizzato da particolari essenze foraggere, che danno al pecorino un sapore ed aroma particolare.

La lavorazione è ancora condotta con modi e metodi artigianali, utilizzando una caldaia in rame stagnato nella quale viene lavorato il latte proveniente dalla mungitura della sera e del mattino. Particolare la coagulazione del latte crudo che viene filtrato e prevede l'impiego di caglio liquido di vitello. Segue il riscaldamento dei granuli di cagliata, detta tecnicamente di semi cottura, sino ad una temperatura di circa 42°C, quindi la massa caseosa viene lasciata depositare sul fondo della caldaia e successivamente tagliata.

Successivamente le porzioni di tagliata vengono sistemate in appositi stampi e sottoposte ad una frugatura manuale, pressatura e rivoltamenti. Le forme del pecorino vengono tenute in ambienti caldo umidi in modo che acquisiscano una particolare acidità. Il formaggio, salato a secco o in salamoia viene avviato ad un periodo di asciugatura ed alla conseguente sta-



Si ha traccia della tradizione casearia di Nule nel Dizionario geografico statistico-commerciale degli Stati di Sua Maestà il Re di Sardegna, opera dell'illustre storico Goffredo Casalis.

giornatura che può variare da 60 a 120 giorni per la tipologia semi stagionata e da 120 giorni ad un anno per lo stagionato.

Nel corso della stagionatura le forme vengono periodicamente rivoltate e trattate con olio extravergine d'oliva oppure aceto.

Per concludere la nostra trattazione, il pecorino di Nule richiede l'intervento del pane carasau accompagnato da un buon vino della produzione vinicola isolana.







**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!*



CONTROVENTO

“  
 Lasciamo  
 i plateau  
 ai francesi  
 e gustiamo  
 i nostri  
 formaggi  
 con la fantasia  
 tutta italiana  
 ”

## Un viaggio nel gusto con il Maestro della Fossa

di Renato Brancaleoni

**N**ella cultura gastronomica francese il formaggio è onnipresente. Ogni volta che ci si siede a tavola, indiscutibilmente sempre e comunque, il plateau dei formaggi c'è, e questo in tutte le case indipendentemente dallo status sociale del padrone di casa. Spesso mi sono chiesto perché tanta differenza tra la cultura italiana e quella francese. Per noi il prodotto nazionale è una appendice, per i nostri cugini di Oltralpe è il loro simbolo, assieme allo champagne. Forse scendendo le scale della storia possiamo capire alcune delle cause che hanno indotto questo diverso atteggiamento. Il formaggio ha le sue origini come alimento povero e modesto tipico delle classi contadine. Intorno al XIV-XV secolo diventa alimento delle classi più agiate, quindi più esigenti. Tale fenomeno spinge in Francia i casari a diversificare le loro produzioni per un fattore squisitamente economico. Più bello, più buono, più caro! Dunque, il formaggio diventa un piatto importante per le tavole dei nobili. La nouvelle vague casearia coinvolge un po' tutta l'Europa cristiana, contribuendo in modo specifico a valorizzare il formaggio sul mercato francese, mentre in Italia - frammentata fra cento

potenti e lungi dall'aver una connotazione nazionale unificante - non sembra creare varianti nella sua collocazione a tavola. Secondo il mio vedere, a determinare questa differenza c'è un'ulteriore giustificazione la cui lettura si esplica nella composizione del pranzo. Nella nostra cucina, dal Nord al Sud, esiste sempre e comunque il primo piatto, minestra o pasta che dir si voglia con tutte le sue variabili. L'assenza di questo piatto nella cucina francese, crea lo spazio vitale per valorizzare il plateau dei formaggi tra una prima portata e il dessert. Il bello è che nella cucina a base di pasta tipica del nostro Paese, il formaggio entra sempre come ingrediente qualificante. Vuoi che sia in una pasta ripiena, una minestra o una pasta al sugo, tutti questi piatti sono sempre accompagnati da un buon parmigiano o da un grande pecorino. Il problema arriva subito dopo. È inevitabile che il formaggio, una volta entrato in bocca alla prima portata in maniera così dirompente, perda poi una parte della sua attrattività per il resto del pasto, rimanendo l'ultima o penultima gratificazione per il palato già appagato. Condivisibile o meno che sia, questa considerazione può essere una risposta al fatto che il

nostro patrimonio caseario sia valutato meno importante di altri, mentre andando a conoscere le nostre grandi e piccole produzioni ci rendiamo conto che il formaggio made in Italy è una tavolozza straordinaria per aromi e sapori estremamente diversificati, e consente un'altrettanto eccezionale varietà di impieghi che solo la nostra fantasia può concretizzare. Un esempio tangibile: gli spaghetti alle vongole in bianco con formaggio di fossa. È un connubio di sapori ricchi di mineralità piacevolmente gratificanti ed emozionanti. E potremmo continuare per pagine intere. La mia conclusione è quindi assolutoria, verso la nostra cucina tradizionale: usiamo poco i plateau ma ci salvano l'italica fantasia e la ricca offerta di grandi formaggi ovunque presenti.





a cura di Sara Albano

# Cheese il caso Sounding: Cheddar

Quando il nome del formaggio ne modifica la reputazione (e la percezione sul mercato)

**L**otta alle imitazioni e difesa dell'autenticità dei prodotti alimentari tipici sono temi portati all'attenzione dell'opinione pubblica e dei consumatori già più di vent'anni fa. Ma ancora oggi si discute di leggi e tutele, dal momento che l'istituzione di marchi e certificazioni ufficiali pare sia in realtà servita a poco sul piano pratico del problema.

