

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

45

SETTEMBRE 2023
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 3 anno 2023



Romagna ferita
voglia di ripresa



Pane, vino, birra
con formaggi



Il formaggio
che non c'era



Dal Piacentino
ricotta e zafferano

elaborati

Il mondo dei formaggi creativi

di Surra, Baumgartner, Magi, Carpenedo, Fiori, Cifrodelli, Beltrami

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



La battaglia di San Romano
Paolo Uccello - 1438



di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Storia di un danno forse irreparabile

Il mitico Raschera nel corso degli anni non è stato per niente protetto da quando, giocando sulla buona fede dei produttori storici, è stata autorizzata la produzione in tutta la provincia di Cuneo e allargando ulteriormente l'area produttiva al Torinese. Ora i Comuni di produzione con a capo Frabosa Soprana hanno fatto ricorso al Consiglio di Stato. L'Onaf farà la sua parte ma tocca a Regione e Ministero intervenire

La questione è al centro del dibattito da alcuni mesi. Il Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Raschera, ha approvato alcune modifiche che fra l'altro permettono la produzione anche in provincia di Torino, nella fattispecie a Villafranca Piemonte. Questo è l'ultimo atto nefasto per la definitiva collocazione del Raschera quale marchio aziendale, anziché rimanere una denominazione di origine protetta. A dire il vero il mitico Raschera nel corso degli anni non è stato per niente protetto quando, giocando sulla buona fede dei produttori storici, è stata autorizzata la produzione in tutta la provincia di Cuneo. Ora i Comuni storici di produzione con a capo Frabosa Soprana, il cui sindaco Jole Caramello è certamente attenta alla salvaguardia e alla valorizzazione del proprio territorio, hanno intentato ricorso al Consiglio di Stato per arginare il danno che verrebbe ulteriormente arrecato a questo prodotto storico che mai nulla ha avuto da spartire con la pianura torinese. Capisco il dispiacimento del presidente Biraghi per il ricorso, ma faccio notare che la legge 142 dell'8 giugno 1990 consente ai Comuni la facoltà di disciplinare in materia di valorizzazione delle attività

agroalimentari tradizionali. Se ad alcuni voi è sfuggito l'articolo di Fiorenzo Cravetto sull'ultimo numero di InForma vi consiglio di andarlo a leggere. Il sindaco c'entra, eccome, ed è titolato - anzi è suo preciso dovere - a difendere il territorio. Ritengo quanto mai opportune le considerazioni del dottor Vittorio Camilla, già dirigente di divisione dell'ufficio qualità dell'allora Ministero dell'Agricoltura, ora in veste di presidente dell'Associazione Fondiaria del Monregalese, che trovate nelle pagine della rivista. Questo per quanto riguarda il Raschera. Ma dobbiamo essere consapevoli che questa situazione assilla molti piccoli consorzi di tutela ed è venuto il momento, se ancora qualcuno crede nella biodiversità e nella salvaguardia dei territori marginali, di agire senza l'assillo dei numeri che sicuramente non ci sarebbero. L'Onaf sarà sempre in prima linea per difendere le ragioni e le prerogative dei piccoli consorzi di tutela mettendo a disposizione la nostra professionalità. Ma chi è più titolato di noi, Ministero e Regioni, deve fare la propria parte. Intanto teniamoci InForma.



Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia
del direttore
di Elio Ragazzoni

6-10

La Romagna ferita
ha voglia di ripresa
di Fiorenzo Cravetto, Elio Ragazzoni,
Renato Brancaloni, Roberta Terrigno

11

Il formaggio
racconta il territorio
di Roberta Ghiglietti

12-14

Il caso Raschera
di Vittorio Camilla, Franco Biraghi,
Jole Caramello

15-17

Il primo festival
dei formaggi piemontesi
di Alice Sattanino

18-19

Agenform Moretta
Campioni d'Europa
di Emilia Brezzo e Guido Tallone

20-21

I formaggi in cucina
al palio del latticino
di Antonio Lodedo

22

Quando la passione
supera ogni confine
di Roberta D'Andrea

23

Brindisi con
la bufala campana
di Maria Sarnataro

24-25

Pane da formaggio
di Rossella Poggesi

26-27

Birra & Formaggi
di Matteo Selvi

28-29

Baviera casearia
di Gabriele Merlo

30

Il menu afrodisiaco
di Alan Bertolini

31-39

Elaborati, il mondo
dei formaggi creativi
di Enrico Surra, Hansi Baumgartner,
Andrea Magi, Alessandro Carpenedo,
Carlo Fiori, Giovanni Cifrodelli,
Vittorio e Cristiana Beltrami

40-41

I 20 anni
del premio Roma
di Domenico Villani

42-43

Mozzarella di capra
il formaggio che non c'era
di Flavio Di Gregorio

44-45

Le Alte Terre
di Valeria Pelle

46

Sardegna perno del
Pecorino Romano Dop
di Maurizio Orrù

47

La Festa Artusiana
di Roberta Terrigno e Paolo Rambelli

48

Pecorino Siciliano in gara
di Pietro Pappalardo

50-51

Ricotta allo zafferano
di Cinzia Caggia

52-53

Le ricette di Fabio Campoli
a cura di Sara Albano

54

Genova Città
del Formaggio
di Riccardo Collu

55

Vita Onaf
di Corrado Olocco

56

Controvento
di Fiorenzo Giolito

57-64

OnafNews
a cura di Beppe Casolo

65

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

66

La vignetta
di Gianni Audisio

IL NUOVO PROGRAMMA LOST
SOSTENUTO DALL'UNIONE EUROPEA

Storie di piccoli produttori e grandi formaggi italiani



di Paola Geninatti

Sono otto i formaggi di cinque regioni che iniziano un nuovo viaggio alla scoperta (o ri-scoperta) di territori, tradizioni e storie di piccoli produttori italiani.

È questo, in breve, il nuovo programma LoST Eu, progetto sostenuto dall'Unione Europea sul tema sostenibilità e promozione delle piccole denominazioni casearie, che vuole portare avanti un piano di comunicazione e di eventi finalizzati alla valorizzazione di alcune eccellenze casearie italiane.

I protagonisti sono formaggi di grande eccellenza come il Murazzano, il Roccaverano, l'Ossolano dalla Regione Piemonte, il Puzzone di Moena dal Trentino lo Strachitunt dalla Lombardia, la Vastedda della Valle del Belice e il Pecorino Siciliano dalla Sicilia, e in ultimo il Provolone del Monaco dalla Campania. Regioni da ogni angolo d'Italia, caratterizzate da paesaggi mozzafiato, che raccontano la bellezza del nostro Paese e allo stesso tempo sono la culla di questi formaggi straordinari.



LoST racconta, quindi, di luoghi e prodotti lontani tra loro, accomunati però dallo strettissimo legame che hanno con la loro storia e il loro territorio, diventando simbolo di un "altrove" rispetto a una cultura più convenzionale.

L'acronimo LoST (looking for the sustainability of taste in Europe) significa proprio la ricerca di un

gusto unico, irripetibile, che porta in sé i valori della sostenibilità. E vuole suggerire l'idea di qualcosa che pare perduto, ma anche un bisogno di ricerca che molti di noi provano verso tradizioni che si sono perse e storie di un passato dove le regole erano diverse, dettate dal rapporto stretto con la natura.

In questo scenario, i formaggi di LoST ci parlano di radici, famiglie e comunità perdute, riaffermando un'etica agricola che infonde la speranza di un cambiamento futuro.

Primo passo del progetto è stato l'allestimento di un'area di degustazione e racconto dei formaggi a cura dei Maestri assaggiatori Onaf durante le esibizioni all'agrifestival Collisioni di Checco Zalone, Lazza, Sfera Ebbasta ed Articolo 31.

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

La perniciosissima scelta dell'influencer

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



L'attività di manipolatore di costumi e di vite è divenuta simbolo di prestigio e di successo

Anche i sogni si sono trasformati in questioni di mercato

Milioni di persone seguono i messaggi lanciati dai nuovi, terrificanti maestri, che spingono all'imitazione della loro vita dorata

Ho il terrore che qualche più o meno giovane immagini che un degustatore debba assomigliare alla succitata categoria

Se chiedevi ad una bambinetta cosa volesse fare da grande la risposta era quasi scontata, andava per la maggiore la ballerina, seguita dalla cantante. Nei muliebri sogni infantili c'era anche diventare maestra o, più semplicemente, fare la mamma. I maschietti orientavano i loro bambineschi progetti verso la professione di vigile del fuoco, pilota di qualsiasi mezzo sfrecciasse veloce o calciatore.

Ora a quella domanda molti dichiarano che il miglior futuro immaginabile sarebbe diventare "influencer". È terribile.

L'attività di manipolatore di costumi e di vite, inventata dal nulla, è divenuta simbolo di prestigio e dichiarazione di successo. Anche i sogni si sono trasformati in questioni di mercato.

Milioni di persone seguono i messaggi lanciati dai nuovi, terrificanti maestri, che spingono all'imitazione della loro vita dorata in attesa di contatti sui social. Li chiamano "follower" e sono click che appagano i loro poveri discepoli ingrassando di ricchi contratti i narratori della propria presenza giocata sul filo del web e dell'altrui esistenza. Spesso c'è dietro una crassa ignoranza, una indifferenza mascherata da coinvolgimento ed una agghiacciante aridità mentale.

Forse ho esagerato, ma è una questione di paura. Ho il terrore che presto o tardi qualche, più o meno, giovane immagini che un degustatore debba assomigliare alla succitata categoria.

Sarebbe veramente un disastro. Un assaggia-

tore, serio, è l'antitesi dell'influencer, la sua negazione, l'opposto più assoluto. Il degustatore non deve influenzare nessuno, se mai deve riconoscere, capire, valutare e raccontare. Mica così semplice, a pensarci bene. Il confine tra il comprendere a pieno le caratteristiche di un prodotto, per noi leggasi formaggio, e tentare di orientarne una scelta privilegiata in caso positivo è sottilissimo. E' chiaro che l'entusiasmo o la delusione potranno influenzare un racconto od una descrizione, ma la professionalità dovrà sopprimere alle debolezze umane.

L'assaggiatore non deve persuadere né convincere nessuno, deve semplicemente chiarire quello che sa e che ha riscontrato. Se poi saprà vestire di parole appassionate e vere le sue spiegazioni andrà benissimo, stimolerà la curiosità ed anche questo è il suo mestiere. Sì, mestiere, anche se per noi riservato agli appassionati. Mestiere perché presuppone conoscenza, applicazione, lavoro e costante esercizio. Anche senza follower.

L'ultima pagina di copertina è diversa, manca la consueta, ironica, osservazione circa la fantascientifica caratteristica di un formaggio. Si tratta di un messaggio che meritava uno spazio privilegiato. Guardatelo e fatevi sotto.

Mi si permetta di ringraziare tutti i collaboratori che in tempi vacanzieri e torridi hanno con scrupolo fatto giungere i loro contributi. E' stata una ventata d'aria fresca in questa chiusura di giornale meteorologicamente infuocata.

Selvi, Enrico Surra, Roberta Terrigno, Guido Tallone, Domenico Villani e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

In copertina: "Cardinale", elaborazione casearia di Andrea Magi

Informa

Magazine di cultura casearia

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

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

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Sara Albano, Gianni Audisio, Hansi Baumgartner, Alan Bertolini, Franco Biraghi, Renato Brancaloni, Emilia Brezzo, Margherita Caccamo, Vittorio Camilla, Jole Caramello, Cinzia Caggia, Alessandro Carpenedo, Beppe Casolo, Giovanni Cifrodelli, Riccardo Collu, Fiorenzo Cravetto, Roberta D'Andrea, Carlo Fiori, Flavio Di Gregorio, Paola Geninatti, Roberta Ghiglietti, Fiorenzo Giolito, Giuseppe Licita, Antonio Lodedo, Andrea Magi, Guido Mangione, Maurizio Mazzarella, Gabriele Merlo, Corrado Olocco, Maurizio Orrù, Pietro Pappalardo, Valeria Pelle, Rossella Poggesi, Marco Quasimodo, Paolo Rambelli, Elio Ragazzoni, Maria Sarnataro, Alice Sattanino, Matteo

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

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

Il cataclisma di maggio ha devastato un territorio tra i più produttivi d'Italia provocando danni immensi. Sos alle istituzioni: aiutateci a ripartire

L'alluvione ha colpito l'area dai Colli Bolognesi alla Riviera Adriatica, martoriando le province di Forlì-Cesena e Ravenna



La Romagna ferita ha voglia di ripresa

di Fiorenzo Cravetto e Elio Ragazzoni

Romagna mia Romagna in fiore... Cantano i volontari mentre spalano il fango. Mescolati agli uomini della Protezione civile ci sono i ventenni figli dell'Italia sana, accorsi a dare un mano. Dai balconi famigliole riunite applaudono. I vecchi hanno gli occhi umidi, rispondono all'inno di Casadei inghiottendo le lacrime. A vedere in tv la devastazione crudele dell'alluvione e la generosa e imponente mobilitazione di soccorritori il pensiero corre alla Firenze del novembre 1966. Ma qui è peggio. Qui nella Romagna in fiore a metà maggio 2023 è avvenuto un cataclisma biblico. Tra i colli bolognesi e la riviera adriatica, una massa d'acqua spaventosa ha sfondato pianura e Appennino, recando ferite profonde a città paesi strade fabbriche colture frutteti valli bricchi case stalle.

Giornali e tv rilanciano il tweet accorato di Laura Pausini: «Sono molto in ansia per la mia regione, per la mia famiglia, tutti i miei amici che vivono lì e i miei concittadini. In questo momento la situazione meteo sta colpendo in modo violento anche Solarolo, Castelbolognese, Faenza e Forlì (dove vivono i miei famigliari alcuni dei quali evacuati). A nome di tutti i cittadini - scrive la cantante - chiedo alle istituzioni italiane la massima attenzione per il popolo emiliano-romagnolo, da sempre forte e reattivo, ma che oggi ha proprio bisogno di sostegno».

Da Bruxelles arriva la presidente della commissione europea Ursula Von der Leyen. Con la premier Giorgia Meloni e il presidente della Regione

Stefano Bonaccini sorvola in elicottero i territori alluvionati: Conselice, Lavezzola, Ravenna, Bagnacavallo, Lugo, Faenza, Castel Bolognese, Casola Valsenio, Modigliana, Forlì. Poi incontra i giornalisti a Cesena. «Sono sconvolta ma vedo una popolazione che reagisce ed è pronta a rialzarsi e a ricostruire. Il messaggio che sono venuta a portare è che l'Europa è con voi».

Un evento mai registrato prima in Italia, dice Bonaccini quando è possibile quantificare il disastro. Il bilancio diventa sanguinoso contando i 16 morti, le migliaia di persone che si sono salvate ma subendo lo scorcio di ferite fisiche e morali, gli sfollati che erano 23 mila alla prima conta e sono diventati almeno 36 mila.

La Ferrari apre la gara degli aiuti: stanza subito un milione di euro.

Il governo nomina il generale Francesco Paolo Figliuolo commissario straordinario.

I NUMERI DEL DISASTRO

In veste di reporter di InForma siamo a Faenza, a portare la solidarietà dell'Onaf, mentre Bonaccini legge le cifre della tragedia. Un mese dopo, uscendo dall'autostrada, è ancora il fetore sprigionato dagli ammassi di detriti a spiegare meglio di ogni parola quello che è capitato.

Oltre 4,5 miliardi di metri cubi d'acqua sono caduti su un territorio di 16 mila km quadrati. Cento i Comuni coinvolti dai dissesti, 23 fiumi e fiumicci esondati mentre altri 13 hanno superato il massimo livello di allarme. Migliaia le frane aperte, 380 le principali che hanno lacerato la chiostra collinare. Trenta centri abitati rimangono isolati, e sono un

centinaio le scuole allagate o irraggiungibili a causa di smottamenti.

Un bollettino di guerra. Sono 544 le strade fra comunali e provinciali chiuse completamente. Quasi la metà dei danni quantificati in 9 miliardi riguarda fiumi, strade, infrastrutture pubbliche. Solo per ripristinare alla bell'e meglio la viabilità in tutta la regione la spesa è di un miliardo. Apriamo il libro dell'economia locale. Dalle prime stime sono più di 14 mila le imprese (su un totale di 130 mila) toccate dal disastro. Occorrono 1 miliardo e 200 milioni di euro per riparare i guai più grossi.

A subire i danni maggiori è stato il settore agricolo, che annovera 21 mila aziende e allevamenti e oltre 40 mila addetti. Si tratta di una delle aree più forti dell'agroalimentare nazionale: da sola la Romagna vale il 30% dell'ortofrutta e la regione rappresenta un sesto delle produzioni lattiero-casearie.

Acqua fango e argilla hanno coperto oltre centomila ettari coltivati, e un pesante strato di limo e sabbia ha distrutto i raccolti. Sulle colline, le mille frane attive hanno distrutto i terreni agricoli: interi vigneti ed uliveti sono stati trascinati a valle. Ci vorranno 4-5 anni per rimediare.

La stima di Confagricoltura Emilia-Romagna è fino a 6 mila euro a ettaro di danni per i seminativi (grano, orzo, mais, soia, girasole, erba medica, colture orticole e sementiere) e 32 mila euro a ettaro per frutteti, vigneti e uliveti, inclusi raccolti persi e costo dei reimpianti. Il calcolo non comprende però le ripercussioni su scorte, strutture, macchinari e neanche

Segue a pagina 8



Lugo alluvionata. In alto frane a Brisighella Sotto, Meloni, Von der Leyen e Bonaccini in volo sulla pianura sommersa dall'acqua



Roncofreddo, la testimonianza di Brancaleoni Il ruggito del Rubicone

di Renato Brancaleoni

Era il martedì 16 maggio quando mia figlia Anna verso le 12 mi invia la foto di un fosso rigurgitante di acqua che violentemente correva a valle. Testualmente mi scrisse: «Vengo a casa perché tanta acqua fa paura!». Era solo l'inizio di quella odissea che purtroppo ha colpito la Romagna. Per svariati giorni abbiamo visto immagini di infinite distese di acqua. Erano i campi allagati del basso territorio della provincia di Forlì-Cesena e Ravenna. Danni e lutti hanno colpito tutti indifferentemente. Ma mentre guardavamo la Bassa (come noi dell'Appennino usiamo chiamarla) sofferente e in difficoltà, c'erano le realtà collinari e di montagna che soffrivano in eroico silenzio i danni, gli isolamenti e i lutti.

Infatti tutta l'acqua che vedevamo stagnante nelle zone interne dove aveva fatto veramente danni enormi: strade sparite, inghiottite nei fondovalle, paesi e borghi isolati, frane di dimensioni ciclopiche che hanno cambiato i profili dell'entroterra di Romagna.

Quel fosso di acqua che aveva spaventato mia figlia era l'inizio del tutto, ha continuato a piovere a secchiate e il grosso della precipitazione è stato nella notte tra il 16 e il 17. Alle due io e mia moglie siamo stati sve-

gliati da un rumore impressionante che viaggiava nell'aria... era il ruggito del Rubicone, un ruscello che non esiste e che nel momento in cui scriviamo (27 luglio) è un rigagnolo.

L'intensità di quel ruggito non faceva presagire niente di buono. Al mattino il paese di Roncofreddo era isolato, strada interrotta verso la via Emilia e strada interrotta verso la montagna. Piano piano abbiamo visto delinearsi l'entità del dramma e la cosa ci ha colpito ancor di più quando i carabinieri del luogo segnalavano la sparizione di un tratto di strada che porta a Ciola Araldi, borgo medioevale dove vivono due famiglie di pastori che con i loro mille capi circa producono latte e formaggi.

Il loro isolamento forzoso gli impediva di portare il latte alla centrale e di andare ai mercati a vendere i loro formaggi che peraltro non potevano fare per mancanza di corrente elettrica. Ed erano senza approvvigionamenti per alimentare le bestie.

Il primo intervento in extremis è stato della Protezione civile e dei vigili del fuoco che hanno rifornito con un elicottero tutto ciò di cui abbisognavano e intanto ogni giorno venivano buttati circa 50 quintali di latte.

Le condizioni delle famiglie erano disperate e qui la solidarietà ha prodotto i suoi effetti. Il 21 luglio hanno ripreso a fare i mercati coi loro furgoncini e nel frattempo generose donazioni (di cui tante dal Piemonte) hanno ridato respiro alla comunità dei pastori. Ancora oggi li sosteniamo con orzo, favino e mangimi.



Segue da pagina 6

Voglia di ripresa



• Le saline di Cervia non esistono più

le anticipazioni di liquidità finalizzate a far ripartire l'attività. Da rilevare inoltre la sospensione delle operazioni colturali, tra cui i trapianti del pomodoro da industria, l'impossibilità a effettuare i trattamenti fitosanitari che aumenterà il rischio di fitopatie e la mancanza di foraggio per l'alimentazione delle bovine da latte.

Incalcolabili i costi per far fronte alle frane in montagna e in collina. Servono centinaia di migliaia di euro ad azienda per il ripristino e la messa in sicurezza nei paesi massacrati dai dissesti. Si tratta di oltre mille ettari coltivati nel territorio che si estende dalla Romagna Faentina (Faenza, Castel Bolognese, Solarolo, Brisighella, Casola Valsenio e Riolo Terme), a Modigliana, Dovadola e Predappio (Forlì-Cesena), un'area prevalentemente frutticola, vitivinicola e olivicola. Si registrano smottamenti in Appennino anche nelle province di Modena, Bologna e Imola, nella valle del Santerno.

Anche se in modi diversi, la produzione agricola di una delle aree più ricche del Paese impiegherà anni per risollevarsi.

Come già detto, nelle aree interne sono le frane ad avere martoriato un territorio tappezzato di vigneti, prati e castagneti. Molti viticoltori hanno perso i vigneti oppure non possono accedervi per curarli. Decine di allevatori hanno liberato gli animali perché era impossibile nutrirli. Gli apicoltori hanno perso le loro api, morte perché non si sono potute alimentare o perché le arnie sono state trascinate via dagli smottamenti: un grave danno in prospettiva per le produzioni apistiche e per l'impollinazione delle colture agricole. In pianura invece è la frutticoltura a subire i colpi maggiori, la coltura di fango ha asfissiato le piante e sfigurato i terreni.

A Cervia, le saline del Presidio non esistono più. Montagne di prezioso sale accumulate nelle scorse stagioni si sono disciolte.

di Roberta Terrigno

I numeri non sono definitivi, la conta dei danni ancora provvisoria, l'alluvione in Romagna dopo due mesi non è un evento da poter archiviare.

Sono state oltre cinquemila le aziende agricole con serre, vivai e stalle finite sott'acqua in poche ore. Agricoltori e allevatori che a rischio della vita sono rimasti accanto ai loro animali per curarli nei momenti più critici. Nonostante questo, molti caseifici non hanno potuto lavorare il latte raccolto perché non caseificabile a causa dello stress subito dagli animali in quei terribili giorni. Oltre ai danni portati dalle esondazioni dei fiumi, sono stati incalcolabili quelli indiretti che molti caseifici hanno subito e stanno ancora pagando.

Un esempio fra tanti è stato quello delle 350 vacche da latte biologico della Cooperativa agricola braccianti Massari a Conselice, nel ravennate, che rischiavano di morire di fame. L'aiuto, sotto forma di 1.500 quintali di fieno e paglia è arrivato dal Caseificio 4 Madonne di Modena. I soci della cooperativa emiliana hanno attraversato la via Emilia trasportando circa 300 rotoballe



accompagnate da uno striscione: "Romagna chiama, Emilia risponde. Caseificio 4 Madonne", dimostrando coesione e solidarietà in un momento così difficile.

Tanti caseifici aziendali sono riusciti a sfamare gli animali per oltre un mese solamente grazie all'intervento degli elicotteri che trasportavano balle di fieno in zone rimaste completamente isolate a causa delle piogge torrenziali e delle conseguenze catastrofiche sul sistema viario.

Abbiamo contattato alcuni caseifici, situati in pianura o in zone collinari delle province di Ravenna e di Forlì-Cesena, per avere uno spaccato da diversi punti di vista sulla situazione attuale, i quali ci hanno segnalato criticità inimmaginabili.

Apparentemente la vita e la produzione sono riprese come prima della calamità naturale, ma, appunto, solo in apparenza.

Tutto ciò che è successo continua ad avere strascichi pesanti ancora oggi, a partire dalla mancanza di scorte di fieno, visti i danni dei campi che si sono ripercosse su quantità e qualità, penalizzando doppiamente le tante aziende che lo autoproducono.

Nei giorni dell'emergenza il latte prodotto è stato in gran parte smaltito, perché la mancanza di corrente elettrica e soprattutto di acqua non permetteva di lavorarlo.



L'impatto su latte e formaggi



• Anche molti giovani tra i soccorritori. Intensa l'opera a favore delle aziende agricole isolate

Il prodotto fresco, quello che dà anche un ritorno economico più immediato ai caseifici, non è stato messo in produzione per almeno 15/20 giorni in seguito all'alluvione.

Chi ha provato a lavorare il latte per il prodotto da stagionare, lamenta ora che le condizioni non ottimali in cui si è stati costretti a trasformare in quei giorni, si ripercuotono sulle forme che presentano spesso difetti e quindi non sono vendibili. I mercati settimanali, che sono il canale di vendita preferito per tante piccole aziende agricole con

caseificio, sono stati sospesi e ancora oggi parteciparvi in zone alluvionate vuol dire scontare le difficoltà di tante persone rimaste senza casa o con problemi economici importanti a seguito degli eventi.

Una delle particolarità della lavorazione casearia romagnola è l'utilizzo di acqua termale dello stabilimento di Fratta Terme e del Sale Dolce di Cervia, per la produzione di ricotta e Squacquerone di Romagna Dop. Entrambe queste attività sono state sommerse dall'acqua ed i tempi di ripristino



si prevedono lunghissimi. La conseguenza è che diversi caseifici hanno dovuto sostituire i packaging, buttando via quelli attualmente in stock, e modificare tutta la comunicazione improntata ad un prodotto artigianale 100% made in Romagna. La produzione di ricotta con l'acqua termale da latte intero e non da siero, è una consolidata tradizione della provincia di Forlì-Cesena, così come l'utilizzo del Sale Dolce di Cervia, ricco di oligoelementi, per conferire salinità allo Squacquerone di Romagna Dop.

MAZZATA SULLA ZOOTECCIA

L'alluvione in Emilia Romagna ha colpito pesantemente la filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp. Lo sconquasso ha mandato in tilt la logistica che lega i produttori ai laboratori di sezionamento e alle macellerie. Il presidente del Consorzio di tutela Stefano Mengoli ha chiesto aiuto alle istituzioni: «Le conseguenze di questa calamità naturale mettono in luce la vulnerabilità delle attività agricole e zootecniche di fronte a eventi imprevedibili. È fondamentale che le autorità competenti si uniscano per fornire un supporto concreto alle aziende».

L'Associazione regionale allevatori dell'Emilia Romagna ha dato il via all'iniziativa "Solidarietà sopravvivenza animali da reddito", in accordo con la Regione e la Protezione civile, che prevede la

fornitura di fieno, paglia e mangimi agli allevatori rimasti senza scorte. Gli alimenti zootecnici per tutta l'estate sono stati recapitati alle stalle con camion e, laddove la viabilità resta precaria, anche con l'elicottero.

In pieno luglio, a due mesi dalle inondazioni, Riccardo Severi direttore di Aife (la filiera dei foraggi) spiega che lo sforzo iniziato a maggio non è ancora terminato e chissà per quanto tempo ancora proseguirà. «Negli areali di pianura si stima un ammanco di prodotto intorno ai 2 mila ettari. Diverso il ragionamento se pensiamo alle zone di collina, dove i campi non sono ancora praticabili, tanto meno raggiungibili e le verifiche sulle condizioni in cui versano al momento non sono possibili».

Un'altra voce in tema è quella di Daniele Betti della cooperativa Sopred di Campiano (Ravenna):

«L'alluvione ha compromesso lo standard qualitativo del foraggio cui eravamo abituati. Fortuna vuole che abbiamo anticipato il primo taglio ad aprile mettendo, è il caso di dirlo, buon fieno in cascina». Poi la parola spetta di diritto a Fabrizio Galavotti, presidente di Cab Terra. Per evitare che l'alluvione travolgesse Ravenna ha deciso senza esitazione che le acque inondassero 600 ettari di terreni coltivati dai soci. La stampa nazionale lo ha eletto a "eroe", definizione che lui ha rispedito al mittente. «Gli eroi sono altri, ho fatto quello che era giusto fare per impedire una tragedia ancora peggiore di quella che la Romagna già stava vivendo. Grazie alla nostra esperienza e all'intervento di un docente dell'Università di Parma specializzato in queste situazioni stiamo effettuando verifiche e campionamenti per stabilire le condizioni del terreno in vista delle semine future. I risultati ci indirizzeranno

verso le soluzioni migliori da prendere. Poteva andare peggio? Certamente sì, e nonostante una situazione drammatica sotto molti punti di vista personalmente sono convinto che ci riprenderemo». Sottolinea Antonio Rossi presidente della coop Apros, 500 soci: «Gli agricoltori resistono, è nel loro Dna». Resistere e ripartire. Alla Centrale del latte di Cesena la produzione non si è mai fermata. Il direttore Daniele Bazzocchi: «Seppure in emergenza abbiamo fornito latte, formaggi e vaschette di cibo agli sfollati e ai soccorritori. Il problema principale è il conferimento, la raccolta del latte è precaria soprattutto per chi ha le stalle in collina. I nostri automezzi hanno dovuto fare i salti mortali per raggiungerle, e in qualche modo ci siamo sempre riusciti».

