

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

46

DICEMBRE 2023
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 4 anno 2023



**Città del formaggio crescono
Casari in Ucraina oggi**



**Gioie casearie
delle donne**



**Nella Puglia
vince il fresco**



**Fontina record
tre volte Dop**



**L'alpe di Camisolo
timbra il territorio**

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

ROCCAVERANO D.O.P.

Cambia il nome ed il disciplinare



Unico al mondo.

Pluripremiato.

Utilizzato in molteplici ricette di chef stellati.

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

L'EDITORIALE

Inverno, Ivan Generalic
(1914-1992)

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Un anno all'insegna della vivacità delle nostre delegazioni, rinnovate e piene di buoni propositi. Sono aumentati i corsi e di conseguenza è arrivata nuova linfa per la nostra associazione. Un ottimo segnale per il futuro



Propositi di fine anno

San Martino segna il termine dell'annata agraria. E' tempo di bilanci e di momentaneo riposo per i contadini che, seminato l'ultimo campo di grano, attendono fiduciosi la neve.

Anche noi, con la volata finale dei corsi autunnali, ci apprestiamo a chiudere la nostra annata ripercorrendone le tappe salienti. Un anno all'insegna della vivacità delle nostre delegazioni, rinnovate e piene di buoni propositi. Sono progressivamente aumentati i corsi e di conseguenza è arrivata nuova linfa per la nostra associazione con una ventata di gioventù, sicuramente un ottimo segnale per il futuro.

Come già detto in passato, è compito della vecchia guardia aprire le porte all'innovazione anche nel campo delle produzioni casearie, notoriamente legate alla tradizioni e restie ad ogni novità. Sono rimasto piacevolmente impressionato, alla premiazione della mostra del Bitto a Morbegno in ottobre, dalla presenza fra i vincitori delle varie categorie di una netta prevalenza di giovani e giovanissimi casari, sostenuti dal pubblico con un tifo da stadio a rimarcare quanto di positivo possa esserci nelle nuove leve. Restando nel mondo dei casari, artefici delle migliori produzioni locali e artigianali, registriamo con piacere l'evolversi del pianeta formaggio, non più prodotto fine a se stesso ma, sulla scia del vino, attore di un nuovo modo di porsi abbina-

to a punti di vendita aziendali, agriturismi, vendite on line.

In questo ambito si colloca l'iniziativa delle Città del Formaggio che con la valorizzazione dei prodotti locali e le manifestazioni ad essi collegate, propongono una formula di turismo enogastronomico che in questo momento è il vero valore aggiunto per il nostro Paese.

Infatti viaggiare vuol dire conoscere luoghi, vuol dire muovere l'economia. Il grande Mario Soldati, nel 1957 introduceva il primo reportage televisivo affermando che il miglior modo di viaggiare è mangiare, praticare la cucina dei posti che intendiamo visitare. In cucina c'è tutto: la natura del luogo, i prodotti tipici, il clima, l'agricoltura, la pastorizia, il formaggio. E nel modo di cucinare c'è la tradizione, rispetto alla quale non è vero il detto che "il formaggio basta che sia buono".

No, noi vogliamo proprio quello con i sapori autentici e non massificati, seppure onesti, anche se ormai cercano in tutti i modi di farci credere che i sapori sono tutti uguali e senza emozioni.

Per Natale concediamoci questi sapori schietti: oltre a far felici i nostri sensi, faremo felice anche chi, con tanto amore, ce li propone.

Vi auguro serene festività, e teniamoci InForma.

Sommario

- 3**
L'editoriale
di Pier Carlo Adami
- 5**
La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni
- 6-10**
Primo piano
Le Città del Formaggio Picinisco
di Erasmo Di Vito, Susanna Coen, Michele Grassi
- 11-13**
Vallo di Nera: l'Umbria ha la sua Città del Formaggio
di Claudio Spallaccia, Agnese Benedetti
- 15**
Godrano Città del Formaggio
di Sebastiano Perrone
- 16-17**
Le gioie casearie delle donne
di Donatella Saltarini
- 18**
Formaggio artigianale sì ma va comunicato bene
di Enrico Surra
- 19**
Non basta dire tipico
di Giuseppe Zeppa
- 20-21**
Tutto, o quasi, deve dare reddito
di Alessandro Fantini
- 22-23**
La Fontina tre volte Dop
di Fulvio Blanchet
- 24**
Gorgonzola Dop il più amato dagli chef
di Alberto Sebastiani
- 25**
I freschi di Puglia
di Michele Faccia
- 26-27**
Tutti pazzi per affinati e raffinati
di Giorgio Lazzari
- 28-29**
Infiniti Blu
di Marco Benedetti
- 31-31**
Abbinamenti arditi
di Alice Sattanino
- 32**
Giallo, quando la pasta del formaggio si colora
di Alan Bertolini
- 33-35**
Ucraina, combatti e mangia formaggio
di Oksana Chernova
- 36-37**
Mettiamo giudizio riflessione sui concorsi
di Beppe Casolo
- 38-39**
I cinque formaggi simbolo di Cheese
di Roberta Terrigno
- 40-41**
Alte Terre Dop
di Paola Geninatti
- 42-43**
Val Formazza luogo del cuore
di Marina Lanza
- 44-45**
Il Camisolo certifica il territorio
di Nicola Bentoglio
- 46-47**
La pastora delle Apuane
di Marco Franchini
- 48-49**
La scommessa delle Langhettes
di Corrado Olocco
- 50-51**
L'ambra di Talamello
di Flavio Di Gregorio
- 52-53**
Latte e formaggi nel '600 a Belluno
di Gino Triches
- 54-55**
Le ricette di Fabio Campoli
a cura di Sara Albano
- 56**
Vetrina: il blu Abisso
di Maurizio Orrù
- 57-64**
OnafNews
a cura di Beppe Casolo
- 65**
Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto
- 66**
La vignetta
di Gianni Audisio

TRE GIORNI DI EXPO CON 290 ESPOSITORI DI 15 PAESI

Parigi, a febbraio il Salone dei prodotti lattiero-caseari



di Stefania Gemelli

Apprezzati non solo per il loro valore nutrizionale ma anche per la felicità che apportano alle papille gustative, formaggi e latticini continuano ad occupare un posto di rilievo sulle tavole dei consumatori. È in questo contesto che dal 25 al 27 febbraio 2024 si terrà a Parigi Expo la prossima edizione del Salone del Formaggio e dei Prodotti Caseari, l'evento internazionale e imperdibile per gli addetti ai lavori.

Durante 3 giorni, 290 espositori provenienti da quindici paesi condideranno la loro storia, trasmetteranno la loro passione e presenteranno i loro prodotti agli 8.000 visitatori professionali attesi.

Un'offerta ricca e variegata:

- Burro, uova e altri prodotti lattiero-caseari
- Formaggi esteri (compresi Dop, Igp, ecc.)
- Formaggi francesi (compresi Aop, Igp, ecc.)
- Prodotti da abbinare a formaggi e latticini
- Materiali e attrezzature

I visitatori potranno inoltre partecipare a numerose attività di qualità, come conferenze, concorsi e laboratori di degustazione:

- I Coups de Coeur: una giuria di professionisti premia i migliori prodotti presentati dagli espositori (prima della fiera). I vincitori saranno annunciati a metà dicembre 2023.
- Il Concorso Lyre d'Or: organizzato dalla Fédération des Fromagers de France, questo concorso premia il più bel plateau di formaggi. Il tema del 2024 sarà annunciato prossimamente.
- L'Agorà degli esperti: convegni tematici sulle professioni, il settore e i consumi. In agenda per l'edizione 2024: come comunicare sui social media e l'attuale congiuntura economica.
- Laboratori di degustazione e abbinamenti insoliti. Dopo tequila, birre, sakè, succhi di frutta quali saranno le insolite alleanze da scoprire nel 2024?

Per informazioni ulteriori www.salon-fromage.com



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

L'ineffabile debolezza dello storytelling

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Fare breccia nell'emotività del lettore è sogno di chiunque scriva, ma qui è diverso. Sono racconti che vogliono orientare comportamenti e scelte. Il nostro lettore non deve necessariamente sempre essere emozionato, dovrebbe essere semplicemente informato.

Nato per stimolare e promuovere i mercati lo "storytelling" è uno stile di narrazione che da anni imperversa nella comunicazione. Piacevole e coinvolgente tende a persuadere il lettore al raggiungimento di un obiettivo.

È un racconto emozionale, normalmente breve, per lo più destinato al web con scopi pubblicitari.

Fare breccia nell'emotività del lettore è sogno di chiunque scriva, ma qui è diverso. Sono racconti che vogliono orientare comportamenti e scelte. Il nostro lettore non deve necessariamente sempre essere emozionato, dovrebbe essere semplicemente informato. L'emozione quando arriva ben venga, ma se la costruirà lui secondo coscienza e desiderio. È una tecnica valida per raccontare il formaggio? Se non è una comunicazione aziendale neppure molto. Per non dire mai. Tempo fa per promuovere le vendite una multinazionale di prodotti caseari aveva dipinto una vacca di blu. Senz'altro ciò ha provocato gaglioffe emozioni, ma sul concetto di benessere animale ci sarebbe da parlarne. Raccontare una storia è diverso dal raccontare storie.

La narrazione di un formaggio è impresa ardua e complessa, ben lo sanno i nostri autori. È la storia degli uomini che lo producono e dei territori dove è nato, il racconto di tecniche e tecnologie che si muovono con i tempi, di sensazioni organolettiche precise quanto differenti.

A dire il vero i miei amatissimi autori raramente cercano di propinarmi scritti che si

rifanno alla diffusa tecnica comunicativa che ho accennato, ma quando capita mi giungono brividi di sconforto. Ritorna la felicità quando dopo descrizioni ed approfondimenti mi giunge il racconto dei profumi e dei sapori. Non è facile descrivere i gusti e le sensazioni del palato con parole adatte e rispondenti alla realtà, ma è necessario. Gli stessi produttori parlano diffusamente di ogni argomento e quando si arriva alla descrizione dei sapori e degli aromi divengono asettici e telegrafici.

Eppure il consumatore quando acquista un formaggio lo fa perché si aspetta precise caratteristiche gustative. Quando le risconterà probabilmente si fidelizzerà al prodotto e la descrizione si sarà trasformata in valorizzazione. Perché a questo serve parlarne altrimenti si farà solo accademia. L'essenziale è che nella narrazione, se pur divertente, non esista il subdolo nascosto intento di indirizzare gli acquisti. Le favolette convincenti dello storytelling non saranno mai sufficienti a descrivere un formaggio.

Così come tutte le pagine pubblicate in questi anni non sarebbero bastanti a descrivere l'apprezzamento della redazione per chi ha collaborato e per chi ci ha letto. È consuetudine che in questo numero ci si faccia gli auguri per le festività incombenti. Vorrei trasformarli in un abbraccio, sincero. Il calore dell'amicizia sarà sempre più potente del "colore" di un pezzo, se pur scritto bene. Auguri.