L'apposizione sui prodotti alimentari di etichette e simboli ben riconoscibili che ne sanciscono l'appartenenza a specifici organismi di tutela, promozione e controllo e/o al sistema europeo delle eccellenze enogastronomiche Dop, rappresenta un espediente rivelatosi utile a fornire indicazioni e favorire una veloce individuazione tra gli scaffali per il consumatore interessato (e con il portafogli sufficientemente pieno) ad acquistare nel nome dell'autenticità, vivendo in prima persona l'investimento anche come contributo al senso di premialità dell'azienda che s'impegna a custodire e tramandare tradizioni antiche.

Nella realtà odierna però, ben più ampia è la fascia di popolazione che nel mondo intero cerca sempre più di mangiar bene a buon mercato, accettando senza alcun problema che un alimento tipico non sia esattamente l'originale pur di avere l'occasione (o forse sarebbe meglio dire l'illusione) di assaggiarlo, a casa come al ristorante. Il tutto incentivato naturalmente dalla globalizzazione, il cui ultimo tassello d'espressione (il web) continua a dar vita di continuo a mode e trend internazionali che portano al successo del push marketing anche nelle ondate di richiesta specifica di ingredienti e pietanze molto in voga in paesi diversi dal proprio.

Per farvi riflettere su quanto il "fenomeno dell'inganno" riguardi attualmente sempre più prodotti e ricette internazionali oltre il solo e ben noto problema dell'italian sounding, pensate a tutte quelle persone che sui social hanno iniziato a chiamare "hummus" qualsivoglia purea di ceci (anche per condire la pasta), o ai ristoranti che pur di inserire la dicitura di una "New York Cheesecake" nella carta dei dolci ne modificano gli ingredienti, spesso la destrutturano, la adattano al palato nazionale e in un sol boccone la denaturalizzano (delineando il proprio piano di azione comunicativa quasi esclusivamente nel nome dei "tag" e dei "like" sui social network).

In questa panoramica c'è molto da dire riguardo i formaggi, che come comparto mer-

ceologico dimostrano quanto i sapori globalmente più amati facciano molto più in fretta a diventare oggetto di imitazioni volte oggi all'onnipresenza nei piatti contemporanei di tutto il globo. E se in un vicino passato pensavamo che questo fenomeno riguardasse solo le eccellenze italiane, a partire dalla mozzarella e dal parmesan, oggi ci accorgiamo che il problema è invece in espansione sul piano internazionale, con consumatori che ricercano esperienze gastronomiche estere da vivere nei pressi di casa propria, ma spesso a esclusivo beneficio delle tasche di aziende produttrici che hanno ben poco a che fare con il prodotto originario.

Un esempio su tutti? Il cheddar, trasformatosi nell'immaginario globale in arancio e filante desiderio contemporaneo che corona il gusto di hamburger, panini, wrap, toast e sandwich fino a ricoprire patatine fritte o al forno e anche altre tipologie di pietanze. Ma siamo certi che anche i consumatori più giovani e "moderni" conoscano il "vero cheddar"? Quello che ritroviamo nelle pietanze di tutto il mondo è cosa ben diversa: avrebbero di certo molto da raccontare in merito i produttori di Cheddar artigianale del Somerset (presidio Slow Food inglese) e non solo, dal momento che diverse realtà anglosassoni, pur senza possedere marchi, producono svariate tipologie di forme pregiate.

Per questo il formaggio adatto all'ottenimento di sottilette e filoni comodi e veloci da scartare e

tagliare per essere lasciati fondere sui cibi dovrebbe essere chiamato con il suo reale nome, ovvero American Cheese, dal momento che non solo le qualità organolettiche ma anche il suo legame con l'originale cheddar è in realtà molto labile.

Semplicemente il cheddar - sia esportato che prodotto nel Nuovo Mondo nel corso del Settecento dai coloni inglesi - fu il mezzo per esportare le tecniche di caseificazione europee in America, ma la storia in comune tra cheddar inglese e American cheese non va particolarmente oltre. Esiste dunque una profonda differenza tra "vero cheddar" e "cheddar globalizzato": ed è così che oggi il cheddar che tutti conoscono al di fuori del Regno Unito non è da scaglia ma da taglio, non viene elaborato in forma rotonda ma quadrata, non vede una maturazione minima pari a un anno, ma massima di sei mesi.

Per non parlare del colore: il cheddar artigianale non contiene additivi o coloranti artificiali, poiché il suo colore può essere variabile, influenzato dall'alimentazione degli animali; l'accattivante colore arancio acceso "globalizzato" è ottenuto con l'aggiunta di annatto (pigmento rosso naturale utilizzato per colorare tanti alimenti, importato principalmente dal Sud America).

E ancora, per non parlare del gusto, che nel caso del vero cheddar riserva grandi emozioni, mentre in quello industriale è praticamente assente, quasi "inventato" dalle menti dei consumatori che si entusiasmano con tanta facilità alla

vista di un formaggio fuso così accattivante, lucido e colorato proprio come nelle immagini artefatte che ci bombardano sui social, nelle pubblicità dei fast food e nei cartoni animati. Proprio come la "mozzarella", il cui nome identifica anche quei pratici filoni di caseinati insapore utilizzati da innumerevoli pizzerie e locali ormai anche in Italia, o come il Parmigiano Reggiano, che dentro l'odiata traduzione parmesan cela formaggi grana di varia origine stagionati solo il minimo indispensabile, privi di qualsivoglia accenno di personalità e reale senso di storia e promozione della qualità.