Segue a pagina 10

SPADONI orgoglio romagnolo

Da sinistra il responsabile commerciale Massimo Giovagnoli, e di produzione Carmine Maurizio ed il casaro Massimo Matteo delle Officine Gastronomiche Spadoni Sotto prosciutto crudo di Mora Romagnola



Gli Spadoni sono una famiglia, pietra miliare della gastronomia romagnola. Producono farina, formaggi, salumi e birra. Ma c'è qualcosa in più, se non bastasse. Hanno l'entusiasmo, la professionalità ed uno spirito di accoglienza che solo la Romagna porta nell'anima. Li abbiamo conosciuti a Faenza in uno dei loro locali che è una poesia di gusto, in tutti i sensi.

L'ambiente, immenso, pare raccolto, la cucina è a vista, le proposte, precise e invitanti, sono il frutto di una tradizione conservata con cura e servita con amicizia. I locali sono ricavati dalla struttura di una antica seteria e tutto sommato non sono troppo cambiate le cose, qui si tesse la stoffa del trovarsi insieme con gioia e golosa sapienza. «Con l'alluvione abbiamo avuto ingenti danni al Molino Spadoni a Coccolia ma non abbiamo avuto danni ai nostri impianti caseari - dice Beatrice Bassi, delegata cda Spadoni Spa -. Inoltre, abbiamo avuto migliaia di disdette ai ristoranti, il caseificio che non riceveva più latte ed una serie di difficoltà che avrebbero potuto anche piegarci in due». Non è successo, gli Spadoni, nel disastro generale hanno ristabilito, da subito, la normalità.

Il caseificio è a Brisighella, pochi chilometri di distanza, in collina. Qui tutto è ricominciato, con costanza ed



impegno.

Il direttore ci accoglie parlando subito di ciò che si produce e la fa da padrone lo Squacquerone di Romagna, il formaggio fresco che si "lascia andare", conubio perfetto con la piadina, che qui si cuoce un poco più spessotta.

E poi via così, Raviglioli e Stracchini, Caciotte fresche dall'anima dolce e cremosa e Ricotte infornate che qui chiamano "Riricotte", con il loro lieve sentore di caramello. Per poi arrivare al pecorino di Brisighella a latte crudo stagionato, dalle leggere venature piccanti, avvolto talvolta ne fieno per aggiungere profumi d'erbe e di fiori.

Poco lontano riposano guanciali e prosciutti di Mora Romagnola, suino autoctono allevato allo stato semibrado, sino a pochi anni fa in odore di estinzione, insieme a salumi che profumano di buonissimo. Sembra il paese del Bengodi.

Tutto intorno le strade non ci sono più, comincia da qui il senso del disastro che da lontano sembra solo una macchia marrone ed invece è una frana immensa. L'alluvione c'è stata ed il disagio continua.

Quel velo di angoscia che passa negli occhi degli amici casari a parlarne non è solo un ricordo. E' l'impegno a lavorare per ricostruire.

sott'acqua avevano altro a cui pensare.

La catena di frane con il conseguente blocco delle strade ha fatto il resto. Osserva Sara Vespignani titolare con il compagno Luca Bosi dell'agriturismo Corte San Ruffillo di Dovadola: «Abbiamo avuto un sacco di disdette. Ha vinto la paura anche se nel frattempo molti collegamenti sono ripresi».

Una fotografia desolante che trova conferma nella valle del Tramazzo-Marzeno, dove il turismo collinare era fiorente. Racconta sconcolato Gilberto Rabiti, titolare dell'agriturismo Ridiano di Tredozio: «Siamo stati fermi un mese e non sappiamo neppure quando riprenderemo a pieno l'attività. Abbiamo perso le feste di quattro cresime e i nostri clienti abituali hanno cancellato le prenotazioni. La strada provinciale 20 Tredozio-Faenza è stata parzialmente riaperta. Ma quanto tempo ci vorrà per renderla sicura e scorrevole?».

Segue da pagina 9

Romagna ferita

Quale impatto ha avuto l'alluvione sul settore del turismo? Prima di quell'evento catastrofico, le previsioni erano radiose: più 30 per cento di prenotazioni rispetto al 2022. Invece è arrivata la botta. A Rimini e dintorni oltre la metà degli alberghi sotto il 60 per cento di riempimento nel mese di giugno. La stagione balneare si è ripresa a luglio e con più vigore in agosto, ma su cifre ben distanti dalle aspettative.

Secondo l'assessore al Turismo dell'Emilia Romagna, Andrea Corsini, «ci sono state indicazioni da parte del governo tedesco di non venire in vacanza da noi e questo ha avuto un peso importante, purtroppo». A compensare in parte il drastico calo delle presenze straniere hanno provveduto

gli italiani, anche gruppi di anziani che hanno aderito all'invito degli albergatori di venire sulla costa adriatica. Una compensazione che tuttavia risente della crisi economica, che tra inflazione e rincari ha costretto le famiglie a tirare la cinghia e a limare le spese.

Dice Gianni De Lorenzo, operatore turistico a Lido Adriano nel Ravennate: «E' un anno strano, senza precedenti. Speravamo fosse l'estate della ripresa, invece dovremo aspettare la prossima».

Un prezzo maggiore lo hanno pagato le strutture agrituristiche dell'Appennino. Le feste di comunione e cresime, prenotate le domeniche di maggio e le prime di giugno, sono saltate tutte. Inoltre, moltissimi clienti hanno disdetto le prenotazioni nei weekend, perché abitano a Ravenna, Faenza, Forlì e Cesena. Un mercato interno che è venuto quasi del tutto a mancare. Ben comprensibile: le decine di migliaia di cittadini che si sono trovate le case

di Roberta Ghiglietti

Marketing aggressivo e indiscriminato, turismo di massa e "grandi numeri". Queste erano le parole d'ordine che fino a poco tempo fa caratterizzavano la promozione turistica di un territorio, finalizzata ad incrementare il fatturato, piuttosto che a creare valore nel tempo. Il risultato è ben noto: turismo "mordi e fuggi", terre depauperate ed un'esperienza tutt'altro che autentica e reale.

Qualcosa però è cambiato. Negli ultimi anni i territori, intesi sia come retroterra culturale, sia come zone lontane dal caos cittadino, ricche di tradizioni e di prodotti spesso dimenticati, sono tornati sotto i riflettori, in un'ottica nuova e di riscoperta. Si sviluppa, così, la promozione del territorio e del suo patrimonio tangibile ed intangibile attraverso la cosiddetta valorizzazione territoriale. In poche parole, un processo di comunicazione su più livelli (che strizza l'occhio anche al web), volto ad enfatizzare tutto ciò che è espressione ed identità di un territorio: cibo, vino, abitudini, usi e costumi, valori e stile di vita.

La valorizzazione territoriale si concretizza in un'offerta di esperienze dirette di vario genere, il cui scopo principale è quello di regalare emozioni, riavvicinare le persone alla terra ed alle sue ricchezze, ma anche diffondere cultura, facendo in modo che il bagaglio del viaggiatore (e non più il turista) sia pieno di impressioni durature. Fioriscono, così, attività immersive ed autentiche a contatto con la natura e con la realtà locale e cresce l'attenzione verso tutti i luoghi di produzione alimentare, tra cui malghe e caseifici sono in prima linea.

Il file rouge è adesso cultura, esperienza, condivisione... e anche degustazione!

Quando la valorizzazione fa rima con gusto

Non c'è formaggio senza territorio e non c'è territorio senza un formaggio che lo identifichi. I prodotti dell'arte casearia sono, infatti, al contempo, scrigno di conoscenza, sapori e tradizioni legate alla territorialità, ma anche una potente attrattiva turistica. Sono lo specchio dell'area geografica in cui vengono prodotti ed al contempo incrementano il valore stesso del territorio di cui sono espressione culinaria e storica. Dalla pianura alla montagna, molti paesi e borghi stanno vivendo una rivoluzione turistica legata in particolare modo ai propri formaggi tipici.

Branzi e Silter sono due esempi illustri di due territori, Bergamo e Brescia, non a caso Città della Cultura 2023. Il Formaggio Branzi è legato visceralmente al suo territorio di origine, prende il nome proprio dall'omonimo paese dell'Alta Valle Brembana, incastonato nelle Orobie Bergamasche. È uno dei formaggi più antichi e tipici di questa zona e viene tuttora realizzato con latte intero di vacca, secondo tradizione, nei paesi di Branzi, Foppolo e Carona. Le montagne orobiche, da sempre destinazione sciistica e di sport invernali, si stanno facendo portavoce di un nuovo modo di concepire il turismo: lento, lontano dalla massa e a contatto con la storia. Le presenze di turisti raddoppiano di anno in anno, attratti dalla scoperta



Città della Cultura, dove il formaggio racconta il territorio

del Branzi, dalla cucina tipica e dalle tradizioni locali, che ben si abbinano a sport ed attività all'aperto.

Il Formaggio Silter, eccellenza delle valli bresciane, viene, invece, prodotto in Val Camonica e nel Sebino bresciano, con latte crudo, di vacche bruno alpine e da una quota di pezzate rosse e grigio alpine. Il suo nome, di origine celtica, indica il locale di stagionatura del formaggio, la grotta (shilter). Proprio il fascino antico di questo prodotto ed i suoi aromi ricchi di storia fungono da calamita per gli amanti dell'ambiente montano e di tutte le prelibatezze ad esso legate. Nasce così un progetto denominato "La Via del" o "dei Silter": un itinerario escursionistico di ben 70 km, che si snoda tra la bassa Valle Camonica e la Valtrompia, con l'obiettivo di valorizzare gli alpeggi e le malghe presenti sul territorio montano bresciano, insieme ai anche i suoi aspetti naturalistici e storici. La lenta stagionatura di questo formaggio si abbina perfettamente al cammino lento e contemplativo di questo percorso, che attira un pubblico sempre più vasto e di ogni età.

Conoscere un territorio significa viverlo in ogni suo

aspetto ed assaporarlo attraverso i suoi formaggi, in un'esperienza multisensoriale e a ritmo lento. In tutto questo le associazioni, come Onaf, hanno un ruolo fondamentale.

Associazionismo, nuovo modo di fare cultura

La comunità e le associazioni, che nascono ed affondano radici nel territorio, sono il primo attore della sua promozione e valorizzazione. Esse ne conoscono gli aspetti più intimi e talvolta dimenticati, le vicende storiche, artistiche e sociali e sono parte integrante della vita del luogo. Con questa premessa verrebbe da dire che niente e nessuno possa scalfire tale posizione e, invece, proprio negli ultimi anni si assiste ad una fase di stallo, per non dire crisi, dell'associazionismo, soprattutto in termini di impegno attivo. I motivi sono i più vari e disparati. Il cosiddetto gap generazionale ha un ruolo di non poco conto: manca un effettivo passaggio di testimone che tramandi la passione, oltre che conoscenza e saperi, alle nuove generazioni. Senza contare che molte associazioni faticano a comprendere le esigenze di un pubblico sempre più attento ed esigente. Quel che è certo è che per cambiare lo stato delle cose bisogna riavvicinare e coinvolgere locali e "non" nel processo stesso di valorizzazione del territorio. Cos'è e cosa può essere l'associazionismo oggi? Prima di tutto essere il motore stesso del cambiamento, dando voce ed espressione ad un tessuto socioeconomico in continua e rapida evoluzione. Fare rete ed agire in sinergia, cooperando con tutti gli attori ed i portatori di interesse che compongono la realtà territoriale, ma soprattutto coinvolgere attivamente gli associati anche nelle fasi decisionali. Infine, essere portavoce di un nuovo modo di fare cultura e tramandare conoscenze, arti e saperi anche attraverso la valorizzazione dell'arte casearia.



Denominazione di origine
e marchi collettivi

Il caso Raschera

di Vittorio Camilla

A volte sembra banale chiedersi se alcuni formaggi siano vere e proprie denominazioni di origine o semplicemente dei marchi collettivi. Per rispondere occorrerebbe avere chiara quale sia la loro differenza e probabilmente la risposta cade nel difficile; ma proprio per tale motivo sorgono conflitti di interesse in questo settore. Su queste differenze annoveriamo vari trattati, purtroppo negletti.

Orbene, per semplificare, occorre sapere che la regolamentazione dei marchi collettivi prevede solo la definizione delle attività umane della produzione, mentre le denominazioni di origine prevedono oltre alla regolamentazione dei fattori umani, anche la regolamentazione dei fattori naturali della produzione.

Il degustatore Onaf a volte è indotto a chiedersi se i fattori naturali della produzione siano effettivamente presenti nella regolamentazione di tutti i formaggi. La domanda non è retorica perché la scienza agronomica ha ben dimostrato che la stessa attività agricola espletata in luoghi diversi produce prodotti completamente dissimili. Così, ad esempio, se si applica la medesima tecnologia di produzione del "Barolo" in tutta la provincia di Cuneo ottengo il Barolo? Assolutamente no! E se a Barolo utilizzo la medesima tecnologia dello Champagne ottengo lo stesso prodotto? Assolutamente no! Entrambi sono nomi geografici che identificano un territorio ben preciso che connatura la loro area di produzione ed è assolutamente vietato denominare un prodotto non proveniente da quel territorio con quel nome geografico.

Questo principio è universalmente riconosciuto, richiesto dalla norma europea ed a livello internazionale sancito anche dagli accordi Trip's che proteggono la proprietà intellettuale. La proprietà intellettuale non si compra: è il diritto naturale di tutti coloro che identificano quell'ambiente. Invece un marchio, un marchio collettivo è di proprietà del primo che lo registra ed è caduco, se non viene rinnovato; non deve avere un nome geografico che

crea confusione con la denominazione di origine ma di fantasia.

Tornando al settore dei formaggi, è attuale la polemica insorta al riguardo del Raschera. Ma il termine Raschera è un nome geografico? Certamente. Infatti è riferito ad un lago alpino situato a quota 2108 metri. Identifica una precisa zona geografica di alpeggio bovino, storicamente nota per la caratterizzazione della sua produzione casearia. Il disciplinare di produzione individua all'art. 6 il legame con l'ambiente. Ciò significa che i bovini debbono cibarsi con quel foraggio fresco o essiccato e vivere in quell'ambiente. Tuttavia all'art. 3 si autorizza la produzione a tutta la provincia di Cuneo relegando la caratterizzazione dell'origine geografica alla sola terminologia "Alpeggio".

Tenuto conto che la provincia di Cuneo, come estensione territoriale è più ampia dell'intera Regione Liguria, appare evidente che il termine geografico Raschera al di fuori dei territori definiti "alpeggio" sia stato usurpato come marchio collettivo che crea grave confusione con la effettiva denominazione d'origine. Occorre considerare che la normativa di riferimento concede ai legittimi operatori che effettuano le attività umane, nel territorio di riferimento, il diritto di stabilire esattamente i confini oltre i quali i fattori naturali



non sono più rispettati. Nel paragone precedente del "Barolo"

se alcuno volesse ampliare la zona di produzione a tutta la provincia di Cuneo ci sarebbe una vera insurrezione dei produttori attuali. Nel caso del "Raschera" sarebbe utile sapere se, chi ha proposto l'allargamento della zona di produzione a tutta la provincia di Cuneo, ha rappresentato l'attività produttiva sita nella zona d'origine, titolare del diritto di decidere. Sembra strano che i legittimi titolari dell'Alpe Raschera abbiano potuto acconsentire a questa usurpazione. Essi, sostanzialmente hanno accettato di convivere con un marchio collettivo che di fatto si avvale dell'introduzione commerciale del nome geografico "Raschera". Dobbiamo constatare che nel disciplinare di produzione, in questo caso, è presente qualche anomalia e qualche omissione.

Inoltre, se esaminiamo la regolamentazione delle attività umane, occorre considerare che la proposta di attuazione della disciplina compete all'intera componente umana che comprende allevatori-produttori di latte, caseificatori, stagionatori. Le varie componenti produttive possono riunirsi in un organismo di tutela della denominazione definito "Consorzio di tutela della denominazione" Questo Organismo interprofessionale può essere autoriz-

Segue a pagina 14

Una modifica del disciplinare accolta a Bruxelles autorizza la produzione a tutta la provincia di Cuneo relegando la caratterizzazione dell'origine geografica alla sola terminologia "Alpeggio". Dietro l'evidente motivazione commerciale il rischio di perdere l'identità di un formaggio nato con una indiscutibile connotazione di territorio

Interviene il presidente del Consorzio di tutela Biraghi: la nostra posizione

di Franco Biraghi

I fatti. Il sindaco di Frabosa Soprana Iole Caramello è ricorso al Tar del Lazio contro la modifica del disciplinare di produzione che estende la zona del Raschera di Pianura al territorio del comune di Villafranca Piemonte senza averne alcuna veste. Il Tar del Lazio le ha dato torto su tutta la linea e contro questa sentenza il Comune di Frabosa, rappresentato dal sindaco, si è appellato al Consiglio di Stato.

I risultati: la fine della collaborazione che durava da tempo ed era volta a sostenere la Raschera d'Alpeggio e il turismo gastronomico del territorio. Le riflessioni: per la sentenza del Consiglio di Stato bisognerà attendere dai tre ai quattro anni e nel frattempo sia il Consorzio che il Comune dovranno sostenere ingenti spese legali distogliendo tempo e risorse dai loro compiti istituzionali.

Sono amareggiato perché dover sprecare tempo e denaro in avvocati quando gli scopi istituzionali del



Consorzio sono la tutela e la promozione del formaggio Raschera Dop non rientra nel mio modo di operare.

Non capisco poi quale legame possa esserci tra il Consorzio del Raschera Dop ed il Comune di Frabosa Soprana in quanto Consorzio e Comune sono due entità diverse con finalità diverse, compiti diversi, sedi in luoghi diversi e nessuno dei due ha la possibilità ed il diritto di interferire nell'operato dell'altro. Negli ultimi tempi la produzione di Raschera di Alpeggio si è quasi azzerata perché senza certezze nessuno è più disposto a fare sacrifici per mungere le vacche sopra i novecento metri di quota.

Conclusioni: il Consorzio ha tra gli scopi la vigilanza sulla filiera del Raschera a tutela dei produttori e dei consumatori e quindi non può che essere irremovibile sul principio che non sia possibile produrre Raschera d'Alpeggio senza disporre di latte prodotto in alpeggio.

IL CASO RASCHERA

Segue da pagina 13

zato a proporre regole di produzione sagge e utili per la denominazione. Una sola categoria professionale può certamente esprimere la propria opinione ma non può accentrare la facoltà di modificare la disciplina. Allo scopo di assicurare l'acquisizione delle proposte di tutte le categorie, anche in fase di modifica del disciplinare, normalmente viene effettuata una "Pubblica Audizione" di tutti gli interessati o, quanto meno, la loro doverosa informazione. Non sappiamo se il livello legislativo di Regione Piemonte e Ministero Agricoltura abbiano o richiesto questo fondamentale iter e abbiano indagato su possibili (probabili) anomalie di disciplina e di procedura, prima dell'invio del dossier a Bruxelles per sancirne l'approvazione.

L'esempio del Raschera sopra esposto evidenzia che spesso nella collettività permane una deleteria confusione tra marchio collettivo e denominazione di origine. Esiste un retaggio del passato quando la regolamentazione dei prodotti faceva prevalente riferimento alle attività umane riferite alla tecnica di produzione, piuttosto che ai fattori naturali dovuti all'ambiente. Già nell'accordo di Stresa si è cercato di porre fine a questa confusione e delineare con maggiore precisione le caratteristiche dell'ambiente

e le sue peculiarità.

In sostanza, un nome geografico consolidato dalla tradizione non può essere utilizzato per designare prodotti derivati anche da altre zone difformi e non aventi le medesime caratteristiche eco-climatiche e pedologiche. Appare pertanto evidente che il termine geografico Raschera non può essere utilizzato per designare prodotti realizzati in altri ambiti territoriali, diversi dall'ambiente montano che connota il termine stesso.

In conclusione dobbiamo constatare che l'equilibrio gestionale di una denominazione di origine, ed in particolare nel settore formaggi, appare talvolta difficile e spesso sbilanciato a danno dell'origine del prodotto.

Come ultima considerazione, si osserva che i formaggi derivati dai piccoli ruminanti (pecore e capre) spesso sono molto più caratteristici perché questi animali prevalentemente si cibano al pascolo con la flora polifita caratteristica dell'ambiente. Anche i bovini in alpeggio o in stabulazione libera nel loro territorio trasmettono al prodotto questo legame. Negli altri casi è ben possibile assicurare il legame con l'ambiente, ma occorrono norme precise, che a volte mancano o sono carenti.

A livello di lealtà di pensiero, che noi perseguiamo, dobbiamo ricercare solo la correttezza applicativa delle varie realtà eco-pedologiche con criterio scientifico; dobbiamo adoperarci affinché il concetto di denominazione di origine non venga affievolito. Solo in tal modo sarà possibile assicurare equo reddito a tutta l'interprofessione produttiva e, soprattutto, salvaguardare il nostro patrimonio caseario che rischia una deleteria banalizzazione e delocalizzazione dai tradizionali siti produttivi. Queste anomalie inducono la progressiva perdita delle specifiche caratteristiche organolettiche dei nostri formaggi e favoriscono la sola omologazione ad un gusto genericamente ed unicamente derivato dalla tecnologia di produzione.



Nessuno dei sindaci e produttori è stato informato della modifica

di Jole Caramello*

La vicenda è iniziata a fine 2019, con la proposta di modifica del Disciplinare di produzione della Dop Raschera, da parte del Consorzio di tutela Raschera Dop.

La zona di produzione della Raschera, cosiddetta "di pianura", è la provincia di Cuneo; in particolare la zona di produzione della Raschera "d'Alpeggio" è ristretta al territorio dei 9 comuni, il cui territorio è situato intorno al lago Raschera (Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Gareggio, Magliano Alpi, Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì).

MOTIVI DEL RICORSO AL TAR DEL LAZIO

Nessuno dei sindaci o dei produttori è stato avvisato di questa iniziativa, benché il Ministero, prima di pubblicarla sulla Gazzetta Ufficiale (il 6 luglio 2020), abbia emanato un decreto in cui rendeva obbligatorio informare i comuni e gli interessati della proposta di modifica. Essendo in periodo Covid infatti non era possibile effettuare la riunione di pubblico accertamento prevista per questo caso.

Nessuno ha ricevuto Pec di informazione sulla modifica, quindi non è stato possibile fare controdeduzioni nei 60 giorni previsti dal decreto (il comune di Frabosa ha richiesto al Consorzio la ricevuta di avvenuta con-

segna della Pec, ma non ha mai ottenuto risposta).

Per quanto riguarda il contenuto della modifica, lascia molto perplessi l'ingresso, tra i comuni produttori della Raschera, di Villafranca Piemonte, in provincia di Torino. Il punto cruciale della modifica è però la restrizione della produzione della Raschera d'Alpeggio da giugno a metà ottobre anche nei caseifici stanziali.

Per definizione il "caseificio stanziale" è paragonato all'alpeggio tutto l'anno, purché si trovi al di sopra dei 900 metri e lavori il latte di animali stanziali, sempre al di sopra di quella altitudine. Si devono seguire determinate regole nell'alimentazione ed il controllo è costante. Ne esistono in molte parti del Piemonte e anche a Frabosa Soprana c'è un caseificio stanziale che produce Raschera d'Alpeggio.

La modifica del Disciplinare ha creato un serio danno alla produzione della Raschera d'Alpeggio, e all'attività degli allevatori che conferivano il latte al caseificio. Il latte per la lavorazione della Raschera d'Alpeggio ha un prezzo che va a compensare il costo elevato dell'alimentazione degli animali in quota. Ovviamente se la produzione viene ridotta ai mesi estivi, cosa faranno del loro latte negli altri mesi? Cambiano alimentazione nel corso dell'anno?

*Sindaco di Frabosa Soprana (Cuneo)



Il primo Festival dei formaggi piemontesi

di Alice Sattanino

CIFRE E CURIOSITÀ

Le delegazioni che hanno collaborato maggiormente all'organizzazione prima e durante lo svolgimento del concorso sono state quelle di Cuneo e di Asti. Il Maestro Assaggiatore che ha "servito" il tavolo della giuria che ha impiegato più tempo per la valutazione, è di Asti: ha mantenuto stoicamente la sua posizione per quasi 6 ore.

Qualche numero: 218 formaggi ricevuti, di cui 5 freschissimi fuori concorso e 4 fuori concorso realizzati dalla scuola di Crodo. Sono stati ricevuti più di 250 kg di formaggi. Nemmeno una briciola è stata sprecata.

12 tavoli giuria per un totale di 60 Maestri Assaggiatori provenienti da tutta Italia (record della maggior distanza vinto dalla Sicilia), 12 Assaggiatori assistenti ai tavoli, più 3 jolly nella sala di assaggio per portare acqua, mele, lavare i coltelli Barbhjt realizzati appositamente per il Festival. Tutti gli altri fuori!

La categoria più numerosa è stata quella degli elaborati, con 23 formaggi. Il produttore più premiato è stato il Caseificio Sepertino di Marene, con 4 medaglie nelle varie categorie.

Il voto più alto è stato 93.99, il più basso 64.38; solo 4 formaggi hanno realizzato meno di 70 punti.

Il 10 ed 11 giugno si è svolto il primo Festival dei Formaggi Piemontesi.

Sabato 10 si sono svolti i tavoli di assaggio presso la sede di Piemonte Latte a Savigliano, mentre domenica 11, in concomitanza con l'Assemblea Nazionale Onaf, si sono tenute le premiazioni presso la sede nazionale Onaf al castello di Grinzane Cavour. Nato dalla precedente esperienza di un concorso di formaggi prodotti in parte del Piemonte, nel 2016, che già aveva riscosso un discreto successo e una buona partecipazione, il Festival vuole riunire le eccellenze produttive piemontesi, Dop e non solo, per dare valore ai territori ed ai loro prodotti.

L'organizzazione è entrata nel vivo a febbraio: tempi brevi, certo sarebbe stato molto impegnativo! Si sono coinvolti subito Delegati, Assaggiatori e Maestri Assaggiatori delle delegazioni piemontesi.

Pier Battaglino, delegato Onaf di Cuneo, ha coordinato il progetto, trovando finanziatori, sponsor, sponsor tecnici a supporto della manifestazione, prima tra tutta la Cooperativa Piemonte Latte che oltre ad aver ospitato le giurie, ha fatto da centro di raccolta dei campioni inviati dai produttori per la valutazione, dedicando una persona a tempo pieno negli ultimi giorni prima del concorso ed il giorno stesso dello svolgimento delle giurie.

Nella fase di ricezione iscrizioni, preparazione, realizzazione del sito, il lavoro

Segue a pagina 16

Il primo festival

Segue da pagina 15

È stato gestito da meno di 5 persone, mentre la settimana precedente ed il giorno del concorso, le delegazioni hanno mandato i rinforzi, arrivando a più di 20 lavoratori nella sola giornata di sabato.

Aspetto molto importante per gli organizzatori, è stato quello di realizzare una manifestazione il più possibile ad impatto zero: sono state utilizzate stoviglie in materiale organico, sia per la degustazione che per il catering, non sono state utilizzate bottiglie di acqua di plastica, bensì depuratori e bottiglie di vetro forniti da uno degli sponsor, così come sono state usate tovaglie in tessuto anziché in materiale usa e getta. Con orgoglio si può dichiarare che di tutta l'immondizia prodotta in quel giorno, i sacchi dell'indifferenziato sono stati solo 2.

Una delle novità presentate al Festival sono le nuovissime polo Onaf, realizzate in bianco o nero, indossate da tutto lo staff; nel giorno di sabato sono state consegnate le prime acquistate attraverso i delegati. I giudici hanno poi indossato durante lo svolgimento dei tavoli tecnici i grembiuli Onaf, contribuendo a colorare uniformemente la sala.

Le giurie si sono svolte con precisione svizzera, iniziando i lavori alle 9:30, dopo un breve saluto delle autorità (Antonello Portera, sindaco di Savigliano e Roberto Morello, presidente della Cooperativa Piemonte latte) ed un brevissimo briefing tecnico tenuto da Enrico Surra, responsabile tecnico delle giurie. Ogni giuria aveva mediamente una ventina di formaggi all'assaggio, alcune avevano più di una categoria, altre una sola ma più numerosa. La giuria più rapida ha ultimato i lavori intono alle 12,30, mentre la più lenta ha chiuso la giornata poco dopo le 15.

Più di un terzo dei formaggi ricevuti erano formaggi a base di latte caprino: i produttori di Roccaverano Dop hanno partecipato in blocco, inviando campioni sia di prodotto fresco che affinato, ma moltissimi sono stati anche gli altri caprini, freschi e stagionati. Come spesso accade in questo tipo di concorsi, la categoria più numerosa è stata quella dei formaggi elaborati, riservando piacevoli sorprese ai giudici che ci hanno lavorato.