Informa

Magazine di cultura casearia

Onaf editore

via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour - Cn
Pubblicazione bimestrale registrata al Tribunale di Alba il 3/9/2012 n. 3/12 R. Periodici
ISSN 2281-5120

Direttore responsabile: Elio Ragazzoni

Redazione

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

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

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

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

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Sara Albano, Gianni Audisio, Agnese Benedetti, Marco Benedetti, Nicola Bentoglio, Alan Bertolini, Fulvio Blanchet, Beppe Casolo, Oksana Chernova, Susanna Coen, Fiorenzo Cravetto, Roberta D'Andrea, Flavio Di Gregorio, Erasmo Di Vito, Michele Faccia, Alessandro Fantini, Marco Franchini, Stefania Gemelli, Paola Geninatti, Michele Grassi, Giorgio Lazzari, Maurizio Mazzarella, Corrado Olocco, Maurizio Orrù, Sebastiano Perrone, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Donatella Saltarini, Alice Sattanino, Alberto Sebastiani, Claudio Spallaccia, Enrico Surra, Roberta Terrigno, Guido Tallone, Gino Triches, Giuseppe Zeppa e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

In copertina: Caciocavallo rivestito in argilla naturale cruda da Salvatore Caraglia per Caseificio Fragnite - Foto del casaro Pietro Caliandro

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

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

Picinisco nuova "Città del Formaggio"

Sul versante laziale del Parco Nazionale d'Abruzzo



di Erasmo Di Vito

Una perla incastonata nell'ampio territorio della Valle di Comino: è Picinisco, Comune all'estremo lembo inferiore del Lazio. Chi arriva a Picinisco per la prima volta - attraversato il portone principale di accesso all'antico castello, oppure salendo dalla porta inferiore, su piazza Capocci, ombreggiata da un centenaria platano - sente subito un cappello di storia appoggiarsi leggero sulla testa, mentre un alito di aria pura annuncia la salubrità dei luoghi. Le narici assorbono il profumo delle nostrane cucine pastorali, in un contesto di sorridente ospitalità.

Queste le straordinarie sensazioni che l'antico borgo e le sue montagne regalano ai visitatori.

Paese dalla storia millenaria - le sue origini risalgono all'anno 1017 - Picinisco è situato a confine con le regioni Abruzzo e Molise, dopo essere stato per secoli un baluardo dell'Antica Terra di Lavoro, di cui costituiva la parte più a nord-est.

Da Bellavista i sapori della valle di Comino

Si chiama giustamente "Bellavista", per lo sguardo che si perde sull'ampia valle di Comino, il caratteristico ristorante-pizzeria che dà lustro ai sapori di Picinisco. A conduzione familiare, conosciuto per la selezione e sostenibilità dei prodotti, il locale-chalet accoglie i commensali con una tavolozza di specialità genuine, dai primi ai dolci, passando per l'offerta di carni a km zero. L'impasto della pizza è curato da Giulia, laureata in Scienze agrarie e ambientali, che utilizza un blend di 4 farine bio locali, macinate a pietra, su cui vengono

spalmate le delizie della propria azienda agricola, verdure e pomodori fenomenali. Spiega Giulia: «Il mio impasto riposa minimo 72 ore, con un 68% di idratazione e pochissimo sale. Ogni tanto propongo altri impasti, con una percentuale di farro, con il grano saraceno, la zucca e anche con il nero di seppia».



È inserito nel versante laziale del Parco Nazionale di Abruzzo, Lazio e Molise, in un territorio montano incontaminato dove da secoli si pratica la pastorizia, da qualche anno suggellata con la concessione della Dop al suo Pecorino. Alta e sana è la vocazione turistica, con le sue attrazioni ambientali, le prelibatezze enogastronomiche e la capacità di accoglienza.

Non a caso può fregiarsi del titolo di Bandiera Arancione, concesso dal Touring Club Italiano perché "la località è immersa in un ambito paesaggistico di pregio con risorse naturalistiche ben promosse e numerosi sentieri per scoprire il territorio".

LA TARGA DELL'ONAF

Recentemente Picinisco è diventata anche una nuova "Città del Formaggio", prestigioso riconoscimento assegnato dall'Onaf che, come ha dichiarato il consigliere nazionale Elio Ragazzoni - direttore della rivista Informa, magazine dell'organizzazione - «premia la qualità e la genuinità di un prodotto caseario di eccellenza».

La partecipata cerimonia ha visto Ragazzoni consegnare la targa di Città del Formaggio al sindaco Marco Scappaticci, che a sua volta ha ricordato il grande merito delle aziende del settore di Picinisco e dell'intera Valle di Comino nonché il ruolo di protezione del Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise.

«Questo riconoscimento - ha sottolineato il sindaco - certifica il ruolo di Picinisco nel panorama nazionale della produzione casearia di grande tradizione e nobiltà. Il titolo sancisce anche il grande impegno profuso da anni dall'amministrazione comunale a tutela e sostegno del comparto caseario e di tutta la filiera enogastronomica collegata. Continueremo con più energia su questa strada, accompagnati dall'esperienza e dall'entusiasmo degli assaggiatori Onaf».

Soddisfatto del successo Antonio Mancini, presidente dell'Associazione Pastorizia in Festival che dopo la tradizionale kermesse estiva di luglio, ha celebrato l'appuntamento-bis alle porte del lungo inverno. «Grazie al Festival animato dall'immenso lavoro dei nostri volontari - ha ribadito Mancini - siamo riusciti a promuovere e valorizzare la millenaria e storica attività pastorale sulle nostre montagne che costituisce il principale settore economico del nostro paese, cioè tutta la filiera pastorale, gastronomica e dell'accoglienza di Picinisco».



La consegna della targa "Città del Formaggio" al sindaco di Picinisco Marco Scappaticci da parte del direttore di InForma Elio Ragazzoni



RUOLO CONSOLIDATO

Un successo dopo l'altro: l'edizione invernale di Pastorizia in Festival di domenica 8 ottobre ha confermato il consueto boom di visitatori ed ha consolidato il ruolo di Picinisco nella élite nazionale del mondo produttivo caseario.

Il caratteristico borgo montano, in una splendida giornata di sole fuori stagione, ha accolto migliaia di turisti, aziende casearie ed esperti assaggiatori di formaggio, provenienti da tutta Italia. I visitatori hanno preso d'assalto il suggestivo centro storico dove erano stati allestiti gli stand per la somministrazione delle prelibatezze gastronomiche caratteristiche del territorio.

Contemporaneamente, le navette appositamente predisposte dall'organizzazione dell'Associazione Pastorizia in Festival, hanno accompagnato i turisti nel tour delle rinomate aziende di Picinisco: Agriturismo Santa Giusta, Antica Tenuta Palombo, Tenuta Il Savonisco, Azienda Agricola I Ciacca, Agriturismo Casa Lawrence ed Azienda Agricola San Maurizio; visite guidate alle aziende anche per gli amanti della bicicletta.

Attrattenti "l'angolo del pastore", con attività di mungitura e preparazione della ricotta, e "conoscere le api", con laboratorio didattico.

All'interno dell'edizione invernale 2023 di Pastorizia in Festival, è stata inserita anche la fase finale del Concorso caseario nazionale "Pascolo ed alpeggio italiano", nato da una idea di Michele Grassi, maestro di tecnologia casearia, che da anni supporta le attività di promozione di Picinisco, al fianco dell'associazione presieduta da Mancini.

Ben 47 i tipi di formaggio ovis, vaccini e caprini - provenienti da tutte le regioni italiane - che si sono contesi i quattro titoli del concorso, coordinato dall'ing. Damiano D'Eramo con la collaborazione del segretario Emanuele De Vittorin.

TERRITORIO E PRODOTTI

Buona è la promozione dei prodotti tipici, protagonisti anche di diversi eventi e reperibili nei punti vendita sul territorio. Il centro storico è ben identificabile e la località nel suo complesso è vivace, con strutture ricettive, ristorative e negozi.

Il borgo, con panorami paesaggistici di grande fascino, ricco di sorgenti naturali e protetto alle spalle dal massiccio del monte Meta (2242 metri sul mare), è all'interno del castello dei Conti d'Aquino e conserva ancora torri, mura con merli e le quattro porte (Codarda, Piazza, Rione e Saracina) che fanno da cinta all'abitato.

Da visitare le chiese di S. Maria (1110), San Lorenzo (1305) e San Rocco (XVI secolo), il ponte romano lungo il sentiero di Ponte Le Branche e le varie aziende agricole tra cui la storica 'Casa Lawrence', dal nome dello scrittore inglese che vi giunse nel dicembre del 1919, trovando l'ispirazione per il suo celebre libro "La ragazza perduta".

Picinisco è vocata al turismo storico, ambientale ed eno-gastronomico per tutti i giorni dell'anno: si possono anche praticare vari sport, sia estivi che invernali (piste di sci ai Prati di Mezzo), percorrere a piedi e in bicicletta i numerosi sentieri naturalistici.

Ricca la sua varietà enogastronomica: oltre al pregiato Pecorino Dop ed altri formaggi e yogurt, da gustare il vino Maturano Igt, il miele, l'olio extravergine, gli orapi e le altre verdure di montagna, le tradizionali pizze rustiche, le carni locali (vitello, pecora, capretto, agnello, cinghiale e capriolo), e tanto altro.

Il Conciato di Loreto

A Picinisco l'azienda agricola Pacitti produce un formaggio antico e raro, il Conciato di San Vittore. La dolcezza del latte crudo di pecora unita alle erbe aromatiche con cui viene cosparsa la crosta offre sensazioni inusuali quanto eleganti. La consuetudine al trattamento con erbe quali timo serpillio, coriandolo, ginepro e finocchio selvatico era nata in epoca romana con l'intento di preservarne a lungo la conservazione.

Il Conciato si può assaggiare dove viene prodotto, in un agriturismo che Loreto Pacitti ha realizzato nella casa che ospitò lo scrittore inglese David Herbert Lawrence, autore de "L'amante di Lady Chatterly", impegnato nella scrittura de "La ragazza perduta". Ora nei locali si vivono momenti di festosa convivialità. Il cibo è schietto, l'ambiente intrigante ed il servizio familiare attento e preciso. Il menù è di territorio 100 per cento, con paste casarecce (tra cui la "Cacio e pepe" di esclusivo Pecorino di Picinisco Dop), arrosticini, stracotto di pecora, ricotta e visciole.