Chissà se la legislazione internazionale riuscirà prima o poi a trovare il modo di conciliare i diritti dei produttori dell'alimento autentico con quelli dei consumatori e dei concorrenti industriali che attraverso un "nome comune di alimento" sempre più si orientano nella scelta a basso costo degli alimenti "globalmente" più desiderati.



## INSALATA DI ASPARAGI BIANCHI, CHEDDAR E UOVA MIMOSA

### Ingredienti per 2 persone

- Asparagi bianchi, 100 g
- Albumi d'uovo sodi, 2
- Scaglie di cheddar del Somerset, 60 g
- Salsa citronette
- Pepe nero
- Fiori eduli

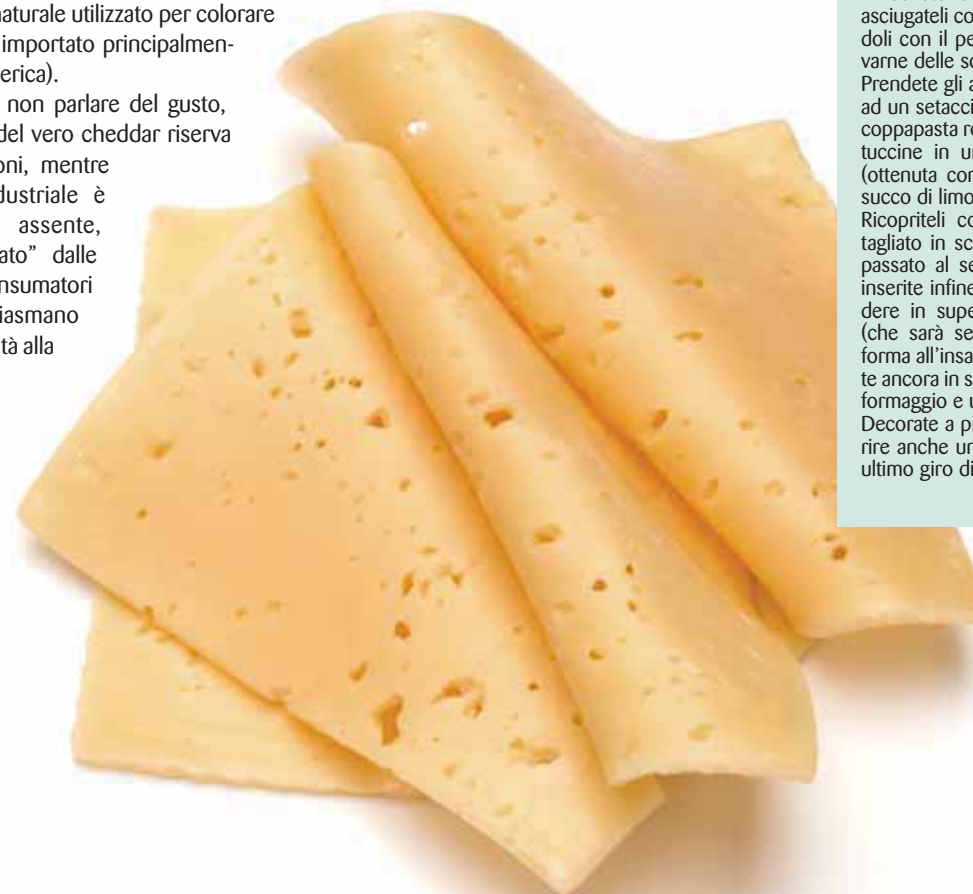
### Esecuzione

Passate lungo tutto il gambo degli asparagi bianchi un pelapatate per rimuoverne il rivestimento fibroso. Poi rimuovete la base più coriacea dei gambi, lavateli e asciugateli con cura e procedete nuovamente passandoli con il pelapatate per tutta la lunghezza per ricavarne delle sottili fettucine.

Prendete gli albumi d'uovo sodi e passateli finemente ad un setaccio. Poi sistemate nel piatto di servizio un coppapasta rotondo, condite gli asparagi bianchi a fettucine in un recipiente con della salsa citronette (ottenuta con metà olio extravergine d'oliva e metà succo di limone) e sistemati sul fondo del piatto.

Ricopriteli con del cheddar del Somerset giovane tagliato in scaglie sottili al momento e con l'albume passato al setaccio, poi ancora con del cheddar e inserite infine ancora asparagi bianchi conditi a chiudere in superficie. Rimuovete quindi il coppapasta (che sarà servito semplicemente a dare un po' di forma all'insalata per un risultato più elegante) e rifinite ancora in superficie con l'albume, qualche scaglia di formaggio e una macinata di pepe.

Decorate a piacere con petali di fiori eduli per conferire anche una nota di colore. Rifinite il tutto con un ultimo giro di salsa citronette.