Cercando di essere i migliori ospiti possibili, dopo la conclusione delle giurie, dopo il rinfresco, dopo aver salutato i giudici e dopo avere realizzato le foto di ogni singolo formaggio iscritto al concorso in un set fotografico allestito appositamente, il manipolo degli irriducibili ha confezionato, riposto in cella tutti i campioni, radunato i tessili da lavare, sistemato tavoli sedie e addirittura spazzato il pavimento.

Moltissimi i riscontri positivi a caldo durante la manifestazione da parte dei giudici, ma la parte più emozionante è stata la comunicazione telefonica del podio ai produttori, invitandoli il giorno dopo alla premiazione. Molti avevano degli impegni che hanno prontamente cancellato per poter partecipare, alcuni erano fisicamente all'estero ma hanno mandato messaggi di ringraziamento all'organizzazione anche nei giorni successivi, un paio sono scoppiati a piangere per l'emozione, e di riflesso anche lo staff si è emozionato.

Il giorno della premiazione, a Grinzane Cavour, gli ospiti (sia delle delegazioni che i premiati) hanno potuto usufruire del servizio navetta effettuato con due golf cart elettrici, che facevano la spola tra il parcheggio ed il castello, permettendo di ammirare il magnifico paesaggio ad impatto zero. Alla premiazione hanno partecipato tutti gli sponsor e le autorità che hanno così potuto conoscere da vicino le realtà casearie piemontesi, rappresentate per lo più da giovani. Parte dei formaggi non utilizzati per le giurie è stata utilizzata per allestire il rinfresco al termine della premiazione, permettendo a tutti di testare la qualità dei prodotti in concorso. La prima edizione del Festival dei Formaggi Piemontesi ha soddisfatto pubblico ed organizzatori e dai protagonisti, i produttori, si attendono notizie per apportare il prossimo anno margini di miglioramento.



• Cat. Bra duro Dop
Caseificio Sepertino - Marene CN



• Cat. Castelmagno Dop - Soc. Agr. La Bruna - Monterosso Grana CN



• Cat. Elaborati
Le Langhette - Saliceto CN



• Cat. Erborinati - Fattoria Gallina Golosa - Vottignasco CN



• Cat. Freschi di capra presamici
Agr. La Capanna - Busca CN



• Cat. Gorgonzola Dop - Eredi Angelo Baruffaldi - Castellazzo NO



• Cat. Paste molli vaccini o miste
Caseificio Sepertino - Marene CN



• Cat. Roccaverano Dop
Az. agr. Amaltea - Roccaverano AT



• Cat. Semiduri vaccini di fattoria
Az. agr. Burki - Pallanzeno VB



• Cat. Toumin dal Mel
Az. agr. Roggero - Melle CN

Tutti i premiati

Domenica 11 giugno nelle sale del Castello di Grinzane Cavour sono stati premiati i primi 3 classificati per ciascuna delle 19 categorie, per un totale di 57 vincitori, caseifici che hanno visto riconosciuta la qualità del proprio lavoro.

Di seguito i primi tre classificati per ciascuna categoria:

CATEGORIA: Roccaverano Dop

- 1° Az. agr. Az. agr. Amaltea
Roccaverano Dop
- 2° Accusani Nilvana
Roccaverano Dop
- 3° Az. agr. Bricco della croce
Roccaverano Dop

CATEGORIA: Toumin dal Mel

- 1° Az. agr. Roggero
Toumin dal Mel
- 2° Az. agr. Botta
Toumin dal Mel
- 3° Az. agr. Garino Piero Giuseppe
Toumin dal Mel

CATEGORIA: Formaggi Dop semiduri

- 1° Valgrana spa
Toma piemontese Dop
- 2° Caseificio Rabbia
Bra tenero Dop
- 3° Società agricola La Bruna
Toma piemontese Dop

CATEGORIA:

Formaggi freschi di capra presamici

- 1° Agricaseificio La Capanna
Capannotta
- 2° Az. agr. Ravera Maria Teresa
Bucaneve
- 3° Az. agr. Ravera Maria Teresa
Camambrie

CATEGORIA:

Formaggi freschi di capra lattici

- 1° Az. agr. Capre al pascolo
Robiola
- 2° Fattoria Gallina golosa
Muffolato
- 3° Caseificio artigianale Ferrero Fulvio
Fior di capre

CATEGORIA: Raschera Dop

- 1° Cisalpino formaggi spa
Raschera Dop
- 2° Caseificio Rabbia
Raschera Dop due lattini
- 3° Valgrana spa
Raschera Dop

CATEGORIA: Roccaverano Dop affinato

- 1° Abrile Giuseppe
Roccaverano Dop affinato
- 2° Accusani Nilvana
Roccaverano Dop affinato
- 3° La Mascasca
Roccaverano Dop affinato

CATEGORIA: Formaggi di pecora

- 1° La Poiana
Testun di pecora
- 2° Luigi Guffanti 1876 srl
Robiola di pecora
- 3° Bricco della croce
Toma di pecora delle Langhe

CATEGORIA: Formaggi erborinati

- 1° Fattoria Gallina golosa
Blu vej
- 2° Caseificio Sepertino
Parbleau
- 3° Eredi Angelo Baruffaldi
Buon di capra erborinato caprino

CATEGORIA:

Formaggi a pasta molle vaccini o misti

- 1° Caseificio Sepertino
Toma del nonno
- 2° Ugo Prina Mello
Stracchino stagionato
- 3° Valgrana spa
Toma del Marchesato

CATEGORIA: Formaggi stagionati di capra

- 1° Cisalpino formaggi spa
Testun di capra
- 2° Az. agr. Fattoria Biancaneve
Tomini di capra (semiduri)
- 3° Caseificio artigianale Ferrero Fulvio
Dolce capra

CATEGORIA: Formaggi elaborati

- 1° Le Langhette ssa
Tomino di pecora con fiori di lavanda
- 2° Az. agr. Amaltea
Roccaverano Dop in cenere di ginepro
- 3° Caseificio persia
Sola alle erbe

CATEGORIA: Gorgonzola Dop

- 1° Eredi Angelo Baruffaldi
Primula verde gorgonzola piccante
- 2° Latteria sociale di Cameri
Gorgonzola piccante Dop sel. San Lucio
- 3° Eredi Angelo Baruffaldi
L'angelo gorgonzola dolce Dop



CATEGORIA: Bra duro Dop

- 1° Caseificio Sepertino
Bra duro Dop
- 2° Valgrana spa
Bra duro Dop
- 3° Società agricola La Bruna
Bra duro Dop alpeggio

CATEGORIA:

Formaggi semiduri vaccini di caseificio

- 1° Caseificio Rosso
Maccagno
- 2° Caseificio CeiranoVillosio
Toma Montebueno
- 3° Caseificio Rosso
Madama reale

CATEGORIA: Castelmagno Dop

- 1° Società agricola La Bruna
Castelmagno Dop montagna
- 2° Az. agr. Valliera
Castelmagno di alpeggio
- 3° Caseificio Sepertino
Castelmagno di montagna Dop

CATEGORIA: Formaggi duri vaccini

- 1° Valgrana spa
Piemontino
- 2° Caseificio Vincenzo Quaglia
Grana Padano Dop
- 3° Caseificio Fiandino
Kinara

CATEGORIA:

Formaggi freschi vaccini o misti

- 1° Caseificio artigianale Ferrero Fulvio
Robiola contadina
- 2° Cisalpino formaggi spa
Ducato - Tocco tre lattini
- 3° Caseificio San Maurizio
Toma fresca

CATEGORIA:

Formaggi semiduri vaccini di azienda agricola

- 1° Az. agr. Burki
Burki giovane
- 2° Luigi Guffanti 1876 srl
Bettelmatt
- 3° Fattoria Gallina golosa
Toma Martin

Campioni d'Europa

AgenForm riporta in Italia il trofeo Europol



di Emilia Brezzo e Guido Tallone

Il variegato mondo caseario europeo è composto da territorio, animali, casari e formaggi. Alla voce Casare e Casari i singoli Stati hanno visto la nascita di diversi Istituti di istruzione e formazione dedicati al settore. Negli anni '90 alcune di queste scuole, capitanate dalle francesi, hanno dato origine a una associazione denominata Europol e dal 1998 è partito, con cadenza annuale, un Contest Sensoriale (European Sensorial Evaluation Contest), organizzato a seconda delle occasioni, nelle diverse scuole europee. AgenForm-Consortio con la sua sede di Moretta, impegnata nella formazione casearia dal gennaio 1990, è tra le scuole che hanno sempre partecipato attivamente alle iniziative di Europol, organizzandone 2 edizioni (l'ultima nel 2014) e partecipando agli altri incontri tra cui Francia, Olanda, Lettonia, Polonia.

Lo spirito ed i contenuti del Contest Sensoriale

Il concorso è animato dalla enorme importanza degli scambi di conoscenze ed esperienze tra studenti di diversi paesi dell'Unione europea, fattore importante per la "forma mentis" dei futuri tecnici caseari.

Dal punto di vista tecnico si tratta di un contest sensoriale dove due squadre composte ognuna da 3 studenti per scuola, devono assaggiare e compilare una scheda a punteggi relativamente a latte alimentare da bere, burro e 3 formaggi del territorio dove si svolge il concorso. I concorrenti compilano una scheda, dove indicano con un punteggio da 0 a 10 l'intensità dei parametri organolettici percepiti. La stessa viene compilata da una commissione di esperti. Si premia lo studente e la squadra che più si avvicina alla valutazione data dagli esperti.

Gli allievi di AgenForm seguono durante il corso una formazione specifica di analisi sensoriale con il docente Enrico Surra, maestro assaggiatore e docente Onaf. Per la formazione carne, la docente è Chiara Cravero, maestra assaggiatrice e docente Onas.

Quest'anno, a metà maggio, il contest di Europol si è tenuto in Francia presso l'Enilv (École National Industrie Lait et Viande) di La Roche-sur-Foron (Auvergne Rhône-Alpes). I formaggi scelti per la valutazione sensoriale sono stati Emmental de Savoie Igp, Reblochon Dop e Tomme de Savoie Igp.

Hanno partecipato 11 "centri di formazione e istituti" da Francia, Finlandia, Olanda, Polonia, Romania, Spagna e AgenForm per l'Italia.

AgenForm, con gli allievi del corso di "Tecnico specializzato nelle produzioni

Formazione post diploma all'agenzia di Moretta

AgenForm-Consortio è una agenzia di formazione impegnata su diversi settori produttivi. Dal 1990 ha avviato una Formazione post-diploma definita Tecnico Specializzato nelle Produzioni Lattiero-Casearie, della durata di 1200 ore a cui partecipano allieve ed allievi provenienti non solo dalla regione Piemonte. Organizza anche corsi sulla tecnologia casearia "di base" e su specifiche tipologie casearie. Dispone di un "Caseificio didattico" adeguato in superfici ed attrezzature per "formare" sulle diverse categorie di prodotti lattiero-caseari. Dal 1995 si è affiancata la formazione nel settore della trasformazione carni sempre con una Formazione post-diploma Tecnico Specializzato nelle Produzioni Alimentari - Carni e Salumi. La parte pratica si svolge nel Salumificio-Centro Valorizzazioni Carni, che affianca la formazione alla vera e propria produzione con una ampia gamma di prodotti crudi e cotti, sia suini, che ovi-caprini e bovini. Anche in questo settore sono attive delle formazioni specifiche sulle varie tipologie produttive.

lattiero-casearie" (corso di specializzazione post diploma della durata di 1200 ore di formazione di cui 480 di stage) e grazie alla presenza di una allieva del corso Tecnico Specializzato nelle Produzioni Alimentari - Carni e Salumi, distintasi durante il corso, per le sue capacità sensoriali, si è aggiudicato l'ambitissimo trofeo dedicato al migliore team, segno che l'allenamento al riconoscimento sensoriale è stato fatto con attenzione dai nostri docenti Maestri Assaggiatori! In ben 3 delle categorie AgenForm ha conquistato il primo posto e nella quarta categoria il terzo posto. Oltre al successo di squadra i risultati come singoli studenti hanno portato ulteriori 3 medaglie d'oro, 2 medaglie d'argento e 2 medaglie di bronzo portando, il totale, al ragguardevole numero di 12 medaglie totali.

In sostanza, nel settore della formazione lattiero-casearia, l'Italia ha riportato il trofeo europeo entro i propri confini, e lo rimetterà in gioco il prossimo anno in Romania.

La soddisfazione degli allievi e dei docenti AgenForm che hanno accompagnato la compagine in terra cugina, è stato considerevole, per la vittoria e per la



ottima prestazione sensoriale degli studenti, ma anche, permettetelo, per aver sbaragliato i francesi nel loro stesso territorio e sui Loro formaggi.

Al di là del successo ottenuto, il contest diventa importante occasione di confronto e scambio tra gli studenti e gli insegnanti. Durante le giornate dedicate al concorso si sono svolti infatti momenti dedicati a visite di aziende locali, con la finalità di conoscere nuove tecnologie di produzione, momenti di incontro tra gli insegnanti volti all'aggiornamento, momenti di condivisione di prodotti provenienti dai diversi Paesi partecipanti. Tutto ciò è utile a consolidare la rete di amicizia tra le scuole, che permette poi con più facilità di organizzare esperienze formative per i nostri studenti.

Il riscontro mediatico di questa tipologia di concorsi è, ovviamente, lungi dal somigliare ai blasonati concorsi caseari nazionali ed internazionali dove Onaf fa grandi cose, ma, credete, il piacere di vedere studenti di diverse nazioni che si incontrano, "combattono" e si divertono tra di loro è una gran cosa.

Gli allievi AgenForm che hanno partecipato sono:

Daniela Balsamo dal Piemonte (Cuneo); Pietro Dore dalla Sardegna (Sassari); Gabriele Ferrari dalla Lombardia (Bergamo); Agnese Sartore dal Veneto (Vicenza); Jessica Tappo dal Piemonte (Torino); Tommaso Vanzin dal Veneto (Treviso).

Parola alla vincitrice

Daniela Balsamo «Esperienza unica»



Cosa ti ha spinto a partecipare al concorso?

«Devo premettere che la mia presenza è stata accettata a seguito di candidatura valutata dai docenti del corso di Moretta. Detto ciò, mi ha spinto la possibilità di fare una esperienza particolare insieme a molte altre persone che condividono i miei stessi interessi e passioni. Ad esempio ho condiviso con una studentessa finlandese la tecnologia di un nostro formaggio».

Qual è l'aspetto che ti ha colpito di più del Contest Europol?

«Durante le 2 giornate del concorso, le varie scuole partecipanti avevano il compito di presentare un formaggio del loro territorio. La presentazione non doveva seguire i canoni classici scolastici ma avvalersi di modalità interattive e artistiche. Mi è piaciuto molto il diverso modo di approcciarsi dei vari studenti ma sempre con l'intento di far conoscere in modo simpatico un formaggio del proprio Paese. Ad esempio noi abbiamo rappresentato la tecnologia della mozzarella attraverso un video che abbiamo montato, unendo tra loro diversi spezzoni realizzati dai miei compagni di corso durante i rispettivi stage, sulla base sonora di Giochi Jouer ed unendo mimiche per ogni fase produttiva».

Quali tue impressioni sul concorso sensoriale?

«Mi ha colpito la valutazione sensoriale del latte e del burro e debbo dire che non è stato per nulla facile rispondere ai descrittori richiesti dalla scheda. Però ho apprezzato l'inserimento di questi due prodotti lattiero-caseari perché li considero "comuni denominatori" di tutti gli Stati partecipanti. Inoltre l'analisi sensoriale dell'Emmental de Savoie Igp mi ha portata a riconsiderare le qualità organolettiche di questo formaggio che prima non conoscevo particolarmente».

Quindi al ritorno in Italia cosa pensi di esserti portata a casa?

«L'aver vissuto un'esperienza unica e difficilmente ripetibile. L'occasione di aver potuto consolidare i rapporti di amicizia con i miei compagni di corso. La possibilità di aver conosciuto le differenze culturali alimentari casearie europee attraverso la presentazione e degustazione effettuata nella prima serata del concorso e certamente l'orgoglio di aver potuto rappresentare il sistema formativo italiano in Europa».

Alla Scuola Alberghiera di Aviano, in Friuli, l'Associazione d'impresa Fildilat ha voluto promuovere le proprie produzioni casearie attraverso un contest rivolto alle persone comuni cui piace destreggiarsi tra i fornelli



I formaggi in cucina al Palio del Latticino

di Antonio Lodedo

Il mondo dei formaggi è davvero sorprendente e sconfinato. Solo in Italia abbiamo oltre 500 prodotti da latte vaccino, ovino, caprino e bufalino che, freschi o stagionati, soddisfano i nostri palati e stimolano la ricerca dell'abbinamento perfetto con vini, birre, pani, mieli, confetture. Quali assaggiatori di formaggi siamo solitamente impegnati a degustare il formaggio, ad indagarne caratteristiche e peculiarità dal punto di vista visivo, gusto-olfattivo e tattile. Tuttavia, il nostro "oggetto del desiderio" è molto spesso uno degli ingredienti o addirittura l'ingrediente protagonista in un'infinità di preparazioni gastronomiche.

Nello scorso mese di maggio, durante il concorso "il Palio del Latticino" tenutosi presso lo Ial, Scuola Alberghiera di Aviano in Friuli Venezia Giulia, l'Associazione d'impresa Fildilat ha voluto promuovere le proprie produzioni casearie attraverso un contest rivolto alle persone comuni, appassionate di cucina e formaggio,

cui piace destreggiarsi tra fornelli.

Non più quindi il classico tagliere di formaggi da cui servirsi per scegliere, in base al proprio gusto personale, quale acquistare, bensì valutare il formaggio in base al suo impiego in cucina ed alla sua capacità di esprimersi e caratterizzare le preparazioni.

Durante la prima fase del concorso la giuria ha valutato la valorizzazione del formaggio all'interno delle varie ricette unitamente all'utilizzo di ingredienti tipici della regione Friuli Venezia Giulia ma anche l'originalità e la coerenza della ricetta stessa. Nella fase successiva, i finalisti hanno realizzato la propria ricetta nelle cucine della scuola alberghiera, come nel noto format televisivo.

Il contest Fildilat ha voluto porre al centro del concorso l'impiego del formaggio in cucina che, grazie alla sua estrema versatilità, può essere utilizzato in combinazione con gli altri ingredienti dando vita ad antipasti, primi piatti, secondi e dolci. L'abbinamento del formaggio

richiede, necessariamente, una approfondita conoscenza sia delle sue caratteristiche gusto-olfattive che di quelle degli altri ingredienti e solo così si potranno creare piatti prelibati, mai banali o scontati.

Le tre latterie, ciascuna nel proprio territorio, esprimono tradizioni peculiari legate a quel particolare ambito territoriale in cui ciascuna opera da parecchi decenni. Se da un lato il progetto dell'associazione ha permesso la condivisione di questa storia e tradizioni produttive, dall'altro non ne ha compresso le identità, tanto che cia-

scuna di esse continua la propria attività nel solco tracciato dai propri casari e dai propri conferitori.

Le specialità prodotte ed impiegate nelle ricette presentate dai concorrenti, spaziano dalla Dop regionale Montasio, alle varie stagionature del Latteria, dalle ricotte ai formaggi a crosta fiorita, dalle caciotte caprine alle fresche mozzarelle, dai formaggi affinati in fossa ai complessi erborinati, e molto altro ancora.

La scuola Alberghiera di Aviano non è stata semplicemente il "contenitore" ove si è tenuto il concorso; in giuria, a fianco di giornalisti, chef ed esperti di gastronomia, c'erano anche alcuni allievi dell'ultimo anno che hanno fattivamente contribuito attraverso le loro conoscenze tecnico-pratiche. Il percorso di quattro anni che affrontano gli allievi della scuola alberghiera consente loro di ottenere la specializzazione in tre differenti indirizzi: sala e cucina, che sono strettamente legati al mondo della ristorazione, oppure pasticceria con gli approfondimenti su cioccolateria, gelateria, panificazione, pasticceria classica e moderna.



LE RICETTE SUL PODIO

La prima edizione del Palio del Latticino si è chiusa con un vincitore per Latteria. Ecco i piatti selezionati.

1 - Cipolla caramellata su crema di patate e fonduta di Montasio (di Sante Vedovato)

Su una base costituita da una vellutata di patate viene aggiunta una fonduta di formaggi classica svizzera e a chiudere un top di pistacchi tritati.

Ingredienti:

- 500 gr patate di Oveledo
- 500 ml di brodo vegetale
- 150 ml latte
- 150 gr stracchino
- 30 gr rucola
- 400 gr cipolla rossa di Cavasso
- 50 gr burro
- 150 gr formaggio Latteria
- 50 gr Montasio mezzano Dop
- 125 ml vino bianco secco
- Aglio, maizena, sale, pepe, granella di pistacchio q.b.

2 - Ravioloni di bufala con erba cipollina, mele e miele (di Tatiana Bertolo)

Ravioloni di pasta fresca all'uovo con ripieno di formaggio spalmabile di bufala, ricotta ed erba cipollina. Condimento con una dadolata di mele con il miele

Ingredienti:

- 110 gr crema di bufala
- 320 gr ricotta di bufala
- 100 gr Montasio Stravecchio Dop
- 300 gr farina 00
- 100 gr semola rimacinata
- 4 uova fresche
- 1 mela antica di Fanna
- Burro, miele di tarassaco, erba cipollina fresca



3 - Polpo in Pedemontana (di Ermido Reffo)

Ingredienti:

- 100 gr Montasio Stravecchio Dop Latteria di Marsure
- 50 gr Ricotta Latteria di Marsure
- 60 ml panna fresca
- 1 tentacolo di polpo
- 3 fichi caramellati (Figo Moro di Caneva)
- 3 fiori di zucca
- 120 gr farina 00
- 150 gr acqua frizzante fredda
- 1/2 cucchiaino di burro
- Aglio, olio Evo, sale, pepe q.b.



Associazione di tre latterie

Scheda 1 / Fildilat

Fildilat è un'associazione di tre latterie sociali della provincia pordenonese (Marsure, Palse e Maron) unite per storia, identità e visione. Il nome Fildilat sottolinea questo legame e racconta di filiere locali - dalla produzione del latte alla sua trasformazione, fino alla vendita dei prodotti - che sono espressione autentica del territorio. Le latterie Fildilat sono gestite da produttori di latte e prestano particolare attenzione alle relazioni umane e sociali, al senso di comunità, alla filiera corta, all'amore per il territorio e alla sostenibilità. La valorizzazione della comunità e della filiera corta ha così determinato il superamento della ricerca della "convenienza", tipica della standardizzazione di prodotto e ancora molto diffusa in ambito caseario.

Il progetto Fildilat ha spinto a riconsiderare l'intera filiera produttiva, fin dall'alimentazione delle bovine, il vero punto di partenza della produzione casearia. I foraggi utilizzati per l'alimentazione sono esclusivamente foraggi locali, caratterizzati dai sentori tipici delle erbe del territorio. Le miscele di supporto all'alimentazione animale vengono, invece, prodotte in azienda in quanto è stato bandito l'utilizzo di insilati.

La nuova ristorazione

Scheda 2 / Ial

Dal 1983 il Centro Ial (Scuola alberghiera di Aviano), situato alle pendici del Monte Cavallo, forma e qualifica giovani nelle professioni legate alla ristorazione. La struttura è organizzata sull'esempio delle più moderne Hotel School e gli allievi, oltre a risiedere, si alternano tra aule e laboratori, realizzando quotidianamente "compiti reali" che facilitano e motivano l'apprendimento partecipando concretamente alla gestione di un ristorante-albergo. Numerose sono le richieste, soprattutto da parte di enti e istituzioni, di organizzazione e gestione di banchetti e rinfreschi. Questi eventi costituiscono per i ragazzi un'occasione unica per mettere in pratica ciò che viene appreso a scuola e li costringe ad uscire dalla propria comfort zone per iniziare a toccare con mano il mondo del lavoro.

L'avventura di Santiago Ros, dall'Argentina in Italia per diventare socio e assaggiatore Onaf

Quando la passione supera ogni confine



di Roberta D'Andrea

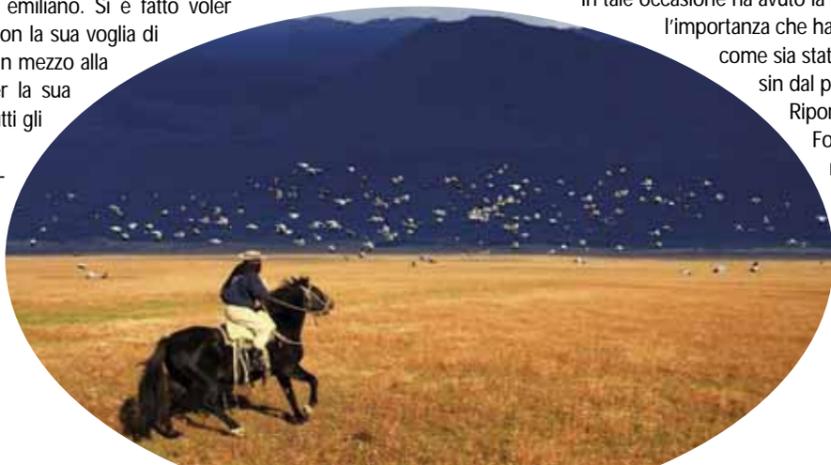
Dice: «La passione è una grande emozione che scuote la vita, la cattura e la spinge verso mete lontane». Mai frase fu così tanto azzeccata per descrivere lo spirito di Santiago Ros. Classe 1952, vive a Posadas, città dell'Argentina e capoluogo della provincia di Misiones. Sposato con quattro figli, tre nipoti ed uno in arrivo, è diventato socio Onaf ed Assaggiatore nel mese di dicembre 2022.

La passione verso il formaggio gli è stata trasmessa dai suoi genitori italiani, originari di Codroipo, un piccolo paese in provincia di Udine.

La figlia, conoscendo l'interesse del padre verso il fantastico prodotto quale è il formaggio, come regalo di pensionamento gli ha dato la possibilità di frequentare il corso Onaf di primo livello presso la delegazione di Parma-Reggio Emilia. Santiago ha quindi percorso i 10 mila chilometri circa che separano l'Argentina dall'Italia appositamente per iniziare questo percorso formativo, in barba alle potenziali difficoltà che avrebbe potuto riscontrare. Prima fra tutte il sentire, parlare e scrivere in una lingua diversa dallo spagnolo.

Per la prima volta lontano da casa per così tanto tempo, sin dall'inizio del corso si è dimostrato uno studente modello: seduto sempre al primo banco e con tanta voglia di carpire quante più informazioni possibili. Ha studiato con la stessa intensità di quando frequentava l'università ed ha trovato degli insegnanti molto bravi che sono riusciti a trasmettergli tutta la loro passione per questo mondo. Durante la sua permanenza in Italia ha partecipato a tutti gli eventi organizzati dall'associazione nel territorio emiliano. Si è fatto voler bene con la sua gentilezza e con la sua voglia di imparare; si è contraddistinto in mezzo alla folla anche, ma non solo, per la sua stretta di mano, invidiabile a tutti gli uomini e donne d'affari.

Era sempre un immenso piacere vedere con quanto rispetto ed entusiasmo degustava e valutava i campioni di formaggio che venivano proposti durante il corso o alle serate.



Il suo interesse lo ha spinto ad accrescere le sue conoscenze e competenze autonomamente, richiedendo i nomi dei negozi in cui poteva acquistare del buon formaggio. In tale occasione gli è nata la curiosità di degustare il Bra Duro, una Dop difficile da rimediare nel territorio emiliano ma abbastanza facile da trovare a Bra. L'Onaf, davanti a cotanto trasporto culinario, non poteva far tornare Santiago in Argentina con questo desiderio e, infatti, gli ha offerto una piccola porzione di questo formaggio come cadeau comperato in una spedizione, direttamente da Bra.

Inoltre, è giunta notizia certa che si è fatto spedire in Argentina una forma di Groukase (letteralmente in tedesco "Formaggio grigio"), un Pat diffuso in Trentino-Alto Adige nella provincia autonoma di Bolzano.

È un formaggio nato nelle malghe più povere, dove era necessario recuperare tutto il grasso del latte per produrre il burro e dove mancava addirittura il caglio. Oggi non è più considerato un prodotto di recupero, ma ha mantenuto le sue caratteristiche peculiari: fresco o di breve stagionatura, a pasta semidura, prodotto con latte vaccino crudo e scremato.

Dopo aver superato brillantemente l'esame, che si è svolto il giorno prima del suo rientro in madre patria, al momento dei saluti ha suscitato tanta ammirazione quanta commozione nei presenti.

Proprio quando la domanda "Chissà se e quando mai si rincontrerà Santiago!" sorgeva spontanea, ecco che partecipa attivamente e con eccitazione sia agli eventi organizzati dall'associazione che all'assemblea dei soci Onaf nel weekend 10 ed 11 giugno in Piemonte.

In tale occasione ha avuto la conferma della grandezza e dell'importanza che ha l'Onaf nel territorio italiano e di come sia stata in grado di farlo sentire a casa sin dal primo giorno.

Riportare questa storia nella rivista In Forma è un bellissimo modo per ricordare a tutti i Soci il vero motore dell'associazione: la passione verso il formaggio. Se si continuerà ad avere il cuore "a forma di formaggio" l'Onaf prospererà sempre.