Azienda Agricola Pacitti - Picinisco - Tel. 077668183 - 3490723087



Loreto Pacitti e il suo tipico Conciato di San Vittore

ALBUM ONAF

Città del formaggio
insignite e in attesa

Anno 2020

- Santo Stefano Quisquina (Provincia di Agrigento, Sicilia)

Anno 2021

- Bergamo (Lombardia)
- Bracciano (Provincia di Roma, Lazio)
- Novara di Sicilia (Provincia di Messina, Sicilia)

Anno 2022

- Agerola (Napoli, Campania)
- Asiago (Provincia di Vicenza, Veneto)
- Borgo Valbelluna (Provincia di Belluno, Veneto)
- Capaccio Paestum (Provincia di Salerno, Campania)
- Enna (Sicilia)
- Forlimpopoli (Provincia di Forlì-Cesena, Emilia-Romagna)
- Gioia del Colle (Bari, Puglia)
- Melle (Provincia di Cuneo, Piemonte)
- Pandino (Provincia di Cremona, Lombardia)
- Perosa Argentina (Torino, Piemonte)
- Roccaerverano (Provincia di Asti, Piemonte)

Anno 2023

- Alvignano (Provincia di Caserta, Campania)
- Farindola (Provincia di Pescara, Abruzzo)
- Genova (Liguria)
- Godrano (Provincia di Palermo, Sicilia)
- Istrana (Provincia di Treviso, Veneto)
- Manciano (Provincia di Grosseto, Toscana)
- Morbegno (Provincia di Sondrio, Lombardia)
- Picinisco (Provincia di Frosinone, Lazio)
- Vallo di Nera (Provincia di Perugia, Umbria)

In attesa... Anno 2024

- Brescia (Lombardia)
- Campo Tures (Provincia di Bolzano, Trentino-Alto Adige)
- Centro Valle Intelvi (Provincia di Como, Lombardia)
- Formazza (Provincia del Verbano-Cusio-Ossola, Piemonte)
- Gemona (Provincia di Udine, Friuli-Venezia Giulia)
- Moliterno (Provincia di Potenza, Basilicata)
- Vico Equense (Città metropolitana di Napoli, Campania)
- Vizzini (Città metropolitana di Catania, Sicilia)

Il Pecorino di Picinisco (e i suoi fratelli)

Un concorso per formaggi primigeni

di Susanna Coen

Picinisco è uno dei 7 borghi laziali a far parte del territorio del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise, un paese montano di impianto medioevale, fortificato che si stende su una balza del monte Meta, dominando la valle di Comino; circondato da boschi di faggi, castagni e querce il borgo si sviluppa attorno al castello dei conti D'Acquino ed ha ospitato lo scrittore D. H. Lawrence nel 1919, durante la stesura del suo libro "la ragazza perduta".

L'abitato ha conservato l'identità dei luoghi che rivela lo stratificarsi della storia ma anche delle tradizioni enogastronomiche tra cui spicca il pecorino di Picinisco Dop, formaggio a latte crudo e pasta cruda, ottenuto da latte ovino delle razze Sopravissana, Comisana e Massese, o loro incroci, con aggiunta di latte ovino di razze locali a diffusione limitata quali Capra grigia ciociara, Capra bianca monticellana, Capra capestrina, purchè in quantità non superiore al 25%.

Il Pecorino di Picinisco è immesso al consumo nelle tipologie "Scamosciato" (fra i 30 e 60 giorni di stagionatura) e "Stagionato" (più di 90 giorni di stagionatura).

Nel 2022 il borgo ha avuto il riconoscimento di bandiera arancione dal Touring club italiano e nel 2023 è stato insignito dall'Onaf della targa

di "Città del Formaggio".

Picinisco ospita "Pastorizia in festival", un evento che promuove l'unicità delle tradizioni del luogo e l'edizione invernale si è arricchita di un concorso caseario molto particolare, che non ha simili in Italia: la prima edizione del "Concorso pascolo e alpeggio italiano" un concorso per soli formaggi a latte crudo, nella cui produzione non devono essere stati utilizzati innesti di fermenti selezionati, né sono accettati trattamenti delle superfici esterne che non siano olio, aceto, pomodoro e altre sostanze naturali tradizionali.

Il latte deve provenire da animali in alpeggio o al pascolo, quindi vade retro insilati e simili, l'acidificazione del latte può essere ottenuta soltanto in modo naturale o con lattoinnesto, sieroinnesto o scottafermento, caglio animale o vegetale ma vietati i coagulanti microbici e fungini, le croste fiorite, erborinature e croste lavate sono ammesse soltanto se ottenute con le muffe presenti nell'ambiente di stagionatura.

I prodotti a pasta semidura e dura dovevano avere una stagionatura tra 2 e 24 mesi, mentre quelli a coagulazione lattica potevano maturare tra 20 e 45 giorni. I formaggi maturati ed affinati da affinatori professionisti non sono ammessi al concorso.

Insomma, un concorso per soli formaggi nativi, come venivano prodotti in origine, dei prodotti in cui si rivela la conoscenza casearia trasmessa da



una generazione all'altra, prodotti artigianali di alto livello e che sono ambasciatori del loro territorio di origine, spesso prodotti in piccole aziende.

I 47 prodotti presentati provenivano da quasi tutta la penisola, i lattini vaccini, ovini e caprini hanno portato ad una grande varietà di sapori, forme e stagionature.

Sono state composte 3 giurie: la giuria composta da Maestri Assaggiatori dell'Onaf ha valutato tutti i campioni presenti, una seconda giuria ha valutato solamente 33 campioni: quelli che avevano riportato giudizi migliori e di questi ne sono stati selezionati 22 che sono stati valutati da una giuria di giornalisti del settore.

I vincitori? Eccoli

Il concorso per i formaggi a coagulazione presamica è stato vinto dal Caseifitzu agriculu Mandrolisai di Sanna Gerolamo (Sardegna) con il formaggio Fostè.

Le "nomination" sono andate all'azienda D'Apolito di Moschillo Giuseppe (Campania), con

Maria Pia (nella foto con il tradizionale bastone di biancospino utilizzato per rompere la cagliata) è titolare con il fratello Antonio dell'azienda agricola San Maurizio con annesso caseificio nel comune di Settefrati, nella valle di Comino. Qui con il latte del gregge viene realizzato il Pecorino di Picinisco Dop



Produzioni tipiche da tutta Italia all'evento promosso da Pastorizia in Festival

formaggio Scirocco tumazzo.

Il premio della critica "Frasca di legno" è andato al caseificio D&D sas (Campania) per il formaggio Pascolino con un encomio anche al Pecorino di Carmasciano prodotto dall'azienda agricola D'Apolito di Moschillo Giuseppe (Campania), al Macagn delle Sorelle Faciotti (Veneto) e al toscano Ovicaprino stagionato di Antonio e Angela Saba.

Il premio speciale della stampa è stato attribuito all'azienda agricola Angelucci Leonardo (Abruzzo) con il formaggio Rosso, seguito dal Pecorino di S. Leonardo dell'azienda agricola Canu (Sardegna) e dallo Storico Ribelle 2021 Alpe Bomino Soliva prodotto dalla società benefit Valli del Bitto (Lombardia).

Formaggi a latte crudo provenienti da animali diversi e diverse regioni hanno raggiunto il primo posto ma in tutti i prodotti si percepiva la tradizione, l'impegno, la conoscenza e la passione di allevatori e casari che si occupano della produzione questi formaggi primigeni.



di Michele Grassi

Il territorio ciociaro è identificabile con la provincia di Frosinone o meglio con la Terra di Lavoro, quest'ultima suddivisa tra la Regione Campania, Lazio e Molise. Pier Paolo Pasolini citava questa terra in una delle sue poesie inserite nella raccolta "Le ceneri di Gramsci", 1957.

Il tema dei formaggi ciociari resta sempre affidato alle tradizioni che si esplicano sui lattici di tutte le specie animali, le vacche, le capre, le bufale e soprattutto le pecore. La vasta offerta dei piccoli o piccolissimi caseifici rappresenta un indotto importante come lo sono i formaggi, in particolare quelli della pastorizia. Parlarne si rischia di incompletezza, perché il formaggio ciociaro non solo è rappresentativo di quei luoghi ma è sinonimo di storia.

La pastorizia, che nella sola Valle di Comino conta 240 allevatori, numero che comprende anche i piccoli allevamenti famigliari, è condizionata dalle reali necessità delle greggi, che devono ogni anno salire verso le alte pendici delle montagne. Una vera e propria transumanza verticale insolita per gli Appennini. Le pecore e le capre infatti percorrono brevi distanze e grandi dislivelli, come accade a Picinisco, la cui ragione di essere è proprio la pastorizia rappresentata da 20 greggi, per un numero complessivo di 4.500 pecore e capre.

Vorrei poter scrivere di molti formaggi della Terra di Lavoro, ma non mi è possibile farlo, quindi mi limiterò a citarne alcuni iniziando dal Gran Cacio di Morolo. Prodotto sui Monti Lepini, nel comune da cui assume il nome, è un formaggio vaccino a pasta filata dalla forma classica del caciocavallo con grossa testina, ma può essere formato anche a ciambella, in questo caso denominato Ciambella di Morolo, che appare per la prima volta nel 1933 presso il caseificio Sarchilli. La trasformazione del latte crudo, intero, avviene con i carismi delle paste filate, con fermentazione della cagliata sotto il siero. Il formaggio poi viene formato a mano, salato, con sale integrale, e sottoposto ad affumicatura così come accade per il Caciocavallo di bufala affumicato, tipico della provincia ciociara e di una parte di quella di Latina. Il formaggio, a pasta semidura o dura in funzione della stagionatura, 5 mesi il piccolo, 10 il Gran Cacio, oltre 18 mesi il Riserva, viene cappato oliandone la crosta.

A rappresentare la tradizione casearia ciociara, mi sento di concedere l'imprimatur alla Marzolina, anch'essa, come il Gran cacio di Morolo iscritta alle liste Pat (prodotti agroalimentari tradizionali). Il formaggio caprino antichissimo era prodotto solitamente nel mese di marzo, indispensabile per il sostentamento della famiglia rurale. E' a coagulazione presamica, la cui cagliata è ottenuta con l'utilizzo di caglio di capretto. La Marzolina è uno di quei formaggi per i quali non è mai stata scritta, fortunatamente, una tecnica che ne standardizzi il risultato. E' quindi inte-

ressante porre attenzione alle diverse marzoline che si trovano nella Terra del Lavoro. Certo è che la Marzolina di Esperia, sui monti Ausoni, ha lasciato la sua traccia nella storia ma oggi la si può trovare anche in Valle di Comino e in altri luoghi dove le capre vivono allo stato brado. Si presenta solitamente a forma di piccolo cilindro allungato senza crosta in quanto la sua tecnica di produzione è seguita dalla salatura a secco e spesso dal mantenimento determinato dalla cappatura di olio e aceto. E' un formaggio da gustare fresco o molto rigido e duro dopo alcuni mesi quando oltre alle sensazioni irricine entrano in gioco quelle trigeminali di piccantezza, spesso di elevata intensità.