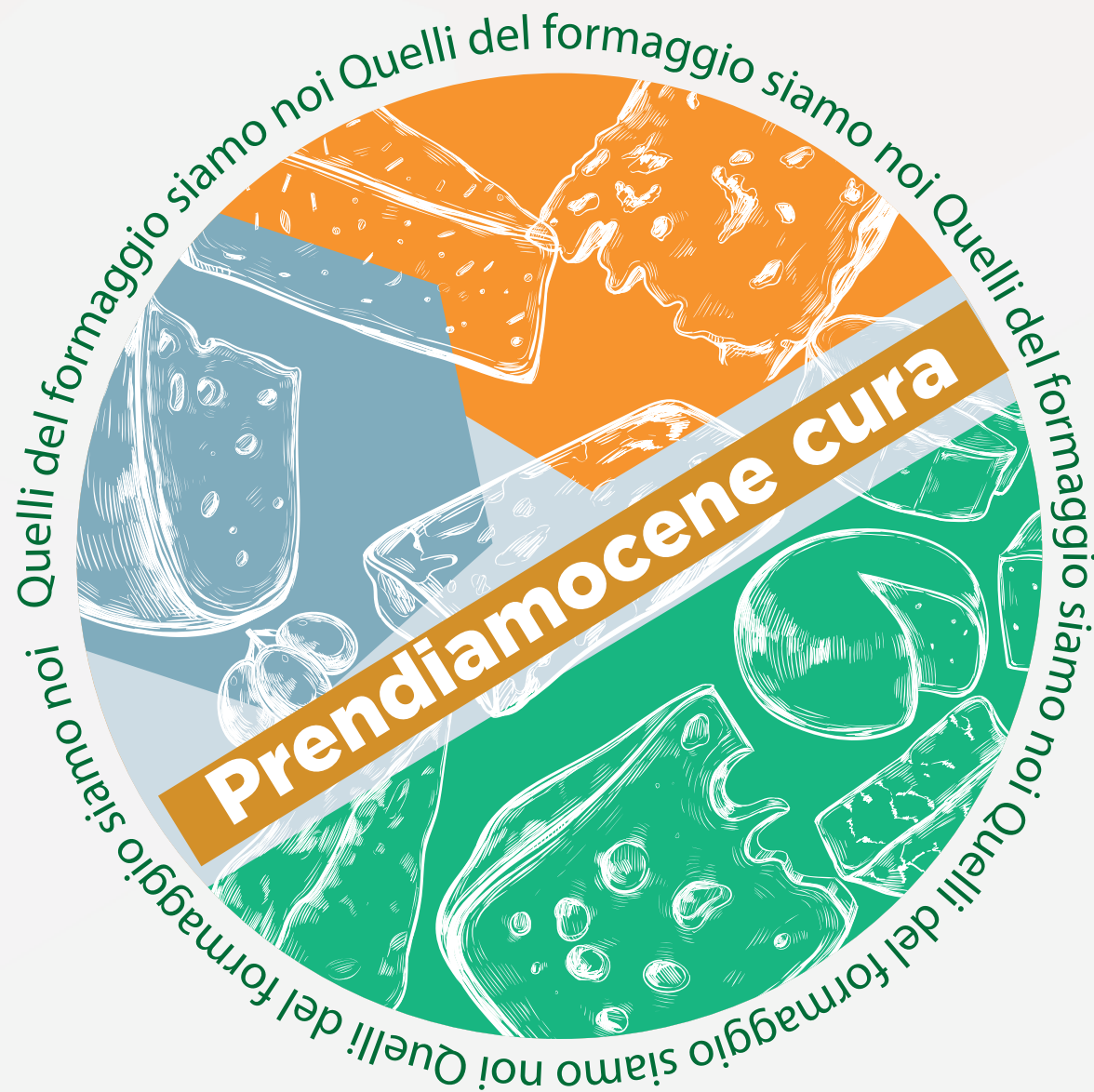


# Onaf

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](http://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](mailto:onaf@onaf.it)

Dice Gambera

# L'UMAMI VO CERCANDO...



di Armando Gambera

**D**iciamocelo pure: sentire l'umami nei formaggi non è facile. L'umami è il quinto sapore e affonda le sue radici nella cultura materiale dei Paesi orientali. È stato importato in Occidente un po' di anni fa e adesso è cosa elegante e fine sentirlo un po' dovunque. Ma lo sentiamo davvero?

L'Onaf l'ha introdotto nella sua Metodica d'assaggio. Non poteva fare altrimenti, a meno di essere tacciata di immobilismo, al servizio di un pensiero retrivo, non all'altezza dei tempi. Del resto, ci sono pagine e pagine di studi scientifici sull'umami che l'hanno analizzato in tutte le sue componenti e le sue ricadute sulla degustazione dei cibi.

Molti dicono: ma è indispensabile rintracciarlo nell'assaggio dei formaggi? Sono Assaggiatori e Maestri Assaggiatori a dirlo, ma sottovoce, per non essere incolpati di chissà quale delitto di lesa maestà. Sono anche un po' anziani, a dire il vero, e a maggior ragione, proprio in virtù della loro senectute, reclamano la loro cultura occidentale. Non per razzismo o per puzza sotto il naso, neanche si credono superiori agli asiatici con gli occhi a mandorla che all'umami sono affezionati, almeno pare. Ciascuno si tenga la propria cultura, il proprio vissuto, nel rispetto reciproco, dicono.

In un mondo multi-etnico e policulturale qual è il nostro, dove tutto si fonde col tutto, sia nella mente quanto nel corpo, questo modo di pensare appare fuori del tempo. O sono questi nostri tempi un po' caotici che sbagliano? Una cosa è comunque certa: essi ci portano su strade diverse da quelle antiche e non è una novità, perché è sempre stato così.

Ma quando si ha a che fare col gusto, la situazione va ponderata. Se è vero che nella storia dei costumi il gusto ha subito o coltivato tante modifiche, è pur vero che i quattro sapori fondamentali sono rimasti saldi nel tempo. Il dolce, il salato, l'acido e l'amaro sono rimasti gli stessi, naturalmente con preferenze diverse. Adesso va molto di moda il dolce. Per l'umami occorre intavolare un altro discorso, che potrebbe nel tempo essere cambiato, perché questo quinto sapore noi occidentali impariamo a conoscerlo da poco.