Brindisi con la bufala campana

di Maria Samataro

Cosa ricercare in un vino da abbinare alla Mozzarella di Bufala Campana Dop? Non fatevi distrarre dal fatto che la MBC è un formaggio fresco con assenza di stagionatura, perché al gusto non è mai banale. Ricordiamoci sempre la temperatura di servizio, mai fredda, almeno 18-20 °C. La prima masticazione libera i liquidi imprigionati nella struttura spugnosa del formaggio e la succulenza insita vi inonda il palato. La gran parte di questa succulenza va via però con la deglutizione e non servono vini di impronta alcolica importante per bilanciarla.

Come formaggio la salatura rientra nel suo processo produttivo, sarà meno salata in provincia di Salerno, avvenendo la salatura direttamente in liquido di governo, e un po' più salata in provincia di Caserta, dove è previsto un passaggio in salamoia. Per bilanciare questa sapidità serve un vino con una discreta morbidezza.

Anche se tradizionalmente nell'areale casertano si usa accompagnarla all'Asprinio di Aversa, con i vigneti ad alberata etrusca che parlano di antiche tradizioni enologiche si tratta di un vino con un'acidità vibrante che non si adatta bene alla ricerca di equilibrio al gusto.

Si definisce la mozzarella un formaggio grasso. Anche se è vero che il latte di partenza ha percentuali di grasso superiori al latte vaccino e di capra, non dimentichiamoci del percorso tecnologico della filatura. Qui un po' di grasso si perde, e la succulenza tipica del formaggio non lascia una bocca impastata, cosicché una discreta freschezza del vino è sufficiente ad una corretta pulizia di bocca.

Riguardo poi all'aroma e alla persistenza del formaggio attenzione a scegliere la pezzatura giusta. Infatti a partire da pezzature da 120 grammi siamo sicuramente su intensità e persistenze medie e lo stesso dicasi per una bella fetta di treccia.

Andiamo ora alla ricerca del vino ideale e partia-



mo dai vini campani. La Coda di Volpe interpretata in purezza nella Doc Irpinia o Sannio, è caratterizzata da una freschezza equilibrata. Le sue componenti floreali e fruttate eleganti e non troppo imponenti al gusto, con una struttura moderatamente protagonista, trovano l'armonia perfetta con la mozzarella.

Bene si presta anche la Doc Cilento Fiano,

Mozzarella Dop, il gioco degli accostamenti ai vini d'Italia

Brindisi con la bufala campana

soprattutto di ultima annata. Le altimetrie e i suoli e soprattutto il clima nettamente mediterraneo determinano un'interpretazione del Fiano in chiave più morbida rispetto alla più blasonata Docg di Avellino, prodotta in un'area a clima più continentale. Interessante abbinamento si pratica anche con il Pallagrello bianco, vitigno storico della provincia di Caserta.

Se cambiamo regione a quali vini potremmo fare riferimento per l'abbinamento con questo formaggio? A questa domanda ha provato a dare risposta il Consorzio di Bufala Campana Dop coinvolgendo l'Associazione Italiana Sommelier. Partendo dalla consolidata collaborazione con la sede Campana, è stata fornita la Mozzarella di Bufala Campana Dop alle sedi delle altre regioni italiane, prevedendo la realizzazione di speciali commissioni di esperti sommelier che hanno il compito di individuare regione per regione i vini più interessanti da proporre in abbinamento.

Non sono ancora giunti tutti i risultati, ma sicuramente funziona l'abbinamento con la Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi nelle Marche, con l'Igt Calabria Ansonica, con la Doc Langhe Arneis e Langhe Nascetta in Piemonte. Per un abbinamento gradevole alle bollicine, un Valdobbiadene prosecco superiore Docg è di rito, se si vuole osare con un Franciacorta Docg brut o uno Champagne Blanc de Blancs brut, la persistenza di un metodo Champenoise prevarrà sulla mozzarella, ma l'accompagnamento può essere piacevolmente inaspettato.

Abbinamenti ancora più arditi si possono sperimentare con la mozzarella di bufala campana Dop affumicata. In particolare con l'affumicatura naturale con paglia di grano, la tostatura diventa protagonista all'olfatto mentre al gusto dopo un primo impatto dell'affumicato, ritornano le famiglie lattiche e la nocciola tostata.

Per rispondere a queste note così particolari una possibilità è quella di passare ad un rosso ed allora l'abbinamento con un Piediroso Campi Flegrei, vi consegnerà un ricordo che sarà indelebile.

Farina, acqua e lievito. Poi la cottura della pasta. Ecco come nasce, nella semplicità, il prodotto primordiale dell'ingegno umano

Pane da formaggio

di Rossella Poggesi

Sebbene siano stati rinvenuti in Giordania resti di pane cotto risalenti ad oltre 14mila anni fa, gli archeologi sono concordi nell'asserire che, nel mondo antico occidentale, furono gli Egizi, circa 3 mila anni fa, ad ottenere le prime forme di lievitazione del pane. Gli Egizi avevano scoperto gli effetti "magici" della fermentazione, quella che più tardi sarebbe stata chiamata "lievitazione naturale".

Il pane ebbe grande diffusione in tutte le società successive, da quella greca a quella romana.

Nell'epoca moderna il pane ha avuto ed ha ancora oggi, un grande ruolo economico e sociale. Da sempre la storia del pane s'intreccia con quella della parte più povera delle popolazioni, che lottano e si organizzano per averlo, rappresentando per l'uomo il riscatto dalla fame e la capacità di evolversi.

Questo alimento, che è alla base della nostra alimentazione ed è il nostro nutriente energetico preponderante, riveste una grande importanza nel consumo comunitario del pasto, nella necessità di dividerlo e di offrirlo agli altri e la sua preparazione è sovente accompagnata da gesti, preghiere, formule e riti di propiziazione e ringraziamento.

Oggi la professione del panettiere si reinventa profondamente: il suo "mette-



re le mani in pasta" diviene un'azione essenziale per la riscoperta delle potenzialità del "chicco di grano" ed i suoi gesti ed i suoi sforzi sono diretti alla sperimentazione di nuove tecnologie ed alla creazione di nuovi prodotti.

Abbiamo scelto uno storico pane laziale dei Castelli romani (i.e. il pane Casareccio di Genzano Igp) ed un panificatore ricco di competenza e fantasia. Marco Bocchini di Granfornaio Forno a legna di Genzano già nella sua insegna scrive "idee in fermento" per preannunciare come il suo lavoro di panificatore, ormai da quattro generazioni, sia una continua ricerca.

Così oltre il pane Casareccio di Genzano Igp la cui peculiarità risiede nella semplicità dei suoi ingredienti ben bilanciati (acqua, farine di qualità, sale, lievito naturale e l'immane spolverata di cruschetto che fornisce al pane il tipico colore scuro, facendolo sembrare quasi bruciato), Marco offre pane integrale, semintegrale, pane nero e pani speziati.

Produrre il pane di Genzano per Marco è un gioco serio di bilanciamenti ed equilibri con le giuste farine quasi tutte macinate a pietra, con la tecnica antica della lievitazione naturale e con prodotti artigianali.

Con tale varietà abbiamo potuto effettuare molteplici abbinamenti con formaggi che hanno tenuto conto sia dell'intensità e persistenza di odori e aromi al naso e al palato, sia della sensazione tattile, sia della consistenza. Ne riportiamo alcuni che tengono conto della nostra territorialità.



Pane casareccio sciapo tipo 0

Farina di grano tenero, acqua, lievito naturale, lievito fresco. Pane con minimo 6 ore di lievitazione. La crosta è di colore nocciola scuro opaco, friabile e croccante.

Mollica morbida con occhiatura media. Sapore più delicato del pane salato con una leggera nota acida.



Marzolina di Esperia (fresca)

Presidio Slow Food

La tipica Marzolina esperiana è prodotta con latte di capra nel cuore del Parco naturale dei Monti Aurunci da poche mani esperte. Il nome deriva dal periodo in cui inizia la lavorazione del latte che prosegue fino agli inizi di ottobre, nel periodo in cui le capre possono nutrirsi di erbe tenere e fiori primaverili che conferiscono un particolare gusto al latte.

La Marzolina per cui abbiamo previsto l'abbinamento con il pane descritto a fianco è quella "fresca", a pasta molle, a pasta cruda, a coagulazione presamica, a latte crudo intero di capra e caglio di capretto in pasta, di 1 o 2 giorni, di forma cilindrica (lunghezza 15 cm, diametro 5/6 cm) con gli angoli arrotondati, di colore bianco, con odori lattico fresco e vegetale/floreale, con sapore prevalentemente dolce. In considerazione della peculiarità di questo formaggio si evidenzia che viene prodotta una Marzolina esperiana stagionata 3/4 mesi, ma anche una Marzolina esperiana stagionata molto più a lungo (fino a qualche anno) sotto olio in barattoli di vetro dopo un lavaggio delle forme con aceto.

Pane casareccio di Genzano Igp antico

Grano tenero, acqua, lievito naturale, cruschetto.

Pane con minimo 6 ore di lievitazione, costituisce il "cavallo di battaglia" della produzione. La presenza di una spolverata di cruschetto conferisce a questo pane la colorazione scura della crosta (che potrebbe sembrare quasi bruciata) ed una particolare croccantezza. Fragranza di cereali, amido e patata lessa.



Caciofiore di Columella

Presidio Slow Food

Costituisce una sorta di antenato del Pecorino Romano, prodotto secondo il cd. "disciplinare", redatto dallo scrittore-agronomo Columella nel suo "De Re Rustica" con latte di pecora crudo e con il coagulante vegetale (cardo selvatico) che ne consente il consumo anche ai vegetariani.

A pasta molle, a pasta cruda, forma quadrata di 10 cm di lato e 5 di scalzo (pezzatura di circa 400/500 gr.), crosta fiorita. Odore lattico e vegetale, sapori preponderanti dolce e acido (conferito dal coagulante vegetale), ma equilibrato nel gusto e avvolgente. Struttura morbida e cremosa. Stagionatura: minimo 30gg.

Pane casareccio Gran Fornaio

Grano tenero, acqua, lievito naturale, cruschetto, sale, lievito fresco. Farcitura con pangrattato

Pane con minimo 6 ore di lievitazione, il panificatore lo definisce un "gioco dell'economia circolare" in quanto viene inserito nell'impasto il pangrattato che conferisce a questo pane una colorazione simile ad un pane prodotto con farine integrali. Fragranza di cereali, caffè d'orzo.



Pecorino dei Monti della Laga

Storicamente fin dall'epoca romana sui Monti della Laga è presente l'allevamento ovino condotto con il sistema della transumanza. Questo formaggio, prodotto a maggio/giugno solo con latte primaverile, conserva un forte carattere identitario. È a pasta semidura, a pasta semicotta, a coagulazione presamica, latte ovino/caprino crudo o pastorizzato, a forma cilindrica regolare e scalzo convesso di 6/8 cm. Peso 2-3 kg. La crosta è dura ed untuosa, rigata dalle fuscelle che lo hanno contenuto, di colore paglierino scuro. Pasta compatta, dura, untuosa di colore paglierino carico con occhiatura fine e ben distribuita. Odore lattico cotto e vegetale con note tostate e speziate. Sapore leggermente salato e piccante. La stagionatura avviene in celle e/o cantine anche per oltre un anno.

Pane antico Durum

Grano duro e grano duro Senatore Cappelli bio macinato a pietra, acqua. Lievito naturale, sale. Spolvero con fiocchi ai 5 cereali.

Pane con minimo 6 ore di lievitazione, il panificatore ha ricercato in questo pane il bilanciamento tra più tipologie di grano duro.

Lo spolvero con i cinque cereali conferisce il tipico aspetto alla crosta che risulta croccante e nel contempo friabile. Odore e sapore intenso di tostatura e frutta secca.



Pecorino romano

Denominazione di Origine Protetta (Dop)

Il marchio apposto sulle forme con apposita matrice che imprime la Dop riporta nel logo la testa stilizzata di una pecora oltreché la sigla del caseificio produttore e la data di produzione. A pasta dura, a pasta semicotta, latte intero fresco ovino, coagulazione presamica (caglio di agnello in pasta). Forma cilindrica regolare, la crosta sottile può essere bianco/avorio a volte cappata con appositi protettivi per alimenti di colore neutro o nero. Peso delle forme: da 20 a 35 kg.

Pasta compatta o leggermente occhiata di colore che varia dal bianco al paglierino a seconda della stagionatura (dopo gli 8 mesi di stagionatura può considerarsi formaggio da grattugia). Odori: lattico cotto, vegetale, animale, tostatura nel prodotto più stagionato. Sapore: prevale il salato e una lieve piccantezza negli aromi.

di Matteo Selvi

È importante conoscere la birra, in quanto ne esistono più di cento differenti, ciascuna con le proprie peculiarità, senza poi considerare stili con più labile diffusione e sottostili. Le materie prime protagoniste della realizzazione di una birra sono essenzialmente quattro: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito.

L'acqua costituisce un ingrediente fondamentale, difatti costituisce più del 90% del prodotto finito, e attraverso la composizione dei suoi sali minerali e ioni, va a caratterizzare la birra sia nei sentori che nelle sensazioni boccali della stessa. La composizione dell'acqua può accentuare o attenuare le caratteristiche di una birra, e storicamente una grande parte di stili sopravvissuti fino ai nostri giorni, sono nati vicino a bacini idrici con determinate composizioni saline, che hanno permesso dunque l'orientamento alla produzione di determinate categorie di birra. Prassi ampiamente diffusa dai mastri birrai nella nostra epoca, è quella di demineralizzare, attraverso impianti osmotici, parzialmente o totalmente l'acqua, nei casi di eccessi salini, per poi ricostruirla con l'aggiunta di sali minerali conformemente ai target di valori degli stessi che vogliono essere raggiunti al fine di un determinato profilo aromatico.

Il malto d'orzo non è altro che il cereale stesso, al quale viene indotta una germinazione, con il fine di creare reazioni enzimatiche interiori, che permettono ai carboidrati che lo costituiscono di trasformarsi in malto e acquisire il tipico carattere di tendenza dolce. Successivamente alla germinazione, avviene la fase di essiccazione e conseguentemente anche quella della tostatura, che a seconda dell'intensità e della durata, trasforma il colore e il sapore del malto ed anche gli stessi caratteri che apporterà alla birra. Oltre al malto d'orzo, possono essere utilizzati altri tipi di cereali succedanei, tra i più sfruttati in campo brassicolo, il frumento, la segale, il farro e l'avena, che apportano ovviamente sapori distintivi nel prodotto finito.

Il luppolo è una materia prima anch'essa di origine vegetale, ed è l'infiorescenza della pianta chiamata anche "cono". Ai giorni nostri è tipico l'utilizzo del luppolo per apportare amarezza alla birra con lo scopo di controbilanciare la dolcezza del malto, ma storicamente veniva utilizzato un mix di erbe officinali e spezie chiamato "gruit", per raggiungere questo obiettivo. Al suo interno è composto da resine, che trasferiscono amaricatura in funzione diretta alla durata della bollitura del mosto, ma anche da oli essenziali, che contrariamente alle resine, rilasciano componenti aromatiche maggiormente con proporzione inversa rispetto alla durata della bollitura.

Il lievito è l'altro grande protagonista, e attraverso il metabolismo degli zuccheri di cui è composto il mosto definito "fermentazione", rilascia nella birra anidride carbonica e alcool etilico.



BIRRA & FORMAGGI

Due grandi famiglie

Esistono due grandi famiglie di birre legate al tipo di ceppo di lievito e alla fermentazione del mosto: ale e lager. Le ale vengono anche definite birre ad alta fermentazione, dove la stessa è caratterizzata dall'opera del lievito *saccharomyces cerevisia* e a temperature che oscillano dai 18 ai 22 °C, con picchi per alcuni ceppi anche a 30°C ed oltre, che lasciano composti fruttati e speziati più o meno intensamente, definiti rispettivamente esteri e fenoli. Nelle lager per contro, la fermentazione viene definita a bassa temperatura, in quanto si sviluppa attorno ai 10-12 °C ed è realizzata del ceppo di lievito *saccharomyces uvarum* o *pastorianus*, che apporta un carattere aromatico tendenzialmente neutro, in quanto vengono rilasciati esteri o fenoli in maniera minimale ed appena o per nulla percepibili a olfatto e gusto.

Il mondo delle lager (birre a bassa fermentazione) si è sviluppato storicamente nel centro e centro-est Europa, soprattutto in Germania, Austria e Repubblica Ceca e tuttora rappresenta il riferimento della produzione brassicola

di questi paesi. La fermentazione tende a non caratterizzare la birra aromaticamente, in maniera tale da lasciare spazio alle componenti aromatiche apportate soprattutto dai malti e dai luppoli tipici di quelle aree.

Altri tipi di componenti che possono caratterizzare gusto e sensazioni boccali della birra, possono includere spezie, radici, erbe aromatiche e spontanee, senza distinzione, a seconda dell'estro e creatività del mastro birraio.

Possono essere utilizzati altri tipi di fermentabili, quali varie tipologie di zucchero, da quello integrale, a quello di canna più o meno raffinato, a quello candito, oppure il miele delle più disparate tipologie, infine qualsiasi tipo di frutta, fresca o secca, come ad esempio l'uva e la castagna.

Si ritrovano curiosamente anche birre alle quali vengono aggiunti prodotti dell'orto, come zucca, pomodoro, carota, ecc... o anche ingredienti insoliti di provenienza marina, quali ostriche, cozze ed alghe.

Ogni birra ha caratteristiche uniche, che la porta ad essere adatta a molteplici abbinamenti culinari. Vi è una grande possibilità di scelta e flessibilità nella ricerca di abbinamenti della birra con la cucina a 360 gradi, in particolar modo con i formaggi e le loro caratteristiche principali, davvero perfette per il connubio. Una volta che si acquisisce la capacità

di analizzare e valutare le componenti sensoriali di un certo alimento o bevanda, si può applicare la stessa regola anche per la ricerca di combinazione suciascun prodotto dell'enogastronomia.

Nelle birre le componenti da tenere in considerazione sono: corpo, gasatura, livello di acidità, calore alcolico, dolcezza, amarezza, mineralità ed eventuale piccantezza/speziatura.

I formaggi hanno molteplici fattori che contraddistinguono il loro aroma, ma anche il gusto, la consistenza, la struttura e le sensazioni tattili boccali: la componente grassa, la dolcezza, l'amarezza, la componente salina, la struttura, l'acidità e il grado di piccantezza e/o speziatura.

La materia grassa contenuta nel latte gioca un ruolo fondamentale, in quanto può permanere sulla lingua e/o nel palato, come una sorta di patina o velatura, e quindi ha un ruolo chiave per questa capacità di sostenere, accompagnare, ingentilire la pietanza con la quale si abbina, ma al contempo necessita di altre componenti per riuscire a essere "sgrassata" dalla bocca, in modo da lasciare quest'ultima delicatamente ripulita. Fa da effetto tampone su acidità, alcolicità, amarezza, piccantezza e carbonazione, tutti elementi che tendono a ridurre la corposità della birra ed apportare secchezza, e che qui vengono valutati per la capacità di ripulire con armonia la bocca dalla patina grassa non trop-

po gradevole creatasi.

Il grado di acidità, che si ritrova tendenzialmente più elevato in formaggi a latte crudo, tende a dare pulizia maggiore crescendone il livello e necessita quindi di esser controbilanciato o ammorbidito quando è elemento caratterizzante nel formaggio, ricercando birre con tendenza dolce e con un corpo più sostenuto.

L'eventuale grado di speziatura invece, che può essere dato dalla stagionatura o anche dall'eventuale aggiunta di spezie, necessita di una birra corposa e/o dolce per essere ammorbidito, viceversa se si vuole ricercare l'enfasi della speziatura, si può combinarlo con birre speziate a sua volta, oppure amare e frizzanti.

Per quanto riguarda la dolcezza di un formaggio, se questo è il carattere dominante, si può giocare abbinandole a birre amare, frizzanti e speziate per contrastare, viceversa birre dolci o corpose per accrescere ulteriormente la caratteristica. Per l'amaro, invece, il discorso è opposto, si leviga il carattere amaro del formaggio con birre dolci, corpose e poco carbonate mentre per gli amanti del sapore "bitter" si possono abbinare birre amare, secche, frizzanti e speziate.

Particolare attenzione è quella di far conciliare amarezza e acidità. Sono componenti che si sposano purtroppo in maniera piuttosto difficoltosa, e si cerca sempre di evitare di accostarli.

BRA-ENGLISH BITTER

Veniamo ora a qualche esempio pratico di abbinamento birra-formaggio studiato e adottato in alcune serate di degustazione. Un esempio di grande successo è stato quello di accostare un Bra duro dalla delicata sapidità e con intensità e complessità con note di frutta secca, caramello e miele a una English Bitter dal colore ramato, con peculiarità dolci

similari di frutta secca e malto a richiamarsi e ad enfatizzarsi grazie al contrasto con il salato e il piccante, oltre ad avere la componente amara smussata dalla componente grassa del primo.

PLAISENTIF-KELLER

Altro interessante esempio è stato quello di abbinare un Plaisentif, il "formaggio delle viole", con affinamento al fieno, a una birra Keller di stampo tedesco, con le stesse peculiarità floreali ed erbacee a sommersi e rinvigorirsi, grazie anche alla sapidità del primo, oltre alla capacità del formaggio di arrotondare la delicata amarezza della birra portando a un legame elegantissimo.

ERBORINATO-BARLEY WINE

Infine un altro connubio di alta intensità, è l'abbinamento di un formaggio erborinato affinato con fave di cacao e rum ad una birra inglese di alta gradazione come un Barley Wine; come suggerisce il nome è un "vino d'orzo", con grande struttura e sfumature di richiamo ai vini passiti e liquorosi, oltre a importanti note di malto, frutta disidratata, frutta secca e caramello. L'abbinamento è stato davvero suadente in quanto piccantezza e salinità del formaggio oltre alle note fungine, sono andate armoniosamente in contrasto con le componenti dolci, dandole grande risalto, così come le note tostate e di frutta disidratata e secca si sono accavallate, infine il grado alcolico ha permesso una gradevole pulizia boccale data la grande persistenza del formaggio.



Momenti dell'evento
organizzato dalla
Camera di commercio
italo-tedesca
nell'ambito della
fiera Tutto Food

Baviera casearia

Delegazione Onaf
alla degustazione guidata
a Milano di formaggi
(e non solo) promossa
dalla Camera
di commercio italo-tedesca

di Gabriele Merlo

La Baviera è lo stato federato (Bundesland) più esteso di tutta la Germania; la sua economia, la seconda per importanza, è considerata uno dei motori per la crescita dell'intero paese, grazie a un successo dovuto a un giusto mix tra agricoltura, industria, turismo e finanza. In particolare, il patrimonio agricolo e agroalimentare dello Stato bavarese è il più rilevante di tutta la Germania e può vantare un'agricoltura evoluta e trainante con circa 11.700 aziende agricole biologiche e più di 80 mila aziende convenzionali. Al fine di scoprire e di assaggiare questo patrimonio agroalimentare, e, specialmente per noi Assaggiatori Onaf il patrimonio caseario bavarese, è stata organizzata dalla Camera di commercio italo-tedesca, lo scorso 9 maggio presso la Scuola della Cucina Italiana a Milano, la Cooking Class dal titolo "Fusion di prodotti bavaresi nella cucina italiana". Uno chef professionista ha guidato i partecipanti, principalmente giornalisti, passo dopo passo nella preparazione di un menu che ha incluso i prodotti tipici bavaresi dei produttori ed espositori presenti alla fiera Tuttofood che si è tenuta lo scorso maggio nel capoluogo lombardo.

Sei le aziende partecipanti del territorio: Barnhouse Naturprodukte GmbH (produttori di müsli e snack), Breu Wurstwaren (produttore di salumi), Familienbrauerei Jakob (produttori di birra), Just Taste GmbH (produttori di pasta a base vegetale), Meggle (produttori di formaggio, burro, panna, creme vegetali) e Käskuche (affinatore di formaggi). Sono questi ultimi due i produttori su cui si è rivolta la nostra attenzione in qualità di appassionati assaggiatori di formaggi. Meggle è una realtà storica fondata nel 1887 a Wasserburg

am Inn in Alta Baviera e da oltre 130 produce un burro di altissima qualità, oggi affiancato anche da panna, emmental bavarese e altri preparati. Il Burro Tradizionale Fiore Bavarese di Meggle è ottenuto direttamente dalla prima panna del latte per poi subire un lento processo di lavorazione che conferisce la particolare cremosità, il colore giallo paglierino è invece derivato dall'alimentazione al pascolo delle vacche.

Käskuche è invece un broker e affinatore tedesco di formaggi che esporta in tutto il mondo. I formaggi commercializzati da Käskuche provengono principalmente dalla Baviera e sono formaggi a pasta dura di montagna (con stagionatura dai 5 mesi a 18-24 mesi), semidura e molle; sono formaggi prodotti in piccoli lotti, il che rende la loro produzione e distribuzione decisamente ricercata. I formaggi selezionati vengono prodotti da piccole realtà che collaborano direttamente con gli allevatori che permettono ai bovini di pascolare lungo le lussureggianti pendici delle montagne. L'alimentazione non prevede l'utilizzo di insilati ed è costituita da erbe di pascoli di montagna in estate e fieno durante l'inverno.

Durante l'evento sono stati degustati e utilizzati per la preparazione dei piatti tre formaggi diversi, scelti da Käskuche e prodotti dal caseificio, certificato biologico, Bio Schaukäserei Wiggensbach a Kepten in Algovia (in tedesco Allgäu), nel sud della Baviera.

Good Mood è un formaggio a pasta semi-molle che, dopo una breve stagionatura di sei settimane in apposite cantine in pietra naturale, viene ricoperto e affinato con una particolare combinazione di petali di fiori secchi, erbe e spezie che ricordano i pascoli alpini. L'aggiunta di questa miscela contribuisce ad aumentare la complessità del formaggio. Le note

floreali ed erbacee si fondono perfettamente con quelle lattiche dolci di panna, interessante la consistenza morbida e adesiva della pasta.

Il secondo formaggio presentato è stato il **Red Casanova**. Formaggio a crosta lavata che affina anch'esso per sei settimane e la cui crosta viene lavata con una soluzione di acqua e sale per renderla rossa. Il Red Casanova presenta un profilo gusto-olfattivo simile a quello dei formaggi duri di montagna della regione, con note di aglio, cipolla e brodo, ma con una delicata sensazione trigeminale di pungenza e una struttura morbida, adesiva e vellutata. Sebbene la crosta esterna possa assumere un gusto deciso, pungente e ammoniacale, l'elevato contenuto di grassi attenua piacevolmente queste sensazioni.

L'**Allgäuer Hornkäse** è infine un formaggio a pasta semidura e crosta lavata ottenuto esclusivamente con latte da fieno biologico fresco. Il nome particolare è dovuto al fatto che le vacche che producono il latte destinato a questo formaggio sono dotate di corna lunghe. L'Hornkäse matura per almeno 9 mesi nelle particolari cantine della Bio Schaukäserei Wiggensbach e durante questo periodo viene regolarmente e delicatamente lavato con acqua e sale grosso. Durante questo processo, il formaggio sviluppa i suoi aromi eccezionalmente delicati e speziati di nocciola e caramello, nonché l'inconfondibile crosta rossa naturale.

Una serata dedicata alla scoperta di alcuni esempi del patrimonio agroalimentare bavarese in cui è stato possibile non solo degustare gli ottimi prodotti ma anche utilizzarli per ricette tipiche della cultura italiana come i fiori di zucca ripieni in pastella, degli spaghetti gratinati al forno con asparagi e mondegghili della tradizione meneghina.



Il menu afrodisiaco

Ostriche e champagne, ma anche formaggio

di Alan Bertolini

Cos'è un afrodisiaco? Possiamo definire così qualsiasi sostanza o attività che pungola il desiderio amoroso. Alcuni funzionano in base a principi scientifici, ma la maggior parte agiscono grazie all'impulso dell'immaginazione.

Nel comune pensare, si attribuiscono proprietà afrodisiache ad alcuni cibi considerati capaci di accendere la passione; del resto, sesso e cucina sono sempre andati a braccetto. Ma attenzione, se pensate di rendere una cenetta romantica, ancora più passionale, attraverso l'assunzione di sostanze o la preparazione di pietanze afrodisiache, sappiate che non ne avrete un grande aiuto. Anche la scienza, non ha mai dimostrato che vi sia un nesso diretto tra certi cibi ritenuti afrodisiaci ed il lato prestazionale.

Certo è, però, che l'alimentazione di ognuno influisce sul proprio organismo ed è vero che in molti alimenti sono presenti nutrienti capaci, a vario titolo, di incidere positivamente anche sul benessere sessuale, ma che il loro consumo sia afrodisiaco e che quindi si traducano in un aumento del desiderio è tutt'altra cosa.

Vero è comunque, che alla base dell'erotismo e dell'eccitazione non ci sono solo meccanismi chimici e fisici, ma vi è anche una importante componente psicologica, motivo per cui non si può escludere che gli alimenti che sono ritenuti afrodisiaci, possano agire proprio su questi, stimolando di conseguenza fantasie e desideri.