E poi, la Ciociaria, è terra di Bufala mediterranea. Sfuma dal territorio campano la Mozzarella di bufala campana Dop, ma anche la Provola o i Caciocavallo di bufala, entrambi Pat, paste filate che hanno fatto la storia del nostro Paese. Ma il latte della bufala è trasformabile anche in formaggi diversi, come la Caciottina di bufala di Amaseno, un paese posto tra i monti Ausoni e i monti Lepini dove diverse stalle producono oltre alla famosa mozzarella, questo interessante formaggio. Esso deriva dalla trasfor-



Alle porte di Cassino Antonella Veza gestisce un piccolo Caseificio con annessa gastronomia specializzato in fresche mozzarelle e scamorze



I formaggi della Ciociaria

mazione piuttosto complicata del latte bufalino, senza alcun innesto di fermenti lattici, con coagulazione da caglio di vitello. In seguito alla formatura e salatura a secco, il formaggio procede per la maturazione, che solitamente non supera i 60 giorni. Con metodi tradizionali del territorio, proprio come accade per la Marzolina, il formaggio, che non supera il peso di 300 grammi, inserito in vasi di vetro, viene trattato con una soluzione di acqua e sale e cappato con con olio e aceto, ma può anche essere aromatizzato con vino, cenere o erbe aromatiche. All'assaggio del formaggio, che ha un notevole contenuto di grasso, predomina il sapore dolce che lascia spazio anche al salato.

Ma la Ciociaria è terra di pecore. Greggi che in primavera salgono su monti per restare fino all'autunno, spesso anche avanzato. Terre di erbe aromatiche come il timo serpillio, gli orapi, spinaci selvatici le cui montagne ciociare ne sono ricche, e di tutte le erbe delle quali le pecore si saziano. Non si può quindi non citare il Pecorino di Picinisco che nel 2013 ha ottenuto la denominazione di origine protetta. Il pecorino è producibile a Picinisco, Città del Formaggio 2023, e in tutta la Valle di Comino che comprende una ventina di comuni. E' formaggio le cui origini sono antichissime e la sua tecnica di trasformazione ne è un esempio. Il latte raccolto viene cagliato con caglio aziendale di agnello o di capretto, ed in seguito alla coagulazione, solitamente molto rapida, avviene la rottura con uno strumento tipico, la frasca, un getto (pollone) di biancospino o pero selvatico, o di altre essenza, che vorticosamente viene fatto ruotare all'interno della caldaia, che spesso è di rame stagnato. Questa rapidità di rottura determina un forte slattamento, che ne fa un formaggio a limitato contenuto di grasso. Le pecore di Picinisco salgono in estate ai Prati di Mezzo e poi agli infiniti pascoli sulle pendici della catena del Monte Meta, posti all'interno del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise. Non si può concludere questa lunga dissertazione sui formaggi ciociari senza citare il Conciato di San Vittore (vedi box a pagina 7).



L'Umbria ha la sua Città del Formaggio È Vallo di Nera, patria di Fior di Cacio

di Claudio Spallaccia

Con una bella cerimonia che si è tenuta il 30 agosto 2023 alla "Casa dei Racconti", sede dell'Ecomuseo della Valnerina, Vallo di Nera (Perugia) ha ricevuto dalle mani del presidente nazionale Onaf, Pier Carlo Adami, la prestigiosa targa di Città del Formaggio. Unico Comune in Umbria a essere destinatario del prestigioso riconoscimento, la piccola Vallo di Nera è la ventitreesima Città iscritta all'Albo istituito dall'organizzazione degli assaggiatori di formaggio. Negli anni, la località umbra ha manifestato un continuo impegno a favore delle aziende agricole e di allevamento, al sostegno delle lavorazioni tradizionali artigianali e nella promozione, tanto da organizzare a partire dal 2003 una vera e propria festa dedicata al formaggio: Fior di Cacio, manifestazione in programma ogni anno il secondo fine settimana di giugno, punto di riferimento regionale.

Il paese, che conserva intatti i caratteri medievali, per l'occasione apre vicoli, piazzette e cantine a decine di espositori che presentano squisiti prodotti. Pecorini a latte crudo, caprini, caci freschi e stagionati, stracchinati, caciottini, ricotte fresche e salate (la ricotta salata della Valnerina è diventata Presidio Slow Food), fanno bella mostra sui tavoli in legno che sbucano ovunque, anticipati da un avvolgente profumo. Una grande ricotta di 80 chilogrammi chiude ogni anno la manifestazione.

Alla cerimonia di consegna della targa erano, inoltre, presenti il sindaco di

Vallo di Nera, Agnese Benedetti, il responsabile Onaf delegazione di Perugia Claudio Spallaccia, promotore del riconoscimento, la Promocamera della Camera di commercio dell'Umbria, tanti esperti del settore tra cui Renzo Fantucci che a tredici anni partì da Vallo di Nera per approdare a Roma e portare nell'Urbe la conoscenza dei buoni prodotti della Valnerina. Presenti anche alcune aziende agricole condotte da giovani. Nel corso della cerimonia sono stati consegnati gli attestati ai nuovi assaggiatori di formaggio.



Vallo di Nera e la Valnerina sono rinomate per una selezione di formaggi pregiati che rappresentano un'autentica espressione del territorio e hanno una lunga storia legata alla pastorizia. Fino a 50 anni fa non c'era casa dove non venisse prodotta una forma di formaggio e non c'era cantina dove, insieme ai salumi, ai tartufi, al vino e olio, non ci fosse una tavola di faggio con allineate le forme messe a stagionare. Gli allevamenti non erano composti da tanti capi, salvo eccezioni, ma il mestiere di pastore era appannaggio di molti.

Alla fine di settembre, decine di uomini partivano per integrare il reddito e lavorare nelle grandi Masserie laziali, rivestendo i vari ruoli della gerarchia pastorale: dal vergaro al biscino. Affrontavano la transumanza delle greggi, tornando ai pascoli montani dell'Appennino a partire dai primi di maggio, quando l'erba fresca e i fiori conferivano al latte sapori e aromi straordinari. Un grande patrimonio che continua ancora a essere presente in ogni singola produzione, preparata facendo tesoro delle tradizioni e dell'innovazione.

Vallo di Nera, il paese di pietra chiara



PRIMO PIANO

Un borgo incantato che conserva intatto il suo aspetto originario a pianta circolare custodito dalle poderose fortificazioni medioevali



di Agnese Benedetti

C'è chi lo ha definito il paese-monumento, chi un borgo incantato. Per la geografia ufficiale Vallo di Nera è un piccolo Comune della Valnerina, in provincia di Perugia, il cui capoluogo si trova in posizione strategica sopra un colle, a guardia della vallata del fiume Nera, che nasce dai Monti Sibillini e si getta nel Tevere a Orte dopo aver formato la spettacolare Cascata delle Marmore, la più alta d'Europa.

Castrum Valli venne eretto a partire dal 1217, quando il Podestà di Spoleto concesse agli abitanti del poggio di Flezano di abbattere la Rocca longobarda e di costruire un abitato indipendente. Nonostante siano trascorsi più di ottocento anni, la fortificazione medievale, fatta di edifici di pietra chiara, conserva ancora intatto il suo aspetto originario a pianta circolare. Le case seguono le curve della collina, insieme ad archi rampanti, vicoli, scalinate, mura e torri.

Fino a qualche anno fa i massicci portoni di legno la sera venivano ancora serrati sulle uniche due porte d'accesso al paese: Portella e Portaranne, poi l'avvento delle auto ha fatto aprire tre nuovi varchi, ma il centro storico è ancora isola pedonale naturale. Sui muri delle case, ogni tanto, si scorge un anello di ferro attaccato al muro, che serviva per legare gli animali da soma utilizzati per trasportare i carichi nelle cantine e nei magazzini.

Attraversato il lungo porticato, che si affaccia su un panorama da incanto, punteggiato dalle frazioni di Vallo (Piedipaterno, Geppa, Paterno, Montefiorello, Meggiano, Piedilacosta, Roccagelli) si incontra l'antico palazzetto della Comunità che oggi è diventato la Casa dei Racconti, un centro di documentazione della tradizione letteraria orale e della memoria degli anziani. Al suo interno, tra due affreschi seicenteschi, si trovano i versi in ottava rima dei pastori transumanti, che per alleviare le fatiche erano soliti declamare le proprie gesta, ricorrendo a ritmati endecasillabi. Poco più avanti, nella zona dei lavatoi, c'è un orto letterario, dedicato al pastore-cantastorie Riziero e a tutti i pastori che un tempo hanno abitato e percorso il paese.

Chiese e affreschi della scuola di Giotto

Camminando sulla parte sommitale delle mura, tra una feritoia e un beccatello e l'archetto romantico delle Baciafemmine, si arriva al punto più alto di Vallo di Nera, dove sorge la chiesa di San Giovanni Battista. La facciata romanica con rosone e campanile a vela, si affaccia sulla piazzetta omonima che è una grande cisterna. Sul catino dell'abside si trova uno spettacolare affresco del maestro

Jacopo Siculo, seguace di Raffaello Sanzio, datato 1536. Nella scena principale è rappresentata una Dormitio Virginis che svela l'insolita raffigurazione antisemitica tratta dalla Legenda Aurea di Jacopo da Varagine, con l'Angelo che caccia gli Ebrei perché intenti a capovolgere il catafalco di Maria. Nella parte sud-ovest del paese, il borgo di Santa Maria è un'espansione quattrocentesca del castello. Prende il nome dall'omonima chiesa francescana costruita dai fratiminori nel XIII secolo insieme al convento a cui si accede da un piccolo chiostro a due ordini. Di stile tardo gotico, con la facciata e le pareti costruite a conci regolari di pietra bianca e rosa, la chiesa è una sorprendente pinacoteca di affreschi realizzati tra il 1300 e il 1400, di grande qualità stilistica e narrativa.

Nell'abside si riconosce immediatamente lo stile giottesco dei due Maestri che vi lavorarono nel 1383: Cola di Pietro da Camerino e Francesco di Antonio da Ancona. Anche la navata è un'esplosione di raffinati colori che ritraggono Santi e Madonne del latte, ex voto commissionati da devoti o dai francescani. L'affresco più celebre è quello della Processione dei Bianchi del 1401, straordinario documento storico di un episodio realmente accaduto a Vallo nel 1399, quando una moltitudine di penitenti vestiti di saio bianco portò la riconciliazione tra gli avversari.

Procedendo verso sud, sempre all'interno della cerchia muraria, si trova la piccola chiesa dedicata a Santa Caterina d'Alessandria, un tempo fornita di



convento ormai crollato, che da qualche anno è stata destinata ad auditorium. Conserva una bella tela d'altare con le nozze mistiche della Santa e alcuni frammenti di affreschi del XIV secolo.

A ridosso del castello sorge il cinquecentesco Borgo dei Casali, formato da una serie di casaletti, torri colombaie, fontane e botteghe artigiane con la chiesa votiva di San Rocco. Poco più oltre, lungo una strada di campagna si incontra la chiesa dell'Immagine Forche, piccola edicola interamente affrescata alla fine del '400.