Il punto critico sta nel suo riconoscimento fisico, a livello cioè di sensazione. Le prove eseguite dimostrano che il suo sapore si colloca fra il salato e il dolce. Il principale responsabile di questo sapore è una sostanza presente in diversi vegetali e nei formaggi stagionati: il glutammato monosodico che allo stato solido si presenta bianco cristallino. Assomiglia un po' al sale da cucina.

Orbene, la prova empirica che avevo fatto alcuni anni fa era stata questa: avevo sciolto in bocca un granellino di glutammato monosodico. Avvertii inizialmente un sapore salato che subito si fondeva col dolce, lasciandomi una leggera sensazione sgradevole, dolciastra, quasi vomitevole.



Lo scorso anno, durante una lezione d'aggiornamento rivolta ai docenti Onaf, furono assaggiate soluzioni acquose a diverse concentrazioni di glutammato: tutti avvertirono questo sapore fra il salato e il dolce. Ora il problema che ne consegue è quello di individuare questa sensazione sospesa nei formaggi. Operazione difficilissima che molti risolvono quando avvertono il brodo di carne o il dado da brodo (entrambi contengono glutammato), sbagliando alla grande perché le due sensazioni sopracitate sono degli aromi ben codificati.

## Il quinto sapore: come trattarlo nel nostro lavoro di assaggiatori

In un recente esame di un corso di primo livello Onaf alcuni esaminandi, alla mia precisa domanda ("Lei ha scritto fra i descrittori l'umami. Mi sa dire come lo ha colto?") tutti l'hanno identificato nel brodo di carne, che fra gli aromi non avevano elencato. Mi sorge un dubbio: che qualche docente non aggiornato vada spiegando che umami e brodo di carne siano la stessa cosa?

Alla fine, però, l'interrogativo rimane. Come cogliere l'umami. Io personalmente fatico a sentirlo e quando l'avverto mi lascio guidare dalla sensazione di salato-dolciastra. Mi rendo conto che dolciastra, dispregiativo di dolce, non è fra i descrittori Onaf. Non mi viene in mente altro termine. So di ricondurre l'umami ai quattro sapori tradizionali, ma è sbagliato e chiedo venia. Questo quinto sapore lo devo chiamare umami e basta.

Concludendo, quanto ho detto sottintende una morale e nel contempo un augurio: che Onaf, attraverso le sue Commissioni scientifiche, sviluppi la conoscenza dell'umami sia nei riguardi dei suoi docenti sia nei confronti dei suoi associati. Che l'umami non sia più un tabù.

# Aperti a Bra i nuovi uffici Onaf



**N**on tutto il male vien per nuocere, i lavori di ristrutturazione presso la Camera di Commercio di Cuneo avevano costretto la segreteria Onaf a cercare una nuova sede operativa e la scelta è caduta su Bra, dove già da anni ci si trasferiva occasionalmente in concomitanza con il planetario evento di Cheese.

Resta la sede ufficiale di Grinzane come luogo di rappresentanza e simbolo della storia associativa, mentre gli uffici operativi, dove possono trovare posto archivi e testimonianze, sono divenuti braidesi.

La sede, opportunamente rimessa a nuovo, possiede anche un locale attrezzato per le riunioni che potrà ospitare consigli, incontri e lavori di gruppo. La scelta si è dimostrata assolutamente adatta alle esigenze di una organizzazione che sta operando per affrontare il futuro con un concreto rinnovamento e forte entusiasmo.

## Corsi in partenza Onaf

|  |  |
|--|--|
| <b>Padova, Corso I livello</b><br>Dal 22/03 al 07/06/2023<br>Istituto Agraria Duca degli Abruzzi   | <b>Silea (TV), Corso II livello</b><br>Dal 01/04 al 17/06/2023<br>Best Western Titian Inn Hotel      |
| <b>Bari, Corso II livello</b><br>Dal 24/03 al 08/06/2023<br>Università di Bari, Facoltà di Agraria | <b>Paestum, Corso di I livello</b><br>Dal 12/04 al 06/06/2023<br>Hotel Cerere                        |
| <b>Offida, Corso I livello</b><br>Dal 27/03 al 11/05/2023<br>Enoteca Regionale delle Marche        | <b>Costigliole d'Asti, Corso I livello</b><br>Dal 12/04 al 21/06/2023<br>Istituto Culinario Italiano |
| <b>Milano, Corso I livello</b><br>Dal 27/03 al 29/05/2023<br>Moscova7                              | <b>Roma, Corso di I livello</b><br>Dal 20/04 al 22/06/2023<br>Città dell'Altra Economia              |

Info: [onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it) - 0172.1807905



a cura di **BEPPE CASOLO**  
[persito@onaf.it](mailto:persito@onaf.it)

## DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



### La solidarietà è di casa in Onaf



Nel mese di novembre 2022, la Delegazione Onaf di Roma è stata protagonista di due eventi di solidarietà "sold out". Per esprimere vicinanza alla Cooperativa Agricoltura Nuova che l'estate scorsa ha subito seri danni a seguito di un incendio. Sono state organizzate due iniziative di cultura casearia e assaggi guidati, il cui ricavato è stato devoluto interamente alla storica azienda dell'Agro Romano. La prima, domenica 6 novembre, in una soleggiata mattinata si è svolto "Un Assaggio Solidale", presso la sala di assaggio della suddetta azienda, nelle campagne della periferia di Roma. In questa occasione sono stati degustati cinque formaggi, tra vaccini e ovini, prodotti abbinati ad altrettante tipologie di birra del locale birrifico aziendale, Mosto Italiano. Il secondo, denominato "Un Assaggio di Solidarietà", si è svolto lunedì 28 novembre presso la Città dell'Altra Economia, in zona Testaccio a Roma, preceduto da un dibattito istituzionale, presieduto dal delegato Domenico Villani, in cui sono intervenuti il presidente di Agricoltura Nuova Carlo Pataconi, Marco Giordano a nome di Sabrina Alfonsi, assessora all'Agricoltura, Ambiente e ciclo dei Rifiuti di Roma Capitale, Elisabetta Luzzi del progetto internazionale Fusilli, con il quale l'evento è stato organizzato e Mario Ciarla, presidente Arsiat. La degustazione guidata, tenutasi nel ristorante adiacente alla sala del dibattito, ha visto protagonisti altri cinque formaggi targati Agricoltura Nuova, in abbinamento questa volta con altrettanti vini dell'azienda vitivinicola di Marino L'Oro delle Donne. Alla degustazione è seguito un piatto del resident chef Marco Morello, una squisita zuppa ai 3 fagioli.

La responsabile della comunicazione Ilaria Castodei



### Presepe in fattoria

Nella bella e soleggiata domenica 11 dicembre, la nostra metà è stata la Fattoria Faraoni a Sutri Viterbo dove Silvia e Andrea con grande passione hanno rilanciato un progetto dell'azienda familiare per produrre carne, latte e formaggi di qualità.

Ci siamo scambiati gli auguri, in una e vera e propria fattoria, dove vengono allevate vacche da latte, da carne, pecore e suini su prati e terreni coltivati a foraggio impiegati per l'alimentazione ed il pascolo del bestiame. Silvia ci ha illustrato in diretta le fasi di lavorazione della pasta filata, realizzando i fior di latte che abbiamo gustato e apprezzato a pranzo insieme ad altri formaggi prodotti in azienda e piatti della tradizione locale.

A seguire una bella passeggiata nei pascoli e la prova di mungitura della bovina, battezzata nell'occasione "Onaffina" che aveva dato alla luce un vitellino la notte stessa.

I bambini presenti, con grande emozione, hanno dato il latte con il biberon agli agnellini e poi tutti a tavola, per un delizioso pranzo ed un brindisi augurale. Giornata emozionante alla scoperta della natura, trascorsa dalla grande famiglia Onaf di Roma

Il consigliere Rossella Poggesi



## DALLA DELEGAZIONE DI GENOVA



### Agriacademy Cambiobia

Onaf Genova il 15 novembre scorso è intervenuta on line al corso di Filse, CamCom liguri e Regione Liguria per futuri giovani imprenditori agricoli, che hanno mostrato interesse ai consigli su inizio o rilievo dell'attività di allevamento, trasformazione e vendita dei prodotti caseari. Gli organizzatori si sono complimentati per l'attenzione dell'intervento col programma svolto.



• Più di 100 formaggi al ristorante "il Melograno"

**Sua Maestà il suino.** Presso la trattoria "a coae de zèna" il 25 novembre si è svolta la cena con presentazione del libro "Un re in cucina, il maiale" Onaf Genova è intervenuta presentando il Pecorino di Farindola, formaggio realizzato con caglio di suino, di 110 e 210 giorni. È seguita la ricotta salata stagionata di 150 giorni. I prodotti hanno ricevuto l'apprezzamento delle persone presenti.

**La terra dei ceci.** Oltre 100 formaggi presenti nella serata svolta al ristorante "Il Melograno" a Cavi di Lavagna. Il menù a tema prevedeva: Tortino di patate con fonduta di Brie, Crocchetta di riso, zucca e Gorgonzola, Tortelli con Taleggio e radicchio Trevigiano. A seguire il libero accesso senza limiti al bancone dei formaggi. In abbinamento i vini rosato, vecchie vigne e ambrato della cantina podere Cascina Sinefelle. A termine serata lo scambio degli auguri e l'appuntamento con i nuovi incontri del 2023.



### L'erba del vicino è sempre più verde



• La sala gremita dell'Ipseo Marco Polo e i formaggi francesi in degustazione

Ritorno all'Ipseo Marco Polo per la prima degustazione del 2023 con formaggi e vini francesi. Abbiamo degustato Tome du Vernet, Comté 18 mesi, ST. Felicien, Dome de Vezelay, Boygnette, Perail, St. Maure de Touraine, accompagnati da Chenin Blanc il Touraine e Plan de Dieu 100% grenache. Positivi i riscontri dei circa 40 presenti che si sono complimentati con gli allievi dell'istituto per il servizio di sala.

Il delegato Riccardo Collu





## DALLA DELEGAZIONE DI SALERNO



### Salerno in visita al Caseificio Jemma

Il 5 novembre la delegazione Onaf Salerno si è recata in Località Cioffi di Eboli per visitare l'azienda agricola Jemma. L'azienda esiste dagli inizi del '900 e già da allora si è dimostrata sensibile all'innovazione in campo zootecnico.

La visita è stata guidata dal dottor Lazzaro Iemma che ha raccontato la storia, l'organizzazione e i processi produttivi dell'azienda di famiglia, certificata tra "gli allevamenti del benessere". Questo importante traguardo è stato raggiunto grazie al grande lavoro svolto in azienda per garantire ai consumatori una filiera sicura, sostenibile ed etica.