Comunque sia, i cibi, le pietanze e le bevande che godono della fama di alimenti afrodisiaci, contengono comunque un qualcosa che, in qualche modo, è legato al fronte dell'erotismo e del sesso. Ad esempio, i cibi e le piante officinali considerati afrodisiaci devono la loro fortuna al fatto di possedere proprietà tonificanti e stimolanti. Altri cibi invece, hanno particolari e determinati contenuti di aminoacidi, di vitamine o di minerali, che in qualche modo si potrebbero considerare fattori di tali effetti. Altri alimenti ancora, hanno una elevata quantità di calorie che vengono considerati rinvigorenti e quindi dei validi alleati dell'erotismo e del sesso. Alcuni esempi.

Il peperoncino aumenta la sensibilità delle terminazioni nervose e stimola il rilascio di endorfine, come avviene nel rapporto sessuale, per questo è ritenuto un afrodisiaco naturale. Anche il cioccolato gode della fama di essere un eccellente afrodisiaco, in quanto contenente teobromina, caffeina e feniletilamina: la teobromina, stimolante del cuore; la caffeina, un eccitante e la feniletilamina, un antidepressivo agente sul cervello producendo endorfina, l'ormone del piacere. Il ginseng poi, possedendo la capacità energizzante e stimolante, viene ritenuto un "fortificante" della libido.

Il caviale ed il tartufo, essendo ricchi di zinco, minerale prezioso per il



funzionamento di diversi organi e la produzione di ormoni, compresi quelli sessuali, sono in grado di favorire la produzione di testosterone, ma che questo si traduca in un effetto afrodisiaco è ancora da dimostrare.

Per quanto riguarda poi le ostriche, un recente studio, condotto da scienziati italiani e americani, presentato alla riunione dell'American Chemical Society a San Diego (California), ha dimostrato che esse sono ricche di particolari aminoacidi capaci di stimolare gli ormoni sessuali, il testosterone e il progesterone e che sono ricche di vitamine, A, B, e C. Questo non significa che è dimostrato che l'effetto, post assunzione, sia un aumento della libido. Tra i grandi amatori che decantavano il potere afrodisiaco delle ostriche, v'era il celebre Giacomo Casanova, il quale ne assumeva anche 50 al giorno e le definiva "un potente stimolo per lo spirito e per l'eros". Quindi, nulla è più vero, di quello in cui credi!

Del resto, quante volte abbiamo visto anche nei film, ostriche e champagne preludere momenti amorosi!

Detto questo, potremo dire che anche il formaggio è un prodotto afrodisiaco. Del resto, a secondo del tipo di formaggio assunto, potremo avere un apporto più o meno alto, di zinco e magnesio, di fosforo, oltre che di vitamina b, importante quest'ultima perché favorisce il desiderio sessuale stabilizzando gli ormoni. Non solo, anche i formaggi sono energizzanti, soprattutto quelli stagionati, che sono facilmente assimilabili per effetto della scomposizione delle catene dei grassi e delle proteine. Da ricordare ancora, che i formaggi contengono anche parecchi tipi di aminoacidi liberi, tra cui talvolta anche la tirosina: quei piccoli cristalli bianchi che sono il risultato di una prolungata scomposizione delle proteine per opera degli enzimi. La tirosina è precursore della dopamina, un neurotrasmettitore che controlla l'umore e regola la sensazione di piacere.

Quindi, se la compagnia è giusta, il luogo anche, l'atmosfera altrettanto, l'effetto libido di una selezione di ottimi formaggi, abbinati allo champagne, non sarà certo da meno rispetto a ostriche e champagne: a meno che non lo si voglia credere.



Gli elaborati



Il variegato (e pittorico) mondo dei "formaggi creativi"

di Enrico Surra

Quando si organizza un concorso c'è una categoria che da sempre presenta delle caratteristiche molto particolari e che non risulta semplice gestire nei meccanismi del concorso stesso. Si tratta dei formaggi cosiddetti elaborati. Gli elaborati costituiscono un insieme eterogeneo di caci che si contraddistinguono per l'aggiunta dei più svariati ingredienti, tutto ciò al fine di diversificare l'offerta casearia.

Molti produttori hanno deciso di inserire nella loro gamma di prodotti questi formaggi per rispondere alle più svariate richieste dei consumatori i quali, in una certa misura, dimostrano di apprezzarli. Troviamo i formaggi elaborati prodotti sia nei piccoli caseifici a conduzione artigianale ovvero in aziende agricole che allevano gli animali e che dispongono di un piccolo laboratorio, ma anche nella gamma delle grandi aziende più importanti e strutturate. A puro titolo esemplificativo, nella prima edizione del Festival dei formaggi Piemontesi tenutasi nel

giugno scorso, la categoria dei formaggi elaborati presentava un totale di 23 formaggi su 200 presentati ed era la categoria più rappresentata.

I numeri non tradiscono. Se la categoria è numerosa, significa che le produzioni sono tante e presentano interesse presso i consumatori.

A questo punto sorge spontanea una considerazione.

Il responsabile di un concorso si trova in difficoltà

Segue a pagina 32

Variegato mondo degli elaborati

Segue da pagina 31

quando deve assegnare i giudici alla categoria dei formaggi elaborati perché, ad inizio o fine concorso, troverà sempre qualche giudice all'interno della commissione che, lamentandosi, dirà: "Mi hai fatto assaggiare tanti formaggi che sono tutti diversi tra loro ed avevo difficoltà a valutarli". Oppure: "C'erano dei formaggi, in quella categoria, che erano improponibili ed è toccato a noi (commissione) sacrificarci". O ancora: "I colleghi che assaggiano le altre categorie sono più fortunati di noi, tocca sempre a me assaggiare gli elaborati".

Al di là della "solita sfortuna", prima di tutto deve emergere la professionalità dell'assaggiatore Onaf. I formaggi elaborati devono essere trattati come tutti gli altri, proprio in considerazione del fatto che da un punto di vista strategico ed economico rappresentano una nicchia importante per i produttori.

È necessaria una particolare attenzione perché la categoria è difficile da valutare e risulta importante fare vincere il prodotto più equilibrato nelle sue caratteristiche organolettiche.

Sappiamo tutti, noi assaggiatori, che da un punto di vista sensoriale debbano emergere la finezza e l'equilibrio olfatto-gustativo per cui l'elaborazione non deve mai dare quel senso di prevalenza rispetto alle caratteristiche iniziali del formaggio, che, in assaggio, bisogna cercare di percepire come sempre come tali.

In seconda battuta è necessario che la commissione studi le caratteristiche dei formaggi e che cerchi, nei limiti del possibile e dei tempi, di creare un ordine di assaggio ragionato al fine di non andare in difficoltà nella gestione di odori, sapori ed aromi diversi.

Diventa auspicabile e necessario che l'assaggiatore operante in queste commissioni svesta un po' il suo abito "purista" da degustatore e che si adegui alla circostanza pensando che il suo giudizio va a premiare dei produttori che hanno cercato di diversificare la loro offerta casearia.

Le elaborazioni

Ma perché avvengono le elaborazioni? Sono spinte da un senso di curiosità del consumatore? Quali sono gli ingredienti che trasformano il formaggio? I formaggi elaborati sono legati ad un territorio?

Sono quattro grandi domande che possono avere risposte banali o meno e che permettono di fare ragionamenti oltremodo interessanti.

Le elaborazioni possono nascere per svariate necessità. Una voce più maligna potrebbe dire che l'elaborazione nasce per porre rimedio a difetti del formaggio, ma altri potrebbero ribattere che invece, con l'elaborazione, si ricerca invece un maggior equilibrio e l'aggiunta di altri ingredienti al formaggio provoca in chi lo consuma un maggiore senso

Alcuni esempi

Andiamo a vedere quali elaborazioni si possono applicare ai formaggi. Sono tantissime. Le mettiamo sotto forma di un impressionante elenco che sarà forse non esaustivo ma utile per riflettere tutti insieme sull'importanza alla categoria. Ciò potrebbe anche portare a pensare che nei concorsi si potrebbero organizzare addirittura delle sottocategorie.

- aggiunta di vinacce
- formaggi cosiddetti "ubriachi", affinati nel vino (o "embriachi", come si dice in Veneto)
- aggiunta di distillati (all'esterno per condizionarne la maturazione)
- aggiunta di spezie (dal pepe al peperoncino allo zafferano ecc)
- aggiunta di erbe ed aglio,
- aggiunta di frutta, di fiori (all'esterno), di miele (all'interno)
- aggiunta di fieno/paglia (all'esterno)
- aggiunta di cenere (all'esterno, all'interno)
- aggiunta di foglie all'esterno per condizionarne la maturazione (foglie di castagno, di fico, di cavolo, di vite ecc.)
- aggiunta di cereali
- aggiunta di alghe
- aggiunta di tartufo
- aggiunta di polvere di caffè, di cacao
- aggiunta di frutta secca (noci, nocciole, castagne)
- formaggi conservati sott'olio
- formaggi conciati in barriques o in fossa.

di appagamento.

Entrambe le tesi sono molto valide.

Si potrebbe aggiungere che in qualche caso si cerca di stupire il consumatore attraverso elaborazioni molto sofisticate che si staccano o da realtà e tradizione casearia ma che hanno l'obiettivo di rendere per la gola il consumatore, attratto anche da un senso di curiosità.



Ad esempio, alcuni affinatori in questo settore sono bravissimi e sanno presentare dei prodotti molto raffinati che diventano quasi delle presentazioni con effetti anche scenografici.

È chiaro che tutto ciò crea curiosità nel consumatore e senso di appagamento nel consumo di tali formaggi.

Ma i commissari irriducibili potrebbero ancora dire: "nella nostra commissione i formaggi erano disarmonici e se ne salvavano pochi, perché?". Per i piccoli produttori la necessità di diversificare serve anche per avere una gamma più ampia di prodotti. Talvolta le elaborazioni non escono bene perché manca la cultura nell'assaggio o nella ricerca dell'equilibrio, caratteristiche che invece i grandi affinatori (sia italiani che francesi) posseggono.

Infine, la nota territoriale. È risaputo che le elaborazioni possono dipendere dal territorio. In alcuni casi i formaggi elaborati sono stati riconosciuti come Dop, vedi ad esempio il Piacentino Ennese elaborato con pepe e zafferano oppure il Nostrano Valtrompia, anch'esso con lo zafferano.

In Francia troviamo in Provenza il Banon à la feuille affinato nelle foglie di castagno oppure l'Époisses del Bourgogne affinato con l'acquavite o ancora il Morbier che presenta lo strato di cenere al centro pasta per motivi storici; in Spagna abbiamo il Queso de Murcia al vino. Tornando in Italia lo stesso Formaggio di Fossa di Sogliano Dop è da considerarsi un elaborato. In Veneto sappiamo bene che la tradizione dei formaggi affinati nel vino e nelle vinacce è ben radicata così come in Val Pellice (Piemonte) dove si produce il rinomato "Seirass del fen", Ricotta stagionata nel fieno.

I formaggi elaborati sono numerosi ed allora ciò significa che sono consumati, vengono ricercati e ne dobbiamo prendere atto.

Talvolta l'elaborazione è una tradizione locale ma talvolta può anche essere un gioco. Sulla tradizione locale tanto di cappello e questi sono meccanismi consolidati. Nel caso del gioco invece, se il gioco riesce bene abbiamo dei prodotti splendidi e meritevoli, ma se il gioco viene male si rischia la banalità ed il disequilibrio.

Ciò che non deve mai mancare è la professionalità di chi assaggia. Un giudizio di un assaggiatore può sempre influenzare l'attività economica di qualche produttore.



Tre formaggi da sogno

di Hansi Baumgartner

Queen Grace

Questo è un formaggio che incrocia mari e stagioni, da qui il suo nome, derivato dal latino "gratia", proprio perché è un "grazie" ai sapori della terra che si uniscono in stato di grazia.

Il Camembert di Normandia, che affaccia sull'Atlantico, con la sua consistenza molle, le tonalità erbacee e leggermente acidule inizialmente mi hanno richiamato alla mente i frutti di bosco estivi. Il mio sguardo, rivolto al sapere ed ai sapori si è poi rivolto più a sud, al Mediterraneo, per dare a questo formaggio anche una versione "invernale". Ho così pensato alle arance (disidratate e polverizzate) e alle mandorle di Noto (a loro volta macinate) amalgamate con della panna acida. Questa manteca è diventata l'anima della forma del Camembert farcita in orizzontale come una torta. La creazione, che ben si presenta, mantiene la sua forma e stratificazione se tagliata con un coltello a lama sottile e dà il meglio di sé come aperitivo o antipasto.



Luce

L'audacia e la creatività che ha portato l'azienda vinicola Frescobaldi a "contaminare" il Sangiovese con il Merlot nella sua Tenuta "Luce della Vite" ricorrendo alla collaborazione e arrivando così alla nascita del Supertuscan "Luce", mi ha spinto a unire le profondità della terra con una landa lontana, ma che ama la Toscana: la Germania.

È dallo Schleswig-Holstein infatti che proviene la piccola formaggella a latte crudo, pasta dura e dal gusto sapido. Caratteristiche che le permettono, nonostante le ridotte dimensioni, di stagionare per oltre un anno. Ispirandomi al vino, l'ho affinata ungendola con olio di vinacciolo – così da richiamare la vite - e ricoprendola di carbone vegetale su cui risalta la luminosità della filigrana d'oro. Il perfetto abbinamento estetico tra il formaggio, contrassegnato anche da un sigillo in ceralacca che con l'oro richiama l'etichetta del vino, si ritrova nel palato con un'azzeccata complementarità tra la sapidità del formaggio e la nota equivalente del vino.

Schokoblu

Quando persone ricche di esperienza e passione si frequentano, nasce sempre qualcosa di valore. È il caso di Schokoblu. Come ogni bravo cuoco sa, cioccolato ed erborinati si sposano bene. Ho quindi immaginato, ispirandomi ad Alberto Marcomini di "scavare" una forma – in questo caso l'erborinato Malghesina di Angelo Croce – e "ricreare" la pasta amalgamandola con del Gewürztraminer, un po' di panna acida e della granella di cioccolato fondente (85%) del produttore Karuna di Chiusa. A questo punto ho restituito la pasta alla sua forma ed ecco lo "Schokoblu". È un formaggio dal cuore ricco, ideale da spalmarne su crostini abbinato con dei vini da meditazione. Tagliato con l'archetto rivela perfettamente l'invenzione creativa in cui l'erborinato lombardo si unisce ai sentori aromatici del vino e profondi del cioccolato.



Affinati, elaborati o aromatizzati?

di *Andrea Magi*

Nel mondo lattiero caseario moderno stiamo assistendo ad un movimento nuovo di produttori e affinatori che propongono formaggi con la dicitura "affinato", che a volte, anzi spesso, non viene nemmeno ben interpretato dal consumatore.

Primo, perché manca la cognizione da parte della stragrande maggioranza dei consumatori italiani di cosa sia un formaggio affinato. Secondo, perché nella maggioranza dei casi, non si conosce nemmeno il lavoro e quindi il ruolo dell'affinatore nel comparto caseario. Ma voglio sperare, che con il tempo, la comunicazione e l'informazione, si possa pian piano colmare questo gap di non conoscenza.

Detto questo, ci sarebbe un altro aspetto da chiarire, dal lato di chi produce e/o affina i formaggi, visto che mettere nell'etichetta la dicitura affinamento, si scopre che oggi fa "figo", ma non sempre è corretto, ovviamente dal mio punto di vista. Non tutti i formaggi sono affinati, se aggiunti con degli ingredienti, bensì potrebbe trattarsi di formaggi aromatizzati, conciati, cappati, ecc...

L'affinamento è quel processo tramite il quale il formaggio cambia le proprie caratteristiche organolettiche e strutturali in modo sostanziale, tanto da divenire un altro prodotto rispetto quello che si sarebbe ottenuto conservandolo e facendolo maturare ad una determinata condizione ambientale.

Mi spiego meglio, se un formaggio, una volta prodotto, viene messo in una cella frigorifera con umidità e temperatura controllata, magari anche praticando lavaggi, spazzolature, rivoltamenti, ecc... per un determinato periodo di tempo, si ottiene un prodotto sia dal punto visivo che gustativo uguale a X. Ma se il solito formaggio, viene messo in una condizione ambientale diversa (cantine, grotte o altro), con umidità e temperature diverse, magari in contenitori o materiali di appoggio naturali (in terracotta, barriques, legno, ecc), con aggiunta di una maggiore cura nei trattamenti durante la fase di maturazione o addirittura l'aggiunta di uno o più ingredienti (foglie, erbe o altro), che ne favoriscano una sorta di fermentazione o evoluzione a tal punto che il risultato finale organolettico sarà Y, allora possiamo sostenere di aver ottenuto un affinamento.

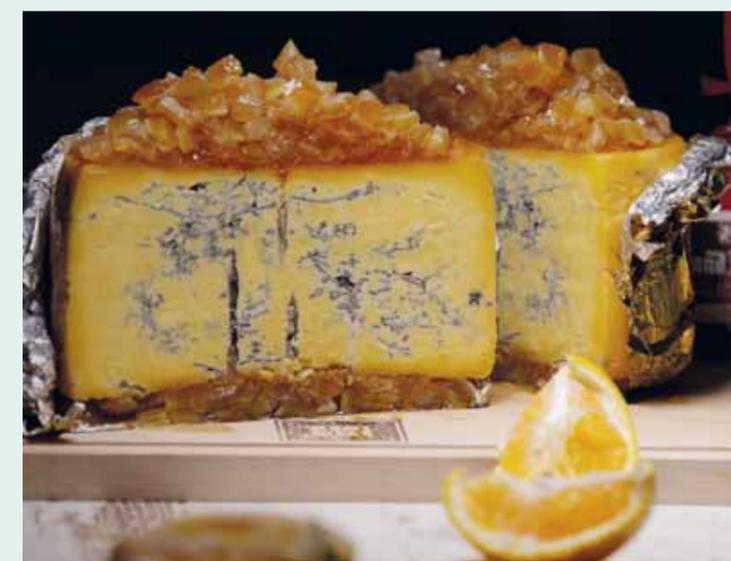
Formaggi aromatizzati, invece è una definizione più corretta da utilizzare, quando ad un determinato formaggio, viene aggiunto uno o più ingredienti, che ovviamente ne caratterizzano il gusto, ma senza alcun prolungamento di maturazione o processo fermentativo, pertanto senza una sostanziale modifica strutturale dello stesso.

Per esempio se un caprino fresco viene aggiunta dell'erba cipollina, il formaggio è aromatizzato, se invece il solito caprino prima viene fatto asciugare dalla parte di umidità eccessiva, poi inserito in un contenitore avvolto con delle foglie di erba cipollina per un

determinato numero di giorni, che danno modo al formaggio di evolvere e in alcuni casi far penetrare anche nel sotto crosta o all'interno le sensazioni aglia-
cee, migrate dalla foglia al formaggio per un processo osmotico, in questo caso possiamo sostenere che il formaggio è stato sottoposto ad un affinamento. Infine, negli ultimi anni, c'è in modo sempre più crescente una nuova tipologia di formaggi che non hanno ancora una definizione vera e propria, ma che potrebbero tranquillamente essere definiti degli elaborati, dato che vengono così tanto caratterizzati dalle lavorazioni alle quali sono sottoposti, da non sembrare quasi più formaggi ma preparazioni gastronomiche o in taluni casi dei veri e propri dessert.

Anche in questo caso per fare un esempio se il formaggio viene ricoperto di cioccolato, o aggiunti ingredienti che ne conferiscano una connotazione visiva e organolettica totalmente diversa da quella originaria.

Ovviamente tutto quanto sopra descritto è un mio personale parere e interpretazione del mio lavoro e dei miei colleghi affinatori, dei quali oltre che a stimarne il lavoro, rispetto anche il punto di vista qualora fosse diverso dal mio.





• Ubbriaco al Prosecco Doc con vinacce e Vento d'estate



Il Metodo Carpenedo

Elaborazione, collante delle generazioni

di Alessandro Carpenedo

Mio papà, Antonio Carpenedo, ha appena compiuto novant'anni. E' uno degli ultimi interpreti viventi della grande rinascita gastronomica italiana dal dopoguerra a fine Novecento. Un uomo intrepido e geniale al quale dobbiamo due grandi scoperte nel mondo del formaggio: la creazione del primo "ubriaco" della storia e, proprio da questa intuizione, la definizione di una nuova professionalità in ambito caseario: la figura dell'affinatore.

Noi, che siamo suoi figli, abbiamo potuto condividere l'epopea delle sue creazioni e l'affermarsi di un'idea nuova di consumo del formaggio che, negli ultimi anni, ha travalicato i confini della nostra azienda ed è diventato uno dei processi più cool e contemporanei nel mercato dairy internazionale.

La parola affinatore ha un valore tutto italiano che non può e non deve essere confuso con il termine francese affineur: stagionatore. In Italia evidenzia un processo molto più complesso che comprende, inizialmente, anche per noi, tutte le fasi di maturazione e stagionatura, che servono a raggiungere una qualità superiore del prodotto. Per farlo, si usano ambienti molto particolari, come ad esempio cantine sotterranee, grotte naturali o barriques esauste. Quando le forme hanno raggiunto il loro apice maturativo ecco intervenire l'uomo con un'ulteriore fase del processo, durante il quale il formaggio viene a contatto con materiali extracaseari, secondo metodi collaudati che esprimono tutta la creatività possibile per renderlo unico e inimitabile.

In questa fase successiva all'affinamento, si compenetrano materie prime di origine completamente diversa: da un lato un formaggio di pregio, di varia tipologia e stagionatura, dall'altro ingredienti come mosto, vino, miele, birra, fieno, spezie, erbe

aromatiche, cacao e preparati alcolici. L'affinamento brevettato da mio padre si caratterizza per una serie complessa di passaggi che lui stesso ha raccolto in un acronimo che si chiama Tuta. Si tratta dell'insieme dei fattori determinanti la buona riuscita di un processo di compenetrazione e stabilizzazione delle materie prime: Tempo, Umidità, Temperatura e Ambiente. Ogni nostro formaggio ha la sua Tuta.

Questo protocollo produttivo potremmo sintetizzarlo ancora meglio con il termine Metodo Carpenedo che, negli anni, ha definito tutte le creazioni innovative della nostra azienda.

Fare gli affinatori al giorno d'oggi significa interpretare l'evoluzione rapida dei consumi, soprattutto tra le giovani generazioni. La mixology che siamo riusciti a creare tra trasformati del latte ed ingredienti extracaseari rimane ancora uno dei comparti interpretativi più all'avanguardia. Le tecniche moderne di affinamento permettono di assecondare i gusti e le tendenze di consumo delle generazioni y e z che cercano sempre più sostenibilità, verità e creatività nei cibi. Ma i formaggi affinati hanno la capacità di trascendere le generazioni e rimanere intriganti anche per i Millennials fino ai Boomers.

Questa capacità inclusiva è l'anima vincente dei formaggi affinati.

Credo che il crogiuolo cosmopolita culturale che vivremo nei prossimi anni ci dovrà far ripensare anche agli ingredienti che potranno entrare nelle ricette dei nostri prodotti. Il successo dei prossimi anni dei formaggi affinati sarà proprio quello di diventare mediatori culturali del gusto, ponendo assieme ingredienti provenienti dalle parti più disparate di questo mondo.

Non solo quindi storia, cultura e tradizione locale integrate in un formaggio affinato, ma l'artigianalità, la creatività, l'innovazione e la capacità produttiva casearia italiana, al servizio di un'umanità sempre più variegata, con gusti "lontani", alla ricerca di un senso condiviso di piacevolezza, racchiuso tra due facce e uno scalzo.

LA CASEARIA
dal 1976
CARPENEDO

Un mondo di nuovi sapori



Tradizione e innovazione nella storia di Guffanti

Due "nuovi" formaggi che fanno scuola: il Sancarlone Caffè in Crosta e la Cheesella. Provare per credere

di Carlo Fiori

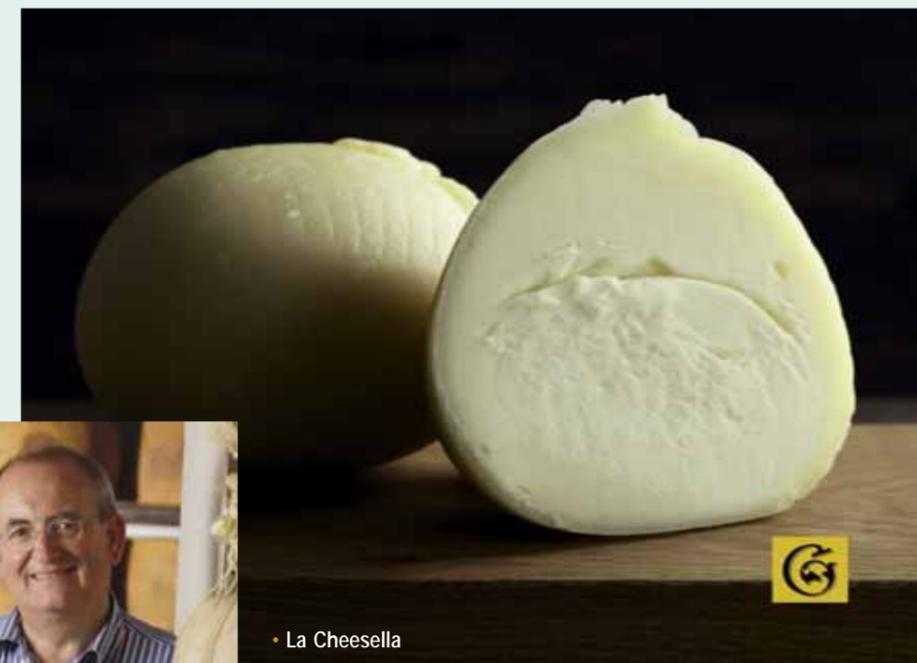
Come è noto, per "Guffanti", l'allevamento dei formaggi viene dalla lunga tradizione di famiglia che data dal lontano 1876. Lo scopo della testimonianza richiesta però non è quello di celebrare "Guffanti" ma quello di sottolineare e presentare le trasformazioni che il formaggio subisce per le cure e le attenzioni cui viene sottoposto. Qui di seguito se ne trova la documentazione.

Va premesso, in estrema sintesi, che i risultati veri, concreti e reali che si ottengono dipendono sia dalla professionalità, competenza e conoscenze dell'allevatore ma alla base sta la caratura altissima del formaggio da cui si parte. Prescindere da questa realtà significa solo rendere un cattivo servizio al prodotto e al consumatore. Valga per tutto l'affermazione che un formaggio banale, non diventerà migliore e più apprezzabile con l'aggiunta di ingredienti, né il trascorrere del tempo permetterà di evolvere a formaggi che, piatti di contenuti, diventeranno solo vecchi (e non c'è formaggio peggiore che quello vecchio, con tutte le magagne che inevitabilmente si porta appresso).

Tutto ciò detto ho piacere di evidenziare due formaggi tra quelli che formano oggetto delle attenzioni e del lavoro di "Guffanti".

Il primo è la celebrazione del lavoro del fondatore, il bisnonno Luigi che, in una miniera di argento abbandonata, iniziò la sua carriera curando la perfetta maturazione del Gorgonzola latte crudo a due paste, caratteristica lavorazione che consentiva lo sviluppo naturale della flora penicillina e quindi il risultato dell'erborinatura della pasta.

Utilizzando un prodotto che non si fregia della Dop ma che ne rispetta lo spirito, "Guffanti" fa produrre e rielabora (tra cura attentissima della maturazione e utilizzo di ingredienti molto mirati) un formaggio erborinato di taglia piccola (circa 3 kg) che viene gestito, prima dell'ultima stagionatura, con la ricopertura della crosta (ancora quasi



• La Cheesella

fresca) con scaglie di caffè.

Un'idea bizzarra? Un voler stupire? Niente di tutto questo. Anzi, semplicemente la realizzazione di un "matrimonio" quasi obbligato. E mi spiego: l'abbinamento "naturale" nella degustazione

delle paste erborinate – di qualunque tipo – vede la perfetta sintesi con vini liquorosi e/o superalcolici di ottimo livello. Esattamente piacevoli abbinamenti da fine pasto che prevedono anche la degustazione del formaggio erborinato con cioccolato e caffè, compagni più che automatici di vini liquorosi e/o superalcolici. E allora perché non applicare la proprietà transitiva e abbinare direttamente il formaggio erborinato e quella tipologia di prodotto? Ottenendo, nel caso delle scaglie di caffè, anche un eccellente coadiuvante alla necessaria spinta della sineresi che permette lo spurgo ottimale del siero e l'ottenimento di una pasta ben evoluta, compatta, con il giusto grado di

elasticità e morbidezza, senza sbavature da siero trattenuto.

Ecco che è nato il "Sancarlone Caffè in Crosta", omaggio a tutto quanto sopra detto ma anche al grande Santo cui Arona ha dato i natali nel castello Borromeo che ha presidiato sin dal Medioevo la cittadina, fino alla distruzione per mano di Napoleone nei primi anni dell'800. Una perfetta sintesi: cibo, storia, cultura delle genti, buona gastronomia.

Il secondo è un formaggio che innova a sua volta storia e tradizione e, in più, rappresenta la risposta positiva e costruttiva alla grande problematica che la recente pandemia da Covid ha creato al mondo caseario: la soluzione di un problema che è diventata una grande opportunità di sviluppo. C'è da essere contenti. Ed ecco qui di seguito la storia ed il divenire degli avvenimenti.