Sport all'aria aperta

Dal paese parte una rete di sentieri verso il Coscerno o il Monte Maggiore che hanno come punto di incontro il suggestivo tracciato della ex ferrovia Spoleto-Norcia, lunga 50 chilometri, in esercizio dal 1926 al 1968 e ora divenuta ciclovia del Nera. Nella forra di Roccagelli, alta 16 metri, gli appassionati di sport estremi si dedicano al canyoning; sul fiume si fa rafting o si va a cavallo. Tutto il territorio è un'entusiasmante palestra.

Prodotti locali e tradizioni

Oltre ai formaggi a latte crudo, a Vallo di Nera e nel suo territorio si raccoglie il pregiato tartufo nero, si producono olio extravergine di oliva, ricotta, farro, lenticchie, legumi, ceci, trote, carne di Chianina e di ovini, da acquistare presso le aziende e da gustare nelle ricette proposte dai ristoranti locali.

Le principali feste di Vallo di Nera sono legate alla tradizione: a gennaio il primo appuntamento è con il canto di questua della Pasquarella, a cui segue la festa di Sant'Antonio abate con la benedizione degli animali e del sale; a marzo la festa di San Giuseppe con la preparazione delle frittelle, il 25 dell'Annunciazione quando si raccolgono le erbe selvatiche nei campi, perché per la santissima Annunziata ogni erba è un'insalata, e a fine marzo la festa del Santo Crocifisso o delle pagnottelle, ringraziamento per una scampata strage di guerra.

Il secondo fine settimana di giugno è dedicato a Fior di Cacio, la manifestazione-appuntamento per i produttori caseari umbri. Seguono la festa di San

UN PAESE AMATO DAI REGISTI

Cacio e ciak, si gira la serie tv don Matteo

Vallo di Nera, non è solo conosciuta per la partecipata manifestazione Fior di Cacio, ma anche per aver ospitato diverse produzioni cinematografiche e televisive di successo. Sono state appena completate le riprese della serie televisiva Don Matteo, che ha portato a Vallo di Nera l'intero cast; nel 2021 è stata la volta del film Dante di Pupi Avati, sul sommo poeta. Nel 2016 la regista Anna Kauber ha girato a Vallo di Nera alcune scene del pluripremiato docufilm In questo mondo, sulle donne pastore. Il regista Alberto Sironi scelse Vallo per raccontare la prima guerra mondiale in una fiction di Raiuno intitolata Eroi per caso, mentre una produzione inglese, qualche anno fa, vi ambientò il rogo di Giordano Bruno. Procedendo a ritroso, oltre ad altre produzioni Rai e Mediaset, si arriva al film Fratello sole e Sorella luna di Franco Zeffirelli, che girò a Vallo diverse scene.



Giovanni Battista con la preparazione dell'acqua profumata e quella di San Rocco che coincide con gli spettacoli estivi. Il 9 dicembre nel paese i ragazzi accendono il focone della Venuta per ricordare il passaggio della Casa di Loreto.

In ottobre, nella frazione di Meggiano, si tiene la manifestazione Il trionfo del bosco, con passeggiate e accensione dei forni a legna del paese. Vallo di Nera è uno dei Borghi più Belli d'Italia, Bandiera arancione del Touring Club, Città del Tartufo, Comune amico delle Api, Città dell'Olio e dal 2023 Città del formaggio.

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



Diventa
Docente
Onaf

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



A 40 km da Palermo, patria del glorioso Caciocavallo "Fiore a quattro facce", è il quarto comune della Sicilia a ottenere la prestigiosa targa assegnata dall'Onaf

Godrano Città del Formaggio

di Sebastiano Perrone

Una nuova insegna delle Città del Formaggio arricchisce la Sicilia casearia. A conquistarla è Godrano, 40 chilometri da Palermo, grazie all'antichissimo Caciocavallo del luogo chiamato "Fiore a quattro facce". La consegna della targa da parte dell'Onaf al Comune di Godrano (circa 1100 abitanti) è avvenuta a fine agosto 2023, nel corso di una partecipata cerimonia che ha visto l'intervento di autorità, operatori e maestri assaggiatori isolani.

Godrano ha una lunga storia di testimonianze e culture a partire dal IV e V secolo A.C. descritte dal geografo arabo, Al-Idrisi. Situato a 750 metri sul mare, con il suo tipico paesaggio agreste il paese rappresenta la porta di accesso alla Riserva naturale orientata Bosco della Ficuzza, del Cappelliere e Gorgo del Drago, che si estende per 7.500 ettari, di cui circa la metà nel territorio comunale di Godrano.

La Riserva ospita querceti e macchie di rosacee arbustive, orchidee selvatiche, frutti del sottobosco, stagni e piccoli laghi. In questo contesto naturale, insieme a un patrimonio faunistico rappresentato da rare specie di rapaci quali l'aquila reale e le poiane, volpi e cinghiali selvatici, convive un patrimonio zootecnico di allevamenti allo stato semi-brado di vacche cinisare e indigene, in una simbiosi ambiente-cultura agro pastorale.

Godrano custodisce il caro ricordo di don Pino Puglisi, il coraggioso prete antimafia ucciso al Brancaccio nel 1993, che qui fu parroco dal 1970 al 1978.

UN FIORE A QUATTRO FACCE

Il caciocavallo, uno dei più gustosi, genuini e tipici latticini dell'alimentazione siciliana, dal sapore inconfondibile, viene prodotto secondo una tradizione, tramandata da generazioni con alti e unici livelli di specializzazione, le cui origini vanno oltre la costituzione della stessa entità comunale, è un formaggio a pasta filata ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino prodotto da vacche di origine autoctone che pascolano nel bosco e nelle colline circostanti. Ha la forma classica a parallelepipedo, una crosta sottile, liscia e di colore ambrato. La pasta è di colore giallo paglierino, compatta, tenace e con sfogliature a stagionatura avanzata. L'odore fragrante e caratteristico, cambia a

seconda della stagionatura, il sapore è piccante. Il caciocavallo godranese, si può gustare dopo un paio di settimane dalla produzione (formaggio fresco), ma è pure ottimo quello stagionato, da consumare oppure da grattugiare sulle pietanze.

La produzione del caciocavallo è caratterizzata da varie fasi di lavorazione, quali la cagliatura, la quagliata, l'appizzatuma e l'accuppatina, che generano un'opera d'arte da salvare e tutelare. Così come gli strumenti-recipienti, realizzati artigianalmente, utilizzati dai curatori (tina, piddiaturi, cisca, quarara), arnesi per spezzare e raccogliere i precipitati caseari (rotula e cazza), difficilmente e solo parzialmente sostituibili da automatismi tecnologici.

L'accuppatina, è la fase di lavorazione che meglio esprime la creatività artistica, nella quale la tuma cotta (formaggio fresco) viene messa nelle tipiche forme (tavuleri) dove assume la caratteristica forma di parallelepipedo (fiore a quattro facce).

L'accuppatura, quello che rimane dalla chiusura del caciocavallo fresco, veniva utilizzata dai pastori più anziani per realizzare elementi decorativi rappresentati figure di animali, colombe, pupi ecc. che venivano regalati ai bambini, e possiamo dire che rappresentavano la firma dell'autore del ciclo della lavorazione.

Le abili mani del maestro casaro, plasmano il prodotto che diventa arte e folklore, arte per il modo di farlo, folklore per la ritualità immutabile dei gesti, della preparazione e di tutto quanto si accompagna alla produzione.

Il significato del termine caciocavallo è da collegare alle particolari fasi del ciclo di lavorazione, anche se non mancano diversi accostamenti di fantasia. Cacio a cavallo in quanto per fare asciugare la tuma cotta, questa viene disposta a sella su una sbarra di legno di castagno (l'appizzatuma); e ancora cacio a cavallo, per la necessità di lavorarlo cavalcando la pasta del cacio posta nella cannara.

L'amministrazione comunale guidata dal sindaco Sebastiano Daniele Bellini, dal suo insediamento ha dedicato particolare attenzione al settore agricolo-zootecnico, alla salvaguardia delle tradizioni legate al mondo agricolo, alla valorizzazione e conoscenza del prodotto tipico godranese per eccellenza, rappresentato dal famoso caciocavallo, e alla promozione delle bellezze paesaggistiche del territorio godranese, incastonato nella splendida cornice di Rocca Busambra.



di Donatella Saltarini

Tra le tante cose su cui io e mio marito non andiamo d'accordo, il Gorgonzola merita una menzione speciale. Io lo adoro, lui lo detesta. Io ne mangerei a chili, lui mal sopporta anche l'odore. Io ci immergerei le mani dentro, me lo spalmerai in faccia, ci farei il bagno e se possibile pure la doccia, lui se solo ne tocca un pezzo per sbaglio con la forchetta incomincia a esternare segnali di fastidio. Con minore avversione, la stessa cosa si ripete con il Camembert e in generale con tutti i formaggi molli e "puzzoni" come li definisce lui.

Questa dissonanza sta portando alla deriva il nostro matrimonio. Di sicuro c'è in gioco molto di più della semplice incompatibilità gastronomica. Infatti la passione per il formaggio non ha a che fare solo con il gusto, scava direttamente nelle nostre emozioni, è il trionfo dell'istinto sulla ragione, del corpo sulla mente, dell'olfatto

sul pensiero. Spingendosi ancora oltre: ha a che fare con la vita stessa, con la sua riproducibilità. E con la sua inevitabile decadenza. E prima ancora con il sesso. Sì, soprattutto con il sesso perché il formaggio deriva dal latte e il latte è un prodotto del sesso.

Un mammifero deve aver partorito per produrre latte e allattare, quel latte che usiamo per realizzare il formaggio. Quindi per il principio transitivo, anche il formaggio è un prodotto del sesso. Se penso alle persone che conosco, marito incluso, a cui non piace il formaggio, la presenza di alcuni lati oscuri le accomuna tutte. Scarsa disponibilità a socializzare, diffidenza nei confronti di tutti e di tutto, maldisposti al nuovo di qualunque genere. Esattamente come con il sesso, con il suo scambio di fluidi corporei e odori, così il formaggio diventa prima di tutto un'esperienza sensoriale che richiede la libertà mentale di sentirsi privi di qualsiasi fede formale. Soprattutto dopo il Covid c'è una tendenza alla iperigienizzazione, a rendere tutte le esperienze neutre e sterilizzate, un po' asettiche.

Ecco, per avere un'esperienza

significativa con il formaggio tutta questa sanificazione bisogna dimenticarsela.

Oltre a ciò, sia il sesso quanto il formaggio hanno la necessità di comunicazione. Ovvero, per fare buon sesso devi essere molto comunicativo con il tuo partner, devi ascoltare quello che ti dice, quello che vuole, quello che non vuole. E in certo senso devi farlo anche con il formaggio. Devi essere disposto ad andare in un luogo che forse ti metterà un po' a disagio come, per esempio, una grotta per la stagionatura. Anzitutto se degusti un tipo di formaggio che non hai mai mangiato prima, in questo caso devi ascoltarlo. Immagina di mangiare un Brie

troppo maturo che esala sentori di ammoniaca. Se l'ascolti, capisci se ha soltanto bisogno di prendere aria, se è troppo maturo, se deve essere mangiato subito. Oppure prendi un formaggio grana: non puoi tagliare un grana con il coltello, devi scheggiarlo. Ma per farlo devi ascoltarlo, capire cosa ti sta dicendo. Come il sesso, cibarsi di formaggio è un modo arcaico di ottenere piacere. Ed è una di quelle cose che sono importanti e al tempo stesso semplici da concedersi.