Inoltre, è stata descritta la grande importanza della corretta alimentazione applicata alle bufale median-

te un'equilibrata razione giornaliera composta da foraggi freschi, affienati e insilati prodotti esclusivamente nei terreni aziendali, frutto di studi portati a termine grazie a una recente collabo-

razione con l'Università di Napoli Federico II. La visita è terminata nella splendida masseria costruita intorno al 1936 e appena ristrutturata per poter accogliere i visitatori occasionali e quelli che decideranno di intraprendere un percorso didattico con la partecipazione al lavoro quotidiano e che opereranno per i servizi di ospitalità dell'azienda. La degustazione tecnica dei formaggi aziendali è stata guidata dalla delegata Onaf Maria Sarnataro.

Il consigliere Stella Marotta



### Un connubio tra cultura del formaggio ed archeologia



Il 22 gennaio si è svolta la cerimonia di consegna diplomi per i nuovi assaggiatori Onaf della delegazione di Salerno.

Un cospicuo numero di appassionati ha ricevuto l'attestato nella suggestiva scenografia del Museo Archeologico Provinciale di Salerno, in presenza

della delegata Maria Sarnataro e del presidente nazionale Pier Carlo Adami.

L'arte casearia ha trovato per una sera dimora in un luogo storico di Salerno, dove gli allievi hanno potuto ammirare le bellezze archeologiche custodite nel Museo attraverso un piccolo tour guidato, subito prima della consegna dei diplomi.

Il Museo Archeologico è ospitato nello straordinario complesso medievale di San Benedetto ed è stato inizialmente costituito nel 1927. Accoglie importanti reperti archeologici provenienti da tutto il territorio provinciale, fruibili attraverso un percorso storico-topografico, che ha il suo culmine nell'esposizione della famosa testa bronzea di Apollo, ripescata per caso nelle acque del Golfo di Salerno negli anni '30 e che rappresenta, come cita anche Ungaretti, il rapporto storico della città di Salerno con il mare, tra passato e presente.

La scelta di una location insolita, come un Museo, ha fatto sì che la cultura del formaggio abbia potuto abbracciare la storia e la cultura di un territorio e rafforzare i rapporti tra i soci condividendo momenti di arte e bellezza di forte emozione ed empatia. Auguri di cuore a tutti i nuovi assaggiatori di formaggio e grazie a tutti i soci che hanno partecipato o contribuito alla realizzazione dell'evento.

La delegata Maria Sarnataro



### Alla ricerca di un abbinamento formaggi e grappe

L'8 gennaio si è tenuto il primo incontro di degustazione per questo nuovo anno della delegazione Onaf di Salerno presso Botteghelle 65.

Protagonisti della serata sono stati i formaggi del caseificio Aurora di Sant'Egidio del Monte Albino e le grappe, alla ricerca di un possibile abbinamento. A guidare la degustazione tecnica dei formaggi, è intervenuta la delegata Maria Sarnataro, alternata dai racconti affascinanti e dai dettagli della produzione casearia del rappresentante del caseificio, Paolo Amato; mentre la parte di degustazione delle grappe è stata curata da Enrico Mele, consigliere nazionale Anag.

Il caseificio Aurora è un'azienda collocata ai piedi dei Monti Lattari e da cinque generazioni si tramanda i segreti e le ricette per produrre latticini di qualità. In degustazione si sono susseguite delle specialità casearie di grande spessore e dalle differenti caratteristiche di produzione: per iniziare, uno stracchino maturo di bufala, seguito poi da un Caprino dei Monti Lattari, un semistagionato di 6 mesi frutto della sapiente selezione del latte da parte degli allevatori. A seguire, un Provolone dei Monti Lattari stagionato per circa un anno in foglia di noce, dove gli oli essenziali delle foglie di noce conferiscono morbidezza e gusto alla crosta, che è edibile. A chiudere la degustazione un erborinato di



pecora al caffè, che fa pensare a un perfetto fine pasto. Un formaggio molto particolare, con una lavorazione al caffè che richiede molto tempo e particolari condizioni. La degustazione di grappe guidata dall'esperto Enrico Mele ha suscitato molto interesse e curiosità tra i partecipanti. Dopo una serie di prove ed esperimenti di abbinamenti durante la serata, potremmo concludere che quello con i formaggi è un abbinamento molto audace; che però risulta di grande aiuto nella pulizia di bocca. Dunque, talvolta si riesce ad avere un abbinamento con una buona armonia come per l'erborinato, ma quando si tratta di formaggi molto delicati sovrasta nettamente il gusto del formaggio, come per il primo formaggio degustato.

Il consigliere Stella Marotta

## DALLA DELEGAZIONE DI CUNEO



### Attività svolte dalla delegazione

Dopo il rinnovo delle cariche di delegazione, citato a parte, sono state ripercorse le principali attività svolte dal consiglio uscente e sono state annunciate le iniziative del 2023. Negli ultimi anni la delegazione Onaf di Cuneo ha avviato importanti collaborazioni con il mondo della scuola, proponendo un corso di assaggio all'alberghiero di Dronero e partecipando a un progetto europeo rivolto agli istituti alberghieri. Inoltre ha organizzato quattro corsi per assaggiatori, ha curato per il suo territorio i panel per la Guida ai formaggi d'Italia dell'Espresso ed un suo iscritto ha partecipato a Cheese, al programma di Raiuno I soliti ignoti e al Salon des fromages di Parigi. Sono anche state avviate collaborazioni con Consorzi ed istituzioni e si è concretizzata l'iniziativa legata al riconoscimento di Melle come città del formaggio, oltre ad attività rivolte ai soci, come serate di aggiornamento e degustazioni.