Nel momento più acuto della crisi congiunturale, sociale, economica causata dalla chiusura dei mercati del mondo e quindi dalla conseguente paralisi nel normale ritmo di lavoro (in particolare là dove le "macchine" non si possono fermare e

Segue a pagina 38

Segue da pagina 37

I NUOVI
DI GUFFANTI

gli animali da latte continuano impertentiti a fornire due volte al giorno il loro prezioso prodotto) cosa dire all'allevatore di bufale, produttore di Mozzarella, che chiede se, come e quando verrà ritirata? E, in caso di impossibilità e di diniego la conseguente necessità di fermare la stalla con le gravissime conseguenze che ciò comporta?



Sancarlone Caffè in Crosta

L'esperienza, la conoscenza, il network caseario, la necessità di non abbandonare l'allevatore, deludendolo e aggravando il problema, il sentimento di solidarietà, fanno aguzzare l'ingegno ed ecco la soluzione. Così come, dalla notte dei tempi, si è spesso usato un involucri di pasta filata di vacca per proteggere prodotti molto fragili, si pensi al burro e alle "manteche", perché non utilizzare la stessa tecnica e provare a inserire in un piccolo Caciocavallo una Mozzarella?

Detto, fatto. E, meraviglia, la Mozzarella si conserva perfettamente, naturalmente modificandosi un po', diventando un po' più asciutta per l'effetto dell'interscambio all'interno della tasca di pasta filata che trae però vantaggio da questa umidità e consentendo, all'allevatore del formaggio - in questo caso a "Guffanti", di arrivare ad una perfetta ed equilibrata maturazione del tutto.

Due formaggi che diventano uno solo e il "nuovo" formaggio assume una sua caratteristica specifica e fornisce, anche dopo mesi, una fruibilità e una piacevolezza da consumo totale, senza sprechi (si consuma anche la "crosta" mentre la Mozzarella, così "conservata", acquista una durata assolutamente non in linea con la sua caducità "normale").

Nelle pubblicità del secolo scorso si diceva: provare per credere! Ecco, questo è un nuovo formaggio da provare per credere: è nata la **Cheesella**.

La versione di Beltrami:
l'agricoltura prima di tutto

di Vittorio Beltrami

Agricoltura è una parola che racchiude in sé una miriade di situazioni in ognuna delle quali si sviluppano professionalità diverse. Dentro questo enorme contenitore che per brevità chiamiamo agricoltura vi sono imprese e attività che si occupano di allevamento, altre che coltivano cereali, altre che si definiscono florovivaistiche, agroalimentari, lattiero-casearie, e per scendere nello specifico possono avere diverse declinazioni di indirizzo: industriale, biologico, biodinamico. Insomma tante diversità che sono un bagaglio di ricchezza culturale e culturale.

Uno scambio che avveniva anche e soprattutto durante le fiere zonali che divulgavano la memoria e lo scambio di informazioni. Sebbene la scarsa scolarizzazione fosse un denominatore comune a molti uomini in agricoltura, questi contadini erano in grado di saper svolgere la propria attività con estrema capacità, spesso ignorando il significato e le leggi fisiche del loro operato. Non basterebbe una vita intera per raccontare questo mondo, il mio mondo, oggi tanto invidiato e ambito perché sembra rappresentare un lavoro di libertà, di guadagni facili, un lavoro accessibile e semplice da fare, dove si impara subito.

Questo è un mestiere, l'agricoltore, fatto di tanti tasselli: immaginate cosa significare potare una pianta, cosa vuol dire far nascere una bestia dentro una stalla, capire una semina o preparare il raccolto.

Oggi quanti di noi facendo una passeggiata si soffermano su una farfalla che vola o una libellula che danza nel fosso? La bellezza di quel momento è dovuta anche in parte a quell'agricoltore che ha consentito all'acqua di scorrere libera in quel fosso pulito. Sono molti i confini dell'agricoltura, coinvolgono le persone, il paesaggio, la sicurezza alimentare, l'igiene alimentare, il patrimonio delle biodiversità, il patrimonio vegetale e faunistico.

Le produzioni a filiera corta o facilmente tracciabili sono quelle che oggi di più tentano di tutelare il consumatore. La mia raccomandazione è sincera quando invito a tornare nelle aziende agricole, a parlare di agricoltura, a viverla e a consumare i prodotti agricoli, a visitare le fattorie didattiche intese anche come nuovi centri di aggregazione della famiglia. Da sempre l'agricoltura ha rappresentato un confine sociale ed oggi torna a giocare da protagonista a livello educativo-didattico sia per i bambini con l'esperienza degli agro-asili, ma anche per le persone della così detta "terza età" che vogliono ancora lavorare impiegando il tempo in attività agricole-ricreative.

IL POETA DEL LATTE

di Cristiana Beltrami

Parlare di mio padre è un argomento abbastanza complesso. Se guardo indietro alla sua storia vedo un uomo profondamente attaccato e innamorato del suo territorio, Cartoceto e le Marche.

Dai primi anni 90 grazie al restauro delle Fosse (neviere) recuperate nei sotterranei del Frantoio oleario di Cartoceto, mio padre inizia una lunga ricerca e sperimentazione nel mondo della stagionatura e affinamento. Grande conoscitore delle tradizioni dei paesi e dei luoghi, raccoglie e avvia collaborazioni con le piccole realtà di allevatori (per la maggior parte sardi) cercando a suo dire di non spostare i lattini e i formaggi dai pascoli con il conferimento alle centrali di queste piccole produzioni casearie legate al mondo del pecorino e sostiene in tutti i modi questi piccoli casari selezionando i formaggi locali.

Il suo mestiere di affinatore è questo: prende in mano i formaggi e li trasforma nelle sue grotte e fosse dando loro un vestito nuovo, li affina con le erbe del Furlo, con le foglie di noce, di castagno, i fiori di sambuco, la santoreggia selvatica. Poi si innamora così profondamente del formaggio al punto nel 2002 di diventare lui stesso allevatore e produttore.

Oggi produciamo latte caprino con la trasformazione diretta nel mini-caseificio agricolo. Due grandi obiettivi per Vittorio: qualità dell'alimentazione e benessere animale e formaggi a latte crudo.

Oggi oltre ai formaggi stagionati in Fossa, grande blasone di papà, ci sono i formaggi del Covo di Ripalta, piccoli capolavori caseari, contaminati dai fiori e dalle erbe spontanee. Sorrido quando lo chiamano l'Einstein dei formaggi, forse l'appellativo che più lo racconta è Vittorio Beltrami, il poeta del latte.



Manteca salernitana

Un cuore di burro
in una pasta filata

di Giovanni Cifrodelli*

È un formaggio di latte vaccino legato alla transumanza, tradizionalmente prodotto nell'area appenninica, in provincia di Salerno, da latte spesso ottenuto da una razza rustica come la Podolica. La Manteca Salernitana formaggio ricorda un burrino, e nasce dall'esigenza di conservare il burro più a lungo possibile dalla primavera-estate, periodo in cui viene prodotto, fino all'autunno, periodo in cui gli allevatori ritornano a quote più basse dopo la monticazione.

Dal siero prodotto durante la lavorazione del Caciocavallo, per innalzamento della temperatura intorno agli 80 gradi si separa "la prima ricotta" i primi fiocchi che flocculano in superficie. Questa massa raccolta in un telo viene lasciata sgrondare per tutta la notte. La mattina, all'alba, grazie all'abile manualità del casaro, lavorando con acqua fredda la materia grassa viene separata realizzando un panetto di burro e viene avvolto in una sfoglia di pasta filata. Esternamente ricorda un piccolo caciocavallo ma tagliandolo a metà il cuore è di burro. Grazie a questa pasta il burro si conserva, restituendo quando lo si spalma sul pane gli aromi del territorio di pascolo.

La nostra azienda ha ripreso queste tradizioni. Portiamo agli inizi di maggio



gli animali in montagna e le Podoliche pascolano tra i 1100-1800 metri sul mare. Solo con la prima nevicata tra dicembre e gennaio ritornano in stalla in azienda a 350 metri di altitudine. La transumanza anche se faticosa, ci permette ancora di conservare un forte legame con la natura e la Manteca insieme al Caciocavallo rappresenta un prodotto da non sottovalutare in un'economia di montagna.

*Azienda Agricola la Torretta di Giovanni Cifrodelli Castelnuovo di Conza (Salerno)

I 20 anni del Premio Roma

di Domenico Villani

Il concorso nasce nel 2004, nell'ambito del progetto triennale di filiera lattiero-casearia voluto dalla Camera di commercio di Roma, a seguito di uno studio svolto nel 2003 dall'Azienda Speciale Agro Camera – all'epoca Azienda Romana per i Mercati – attraverso un censimento delle produzioni casearie della provincia di Roma al fine di determinarne lo status qualitativo e di stimolare i casari verso il costante miglioramento produttivo. Siamo nel 2023, alla ventesima edizione, e si può tranquillamente affermare, per testimonianza diretta, che l'obiettivo è stato ampiamente raggiunto. Basti pensare alla non trascurabile percentuale di formaggi delle prime edizioni che presentavano difetti organolettici e di lavorazione paragonata a quella di oggi che è inferiore all'1 per cento.

Non è affatto azzardato affermare che una parte del merito di questo indubbio miglioramento è del Premio Roma. Questo merito è figlio della perfetta organizzazione del Concorso che Agro Camera cura con professionalità e con grande passione ed è il caso di aggiungere anche con non pochi sacrifici, soprattutto in questi ultimi anni, sia a causa della pandemia che alla luce di alcune riforme che hanno riguardato la gestione delle Camere di commercio e che hanno in qualche modo rese più complicate alcune attività di promozione.

Il Concorso non si limita ai formaggi del territorio romano, ma varca i confini non solo della regione ma anche dell'Italia, essendo rivolto a tutti paesi



stranieri. Ed è motivo di orgoglio veder arrivare ogni anno tanti formaggi provenienti anche dall'estero che testimoniano l'attenzione ed il vivo interesse nei confronti di questo Concorso. Alcuni campioni sono arrivati persino dalla lontana Australia. Una caratteristica del Concorso, che raramente trova riscontri in altri concorsi, è che tutti i formaggi vengono assaggiati dagli stessi membri della giuria, a garanzia di una maggiore imparzialità di giudizio e di una più omogenea valutazione dei campioni. Accanto ai capisaldi della produzione regionale, che concorrono in una sezione apposita, da diverse edizioni ormai si affianca la sezione nazionale ed internazionale, concepita con l'intento di stimolare un confronto con produzioni similari per tecnica produttiva o per tradizione a quelle del territorio locale. Particolare attenzione viene data non solo ai formaggi Dop e Igp, che rappresentano il fiore all'occhiello della produzione casearia nazionale, ma anche ai formaggi affinati, aromatizzati e speziati, in forte crescita e la cui ampia varietà rispecchia la maestria e la personalità del casaro.

Da non sottovalutare, infine, anche i formaggi cosiddetti innovativi che intercettano le nuove frontiere e sfide del settore lattiero-caseario nei confronti della crescente richiesta di diversificazione dei prodotti, anche in chiave salutistica, da parte dei

consumatori. Ed è proprio questa eterogeneità delle tipologie di formaggio che rende il Premio Roma un concorso particolarmente interessante anche per noi assaggiatori che ci troviamo spesso di fronte a veri e propri capolavori o a formaggi che potremmo definire "rari" perché prodotti in territori molto circoscritti e di difficile reperimento.

La presentazione dei formaggi vincitori è affidata, oltretutto ai media, ad una collana di eventi che ne assicura la possibilità di degustazione nell'arco dell'anno da parte degli addetti ai lavori e del pubblico.



VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2023

SEZIONE ROMA E LAZIO

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Caseificio Cioffi s.n.c. (VT)
Fior di Latte
- 2° classificato: Caseificio Paoella s.r.l. (LT)
Mozzarella di Latte di Bufala
- 3° classificato: Azienda Agricola D'Angelo Giancarlo (RM)
Mozzarella di Bufala Buona

TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Colonna del Bacucco
- 2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino Boncacio di Roma
- 2° classificato: Azienda Agricola Lepini (LT)
Don Giovanni di Capra
- 3° classificato: Formaggi Chiodetti s.r.l. (VT)
Stracchino del Lazio

TIPOLOGIA FORMAGGI SEMISTAGIONATI

- 1° classificato: Alta Tuscia Formaggi s.r.l. (VT)
L'Antico di Civita di Bagnoregio
- 2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino La Deliziosa
- 3° classificato: Radicetti Girolamo e Antonio s.s.a. (VT)
Fiore di Rocca

TIPOLOGIA FORMAGGI STAGIONATI

- 1° classificato: Alta Tuscia Formaggi s.r.l. (VT)
Napoleone
- 2° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Pecorino Stagionato
- 3° classificato: Società Agricola La Baita del Formaggio s.s. (RM)
Pecorino Gran Riserva Romeo
- 3° classificato: Fattoria Faraoni (VT)
Gajardo

TIPOLOGIA RICOTTA FRESCA

- 1° classificato: Fattoria Faraoni (VT)
Ricotta Vaccina
- 2° classificato: La Bottega del Casaro s.r.l. (RM)
Ricotta di Bufala
- 3° classificato: Azienda Agricola Gentili (RM)
Ricotta di Pecora

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE

Azienda Agricola Lepini (LT)
Don Giovanni di Capra

MIGLIOR FORMAGGIO DI INTERESSE PER I MERCATI NAZIONALI ED ESTERI

La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino Boncacio di Roma

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA IMPRESA CHE IMPIEGA FONTI RINNOVABILI

Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Colonna del Bacucco



SEZIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE

TIPOLOGIA FORMAGGI FRESCI

- 1° classificato: Caseificio Aurora s.r.l. (SA)
Fior di Latte Jersey
- 2° classificato: Argiolas Formaggi s.r.l. (SU)
Cuor d'Or di Capra
- 3° classificato: Alchimista Lactis (RM)
Caciotta Gajarda

TIPOLOGIA FORMAGGI DOP E IGP

- 1° classificato: Quesería Los Casareños, S.L. (Spagna)
Torta del Casar DOP Flor de la Dehesa
- 2° classificato: Santa Rita Bio s.r.l. (MO)
Parmigiano Reggiano DOP di Vacca Bianca Modenese Biologico
- 2° classificato: Lattebusche S.C.A. (BL)
Piave DOP Vecchio Selezione Oro
- 3° classificato: Caseificio San Bernardino s.n.c. (PR)
Parmigiano Reggiano DOP
- 3° classificato: Latterie Vicentine S.C.A. (VI)
Asiago DOP Stagionato

TIPOLOGIA FORMAGGI OTTENUTI DA LATTE CRUDO DI ANIMALI AL PASCOLO BRADO O SEMIBRADO

- 1° classificato: Quesos Manchegos Morales, S.A. (Spagna)
Monte Robles
- 1° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)
Queso de Oveja Curado Villarejo
- 2° classificato: Criscione Alessandro (RG)
Cosacavaddu Ibleo Stagionato
- 3° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Stracchinato di Capra

TIPOLOGIA FORMAGGI AFFINATI, AROMATIZZATI E SPEZIATI

- 1° classificato: Casearia Mastrangelo - Caseificio AltaMangiuria (CE)
Blu Orange
- 2° classificato: Caseificio Aurora s.r.l. (SA)
Formaggella di Bufala al Limone Fermentato e Menta
- 3° classificato: Formaggi Chiodetti s.r.l. (VT)
Buono ai 3 Pepi

TIPOLOGIA FORMAGGI INNOVATIVI PER TECNOLOGIA DI PRODUZIONE O FUNZIONALITÀ

- 1° classificato: Caseificio Comellini R. S.p.A. (BO)
Stracchino Senza Lattosio a Caglio Vegetale
- 2° classificato: Caseificio Luise s.r.l. (CE)
Mozzarella di Bufala Senza Lattosio Affumicata
- 3° classificato: Alan Farm s.s. (LT)
Morbidello

Una piacevole sorpresa tra Mantova e Viadana, grazie a Francesca, casara intraprendente e colta

Mozzarella di capra il formaggio che non c'era

di Flavio Di Gregorio

È stimolante girovagare per Italia quando si è in ferie alla ricerca di delizie alimentari a chilometro zero e lasciarsi guidare dall'istinto del proprio naso nella direzione del più vicino mercato paesano.

La passione di ricercare biodiversità territoriali, per poi gustarsele in santa pace a tavola, può sollevare tra amici non solo curiosità e dialoghi sul goloso vissuto, ma anche suscitare in loro bonarie invidie gastronomiche. Può capitare di trascorrere un weekend di relax e di cultura a Mantova trovando una bella sorpresa casearia al mercato dei produttori locali di Piazza Martiri di Belfiore che si svolge di sabato mattina.

Lì si trova e si può acquistare il "Formaggio che non c'è", rarità casearia in grado di folgorare, non sulla ben nota via di Damasco, bensì su quella più rurale di Marcaria, l'esperto ed appassionato consumatore.

Tra Viadana e Mantova, in quella piana piatta di monotonia visiva senza orizzonte, è celata, tra filari di pioppi e campi di cereali, una piccola e genuina realtà casearia, a conduzione familiare, unica dal punto di vista produttivo.

A lavorarci è una donna, Francesca, titolare dell'azienda L'Alba di San Michele in Bosco di Marcaria, frazione che dista circa 10 km da Mantova. Lei, cresciuta in una delle tante famiglie di allevatori di bovini della zona, dopo essersi laureata nel 2005 a Milano in Tecnologie delle produzioni animali e qualità dei prodotti, decide con il padre di avviare una nuova attività imprenditoriale convertendo

l'allevamento bovino in caprino, con la finalità di produrre formaggi.

Francesca quindi inizia la carriera di casara, aiutata nel lavoro dalla madre, mentre il padre si prende cura delle capre, circa 300 capi.

Con l'esperienza acquisita negli anni, a Francesca viene un'idea geniale: produrre un formaggio di solo latte caprino, mai realizzato in loco, sfatando una vera e propria chimera tecnologica casearia.

Impiega due anni di prove su prove, studia di persona le metodologie

manuali e tecnologiche rivolgendosi a coloro che in zona producono paste filate vaccine. Tenta e ritenta, non si scoraggia, è caparbia, e alla fine ci riesce e crea il "formaggio che non c'è": la Mozzarella di Capra.

Oramai sono circa sette anni che le sue mani mozzano settimanalmente questa magica pasta filata, avvolta in un tacito silenzio tombale mediatico. Essendo una donna colta, ma al tempo stesso una umile casara, non si capisce parlando se sia realmente cosciente di cosa è riuscita a realizzare, soprattutto da un punto di vista nutrizionale.

È bello visitare la sua azienda, ad economia circolare, connubio radicato di cooperazione e rispetto tra Francesca, le sue capre e l'ambiente che le circonda. La prima cosa che si nota entrando in allevamento è la pulizia delle stalle, la seconda il benessere animale. Le simpatiche e curiose caprette bianche di razza Saanen, con passaporto svizzero, ci tengono assai a farsi accarezzare e poggiando le zampe sulle liste della staccionata che circondano le stalle, si erigono per contendersi con la testa la mano del visitatore, senza alcun senso di disagio.

Sono delle vere campionesse lattiere, ciascuna con una media 3,5 litri al giorno, aiutano Francesca a fare ottimi formaggi, tutti certificati Bio e la maggior parte a latte crudo. Le docili caprette vengono alimentate con foraggi Bio, prodotti in azienda, e cereali pellettati.

I macronutrienti del loro latte variano dai mesi invernali a quelli estivi: nei primi la percentuale di grassi e proteine si attesta nell'ordine del 3,5% ed il lattosio del 4,3%, mentre nei secondi i grassi e le proteine scendono rispettivamente al 2,9% e 3,2% mentre il lattosio rimane pressoché costante. Esiste la credenza popolare che il latte di capra non contenga lattosio e per questo indicato negli intolleranti. Concetto assolutamente errato! Questo latte è indicato nelle allergie al latte vaccino perché possiede proteine diverse ed è più digeribile degli altri in quanto ricco di lipidi acidi grassi a catena corta.

Nel nostro organismo questi lipidi sono importanti per lo sviluppo della flora batterica intestinale simbiotica non patogena, preziosi antinfiammatori prevenendo il cancro del colon e posseggono interessanti prospettive terapeutiche per le patologie croniche dell'apparato digerente.

La Mozzarella di Francesca è prodotta al 100% con questo latte, pastorizzato. È un formaggio Bio del peso di 200-300 gr, a coagulazione presamica microbica, senza benzoato come da disciplinare, con aggiunta di fermenti lattici (*Streptococcus thermophilus*), sale e un pizzico di acido citrico. La shelf life è di due settimane dalla data di produzione in quanto confezionata in Atm.

Compatta al tatto e croccante in bocca, non presenta quel gusto spiccato burroso delle più blasonate vaccine e bufaline, essendo il latte di capra meno ricco in lipidi, scevro di carotenoidi e di alcune molecole aromatiche non presenti nella loro dieta. I sentori olfattivi e gustativi di questa mozzarella caprina risen-



tono in parte di queste assenze, per cui le note di latte, burro, panna, erbacee e vegetali appaiono meno intense. Si associa un tenue e gradevole sentore di stalla pulita.

Essendo un formaggio molto compatto non riversa nel piatto alcun contenuto lattico-sieroso al taglio, a differenza del Fiordilatte o della Mozzarella di Bufala.

Quindi è un prodotto che si abbina in modo ottimale a contorni vegetali, che non vengono inondati da liquidi nel piatto, e non presentando alcuna nota aromatica dominante, come le altre mozzarelle, tende ad esaltare maggiormente in bocca le verdure o gli ortaggi che l'accompagnano.

Utilizzata nella pizza fila di meno, ma fornisce alle alte temperature di cottura una maggiore consistenza alla pasta lievitata, che appare più croccante, come quando si sostituisce la mozzarella con un formaggio di breve stagionatura.

Da un punto di vista nutrizionale la Mozzarella di Capra può essere consigliata sia a coloro che presentano allergie al latte e derivati caseari vaccini, sia a coloro che seguono diete a riduzione grassi.

Francesca, che lo scorso anno è diventata docente dell'Ente regionale per i servizi all'agricoltura e alle foreste (Ersaf), non è solo brava a fare delle ottime Mozzarelle, ma propone una serie di gradevoli delizie casearie tutte prodotte con il solo latte di capra quali scamorza, primosale, stracchinello, formaggi di capra di varie stagionature arrivando ai 24 mesi ed un blu.

Una menzione a parte merita l'ottimo formaggio di capra a crosta fiorita, da lei definito dal sapore deciso, e chiamato Conte.

Gustando questa ulteriore ghiottoneria, per l'equilibrio che si avverte al palato tra pasta e mufte in crosta, da lei personalmente selezionate, e per la delicatezza gustativa avvertita dalle papille, mentre si scioglie in bocca, c'è da chiederle ufficialmente di innalzare il rango nobiliare di questo ottimo formaggio: che almeno da Conte lo promuova Duca.



Le degustazioni guidate dai Maestri Assaggiatori Onaf e i tour alla scoperta dei territori di produzione hanno risvegliato l'attenzione degli estimatori di formaggi italiani. Prossimo obiettivo Venezia.



Natalino Giordano, presidente dell'Associazione Alte Terre Dop. Fin da subito si è agito in maniera coesa e decisa per portare notorietà alle nostre piccole realtà consorziali, composte prevalentemente da aziende a conduzione familiare, capaci di produrre una qualità estrema. Ma l'obiettivo era proiettato più in alto: attraverso le nostre campagne promozionali, accendere i riflettori su tutte le piccole Dop italiane, sui prodotti di un artigianato alimentare sostenibile e attento all'ambiente. Un modello in cui la qualità agroalimentare procede di pari passo con il benessere degli animali, la tutela dei pascoli e degli ecosistemi montani, il presidio di territori a rischio di spopolamento, a tutto vantaggio della qualità della vita nei territori di appartenenza».

ASSOCIAZIONE ALTE TERRE
L'origine e l'obiettivo

Alte Terre Dop nasce come forma aggregativa tra consorzi di tutela di piccole dimensioni che hanno l'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a marchio Dop per comunicare quelle che sono le caratteristiche specifiche dei prodotti come qualità, tracciabilità, genuinità, esclusività, la loro eredità culturale e la sostenibilità. Obiettivo dell'associazione è quello di educare il consumatore ad un gusto più genuino ottenuto senza processi industriali e conservanti. All'interno di Alte Terre Dop ci sono alcune delle più rinomate e peculiari denominazioni facenti parte del settore lattiero caseario: Murazzano Dop, Roccaverano Dop e la recente Dop riconosciuta dell'Ossolano. Oltre alle Dop casearie, Alte Terre ha tra i propri associati l'unica Dop italiana di riso riconosciuta: il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese Dop. Eccellenze come Murazzano, Roccaverano e Ossolano Dop, esportano proprio i concetti di originalità, unicità e tradizione. Nasce così la volontà di realizzare una rete in grado di esportare l'unicità dei prodotti del territorio piemontese. Contatti: alletteredop@gmail.com

La degustazione a Bellona in provincia di Caserta ha approfondito la conoscenza dei formaggi di Alte Terre

Le Alte Terre piemontesi sbarcano in Campania

di Valeria Pelle

Un più intenso contatto con il pubblico, una maggiore attenzione dei media, una nuova consapevolezza del target professionale, interessanti impatti in termini di visibilità immediata e a lungo termine. Il bilancio del tour di visita alle aree di produzione del Murazzano Dop e del Roccaverano Dop, organizzato in occasione dell'Assemblea Nazionale Onaf a favore di 40 delegati giunti da tutta Italia, non poteva offrire risultati più favorevoli. Grazie al tour didattico alla scoperta delle aree di produzione di Murazzano e Roccaverano, infatti, l'Associazione di Consorzi che riunisce le denominazioni di origine protetta Murazzano, Roccaverano e Ossolano ha conquistato due importanti vetrine a livello nazionale. Il tour formativo, organizzato nel lungo weekend dell'assemblea Onaf, infatti, ha permesso ai 20 consiglieri nazionali, ai 40 delegati e a più di 40 soci provenienti da tutta Italia di conoscere meglio i formaggi di Alte Terre Dop,

ma anche di scoprirne i territori di produzione, verificare le tipologie di allevamento delle pecore e delle capre, esplorarne i segreti della produzione e dell'affinamento, con il supporto dei referenti dei Consorzi e dei Maestri Assaggiatori Onaf. L'entusiasmo sviluppatosi tra i partecipanti durante la visita ai territori di produzione, agli allevamenti e ai caseifici si è consolidato in ammirazione durante la cena organizzata per delegati e consiglieri Onaf. L'impegno di consorzi e produttori ha avuto un tangibile risultato nell'organizzazione di una degustazione guidata dei prodotti di Alte Terre Dop in Campania. Il 7 luglio Murazzano, Roccaverano e Ossolano Dop sono stati gli assoluti protagonisti di una degustazione guidata dai Maestri Assaggiatori Onaf a Bellona, in provincia di Caserta. Ad organizzarla con grande entusiasmo è stato il delegato Onaf di Caserta Mario Sanza, determinato a permettere così a tutti i soci che vorranno partecipare alla degustazione di assaggiare e approfondire la conoscenza di



questi formaggi preparati con latti ovino, caprino e bovino. Conseguenza diretta della formazione offerta in occasione dell'assemblea di Onaf è, inoltre, il progetto proposto dal delegato di Venezia, Maurizio Mazzarella, di organizzare nel 2024 un tour alla scoperta di Murazzano, Roccaverano e Ossolano specificatamente dedicato ai componenti della sua delegazione. Il progetto orientato a far conoscere, nel prossimo futuro, i formaggi di Alte Terre Dop nel Nord Est e a Sud si pone in perfetta continuità con le azioni promozionali già intraprese nella primavera 2023, che hanno visto i formaggi delle Alte Terre Piemontesi protagonisti in occasione del Cuneo Montagna Festival, di Vinum ad Alba, di una degustazione guidata presso la delegazione Onaf di Genova e della Fiera della Dula a Paroldo, durante le quali tutte le degustazioni guidate sono sempre andate super sold out. «Il progetto di portare i formaggi di Alte Terre Dop sui palcoscenici di Veneto e Campania è, peraltro, coerente con il principio ispiratore che ci ha guidato quando abbiamo ideato questa associazione di piccoli consorzi - spiega



Sardegna perno del sistema Pecorino Romano Dop

di Maurizio Orrù

La produzione del Pecorino Romano Dop avviene solitamente da ottobre a luglio ed è limitata esclusivamente alle regioni Lazio, Sardegna e alla provincia toscana di Grosseto come attesta il disciplinare di produzione. Il Consorzio di tutela ha programmato importanti e significativi programmi di sviluppo che verranno sviluppati nei prossimi anni. Si tratta della promozione in alcuni mercati esteri come gli Stati Uniti, la Svizzera e la Gran Bretagna. Progetti ed iniziative che mirano alla collaborazione e alla sponsorizzazione con i più importanti media specializzati.

Il Consorzio, considerato giustamente una delle eccellenze del Made in Italy, ha deciso di investire nel prossimo quinquennio la cifra di otto milioni di euro per continuare la sua scalata commerciale all'estero.