Ma il formaggio possiede ancora un altro aspetto, quello spirituale. Infatti dobbiamo pensare che il formaggio è con noi fin dal momento in cui è stata "inventata" l'agricoltura, da quando l'essere umano si è reso conto che alcuni degli animali di cui stavano usando soltanto per le pelli fornivano anche il latte, hanno iniziato ad allevarli. È stato necessario creare una relazione con l'animale basata sulla fiducia per lavorare in simbiosi con

Rivincita al femminile: in Francia è nato il circolo delle "Filles à fromages"

LE GIOIE CASEARIE DELLE DONNE



loro, al fine di creare quel prodotto.

Mangiare formaggio significa alimentarsi con un frammento di cultura ancestrale. Quando le primitive forme di religione hanno iniziato ad emergere nella società, una delle prime offerte agli dei era il formaggio e lo era in virtù del rapporto con la terra, del modo in cui nutre l'animale e di come quell'animale arriva a dare il latte che poi viene trasformato da un essere umano in un prodotto che si mangia. Per me questo intreccio è molto spirituale, ci vedo qualcosa di divino, di mistico ma anche di molto reale, perché c'è qualcosa di straordinario nel modo in cui l'essere umano, la natura e gli animali si accordano per produrre questo cibo magico che partendo dal latte si converte in forme, gusti e colori diversi.

Nonostante questo "miracolo", serpeggia tra le persone quella insulsa demonizzazione dei formaggi che li fa additare come principali nemici della dieta e della forma fisica. Il tutto sotto gli sguardi di rimprovero di molte donne. "Mangi formaggi?!", come dire: "Ma lo sai che fanno ingrassare?!". La notizia è che si può conservare la propria femminilità pur mangiandoli. E che lo si può fare senza sensi di colpa.

Questo messaggio arriva dalla Francia, dove un originale gruppo di donne gourmand ha fondato il Cercle Officiel des Filles à Fromages per dimostrare che si può conciliare l'eleganza con la pas-



sione per il formaggio. Ne fanno parte giornaliste, attrici, modelle ma anche donne comuni le quali sono state capaci di creare un'atmosfera di entusiasmo che sta contagiando il mondo femminile francese. Le donne, dunque, sono felici di poter finalmente parlare pubblicamente della loro fame di formaggio e del loro amore nei suoi confronti, in un contesto sociale dove sono ingiustamente e insopportabilmente demonizzati dalle diete salutiste e dimagranti.

Il mondo femminile si muove in questo modo: una volta superata la barriera del coming out, scatta la sorellanza e la voglia di urlare a tutti: "Sì, anch'io mangio formaggio e me ne frego!". C'entra sicuramente il patriottismo gastronomico, il moderno femminismo (quello che punta sui temi dell'autodeterminazione e della lotta agli stereotipi), ma anche il gastrofanatismo dilagante. Lo scopo è favorire la cultura del buon formaggio, anche declinato al femminile, il risultato è scoprire il legame emotivo che molte donne hanno con il formaggio (passione, paura, peccato?).

Il mondo femminile si muove anche nel mondo del formaggio: si rivendica il diritto a mangiarne quanto si vuole alla faccia delle mode e delle diete

E, come per ogni movimento che si rispetti, esiste anche il relativo manifesto: le ragazze dichiarano – nero su bianco – che il formaggio è tra le cose più gradevoli dell'universo, la sua personalità colpisce nell'anima e la sua diversità ti porta a viaggiare in mondi lontani, è il cibo più sexy e sacro del mondo e che tutti dovremmo godercele ogni giorno. Quando questa neo-ventata casearia giungerà in Italia spero che trovi mio marito "maturato" concettualmente in merito ai formaggi; in caso contrario mi vedrò costretta a infliggergli una punizione psico-corporale facendogli concludere il ciclo di stagionatura in qualche grotta, ma in compagnia del Roquefort.



Formaggio artigianale sì Ma va comunicato bene



di Enrico Surra

Diciamocelo pure. I formaggi artigianali sono particolari, ma presentano criticità. È necessario che i consumatori ne siano consapevoli. La soluzione può essere una chiara e corretta comunicazione.

Le produzioni artigianali prima vanno scoperte, poi bisogna assaggiarle e consumarle con regolarità ed infine è necessario capirle, per prenderle così com'è. E non è roba per tutti.

Riflettiamo sulle tecniche di acquisto dei formaggi. Tutto parte da lì. La maggior parte dei consumatori acquistano formaggi presso la Grande Distribuzione dove la presenza di formaggi artigianali è alquanto limitata. Di solito alcuni produttori locali riescono a chiudere dei contratti con questi colossi cedendo la merce al limite del costo di produzione, pur di riuscire a vendere.

Alcuni acquirenti si rivolgono invece a punti vendita di fiducia, negozi più o meno grandi, che acquistano regolarmente dai piccoli produttori di formaggi della zona. Ci sono poi le case del formaggio e gli affinatori, ma questi negozi ovviamente sono più limitati come numero e non sono accessibili a tutti. Altri consumatori, infine, abitano nei pressi degli spacci aziendali ed hanno la fortuna di avere a portata di mano queste produzioni.

Tutti noi siamo dei potenziali scopritori di formaggi e scoprirli diventa un'arte. Mettiamoci la motivazione.

Lo possiamo fare al supermercato ed anche se ci fermiamo quei cinque minuti in più, pazienza, non deve essere un problema, perché facciamo ricerca gastronomica. La scelta però sarà limitata a poche produzioni, per lo più di formaggi freschi o elabo-

cati. In alternativa si può fare un salto nella bottega sotto casa confrontandosi col venditore per scegliere la caciotta migliore. Se poi si ha voglia e tempo, vale la pena salire in macchina ed andare direttamente allo spaccio del piccolo caseificio o dell'azienda agricola, cogliendo anche l'occasione per una piccola gita fuoriporta. Se mettiamo in pista questi piccoli accorgimenti i formaggi artigianali li possiamo trovare. Non dimentichiamo che molti piccoli produttori di formaggio hanno la sede nelle periferie delle grandi città.

Ma come si possono riconoscere i formaggi artigianali? Il metodo migliore è l'assaggio, ogni consumatore attento può decidere se il prodotto gli piace ed allora lo acquisterà con regolarità ma ogni tanto ne rimarrà disorientato perché il formaggio artigianale sovente presenta dei problemi.

Le partite sono spesso disomogenee per la qualità che ogni giorno cambia a causa della variabilità della materia prima. Ciò capita quando i produttori sono piccole aziende che non sempre riescono a garantire standard qualitativi costanti.

Poi c'è il problema della stagionalità ed il consumatore si deve adattare non pretendendo sempre lo stesso formaggio in ogni periodo dell'anno: ad esempio i formaggi ovicaprini in particolari momen-



ti dell'anno non ci sono. La necessità è quella di abituarsi all'assaggio e variare gli acquisti. Molta attenzione anche ai facili prodotti "da sagra" che spesso vengono scambiati per buoni ma che in realtà sono assai difettosi. Il "difetto venduto come pregio" purtroppo si riscontra sovente ma in questo caso il problema è più limitato perché si tratta di acquisti "spot" che non si ripetono nel tempo. Questi esempi penalizzano l'immagine delle produzioni artigianali.

Capire il formaggio artigianale è allora un'esigenza. Il consumatore deve prima di tutto conoscere i produttori. Oggi tutti conoscono chi produce famose etichette di vini, ma in pochi padroneggiano il nome dei produttori di formaggio. C'è tanto lavoro da fare per comunicare al grande pubblico i piccoli protagonisti del mondo caseario.

Bisogna poi far sapere che il formaggio artigianale si recupera presso le piccole botteghe, gli affinatori o presso i negozi specializzati. Occorre comunicare dove si trovano questi formaggi.

Bisogna poi ancora rendere consapevoli i consumatori della variabilità del prodotto artigianale legato a stagionalità ed influenza delle condizioni ambientali.

Sarà infine necessario aiutare i piccoli produttori che non hanno la forza di farsi pubblicità, perché il formaggio non è un prodotto stabile e facile da vendere come una bottiglia di vino. Il formaggio è quasi vivente e deve essere accuratamente conservato e presentato.

Comunicare gente!

Può essere un vecchio slogan ma nell'era tecnologica moderna, impegniamoci a far circolare quante più possibili informazioni corrette sui formaggi artigianali e tutto il settore ne porterà beneficio.



Non basta dire tipico

di Giuseppe Zeppa

Alla voce "Tipico" il vocabolario Treccani recita "Che corrisponde al tipo, che può assumersi come tipo" od anche "Che è caratteristico, proprio". Tre definizioni apparentemente simili ma in realtà molto diverse e solo in parte sovrapponibili. È il caso di "Che può assumersi come tipo" che corrisponde a "Che è caratteristico, proprio" in quanto entrambe considerano il tipico come punto di riferimento a cui gli altri si debbono ricondurre con le loro caratteristiche.

Un igloo è tipico in quanto frutto della combinazione ottimale dei quattro fattori che determinano la tipicità ossia il luogo, la materia prima, la tecnologia ed il fattore umano e quindi tutte le altre costruzioni a semisfera fatte in ghiaccio nell'area polare si possono considerare tipicamente degli igloo.

La seconda definizione ossia "Che corrisponde al tipo" considera invece il tipico da una prospettiva opposta e quindi, sempre per restare con l'esempio precedente, una costruzione semisferica in blocchi di ghiaccio al Polo è tipica in quanto corrisponde ad un tipico igloo. Quest'ultimo approccio al concetto di tipico si adatta molto bene a situazioni quali un edificio od un'auto ma non ad un prodotto alimentare perché in questo caso i fattori che determinano la tipicità ossia il luogo, la materia prima, la tecnologia ed il fattore umano evolvono e quindi non può esistere un tipo a cui fare riferimento.

Il prodotto alimentare tipico è infatti il risultato di un momento ed evolve seguendo i cambiamenti che subiscono i fattori che lo determinano. Così il Barolo dei giorni nostri è tipico ma è molto diverso da quello di 10 o 20 anni or sono che erano altrettanto tipici nelle loro epoche. Quindi l'unico modo che abbiamo per definire un prodotto alimentare tipico non è nella sua somiglianza ad uno standard, un tipo di riferimento quanto piuttosto nel ritrovarvi i fattori che determinano la tipicità ossia territorio, materia prima, tecnologia e fattore umano. Una Fontina o un Ossolano o un Parmigiano sono tipici quando prodotti in determinati territori utilizzando lattini della zona che vengono opportunamente trasformati da un casaro ed è possibile ritrovarvi uno o più dei fattori di tipicità che li caratterizzano.