L'assaggiatore Corrado Olocco



# Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

## Il formaggio non formaggio che piace agli italiani



Il seirasso è quella cosa che assomiglia un po' ai tomini. C'è chi ci fa senso, chi va pazzo. E chi lo mangia coi crostini. (L. tolè 'd Civass, di Gipo Farassino)

Ci portiamo avanti con il ricordo del grande chansonnier piemontese nel decimo anniversario della scomparsa (11 marzo 1934-11 dicembre 2013) perchè, al di là dei meriti artistici, Gipo Farassino cantando la vita quotidiana ha raccontato mestieri e figure popolari che investono anche il nostro universo di formaggi & C.

Al Balon il "seirasso", che sarebbe poi il Seirass, Sairass o Saras, la ricotta tipica delle valli torinesi, arrivava fresco tutti i giorni, e gli osti ne facevano provvista per le loro "piole" frequentate da lavoratori affamati. Fra questi c'era anche il "tolè 'd Civass", tale Adalberto Romolasso gargantuesco lattoniere di Chivasso, che un giorno con la sua morosa Mariarosa arrivò a Porta Palazzo. Lui era ghiotto di Seirass, Mariarosa proprio no, per il "puzzo" insopportabile. Fatto sta che scoppiò una lite tra il gastronomico e l'erotico e la povera Mariarosa presa per il collo finì i suoi giorni nel barile del seirasso.

Farassino scrisse anche una ballata sul "dehors del marghè" di via Rivarolo, dove a primavera il malgario trasformava il suo latte in gustosi gelati, ed è quindi doveroso tributargli un omaggio quale primo cantautore caseario. Appellativo corroborato dalla struggente "Montagne dël me Piemont", inno alle Alpi che strizzano l'occhio al Paradiso, con tutte le suggestioni che quel mondo vicino e lontano da sempre esercita sui cittadini "bogianen".

Restando in tema di Seirass, oggi è un vanto delle Valli Valdesi, utilizzato come ripieno per i ravioli di magro e ingrediente per torte salate, nonché quale dessert, abbinato a confetture di frutta. La variante iconica "del fen", è data dal tocco finale della stagionatura della ricotta nel fieno, e viene portata in tavola ricoperta di filamenti erbacei essiccati per "epater le bourgeois". Qui parliamo di un prodotto agroalimentare tradizionale, un

Pat dunque, inserito nell'apposito registro della Regione Piemonte. La maggior parte della ricotta italiana, questo latticino "formaggio non formaggio" di crescente successo, è invece priva di denominazioni. Fa eccezione, come ben sanno i maestri assaggiatori dell'Onaf, la Ricotta romana ottenuta dal latte di pecora e citata nell'antichità da Marco Porzio Catone, che ha ottenuto la Dop nel 2005. Qualche anno dopo, nel 2010, alla Dop è approdata anche la Ricotta di Bufala Campana, prodotta nelle province di Caserta, Salerno e alcuni comuni in provincia di Napoli, Benevento e località sparse fra Lazio, Molise e Puglia.

Da qualche anno la ricotta - dal latino "recoctus", con riferimento alla ricottura del siero - ha sviluppato un mercato significativo. Recenti indagini la classificano come il prodotto caseario maggiormente presente nella lista della spesa, tanto da comparire sulle tavole di ben tre italiani su quattro, con un indice di penetrazione nei consumi delle famiglie del 76% (dati Ismea - Ac Nielsen).

Ovviamente, l'industria ha investito molto su questo latticino "povero", spesso anche modificandone le proprietà intrinseche con l'aggiunta di latte o panna per rendere il prodotto più accattivante (sapore più ricco, maggiore dolcezza e ottima palatabilità) anche se meno leggero, aggiungendo conservanti per ovviare all'elevata deperibilità ed esasperando la ricerca del packaging e della comunicazione.

Resiste però la gloriosa ricotta tradizionale. Ad esempio quella elaborata dalla famiglia Gastaldello per la loro bottega-boutique di Marostica, nel Vicentino. «Magari è più semplice e meno elegante - spiega la titolare - ma è entusiasmante proprio per la sua delicatezza, i pochissimi grassi e la ricchezza di proteine».

L'idea di comfort-food sta contagiando i produttori giovani. Gli eredi di Carlo del Clat, storico casaro del Montoso (a due passi dalle Valli Valdesi) hanno lanciato la ricotta Fit-Milk. E nel loro show room "La Fetta" di Bagnolo Piemonte, progettato dall'archistar Hilario Isola, sportivi e cultori del fitness fanno la coda per garantirsi una scorta. Golosi ginnici moderni, ma in fondo sempre innamorati del Seirass come lo era il rustico Adalberto Romolasso di Gipo.

Dove si parla della ricotta latticino trionfante, dell'iconico Seirass del fen e delle produzioni Dop romane e bufalo-campane, nonché di Gipo Farassino cantore del mondo caseario

# La Vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



anti:concept

Sono così come sembro,  
buono da **150 anni**.



Era il 1865 quando Pietro Defendi, di professione lattaio, iniziò con passione a preparare le prime formaggele usando il latte della propria cascina. Di padre in figlio, sono trascorsi 150 anni.

**Il Caseificio Defendi è oggi un'azienda moderna e i suoi formaggi, Dop e di alta qualità, sono prodotti con l'orgoglio di chi guarda avanti senza dimenticare le antiche tradizioni.**



**Caseificio Defendi Luigi s.r.l.**  
Via Francesca - 24043 Vidalengo di Caravaggio  
Bergamo, Italia  
Tel. +39 0363 305076 - Fax +39 0363 595998  
E-mail: info@caseificiodefendi.it

caseificiodefendi.it



# Onaf



## La pazienza del formaggio

**Onaf**  
ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI

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