A tal proposito afferma il presidente Gianni Maoddi: «L'attività di promozione è fondamentale per continuare a crescere un prodotto conosciuto e apprezzato, per proporlo sulle tavole dei consumatori stranieri e per intensificare i rapporti con le reti commerciali a tutto vantaggio dell'economia regionale e della tenuta del comparto, in tutte le sue componenti».

Continua il presidente: «Il mercato tedesco, con 17 mila quintali, assorbe il 41% della produzione totale del Pecorino Romano Dop, con risultati importanti da un punto di vista promozionale e di commercio». «Finalmente, dopo i due anni di forzata attività che ci ha imposto il Covid - afferma Riccardo Pastore direttore generale del Consorzio - possiamo tornare a muoverci e farci portavoce e testimoni di un formaggio antico, inimitabile e in continua evoluzione».

Il Pecorino Romano è un formaggio che viene prodotto per il 94% in Sardegna e per il restante fra la provincia di Grosseto e il Lazio. L'attività del Consorzio per la Tutela del formaggio Pecorino si manifesta attraverso alcuni saldi principi. In primis la tutela delle produzioni locali e del com-



mercio delle Dop Pecorino Romano attraverso l'attività degli agenti vigilatori; quindi l'intrapresa di ogni sorta di iniziative utili e concrete, per promuovere la conoscenza della Dop su tutti i mercati nazionali, europei e mondiali. Il particolare ed organizzato sistema produttivo del pecorino coinvolge 25 mila addetti, 12 mila aziende zootecniche e 40 caseifici produttori. Il valore annuale al commercio è ascrivibile attualmente alla somma di 600 milioni di euro; nell'ultima campagna sono stati lavorati oltre 190 milioni di litri di latte per 32.600 tonnellate di prodotto. Il latte di pecora intero e fresco, comporta una aggiunta di un particolare innesto di fermenti lattici naturali ed autoctoni, che vengono preparati giornalmente secondo una atavica metodologia tramandata nei secoli e coagulato con l'innesto di caglio di agnello in pasta. Eseguita la marchiatura all'origine, il formaggio viene avviato alla salagione, che viene compiuta in salamoia o a secco.

Dopo si esegue la stagionatura per almeno cinque mesi per il Pecorino Romano da tavola e otto mesi per il Pecorino Romano da grattugia.

Alla denominazione Pecorino Romano può essere aggiunto alla matrice, l'indicazione "Lazio" o "Sardegna" o "Grosseto" a condizione che l'intero ciclo di produzione

si compia esattamente nel territorio geografico indicato.

Il formaggio ha grandi dimensioni. Ha una forma cilindrica regolare con facce piane di diametro tra i 25 e i 35 centimetri. Il peso si aggira tra i 20 e 35 chilogrammi. All'assaggio la pasta è dura, friabile e granulosa, dal sapore lievemente piccante e sapido nella tipologia da tavola e piccante intenso e gradevole nella tipologia da grattugia.

Oggi il Consorzio ha incorso due importanti e significativi progetti come il "Pekorase", caratterizzato da una pressante e intensa campagna pubblicitaria condotta in Italia e negli Stati Uniti con lo slogan "La qualità europea nella sua forma migliore" e il "Chizu" pubblicizzato nel Paese del Sol Levante. Si tratta di una azzeccata campagna marketing condotta con una nuova concezione di vendita. Si attende una generosa e risposta dai consumatori europei e mondiali.

Ultimamente il Consorzio si è ulteriormente cimentato nella sponsorizzazione di una importante iniziativa per la sensibilizzazione nei confronti delle donne colpite dal cancro, attraverso lo slogan: "In bicicletta contro il cancro per rinascere".

Si tratta di un tour delle Pink Flamingos, che hanno fatto tappa negli ospedali oncologici dell'isola per la prevenzione, ma anche un modo per raccogliere dei finanziamenti per l'acquisto di apparecchiature (caschi refrigeranti) che impediscono la caduta dei capelli quando le malate si sottopongono alla chemioterapia. Anche questo è il Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Romano.



A fine giugno Forlimpopoli Città del Formaggio, provincia di Forlì-Cesena, ha ospitato la consueta Festa Artusiana dedicando una piazzetta all'Onaf

Alla Festa Artusiana 2023 incontri in Piazzetta Onaf

di Roberta Terrigno

Forlimpopoli, proclamata Città del Formaggio 2022, consolida il suo rapporto con l'Onaf dedicando uno spazio "storico" della Festa Artusiana agli eventi legati al mondo caseario. La piazzetta Berta&Rita è diventata infatti, nei nove giorni dell'evento, Piazzetta Onaf, e ha ospitato protagonisti provenienti da tutta Italia che nel raccontare i formaggi hanno raccontato i territori da cui provengono, ricchi di storie, tradizioni e cultura.

Gli incontri sono stati aperti sabato 24 giugno da Eros Scarafoni dell'azienda marchigiana Fontegranne, che ha presentato la Rete del Turismo Caseario, un'associazione nata con lo scopo di far conoscere l'attività dei caseifici, in particolare dei caseifici agricoli, cioè quelli con allevamento annesso, ad un pubblico sempre più vasto, così come già da tanti anni avviene per il turismo legato al mondo del vino. È stata poi la volta dell'Associazione Pastorizia in Festival e del suo presidente Antonio Mancini, che ha raccontato l'ormai tradizionale evento che si svolge a Picinisco (Frosinone) da oltre vent'anni e che celebra la vita e il lavoro dei pastori nei pascoli del Parco Nazionale di Abruzzo-Lazio e Molise. Un filo conduttore che ha unito la serata dove protagonista è stato Marco Bondioli, della Fattoria La Pulcina e le iniziative promosse in Appennino, con il fine di evitare lo spopolamento delle zone interne italiane che invece possono rappresentare una immensa risorsa.

Una panoramica sul mondo del Parmigiano Reggiano e delle sue caratteristiche è stata condotta magistralmente da Fabio Gilberti dell'Apr, Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano. Gli sponsor della festa, Spadoni e Centrale del Latte di Cesena, hanno presentato i loro prodotti e fatti assaggiare ad un pubblico numeroso e attento a prodotti della Centrale del Latte sono stati presentati dai Maestri Assaggiatori della delegazione Onaf di Parma, Lorenzo Mantelli e Gabriella Padova, che hanno spiegato ai presenti come si degusta un formaggio secondo i criteri Onaf.

«Un prezioso confronto sulla cucina italiana»

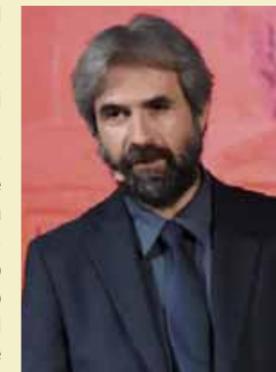
di Paolo Rambelli*

Dopo il riconoscimento del titolo di città del formaggio, la collaborazione ed il confronto tra la città di Artusi e l'Onaf, e più in generale, con i produttori e i cultori dei prodotti caseari, si è fatto ancora più stretto e vivace, con l'organizzazione in autunno di un corso per degustatori di primo livello, fino a culminare in occasione del primo anniversario, ovvero durante la Festa Artusiana del 2023, nell'assegnazione esclusiva di uno spazio fisico, piazza Berta & Rita, all'approfondimento, insieme ai produttori, dei molteplici aspetti della filiera casearia.

Si è trattato di un contributo importante all'evoluzione che la festa vuole darsi come occasione di confronto sull'identità della cucina italiana oggi, non solo attraverso il dibattito tra gli studiosi, ma anche attraverso il coinvolgimento dei produttori, dei ristoratori e soprattutto offrendo la possibilità al pubblico non solo di ascoltare ma anche di degustare i prodotti e le pietanze al centro del dibattito stesso.

L'angolo Onaf alla Festa Artusiana è stato un presidio di cultura e buongusto, ovvero secondo la triade di Slow food (che ha modernizzato quella artusiana), un luogo dedicato al buono, al pulito ed al giusto, in cui sono stati presentati - ed offerti - prodotti d'eccellenza non solo sul piano del sapore, ma anche della filiera produttiva, con un occhio attento anche ai temi della sostenibilità sociale ed economica. Appuntamento alla Festa Artusiana 2024 e alle novità che stiamo preparando per questo autunno, tenetevi pronti!

*Assessore alla cultura di Forlimpopoli





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

giolito
FORMAGGI

Via Monte Grappa, 6 • 12042 Bra (CN) • Tel: 0172.412920

www.giolitocheese.it • info@giolitocheese.it



Pecorino Siciliano in gara

di Pietro Pappalardo

Domenica 23 luglio è stato celebrato, per l'undicesimo anno consecutivo, il formaggio Pecorino Siciliano Dop. Un'edizione completamente rivisitata dalla delegazione Onaf Sicilia che ha voluto reinventare un format consolidato da due lustri.

Sotto la regia progettuale del maestro assaggiatore onorario Massimo Todaro, la direzione del delegato scrivente e la preziosa collaborazione dei soci della delegazione si è potuta mettere in scena una formula tutta nuova. Evento finanziato al Nuovo Consorzio del Pecorino Siciliano Dop dal ministero dell'Agricoltura, sovranità alimentare e foreste (dm 652071 del 20/12/2022). Non più all'interno della prestigiosa sede che ha ospitato sin dal nascere l'evento, ma in campo regionale, andando a scovare in Sicilia luoghi, altrettanto preziosi, che vivono di formaggio.

Così diventa naturale far incontrare un evento che interessa tutta la Sicilia con la Città del Formaggio nominata da Onaf. Pertanto Godrano, piccolo paesino in provincia di Palermo, è stato teatro di una giornata all'insegna del racconto di

sapori, cultura e storia del Pecorino Siciliano Dop e del suo formaggio identitario: il Caciocavallo di Godrano.

La seduta di valutazione della selezione dei Pecorino Siciliani Dop in gara è avvenuta sabato 15 presso i locali di stagionatura del Caseificio Valvo ad Enna, dove si sono dati appuntamento nove maestri assaggiatori che, suddivisi in tre sottocommissioni hanno valutato, con ordine differente, i formaggi compilando la scheda a punti e tracciando il profilo di assaggio grazie alla scheda descrittiva su Onaf touch.

La serata di domenica è stata impreziosita dalla lectio magistralis del giornalista-scrittore Gaetano Basile che ha accompagnato, la gremita sala ed i collegati in diretta Facebook, in un percorso millenario di storia della tradizione casearia siciliana tanto da argomentare, con documentazione e prove, la dichiarazione che il Pecorino Siciliano Dop può, a ragione, essere definito il formaggio più antico al mondo. Grande soddisfazione espressa da parte del presidente del nuovo consorzio di tutela Domenico Ferranti che ha confermato la volontà dei produttori e del comparto a percorrere insieme ad Onaf il racconto e la valorizzazione dei prodotti.

I produttori sul podio

PRIMO CLASSIFICATO ZOOTECNIA PALAZZOLO FILIPPO SAN GIUSEPPE JATO (PA)

ASPETTO ESTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE
Facce Piane irregolare (irregolare la parte inferiore) - Scalzo Concavo regolare - Superficie -
Tipologia: crosta - Aspetto canestrata, Macchiata, Trattata, lucida, sura

Colore: Ocre non uniforme (il colore ocre è con diverse intensità - tendente al marrone)
ASPETTO INTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE
Colore: avorio non uniforme scarico
Sottocrosta Medio (non uniforme) - Occhiatura irregolare, piccola, non uniforme, diffusa - Struttura semidura, untuosa, rigida, granulosa

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE
Odori: lattico, lattico cotto, vegetale, agliacee, fruttato, frutta secca, tostato, frutta secca tostata, animale, carne vegetale, funghi, brodo di carne.

Sapori: dolce Medio-bassa, acido non percettibile, salato medio-elevata, amaro bassa, umami bassa (leggero sentore di carne)

Aromi: [Medio-bassa] lattico, lattico cotto, vegetale, agliacee, fruttato, frutta secca, tostato, animale, carne vegetale, verdura lessa

Struttura: dura media, grumosa media, umida, friabile, solubile. Persistenza gustativa Media.

SECONDO CLASSIFICATO FERRANTI DOMENICO & C. SNC SANTO STEFANO QUISQUINA (AG)

ASPETTO ESTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE
Facce: Piane regolari leggermente untuose
Scalzo Concavo regolare

Aspetto: Superficie Canestrata
Colore: Avorio non uniforme (sfumature brune)

ASPETTO INTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE
Colore: giallo ambrato non uniforme carico sottocrosta spesso

Struttura: Semidura, umida, compatta, granulosa

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE
Odori: [Medio-elevata] lattico, lattico cotto, fruttato, frutta secca, tostato, frutta secca tostata, animale, pellette, caglio, vegetale, erba fermentata, vegetale, funghi

Sapori: dolce media, acido non percettibile, salato bassa, amaro non percettibile

Aromi: [Medio-elevata] lattico, lattico cotto, vegetale, verdura lessa, animale, pellette, caglio, fruttato, frutta secca, nocciola, tostato

Sensazioni trigeminali: astringente media (un leggero tannino) struttura dura media, umida medio-bassa, granulosa media, grumosa media, solubile.

TERZO CLASSIFICATO IL CAVALCATORE SRL ASSORO (EN)

Facce Piane regolare (leggermente untuoso)
Superficie: crosta moderatamente dura, canestrata

Colore: giallo paglierino non uniforme (carico)

ASPETTO INTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE
Colore: giallo paglierino non uniforme carico sottocrosta medio occhiatura irregolare, piccola, non uniforme

Struttura: semidura, umida, compatta, granulosa, sabbiosa/farinosa, tirosinica
Elementi di discontinuità (leggera fessurazione in basso nella forma)

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE
Odori: [Medio-bassa] lattico, lattico cotto, fruttato, frutta secca, tostato, frutta secca tostata, animale, pellette, caglio

Sapori: dolce bassa, acido media, salato media, amaro media

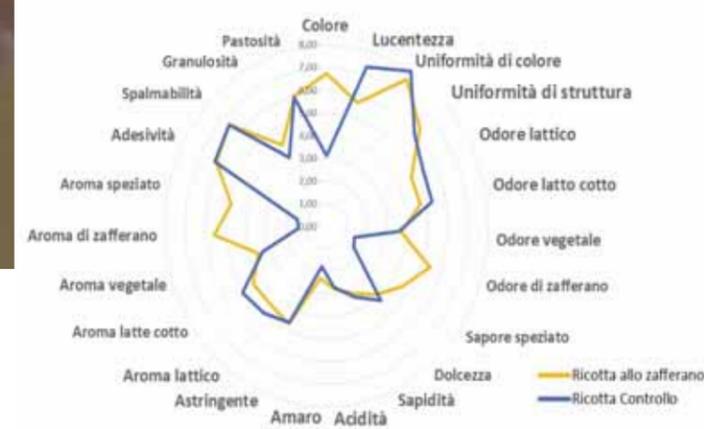
Aromi: [Medio-elevata] lattico, lattico cotto, vegetale, verdura lessa, animale, pellette, caglio, fruttato, frutta secca, nocciola, tostato,
Struttura: dura media, umida medio-bassa, granulosa media, grumosa media (con presenza di formazioni bianche), Solubile.

Dal siero derivato dalla lavorazione del Piacentinu Ennese Dop nasce un particolare (e poco conosciuto) prodotto caseario dalle interessanti proprietà organolettiche e salutistiche



Ricotta allo Zafferano

Profilo sensoriale della Ricotta



Nel territorio che circonda la provincia di Enna, in Sicilia, la tradizione casearia gode di un'ampia gamma di prodotti, tra i quali spicca il Piacentinu Ennese, formaggio da latte ovino a pasta pressata compatta dal tipico colore giallo, più o meno intenso, per la presenza dello zafferano utilizzato come ingrediente nel processo di lavorazione. Una indagine condotta dal Consorzio per la ricerca nel settore della filiera lattiero-casearia e dell'agroalimentare (Corfilac), da sempre impegnato nella valorizzazione delle produzioni casearie tradizionali, ha permesso di individuare i fattori di biodiversità (alimentazione degli animali, razze allevate, tecnologia di produzione e stagionatura, ingredienti e attrezzature tradizionali utilizzati) che garantiscono il legame con il territorio di produzione e giustificano la certificazione Denominazione di Origine Protetta (Dop).

Prodotto e ottenuto da latte di pecora intero crudo da ovini di razza Comisana, Pinziritta, Valle del Belice e loro meticci, il Piacentinu Ennese Dop si distingue proprio per l'aggiunta dello zafferano al latte prima della coagulazione. Successivamente si ha la rottura della cagliata e formatura in caratteristici canestri di giunco che verranno posti un recipiente in legno ("tina") e ricoperti di scotta calda per un periodo che va dalle 3 alle 4 ore. Seguono l'asciugatura e la salatura del prodotto che potrà fregiarsi del marchio Dop dopo una stagionatura

minima di giorni 60 dalla data di produzione. Ne consegue un formaggio dalla pasta di colore giallo più o meno intenso, con delicate note aromatiche di zafferano. I dati sulla produzione indicano che nel 2022 sono state prodotte 11.324 forme di Piacentinu Ennese Dop, per un totale di 47.828 kg (Fonte dati Corfilac).

Il siero derivante dalla produzione di questo peculiare formaggio viene utilizzato per la produzione della ricotta, tipico latticino fresco ancora oggi prodotto in modo artigianale, che rappresenta uno dei principali prodotti caseari siciliani. Durante il processo di lavorazione, dopo il riscaldamento, al siero sono aggiunti sale (1%) e latte (10%) e, superati gli 80 gradi, si assiste al processo di affioramento spontaneo della ricotta, che viene manualmente raccolta e riposta nelle fischele dove rimane a sgrondare e rassodarsi prima della vendita finale.

La ricotta allo zafferano è un prodotto dal caratteristico colore giallastro, contenente residui di zafferano, derivanti dalla produzione del formaggio, che conferiscono un autentico sapore e note sensoriali ed aromatiche peculiari.

In Sicilia lo zafferano è una coltura antichissima, coltivata fin dal medioevo principalmente nella provincia di Enna, detta "l'oro rosso". Attualmente la maggior parte della ricotta allo zaffe-

rano prodotta è venduta "salata", sotto sale, in quanto la vendita del prodotto fresco risulta difficile, nonostante sia la normale continuazione della caseificazione. La produzione di ricotta è un'importante fonte di reddito che provvede ad ammortizzare i costi del caseificio ma la quasi totalità della ricotta fresca allo zafferano prodotta e commercializzata a livello locale rimane invenduta a causa della scarsa conoscenza del prodotto da parte dei consumatori.

Secondo i produttori il problema principale nella vendita del prodotto sembra essere il colore giallastro, poco apprezzato dai consumatori, che associano alla ricotta di pecora il caratteristico colore bianco.

Tuttavia, la presenza dello zafferano potrebbe apportare benefici alla salute dovuti alle proprietà di questa spezia, tra cui effetti salutari spiccano, la prevenzione dei disturbi gastrici, delle malattie cardiovascolari, della sindrome premestruale, dell'insonnia, dell'ansia e della depressione.

Pertanto, la ricotta allo zafferano potrebbe rappresentare un prodotto importante sia per le sue caratteristiche pienamente apprezzate dal mondo della ristorazione, sia per presentarsi come alimento nutraceutico per le note caratteristiche salutistiche dello zafferano.

Un recente lavoro condotto dall'Università di Catania, in collabo-

razione con il Corfilac di Ragusa, ha caratterizzato la produzione della ricotta siciliana allo zafferano, ricavata dalla produzione del formaggio Piacentinu Ennese Dop. Lo scopo del lavoro è stato quello di rilevare i parametri tecnologici durante il processo produttivo e valutare le principali caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche, sensoriali e l'attività antiossidante del prodotto.

I risultati delle analisi chimiche hanno evidenziato che la composizione del prodotto è in linea con quella della ricottadi pecora artigianale, caratterizzata da un modesto contenuto di proteine e grassi.

Dai risultati dei parametri microbiologici è emersa una significativa riduzione della crescita batterica nel prodotto oltre i 5 giorni di condizionamento, indicando una maggiore conservabilità della ricotta allo zafferano rispetto a campioni di ricotta convenzionale, la cui shelf-life si attesta a non più di 3 giorni.

Il confronto della ricotta allo zafferano con la ricotta convenzionale di pecora ha anche evidenziato una marcata capacità antiossidante (372 e-BQC), caratteristica legata alla presenza di diversi potenti composti bioattivi presenti nello zafferano come la crocetina, la

picrocrocina e il safranale.

La presenza di tali molecole prolunga la shelf-life della ricotta, ritardando l'ossidazione degli acidi grassi polinsaturi, inibendo la crescita di microrganismi indesiderati e, non per ultimo, esercitando effetti benefici per la salute umana.

Il profilo sensoriale ha rivelato un colore giallo paglierino notevole e una spiccata presenza di zafferano negli aromi e negli attributi gustativi.

La minore dolcezza e il conseguente gusto amaro della ricotta allo zafferano sono probabilmente da attribuire alla presenza della picrocrocina, un composto monoterpenico responsabile dell'amaro presente nello zafferano.

A cura di Guido Mangione^{1,2}, Margherita Caccamo², Cinzia Caggia^{1,2} & Giuseppe Licita²

¹Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare (Corfilac), Ragusa
²Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (DiBA), Catania, Università degli Studi di Catania.



**RISOTTO OSTRICHE,
MASCARPONE E LIME**

Ingredienti per 4 persone

- Riso Carnaroli, 260 g
- Prosciutto crudo, 2 fette
- Spumante brut, 50 ml
- Fumetto di pesce, 1 lt
- Ostriche sgusciate, 100 g
- Mascarpone, 1 cucchiaino
- Lime, 1
- Erba cipollina
- Burro

**Esecuzione**

Iniziate la preparazione del risotto tostando in casseruola le due fette di prosciutto crudo con una noce di burro. A seguire aggiungete il riso e lasciatelo tostare mescolando di tanto in tanto, finché i chicchi si presenteranno traslucidi e lucenti (la tostatura è una fase importante per conferire struttura alla parte esterna dei chicchi di riso ed evitare che si sfaldino in cottura). Una volta tostato, rimuovete il prosciutto e tenetelo da parte tagliandolo a listarelle; procedete quindi bagnando il riso con lo spumante brut, e lasciatelo asciugare prima di procedere con l'aggiunta graduale del fumetto di pesce (caldo) per la cottura tradizionale del risotto. A cottura ultimata, spostate il risotto dal fuoco e aggiungete le ostriche, mescolando e lasciando riposare un minuto per favorirne la cottura gentile grazie al calore residuo nella pietanza. Infine mantecate sempre fuori dal fuoco aggiungendo il mascarpone (freddo), poco succo di lime e la sua scorza finemente grattugiata. Servite all'onda e rifinite in superficie nel piatto con erba cipollina tritata al momento e scaglie di prosciutto crudo croccante.

Mascarpone: non solo tiramisù



a cura di Sara Albano

Lo conoscono tutti, sia in Italia che all'estero, come materia prima fondamentale per un vero tiramisù tradizionale: parliamo naturalmente del mascarpone, che in realtà ha molto di più da dire (e da dare) in ambito gastronomico. Particolare prodotto lattiero-caseario ottenuto per coagulazione acido-termica (dunque senza ausilio di caglio) della pura crema di latte, si consuma fresco in quanto non necessita di maturazione; in passato la sua produzione era esclusivamente invernale, perché, non essendoci moderni sistemi di refrigerazione i mesi freddi rappresentavano l'unico periodo dell'anno in cui il prodotto poteva conservarsi meglio. Il nome del prodotto sembrerebbe derivare da quello di una cascina sita nella Bassa Padana (Cascina Mascherpa), tra Milano e Pavia. Secondo altri studiosi, il nome era originariamente sinonimo di ricotta in dialetto lombardo. Per produrre il mascarpone si parte dalla preparazione di una crema base con tenore di grassi compreso tra il 25 e il 40%, in funzione dell'intensità dello spurgo.

La panna viene riscaldata in piccoli bidoni immersi in acqua calda a bagnomaria fino a raggiungere una temperatura di 80 – 90°C; dopodiché si aggiunge, tenendo in agitazione la massa, una soluzione di acido acetico o di acido citrico al 5%. In questo modo si dà il via alla coagulazione delle proteine della crema (caseine, in particolare quella K). La crema coagulata viene poi sistemata su teli filtranti posti in stampi singoli oppure sovrapposti, in modo da consentire la fuoriuscita del siero (spurgo) entro 24 – 48 ore. Quando il mascarpone si "stacca" naturalmente dalla tela dello stampo, vuol dire che è pronto per essere commercializzato. La tecnica di produzione conferisce al mascarpone l'aspetto di una crema consistente di colore bianco – giallo chiaro, con sapore dolciastro, molto energetica (circa 443 kcal/100 g), da consumare fresca e in tempi brevi perché tende ad alterarsi facilmente per acidificazione e irran-

cidimento.

Utilizzare oggi il mascarpone in cucina e in pasticceria è un atto che necessita di evoluzione nel pensiero del cuoco, sia in ambito professionale che tra le mura domestiche, a partire dalla possibilità di utilizzarlo non solo come protagonista assoluto ma anche e soprattutto come ingrediente complementare che anche in minima quantità può guidare con semplicità alla massima esaltazione naturale del sapore delle proprie ricette.

Ne è un esempio il risotto che vi propongo questo mese, in cui il mascarpone viene inserito in piccola quantità solo al momento della mantecazione (in questo caso al posto del burro) per esaltare un sapore unico come quello delle ostriche in abbinamento al buon prosciutto crudo, il tutto esaltato dalla freschezza di un tocco di lime. E non solo, perché con anche una sola cucchiainata di mascarpone addizionata ai ripieni per la pasta fresca, per le torte salate o per le carni, darete vita a sapori unici anche senza esagerare con l'aumento di calorie.

Dopotutto, come amo sempre raccontarvi nei miei contributi per Informa, la frazione grassa degli alimenti di origine animale è un grande tesoro da riscoprire in un impiego gastronomico volto al "poco ma buono".

E per quanto concerne il mascarpone in pasticceria, c'è spazio ben oltre l'intramontabile tiramisù, ad esempio aggiungendo una piccola parte di mascarpone nei composti per cheesecake con e senza cottura in forno: ve ne propongo un esempio con la ricetta in queste pagine per una crostata al cacao esaltata da una mousse fresca alla ricotta, mascarpone e caffè e completata con il gusto morbido delle pere sciropate. E con la sua consistenza naturalmente cremosa, il mascarpone si presta anche ad essere montato e tecnicamente "alleggerito" con panna montata per assumere una texture più soffice, perfetta da utilizzare come crema di base anche in sostituzione a quella pasticceria arricchendola con altri ingredienti in crostate, tartellette e farciture per torte a strati o bigné.

Infine, non sottovalutate lo stupore che potrà generare tra gli ospiti a tavola un semplice pinzimonio estivo servito con una ciotolina di mascarpone tra gli accompagnamenti: basterà intingervi all'interno un'asticella di sedano o di finocchio per comprenderne al massimo le potenzialità d'esaltazione d'ogni gusto. A voi sperimentare il tutto divertendovi ai fornelli!

**CROSTATA RICOTTA,
PERE E CAFFÈ**

Ingredienti per due crostate da 16-18 cm di diametro

Per il fondo di pasta frolla al cacao

- Farina "00", 450 g
- Cacao amaro in polvere, 50 g
- Burro, 300 g
- Zucchero a velo, 200 g
- Uova intere, 70 g

Per la mousse alla ricotta e caffè

- Ricotta, 600 g
- Mascarpone, 200 g
- Panna fresca, 100 ml
- Zucchero a velo, 100 g
- Caffè in polvere, 1 cucchiaino
- Gelatina in fogli, 8 g

Per completare

- Pere sciropate, q.b.

**Esecuzione****Per il fondo di pasta frolla al cacao**

Prima di iniziare la lavorazione, abbiate cura di aver lasciato ammorbidire il burro al microonde o mantenendolo a temperatura ambiente. Lavorate in planetaria con lo strumento a foglia e a bassa velocità il burro morbido con la farina e il cacao in polvere, fino ad ottenere un composto sabbioso. A seguire aggiungete lo zucchero a velo, e infine le uova intere (avendo cura di sbatterle prima in un recipiente a parte), lavorando per il tempo minimo indispensabile ad essere assorbite dall'impasto. Completate la lavorazione della pasta frolla a mano, compattandola e stendendola in un panetto tra due fogli di carta forno. Avvolgete in pellicola per alimenti e mettetela a riposare in abbattitore positivo o in frigorifero per almeno un'ora prima dell'impiego. Poi stendete l'impasto ad uno spessore di 5mm e utilizzatelo per foderare due stampi imburrati e infarinati per ottenere dei fondi di pasta frolla al cacao cotti "in bianco", foderando l'interno con della carta forno e utilizzando delle biglie in ceramica da pasticceria. Cuocete in forno preriscaldato a 160°C 20-25 minuti circa. Lasciate freddare bene i fondi all'interno dei loro stampi prima di sfornarli. In seguito lavorate la ricotta con il caffè in polvere e lo zucchero a velo con un frullatore a immersione. Semi montate la panna fresca, poi incorporatela al mascarpone altrettanto montato e mettetela a reidratare la gelatina in acqua fredda, per poi scaldarla sul fuoco con 25 ml circa di acqua. Sacrificate una parte di composto di panna e mascarpone nella gelatina, poi unitela al composto e infine incorporate con movimenti delicati, in tre volte, la restante parte. Utilizzate il composto per farcire il fondo di pasta frolla al cacao, livellando bene la superficie e lasciando fermare la crostata riponendola in frigorifero. Guarnite l'intera superficie della crostata ben fredda con le pere sciropate tagliate e aperte a ventaglio, e completate con pochi chicchi e/o polvere di caffè la decorazione.