È interessante notare come in questo elenco di fattori non compaia un fat-

tore che spesso è legato alla tipicità, ossia la difettosità. Molti, infatti, pensano ed affermano che la difettosità è un elemento fondamentale della tipicità. Del resto, secondo loro, se è tipico è tradizionale, se è tradizionale è artigianale e se è artigianale è anche difettoso. Quindi per la proprietà transitiva se è tipico è difettoso.

Ma non è così, non può e non deve essere così. La difettosità, comunque si manifesti è solo difettosità e quindi evidenzia l'incapacità del produttore di gestire il processo. E questo è vero sia che il produttore sia un artigiano che una grande industria. Un formaggio difettoso non può essere considerato tipico né può la tipicità essere usata come scudo e giustificazione della difettosità.

E' un atteggiamento "buonista" dove la difettosità viene vista come un peccato veniale insito nella tipicità del prodotto. E' un prodotto tipico, tradizionale, quindi cosa vuoi pretendere? Anzi, un po' di difettosità lo rende più accettabile dal grande pubblico e quindi perché toglierla?

Così gli acari sono un fattore di pregio che indicano cantine di stagionatura tradizionali però gli stessi acari cerchiamo di sterminarli quando entrano nelle nostre case dove sono indice di sporcizia e trascuratezza. Così le muffe dentro ad un formaggio sono indice di processi produttivi antichi e tradizionali e quindi tipici mentre nessuno si sognerebbe di mangiare una mela od una pagnotta attaccate dalle stesse tipologie di muffe. Senza consi-

derare che le stesse muffe possono produrre micotossine e quindi rendere il formaggio non idoneo al consumo.

E che dire poi dei difetti strutturali quali rotture, gessature, spacchi, sfoglie, colorazioni anomale o colature, tutte sintomo inequivocabile di carenze più o meno gravi nel processo produttivo ma spesso classificate come elemento caratterizzante della artigianalità e quindi di tipicità mentre in realtà sono solo sintomo evidente di problemi tecnologici? Sfatiamo quindi il mito che un prodotto artigianale e tipico può essere difettoso perché così non è e soprattutto con questo costrutto facciamo solo male alla produzione che sarà giustificata a non evolversi e migliorare e quindi al prodotto stesso perché un giorno il consumatore capirà che tipico e difettoso non sono legati e si allontanerà dal prodotto stesso.

**Tipicità è territorio,
materia prima,
tecnologia e fattore
umano ma anche
una lavorazione
corretta**

L'ASSOCIAZIONE CASARE E CASARI
HA ACCESO IL DIBATTITO OSPITE DI CASA ONAF

Tutto, o quasi, deve dare reddito, anche i formaggi da pascolo

di Alessandro Fantini*

È difficile trovare persone che non siano affascinate dal gusto dei formaggi a latte crudo prodotto da animali che pascolano i prati permanenti di montagna o che ne mangiano il fieno. È ormai noto a tutti che le numerose essenze di questi campi trasferiscono al latte odori, colori e sapori unici e irripetibili. Gli elementi narrativi che possono derivare da questo contesto sono innumerevoli e potenti, perché evocano le sensazioni più arcaiche di quando l'uomo era parte della natura e non il suo tiranno. Su questo tema, in concomitanza con l'edizione 2023 di Cheese, l'Associazione casare e casari di azienda agricola presieduta da Cristina Rainelli ha organizzato a casa Onaf di Bra una tavola rotonda dall'intrigante e provocatorio titolo "Produrre formaggi da pascolo: a che prezzo?".

Gli allevatori che hanno scelto di allevare gli animali da latte in montagna vengono percepiti come eroi romantici, e questo modo di essere è spesso rappresentato con orgoglio. Spesso nella narrazione degli allevatori che popolano le zone più difficili del nostro Paese ricorre lo stereotipo dell'eroe, ma a volte questo può avere effetti collaterali inaspettati. Testimonianza di questo è stato il mediometraggio del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano dal titolo "Gli amigos", affidato alla regia di Paolo Genovese e all'attore principale Stefano Fresi; un capolavoro di comunicazione agroalimentare che ha saputo raccontare il lavoro di 50 mila persone, 2.600 allevatori e 300 caseifici che ogni giorno producono questo formaggio unico. A gettare un'ombra su un film pubblicitario che ha saputo raccontare correttamente il benessere degli animali, e il valore del fieno e dell'arte casearia di un formaggio millenario, è stato l'episodio di Renatino. Renato, chiamato con un vezzeggiativo, è un casaro che fa Parmigiano Reggiano e che si "vanta" di non aver mai visto il mare, di



lavorare tutti i giorni dell'anno e di esserne felice. Questa allegoria eroica di chi è vicino alla terra ha scatenato l'ira dei social vanificando lo sforzo del Consorzio di dare una discontinuità netta con la comunicazione del passato.

L'Associazione casare e casari di azienda agricola con la sua tavola rotonda ha voluto sottolineare che l'aspetto eroico e naïf ha sì un peso emotivo importante nell'avvicinare i cittadini quando diventano consumatori, ma non deve distogliere dal fatto che ogni attività produttiva deve far quadrare i conti altrimenti ha le ore contate, specialmente se è il lavoro dell'allevatore e non un suo hobby.

Questa criticità è stata molto ben rappresentata dal libro, che poi è diventato un film, dal titolo "Le otto montagne". Lo scritto (amaro) di Paolo Cognetti (2017) rappresenta il diverso modo di vivere la montagna da parte di due amici fraterni di lunga data. Pietro, un cittadino che ci va in vacanza, e Bruno, che è nato lì e a tutti i costi li vuole rimanere facendo l'allevatore e il casaro. La testardaggine di Bruno di continuare un'attività che non genera utile ma solo debiti lo porta a perdere la famiglia e poi la vita stessa. Ovviamente, questa è una rappresentazione estrema che stimola all'equilibrio e alla razionalità. È ovvio che in molti lavori c'è la passione e una buona dose di sogni, ma non perdere il senso della realtà è d'obbligo.

Nella tavola rotonda che sono stato chiamato a moderare sono intervenuti la giornalista enogastronomica Licia Granello e Giampaolo Gaiarin, vicepresidente Onaf e referente per Slow Food dei Presidi. La presidente Rainelli, nei suoi consueti e appassionati interventi, ma sempre con i piedi saldamente ancorati a terra, ha spesso ricordato che anche per le produzioni artigianali è importante non dimenticare mai la sostenibilità economica, ossia il fatto che un allevatore deve potersi permettere un tenore di vita dignitoso, e questo è un prerequisito



Il conto economico è il driver di ogni attività che vuole durare nel tempo, anche in agricoltura. La favola amara di Otto Montagne insegna che in molti lavori c'è la passione e una buona dose di sogni, ma è d'obbligo mantenere il senso della realtà.

Il convegno promosso a Cheese dall'associazione Casare e Casari di azienda agricola presieduta da Cristina Rainelli i lavori si sono tenuti nell'area esterna di Casa Onaf a Bra

fondamentale affinché la gente possa continuare a fare le esperienze sensoriali che formaggi naturali di animali che hanno mangiato prati stabili, come erba o come fieno, possono dare.

Spesso nella discussione è uscito il concetto di conto economico, argomento spesso ostico in agricoltura e zootecnia anche in realtà agricole e zootecniche di grandi dimensioni. Il conto economico è necessariamente il driver di ogni attività economica che vuole durare nel tempo.

Nella tavola rotonda si è parlato di quale sia il giusto prezzo a cui vendere i formaggi agricoli, chiedendosi anche se il consumatore sia disposto a pagare di più per questi prodotti. Le motivazioni che spingono la gente a spendere di più rispetto a un buon formaggio industriale venduto da un supermercato possono essere tante. I formaggi artigianali a latte crudo e di animali che mangiano foraggi da prati permanenti, specialmente se prodotti nei caseifici delle aziende agricole, hanno un indubbio diverso odore, colore e sapore.

I consumatori, abituati ai cibi industriali, sovente non sono in grado di apprezzare le loro diverse caratteristiche organolettiche e non sono quindi disposti a spendere di più per comprarli, a patto che non abbiano fatto corsi come quelli di Onaf che t'insegnano come cogliere questi aspetti. Per questo i maestri assaggiatori e i consulenti caseari possono dare un apporto decisivo a migliorare le caratteristiche sensoriali di questa tipologia di prodotti del latte.

Ad incoraggiare a sostenere un prezzo più alto per i formaggi di cui stiamo parlando c'è anche la narrazione, e questo Gaiarin l'ha ben spiegato nel corso dei suoi interventi. L'aspetto del caseificio e del punto vendita, il suo contesto paesaggistico e le "facce" che raccontano tutto questo possono fare la differenza, e anche in questo le associazioni e i consulenti possono essere d'aiuto.

*Direttore di Ruminantia





di Fulvio Blanchet

Non c'è più una sola Fontina Dop: ora il formaggio-simbolo della Valle D'Aosta si fa in tre e, dopo la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale il 25 settembre 2023 delle modifiche al disciplinare di produzione, nascono due nuove denominazioni ufficiali: la Fontina Dop Alpeggio e la Fontina Dop Lunga Stagionatura.

Le modifiche al disciplinare riguardano anche i foraggi. Mentre il regolamento europeo richiede un minimo di prevalenza (51%) di alimenti provenienti dalla zona di produzione, il Consorzio Fontina Dop ha previsto nel nuovo Disciplinare che almeno il 60% della razione alimentare di sostanza secca sia prodotto all'interno del territorio montano della Valle d'Aosta.

«Il rispetto di tale requisito consente di valorizzare le caratteristiche uniche del latte di alta montagna – spiegano dal Consorzio – e di mantenere viva l'antica pratica di allevamento con la monticazione delle bovine durante il periodo estivo e l'approvvigionamento nei prati di fondovalle durante

i mesi invernali, nel totale rispetto dei ritmi naturali montani».

La modifica al Disciplinare era stata predisposta dal CdA del Consorzio, approvata all'unanimità nell'Assemblea straordinaria del marzo scorso e dopo il parere favorevole dalla Regione è stata recepita e resa ufficiale dal riconoscimento ministeriale.

Osserva Andrea Barmaz, presidente del Consorzio: «L'intento di questa iniziativa, che portavamo avanti ormai da mesi, è quello di vedere finalmente riconosciuto e valorizzato l'eccezionale lavoro che per 100 giorni l'anno i nostri casari svolgono in alpeggio, in condizioni non proprio agevoli. La loro passione e dedizione testimoniano un'antica tradizione casearia da custodire e salvaguardare insieme alla difesa della biodiversità dell'alta montagna e alle diverse metodologie di stagionatura che rappresentano anch'esse una tipicità del nostro territorio».