IL PLAUSO DI BUCCI E TOTI

Il titolo "Città del formaggio Onaf" ha avuto un'ampia risonanza mediatica non solo nel capoluogo ligure. Il comunicato stampa del Comune di Genova è stato diffuso capillarmente e alcune testate hanno completato con dichiarazioni dei presenti alla cerimonia. Il sito del municipio ha dedicato ampio spazio alla giornata con foto, e un video pubblicato anche su YouTube. Altri servizi su Ansa.it, il Secolo XIX, in tutto ne abbiamo contati circa quindici. Sono seguiti i messaggi social in particolare del presidente della Regione Toti e del sindaco di Genova Bucci. Alcuni soci riferiscono del passaggio radiofonico e sui monitor delle stazioni ferroviarie. Un grande ritorno di immagine, confermato dal ricevimento di oltre 50 messaggi di complimenti. Gli ampi riscontri ottenuti, ci ripagano dell'impegno e ci forniscono senso di appartenenza all'Onaf.

Genova la superba è Città del Formaggio

di Riccardo Collu

È stato il giorno più lungo dell'anno. Si è concluso il percorso che ha ufficialmente insignito Genova quale "Città del formaggio Onaf" del 2023, ed è avvenuto in coincidenza col solstizio d'estate; il giorno con 15 ore e 15' di luce.

La cerimonia si è svolta il 21 giugno a palazzo Tursi, sede del municipio comunale, il più importante palazzo iscritto nei "Rolli", lo storico elenco delle dimore che le famiglie nobili mettevano a disposizione dei reali d'Europa in transito a Genova. Oggi l'ospite è l'Onaf, i nostri simboli associativi e la targa da consegnare alla città sono in esposizione nel salone di rappresentanza sotto il soffitto affrescato.

La stampa è già schierata con fotografi e telecamere, microfoni e faretto, pronta all'evento. La cerimonia inizia con l'introduzione di Paola Bordilli, assessore al commercio del comune di Genova che si è interessata dal primo momento all'assegnazione del titolo e ne spiega le motivazioni. Segue l'intervento del nostro segretario generale Marco Quasimodo che indica scopi associativi, attività e illustra i fini del titolo che verrà conferito nella giornata. Segue l'intervento di Maurizio Caviglia, segretario della Camera di commercio di Genova, che evi-

denza come il titolo rappresenti sia un riconoscimento alla Prescinsêua, il formaggio genovese per eccellenza, ma anche a tutti i produttori.

La parola passa a Mario Restano in rappresentanza del più anziano produttore di Prescinsêua, la Virtus-Lylag con 70 anni di attività, ora di Latte Tigullio, che ha riconosciuto l'importanza dell'evento e donato alla città altre due targhe, oltre quella di Onaf. Presenti in prima fila anche Alessandro Cavo di Ascom Confcommercio e Massimiliano Spigno di Confesercenti che hanno in precedenza rilasciato alla stampa gli apprezzamenti per la giornata.

Per concludere, lo scrivente delegato di Genova, sottolinea che la prerogativa di una città del formaggio Onaf è di essere sede di produzioni casearie e a Genova il riferimento è indubbiamente la Prescinsêua, formaggio che poteva essere omaggiato al Doge già nel 1400, prima della scoperta delle Americhe. Genova inoltre è la sesta città italiana per numero di abitanti ed è attualmente la più grande delle Città del formaggio Onaf.

A seguire la consegna ufficiale delle tre targhe da parte dell'Onaf alla città e la firma dell'attestato di conferimento da parte dell'assessore e del delegato territoriale. A fermare l'attimo, le foto della stampa e, a sottolinearlo, gli applausi dei presenti, che ci rende coscienti e ancora più orgogliosi del risultato ottenuto nel ventesimo anno di attività della nostra delegazione.

Nuovo "maestro" ad honorem

Paola Bordilli, assessore al commercio, artigiano, pro loco e tradizioni cittadine del comune di Genova è stata insignita quale "Maestro assaggiatore di formaggi Onaf" ad honorem. Lo stesso presidente nazionale Pier Carlo Adami, ha suggerito alla delegazione di Genova di avanzare la candidatura dopo l'investitura dell'ultimo corso per assaggiatori, che vedeva la dottoressa Bordilli madrina alla consegna dei diplomi. La delegazione ha con piacere sostenuto la candidatura che è stata accettata all'unanimità.

Come specificato nelle motivazioni inviate ufficialmente all'assessore [...] il Consiglio direttivo nazionale dell'Onaf nella seduta del 2 mag-

gio u. s. ha deliberato di conferirLe il riconoscimento per aver saputo dedicare spazio, tra le attività seguite dal Suo Assessorato, anche alle piccole realtà casearie e per aver subito recepito con entusiasmo le finalità dell'inserimento di Genova tra le Città del Formaggio individuate da Onaf [...].

La cerimonia dell'investitura è avvenuta a palazzo Tursi. L'assessore ha pronunciato la formula e il carotatore dell'Onaf si è posato sulla spalla a suggellare l'evento come nell'antica tradizione dei cavalieri. Al neo maestro assaggiatore Bordilli è stato consegnato assieme a spilla e tessera sociale il medaglione da cerimonia dei maestri onorari.



Grinzane, un'affollata assemblea nazionale



di Corrado Olocco

Sarà stata la presenza di numerosi casari in attesa di essere premiati al primo Festival dei formaggi piemontesi, o magari il fatto che, ormai, il Covid è alle spalle, ma la cosa certa è che l'assemblea nazionale 2023 si è svolta in una sala del castello di Grinzane Cavour molto affollata. Nella relazione sull'attività svolta (l'assemblea ha chiuso di fatto l'esercizio 2022), il presidente Piercarlo Adami ha ringraziato vicepresidente, consiglio direttivo nazionale, delegati e soci che hanno, in modi diversi, contribuito alla crescita dell'Onaf in termini di attività e visibilità. Adami si è soffermato anche sui numeri, che appaiono in crescita. «Nel 2022 abbiamo avuto 2.292 soci effettivi, con un deciso incremento rispetto ai 1.877 del 2021». A dare una spinta importante è stata la decisa ripresa dei corsi dopo anni difficili. «Tra i soci, 570 provengono dai 14 corsi di primo livello effettuati nel primo semestre dell'anno. Tra gennaio e giugno si sono svolti due corsi di secondo livello e addirittura 18 sono stati quelli del periodo tra settembre e dicembre. Complessivamente nell'intero anno solare 2022, sono stati proposti 34 corsi», ha aggiunto Adami.

Anche i primi mesi del 2023 hanno confermato la tendenza alla crescita dei corsi. Ne sono stati svolti ben 21, di cui due di secondo livello, per un totale di circa 600 partecipanti. Numeri che confermano come l'interesse verso il mondo dei formaggi sia ancora alto.

Adami ha anche richiamato il decennale della rivista Informa, celebrato in occasione dell'assemblea dello scorso anno, quando si riunirono a Grinzane Cavour le varie associazioni nazionali di assaggiatori per un interessante confronto. Il presidente ha poi elencato gli eventi che hanno visto l'Onaf protagonista, dal concorso All'ombra della Madonna a Milano, alle degustazioni proposte all'ambasciata di

Spagna a Milano e in quella italiana a Vienna, le manifestazioni Caseus veneti e Cibus, la collaborazione a vari concorsi (Bitto, Formai de Mut, Provolone del Monaco) e le attività al fianco dei consorzi di tutela (Grana Padano, Roccaverano-Murazzano-Ossolano, Silter), fino a importanti iniziative, come Food & wine a Pisa, Formaggi e sorrisi a Cremona, Forme a Bergamo, Terra madre-Salone del gusto a Torino, Trinacria d'oro, Premio Roma, Golosaria e, dall'altra parte dell'Atlantico, la seconda edizione del concorso Expo queijo in Brasile.

Nel 2022 è proseguita l'iniziativa delle Città del formaggio, con l'assegnazione del riconoscimento a Comuni e territori che per tradizione sono vocati all'attività casearia.

Il Consiglio direttivo nazionale, eletto nel 2022 e che resterà in carica fino al 2026 si è riunito per la prima volta il 20 luglio 2022 a Milano. Nella prima riunione e in quelle successive sono stati costituiti i diversi comitati, ciascuno con compiti specifici: esecutivo, tecnico-scientifico, didattico, concorsi, social media. Inoltre è stato attivato l'ufficio di Bra potenziando la segreteria ed è stato rinnovato il sito Internet.

Un buon successo è stato riscontrato dal sondaggio promosso tra i soci per conoscere le loro idee e le aspettative. Oltre il 50 per cento ha risposto e il 70 per cento dei partecipanti al sondaggio ha espresso disponibilità a partecipare alle attività promosse dalle delegazioni.

L'assemblea ha visto anche la nomina a maestri assaggiatori onorari del presidente della fondazione Cassa di risparmio di Cuneo Ezio Raviola, di Giacomo Toscani (storico delegato Onaf di Parma) e Mauro Gava, figura di riferimento del mondo del Montasio. «È tradizione che il presidente della Fondazione Crc diventi maestro onorario», ha affermato Adami, citando Giacomo Oddero, uno dei padri fondatori dell'Onaf, che, da presidente della fondazione bancaria, ha sostenuto molte iniziative

Il presidente Adami ripercorre l'attività di un anno intenso. Raviola, Toscani e Gava nominati Maestri assaggiatori onorari



Dalla classica al rock formaggi & musica

Continuano le sperimentazioni nelle cantine di stagionatura dell'affinatore di Bra

di Fiorenzo Giolito

Mi capita spesso di accompagnare turisti, prevalentemente stranieri, in visita alle mie cantine di stagionatura, e mi piace rimarcare che nel valutare un formaggio si usino tutti i sensi. La vista, che ci dà informazioni sul colore e sulla forma. Il tatto che ci trasmette la consistenza e importantissimo. L'olfatto che capta tutte le sfumature. E poi il gusto, che ci dà le varie sensazioni di dolce, salato, piccante etc.

A quel punto mi diverte affermare che, specialmente nei formaggi come il Parmigiano Reggiano, sia importante anche l'udito: munito di apposito martelletto faccio ascoltare la differenza tra i vari gradi di stagionatura e affermo che il formaggio è musica.

Questa premessa per allacciarmi al titolo dell'articolo: formaggi e musica. Circa 20 anni fa, in uno dei miei viaggi in Giappone, ebbi modo di conoscere gli studi del ricercatore Masuru Emoto, che affermava di come l'acqua avesse capacità di modificare la struttura molecolare in base alle frequenze a cui veniva esposta. La cosa mi incuriosì e decisi di sperimentare questa teoria sui miei formaggi: in una cella di stagionatura inserii un impianto stereo con una play-list di musica classica che ritenevo piacevole all'ascolto.

Ultimamente ci ha ispirato Vivaldi, mentre nel centenario della morte di Beethoven nel 2020 gli abbiamo dedicato una raccolta di composizioni in collaborazione con l'associazione culturale



Mousikon di Bra.

Pur non avendo competenze scientifiche, sono partito dal concetto che la musica ha effetti positivi sulla nostra mente e sul nostro corpo, per cui non può far male ai formaggi.

Una cosa che posso affermare con sicurezza è che su alcune tipologie si formano meno acari... probabilmente alcune frequenze risultano a loro sgradite...

Qualche anno fa un esperimento simile al mio fu portato avanti in collaborazione con l'Alta Scuola d'Arte di Berna (HKB) su una serie di formaggi stagionati con musiche diverse e sembra che quelli che ascoltavano il Jazz abbiano avuto risultati migliori. Per l'Emmenthal invece meglio l'Hip Hop. Ho scoperto tra l'altro che esiste un mondo (alternativo) di persone che sostengono che le frequenze 432 HZ diano grandi benefici... liberino la nostra coscienza e i blocchi emotivi... sono quelle usate sia da Mozart che da Mick Jagger.

Recentemente, con gli operatori della Cooperativa Isoinsieme di Musicoterapia, stiamo sostenendo un progetto che li vede impegnati in ospedale con i bambini della psichiatria infantile di Verduno. I medici hanno riscontrato notevoli benefici nel comportamento e nella capacità di apprendimento

“ Pur non avendo competenze scientifiche, sono partito dal concetto che la musica ha effetti positivi sulla nostra mente e sul nostro corpo, per cui non può far male ai formaggi ”

dei bimbi dopo le sedute musicali. Visto i vari studi e i nostri e altri esperimenti, sono stimolato ad andare avanti: voglio provare con un medesimo lotto di caci sottoposto una parte a musica classica e un'altra al rock: vedremo quale risulterà il vincitore. Quindi verrà il giorno in cui al banco mi chiederete un formaggio rock, classico o rap. A voi la scelta.



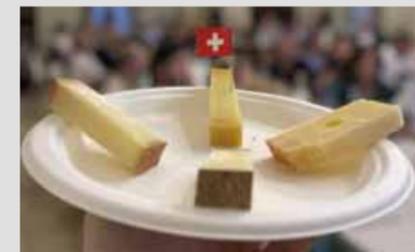
a cura di BEPPE CASOLO persito@onaf.it

DALLA DELEGAZIONE DI BARI

>>>>>>>>

La Svizzera che nessuno conosce

Viaggio della delegazione di Bari tra formaggi e carni d'oltralpe. Il 3 giugno scorso, alla Tenuta Chiancazza a Monopoli, i soci di Bari si sono ritrovati per approfondire la conoscenza del territorio svizzero. Obiettivo puntato sulle produzioni casearie d'oltralpe, ma, per l'occasione, gli oltre 60 convenuti guidati dalla delegata Giuseppina Ortalizio assieme alla sua squadra, hanno potuto conoscere e apprezzare anche carni ricercate di razze autoctone svizzere. L'incontro è cominciato con l'intervento del professor Michele Faccia, che ha introdotto l'argomento relativo alle produzioni svizzere, con un focus sulle fermentazioni propioniche. Il successivo intervento della delegata Giuseppina Ortalizio, ha permesso di presentare i quattro formaggi in degustazione: Estivaz Aop alpage, Appenzeller extra, Holzhofer, Emmentaler Aop grotta.



• Il piatto dei formaggi in degustazione

Il terzo convenuto, che ha portato tutta la sua esperienza professionale, è stato Antonio Carrillo, consigliere di delegazione ed allevatore, che ha parlato della storia delle razze bovine svizzere focalizzando poi l'attenzione sulla Simmenthal.

La serata si è poi conclusa intorno ad un tavolo per apprezzare preparazioni gastronomiche proposte dalla struttura ospitante ma, soprattutto, le bistecche di Simmenthal, da animali allevati dallo stesso Carrillo, in due frollature differenti.

Il consigliere Daniele Apruzzese

DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA

>>>>>>>>

Valli lombarde

Alla Trattoria da Franca di Polesine il 17 giugno si è svolta la serata dedicata ai formaggi della Vallate Lombarde, a cura dell'Onaf delle delegazioni di Mantova e di Brescia.

A fare gli onori di casa è stato il nostro delegato Cornelio Marini, la parola è poi passata al delegato dell'Onaf Delegazione di Brescia, Ugo Bonazza,



che ancora una volta ci ha stupito presentandoci con dovizia di particolari e la sua innata professionalità, tutti i prodotti della serata. Questi i formaggi a latte crudo in degustazione:

- Casatta di Corteno Golgi (alta Valcamonica)
- Robiola di monte (Valtrompia)
- Formaggella di Collio Affinata in Miniera
- Brè (Valcamonica gruppo Adamello)

- Vini in abbinamento:
- Capriano del Colle Bianco Doc, "Fauso" (vendemmia 2022 biologico)
 - Capriano del Colle Marzemino Doc, "Berzami" (vendemmia 2021 biologico)
 - Capriano del Colle Rosso Doc, "Adagio" (vendemmia 2020 biologico)

Un doveroso grazie anche a tutto lo Staff della Trattoria da Franca, per l'ospitalità e il servizio.

Il delegato Cornelio Marini e l'assaggiatore Alessandro Mazzali



DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI



>>>>>>>>

Formaggi e birre: incontro con il birrifico Angelo Poretti

Il connubio tra formaggio e birra in Italia è storicamente meno consolidato rispetto a quello tra cacio e vino; ciò nondimeno, può dar vita a nuove possibilità esplorative.

È con questo spirito che è nata la serata di degustazione tecnica che ha visto l'abbinamento tra i formaggi di due caseifici bergamaschi, Arnoldi Valtaleggio e Quattro Portoni, e le birre del birrifico Angelo Poretti. Il pairing è risultato indovinatissimo.

La formaggella a pasta molle e crosta fiorita Fresco Capra è stata felicemente abbinata alla Blanche 7 luppoli, dai profumi floreali e speziati; il vaccino stagionato Monte 27 ha trovato un buon appaiamento con la Ipa 9 luppoli dall'aroma agrumato; il Blu di Bufala ha incontrato un giusto accordo con il gusto di malto tostato della Bock rossa 6 luppoli.

Le caratteristiche peculiari della birra come l'amaro e l'effervescenza aiutano a ripulire il palato dalle sensazioni di grasso e untuosità, fornendo lo spunto per accostamenti ben riusciti.

Il consigliere Daniela Marfisa



di FIORENZO CRAVETTO

DALLA DELEGAZIONE DI AVELLINO



Nuova vita per l'Onaf in Irpinia

Grande partenza della rinata delegazione Onaf di Avellino, guidata ora da Lucio Cammisa, che insieme ai consiglieri ha dato vita, in brevissimo



tempo, ad una serie di incontri di formazione nonché a visite guidate presso aziende del settore agroalimentare. Il primo e interessantissimo incontro è stato quello coordinato dal delegato in stretta collaborazione con i docenti dell'istituto alberghiero Manlio Rossi-Doria di Avellino prof. Costantino Esposito, Sergio Bottone e Daniele Panza i quali hanno partecipato con i propri alunni ad un tour di degustazione di formaggi, di vini e di olio. Il 5 aprile alunni e docenti, unitamente

agli associati Onaf, sono stati ospitati dall'azienda lattiero-casearia di Luigi Di Cecca il quale ha dato vita ad una realtà produttiva all'avanguardia ma sempre nel pieno rispetto delle tradizionali tecniche di produzione artigianale.

In una delle strutture dell'azienda denominata "Il Fienile" in Alta Irpinia e precisamente in località Calitri, dopo una visita ai reparti produttivi e ai magazzini di conservazione, presso l'aula della Cheese Accademy, si è svolto un incontro sulle tecniche di produzione. Ha fatto seguito una degustazione di formaggi guidata dal responsabile Gianluigi Fodarella che si è conclusa con l'assaggio del Caciocavallo di Calitri stagionato in grotta che rappresenta la punta di diamante della produzione aziendale.

I partecipanti si sono poi spostati a Sturno presso la Luxury Country House "Il Mulino della Signora", ospiti del proprietario Gianfranco Testa, dove hanno preso parte a una degustazione guidata di olio e di vini con cenni sugli abbinamenti enogastronomici e sulle tecniche di servizio, tutto sapientemente illustrato dal delegato Cammisa. L'interessante giornata formativa si è conclusa con l'assaggio di piatti tipici locali.

Nello Ciabatti

Il delegato
Lucio Cammisa



Formaggi e vini si incontrano

Grazie alla collaborazione di tutti i produttori intervenuti, nella splendida sala da pranzo de "Il Mulino della Signora" a Sturno, lo scorso 28 aprile, oltre alla degustazione di vini e formaggi, è stato possibile creare un interessante tavolo ricco di spunti e suggerimenti utilissimi per il futuro di questa delegazione.

Tema dell'evento l'incontro tra i formaggi ed i vini d'Irpinia: un connubio perfetto per trasmettere al meglio la passione e l'impegno che i nostri produttori riversano nelle loro attività quotidiane. A deliziarci con i loro formaggi sono intervenute la "Cooperativa Agricola Molara" di Zungoli, il caseificio "D&D Di Cecca" di Calitri e l'agriturismo "La Foresta" di Montemarano, mentre il compito di deliziare il palato con i vini è toccato alla cantina "Bambinuto" di Santa Paolina, all'azienda vinicola "Contrada" di Candida ed alla cantina "Giovanni Molettieri" di Montemarano.

D'agosto oste mio non ti conosco



DESCRIZIONE	IVA	EURO
3,00 X 2,50		
COPERTO		
TROFIE PESTO	10%	7,50
PIATTINO CONDIVISIONE	10%	18,00
ACCIUGHE FRITTE	10%	2,00
ACQUA POTABILE	10%	20,00
BIRRA 0,33	10%	2,00
	10%	6,00
TOTALE COMPLESSIVO		55,50
DI CUI IVA		5,05
PAGAMENTO ELETTRONICO		55,50
IMPORTO PAGATO		55,50

Passerà alla storia per il gran caldo, l'estate 2023, e anche per lo scandalo dei prezzi nei bar e ristoranti di casa nostra. A fine agosto la Cnn si è divertita a ricapitolare gli episodi che hanno fatto il giro del mondo, in materia di scontrini "creativi". E non parliamo di tre stelle Michelin, di Cracchi e Cannavaccioli, bensì di locali più o meno titolati. Il taglio del toast a 2 euro sul lago di Como. L'euro e mezzo pagato ad Alba per condividere una crema catalana con l'utilizzo di due cucchiaini. Il sovrapprezzo per il biberon scaldato nel microonde a Ostia. Il pagamento di un piatto vuoto a Portofino. Sono alcuni degli esempi citati dall'emittente americana nel suo reportage sui presunti imbrogli italiani a danno dei turisti stranieri.

Veri, verosimili o palesemente falsi che siano i casi segnalati, resta il fatto che il Belpaese torna nel mirino proprio nell'anno in cui ha ampliato la propria quota sul mercato globale del turismo (siamo quinti per numero di viaggiatori internazionali dopo Stati Uniti, Spagna, Regno Unito e Francia). A proposito dei cugini francesi, non risulta che la Cnn abbia gridato allo scandalo per quanto avvenuto a Saint-Tropez, dove un non meglio identificato "italiano ricchissimo" sarebbe stato inseguito da un cameriere indignato per la mancia di "appena" 500 euro lasciata dopo aver cenato in un ristorante top. La malefatta ha indotto il quotidiano Nice Matin a pubblicare un'inchiesta dalla quale risulterebbe - il condizionale è sempre d'obbligo in questi tempi di fake news - che brasserie e bistrot à la page si riservano il diritto di non prenotare un tavolo a clienti giudicati non abbastanza facoltosi o comunque non sufficientemente generosi.

Ciò detto, l'economia dei fornelli merita un approfondimento, considerata l'importanza che ha nel quotidiano di tutti. E a maggior ragione per chi si diletta di formaggi, uno dei capisaldi della tradizione gastronomica nazionale.

Primo dato. Quasi tutti i locali hanno dovuto ritoccare i prezzi finali. L'82%, per la precisione, secondo il Rapporto 2023 dell'Osservatorio Ristorazione. Una scelta dettata dal rialzo dei costi, che riguarda soprattutto le bollette di luce e gas, e di un po' tutte le materie prime. Eppure gli italiani continuano ad andare al ristorante, e sempre di più dopo la

clausura della pandemia: un'indagine di Confimprese nel periodo compreso tra gennaio e aprile segnala che i consumi nella ristorazione hanno segnato una crescita del 17,9%.

Punto secondo. Qui viene in soccorso una massima di Warren Buffet, uno che di soldi se ne intende. Quando si tratta di investire, dice Buffet, ci sono solo due regole. Regola 1: non perdere mai soldi. Regola 2: non dimenticare mai la regola 1. Vale per i finanziari ma anche per ogni imprenditore, e chi gestisce un locale lo è.



Dove si parla di Cnn e ristorazione italiana sotto accusa, di costi e di prezzi, nonché del fottuto storytelling sul lavoro più bello del mondo e della prevalenza del cretino nell'ottica di Flaiano

Di conseguenza, in un libero mercato ognuno fa i prezzi (e i sovrapprezzi) che ritiene più opportuni, secondo calcoli che non è tenuto a condividere. Ma, come sottolinea Antonella De Santis di Gambero Rosso, «quel che invece è tenuto a fare (il ristoratore, ndr) è informare i propri clienti, occasionali o fedeli che siano. E questo, nelle purtroppo note vicende dell'estate, non è stato fatto, o non è stato fatto abbastanza». Puntualizza l'autrice: «Avvisare che un piattino in più, una condivisione, una porzione intera trasformata in due mezze porzioni implica una maggiorazione di prezzo, può sembrare antipatico, ma è onesto e dovuto. Spiegare il motivo di queste decisioni - che immaginiamo nessun esercente onesto prenda a cuor leggero - non è dovuto, ma è un'occasione per migliorare il rapporto con gli avventori e non dare loro la sensazione di essere i classici polli da spennare. Per fare questo, però, serve personale di sala capace, un servizio che sappia dare un valore aggiunto. Una cosa che costa (sic!) ed è sempre più difficile da trovare».

Punto terzo. Con la medesima De Santis, siamo perfettamente consci che servirebbe - soprattutto - un'informazione che la faccia finita con la retorica del lavoro più bello del mondo, "che la piante con quel fottuto storytelling" e cominci a parlare di aziende ed economie che si reggono su equilibri fragilissimi, di imprese esposte alle intemperie letterali (il cattivo tempo è nemico giurato del mondo della ristorazione) e figurate, come l'esercito di leoni da tastiera che si esercitano in pubbliche recensioni manicomiali. Parlano di cucina da grandi intenditori, dando così ragione a Ennio Flaiano, secondo il quale "il cretino oggi è specializzato".

DALLA DELEGAZIONE DI BIELLA



Consegna dei diplomi a 29 nuovi assaggiatori

Ben coordinata dal delegato Dario Torriente, e alla presenza del consigliere nazionale Bevilacqua e del segretario Quasimodo, la serata si è svolta nel Salone Eventi di ME/BO, che, per il Biellese tutto, è un punto di riferimento culturale e del buon mangiare e bere. Qui si è svolto il corso a cui hanno partecipato anche da fuori provincia e dalla vicina Val d'Aosta. Congratulazioni ai neo-assaggiatori **Balestrini Maria Gabriella, Barbero Claudia, Bilotto Michele, Bolla Davide, Bonino Simona, Calcagno Guido Franco, Colombera Sara, Fasano Luca, Ferraris Patrizia, Ferroni Stefano, Giacci Federico, Giardino Lisa, Giublena Fulvio, Guelpa Marco, Lanza Luca, Mantica Andrea, Marchi Massimo, Margara Maurizia, Paggi Marco, Rivetti Maurizio, Rosso Chiara, Simone Nicola, Soldi Monica, Solinas Danilo Elia, Stazzoni Alessandro, Taverna Alfredo, Tresti Filippo, Varesano Claudio, Vercellone Edoardo, Vercellone Gabriella, Vigliani Alessandra, Zelli Monica.**

Ermanno Mino



DALLA SEGRETERIA NAZIONALE



Nel centro Sardegna batte un cuore Onaf

Il 29 aprile si è svolta a Samugheo, tra le mura del Caseifitziu Agricolu Mandrolisai un'interessante degustazione di formaggi a latte crudo prodotti dall'azienda stessa. L'evento targato Onaf è stato condotto dalla Maestra assaggiatrice Flavia Paroli, che ha guidato passo passo un pubblico di 40 persone nella comprensione e nella valutazione delle sensazioni olfattive, gustative e tattili. L'assaggio dei formaggi Nenneddu (fresco a pasta semicotta), Sennoreddu (caciotta fresca a pasta cruda, finalista agli Italian Cheese Awards 2022-2023), Lentore (semistagionato a pasta semicotta e semidura), Casu de Oro (a pasta semicotta e semidura aromatizzato allo zafferano), Fosté (stagionato a pasta cruda, classico della tradizione casearia sarda) ha permesso così ad appassionati e curiosi di avvicinarsi alla metodologia di assaggio Onaf, in quanto ogni partecipante ha avuto l'occasione di sperimentare la tecnica di degustazione e confrontarsi direttamente con la relatrice e con il produttore. Durante la serata è stato possibile visitare il piccolo caseificio artigianale che trasforma prevalentemente il latte prodotto dalle proprie pecore al pascolo, il casaro Gerolamo Sanna ha raccontato e descritto tutte le fasi di trasformazione del prodotto. A completare la serata un buffet composto da una selezione di prodotti enogastronomici del territorio: oltre i formaggi, pane, salumi, dolci e i vini Doc del Mandrolisai. Si è trattato di un ulteriore passo di consolidamento della presenza Onaf in Sardegna, che fa seguito al corso svoltosi con successo a Cagliari nell'autunno 2022.

Marco Quasimodo

La Vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



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



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

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



Affinare non è un gioco!



Onaf

Sei Maestro Assaggiatore Onaf
Il formaggio è la tua passione
Ti piace insegnare
Ritieni di avere capacità e competenze



La Segreteria e la commissione didattica
ti forniranno tutte le informazioni per accedere
al percorso necessario ed acquisire il titolo.

Telefono 0172.1807905 - onaf@onaf.it



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