Da oggi il consumatore potrà, quindi, scegliere tra 3 diverse tipologie in base al proprio gusto, pur rimanendo invariate le caratteristiche tipiche della Fontina Dop, ovvero il ciclo di produzione che avviene interamente nel territorio della Valle d'Aosta; gli ingredienti, che sono sempre solo tre, sale, caglio e latte intero crudo delle bovine di razza valdostana autoctona; e i rigorosi controlli sul rispetto del disciplinare, con valutazione qualitativa finale e apposizione del marchio da parte del Consorzio.

Con 400 mila forme prodotte nel 2022 la Fontina Dop è l'8° formaggio di latte vaccino per quantità prodotta tra i formaggi italiani a Denominazione di origine protetta. Viene prodotta esclusivamente nella Regione Autonoma Valle d'Aosta ed è sempre solo all'interno di questo territorio che avvengono la produzione, la stagionatura e la porzionatura del formaggio. Ciò ha permesso alla Fontina di essere inserita nel 1996

Riconoscimento al formaggio-simbolo della Valle d'Aosta. Alla denominazione tradizionale si aggiungono le versioni Alpeggio e Lunga Stagionatura

nella lista dei prodotti certificati dalla Dop.

È uno dei pochi formaggi italiani ad essere prodotto esclusivamente con latte intero (da una sola mungitura) e crudo (non trattato termicamente). Il latte crudo è particolarmente ricco di vitamine, proteine e fermenti lattici vivi ed è in grado di fornire all'organismo ingenti quantità di calcio e potassio. Proprio per l'assenza di trattamento termico, la materia prima deve provenire da allevamenti in cui siano assicurati elevati standard igienici e di benessere animale. Un circuito virtuoso per la salute e la natura.

Una forma pesa mediamente 9 chili e per realizzarla occorrono circa 90 litri di latte, prodotti da circa 10 bovine di razza valdostana (pezzata rossa, pezzata nera o castana). Prima di diventare Fontina Dop le forme devono superare una prima attività di controllo effettuata da un ente terzo, autorizzato dal ministero dell'Agricoltura, su tutta la filiera produttiva e sul rispetto del disciplinare di produzione. In seguito all'esito positivo di queste verifiche, viene rilasciata l'autorizzazione alla marchiatura da parte del Consorzio.

Il marchio, con la tipica forma della vetta del Cervino stilizzata, viene apposto al centro della forma insieme al numero del contrassegno corrispondente al produttore consorziato che l'ha prodotta. Sullo scalo viene riportato, invece, il numero identificativo da cui si ricava il giorno esatto di produzione e la provenienza del latte garantendo così la completa tracciabilità di ogni forma.

Il Consorzio, costituito ad Aosta nel 1952, conta ad oggi 162 soci produttori, di cui 52 stagionatori e confezionatori.

Da oggi il consumatore potrà, quindi, scegliere tra 3 diverse tipologie in base al proprio gusto, pur rimanendo invariate le caratteristiche tipiche della Fontina Dop ovvero il ciclo di produzione che avviene interamente nel territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta; gli ingredienti, che sono sempre solo tre, latte intero crudo delle bovine di razza valdostana, sale, caglio e i rigorosi controlli sul rispetto del disciplinare, con valutazione qualitativa finale e apposizione del marchio da parte del Consorzio.

Tris al sapor di montagna

Fontina Dop

Prodotta tutto l'anno nella Regione Autonoma Valle d'Aosta, racchiude i profumi, i sapori e gli aromi di un territorio montano unico al mondo. Le forme si presentano con crosta marrone chiaro, pasta di colore giallo paglierino tenue, morbida e fondente, al palato risulta dolce, aromatica con prevalenti sentori lattici (latte, burro, burro fuso).

Fontina Dop lunga stagionatura

Viene affinata in grotta per un minimo di 180 giorni durante i quali i sapori e gli aromi si esaltano donando alla Fontina un gusto più intenso e aromatico. Le forme si presentano con crosta marrone tendente allo scuro, pasta di colore giallo intenso, morbida e fondente, al palato risulta avere note aromatiche vegetali e lattiche più intense e persistenti.

Fontina Dop alpeggio

Da giugno a settembre, negli alpeggi valdostani fino a 2700 metri di altitudine, le bovine di razza valdostana pascolano libere nutrendosi di erbe fresche e fiori di montagna. Il latte appena munto viene trasformato direttamente in loco, nelle case-re di alpeggio, per mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche uniche derivanti dalla flora di alta montagna. Questa è la "Fontina Dop Alpeggio", frutto del duro lavoro, della maestria e della passione di chi porta avanti una tradizione casearia antica e ancora interamente artigianale. Le forme presentano una crosta marrone chiaro, la pasta ha colore giallo paglierino intenso, dovuta proprio all'alimentazione delle bovine, ed è morbida e fondente. Al palato risulta particolarmente dolce e aromatica grazie ai sentori di erba fresca e fiori di montagna che si aggiungono ai sentori lattici tipici della Fontina.





Gorgonzola Dop il più amato dagli chef

di Alberto Sebastiani

Una ghiottoneria. Il Gorgonzola è tra i formaggi Dop più presenti nei menu dei ristoranti italiani e uno dei più amati dagli chef anche stellati per la sua versatilità in cucina. A rivelarlo è uno studio promosso da Afidop, l'associazione dei formaggi italiani a denominazione di origine protetta, realizzato da Griffeshield, sulla presenza dei formaggi certificati nella ristorazione italiana. La ricerca ha analizzato un campione rappresentativo di 21.800 ristoranti italiani. In generale i formaggi Dop sono di casa in un ristorante italiano su 4 (25,3% del campione) con il Gorgonzola tra i più presenti in menu (20,7%) e diffuso in ben 87 province italiane su 107, da Nord a Sud della penisola.

Osserva il presidente di presidente di Afidop Antonio Auricchio, anche presidente del Consorzio Gorgonzola Dop: «L'impegno confermato per promuovere il corretto utilizzo delle denominazioni e una adeguata presentazione dei formaggi certificati ci dà una marcia in più per tutelare e valorizzare, anche grazie al supporto del mondo della ristorazione, questo patrimonio unico e distintivo e fortemente rappresentativo della cucina italiana, candidata dal ministro Lollobrigida a diventare patrimonio Unesco. La ristorazione è uno dei terminali più importanti della nostra filiera agroalimentare sulla quale occorre lavorare per fare breccia ed educare il consumatore».

La tavola italiana – che siano pasti in ristoranti, agriturismo o pizzerie – vale oltre un terzo della spesa turistica prevista per il 2023.

Produzione

Come tutti gli altri formaggi il Gorgonzola è prodotto con latte (in questo caso vaccino), caglio e sale. La cagliata verrà poi messa in forme dal peso finale di circa 12 kg che saranno messe a stagionare per minimo 50 giorni e massimo 150 per il dolce e minimo 80 e massimo 270 per il piccante. Passaggio fondamentale che però distingue il Gorgonzola è l'aggiunta al latte pastorizzato di colonie di funghi del genere *penicillium glaucum* per il

dolce e roqueforti per il piccante prima di aggiungere il caglio. Per far crescere queste colonie di funghi serve però l'ossigeno, quindi dopo 12 giorni si forano le forme su entrambe le facce, in tal modo si formeranno le caratteristiche striature di colore verde/blu, che ne danno il sapore caratteristico. Il Gorgonzola dolce si presenta cremoso e morbido con sapore leggermente piccante. Dal sapore più deciso e forte il piccante, dalla pasta più erborinata, consistente e friabile.

E' consentito utilizzare solo il latte proveniente dagli allevamenti bovini delle province di Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese, Verbanico-Cusio-Ossola e il territorio di Casale Monferrato.

Il Consorzio

Il Gorgonzola è stato riconosciuto dall'Unione Europea e registrato nei prodotti Dop il 12 giugno 1996. Nel 1970 è stato creato, con la supervisione dello Stato Italiano, il Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola, che con propri funzionari vigila per il pieno rispetto e applicazione delle norme vigenti in Italia e all'estero, dove la denominazione gorgonzola è protetta.

In cucina

Il Gorgonzola Dop può essere declinato dall'antipasto al dolce ed è una vera ispirazione per ogni chef e per chi vuole sperimentare in cucina. Ogni stagione può essere uno spunto per una nuova creazione in cui il protagonista è Gorgonzola Dop, anche osando abbinamenti insoliti come melone, lumache, avocado e perfino il cioccolato oppure utilizzandolo in ricette dal sapore etnico e fusion come il cous cous o il poke.

Il Gorgonzola Dop si accompagna al meglio con vini con una certa morbidezza e sapidità. Fra i bianchi, Riesling, Pinot Bianco, Orvieto Classico, Frascati Superiore, Malvasia secca, Gavi. Fra i rosati Chiaretto del Garda, Lagrein Kretzer. I vini rossi più indicati sono il Valtellina superiore, Sassella, Dolcetto di ogni provenienza, Chianti Classico, Teroldego, Merlot del Triveneto, Sangiovese di Romagna.

I freschi di Puglia conquistano il mondo



di Michele Faccia

La Puglia non è tra le regioni italiane particolarmente vocate alla produzione di latte, visto che il volume della produzione regionale (circa 420.000 tonnellate/anno) rappresenta una quota molto bassa (circa 3,4 %) del volume totale nazionale. Tuttavia, la capacità di valorizzare il latte attraverso la trasformazione casearia è molto alta, tanto che i formaggi pugliesi da diversi anni sono sulla cresta dell'onda e sono richiestissimi a livello mondiale. Si tratta per lo più di formaggi freschi a pasta filata, che rappresentano circa il 90% della produzione regionale, tra i quali trionfano la mozzarella, la burrata e la stracciatella (cioè il "ripieno" della burrata venduto così com'è, solitamente in vaschetta).

Le ragioni del successo sono diverse e sono legate sia ad aspetti territoriali e culturali, che gastronomici, sensoriali e nutrizionali.

Per quanto riguarda il fattore territorio, l'ambiente pedoclimatico e il paesaggio contribuiscono in modo decisivo alla percezione positiva della Puglia da parte del consumatore, che è vista come una regione solare, naturalisticamente

ricca e incontaminata, con un'architettura rurale affascinante. Gli stessi allevamenti sono concentrati in una zona molto bella dal punto di vista paesaggistico, con produzione foraggera concentrata nel periodo autunno – vernino in aree delimitate dai classici muretti a secco, in cui gli animali si muovono liberamente (il sistema di allevamento è prevalentemente semibrado con stalle libere).

Tutto questo trasmette al consumatore la percezione di benessere animale delle lattifere, nonché naturalezza e genuinità dei formaggi, che vantano una lunga tradizione: la loro storia è infatti ben documentata, essendo citati già in documenti del XIII secolo (produzione mozzarelle nella reale tenuta di Santa Felicità in Foggia, anno 1294).

Dal punto di vista gastronomico, la versatilità in cucina della mozzarella è ben nota: immancabile componente di taglieri e antipasti, ma anche ingrediente per primi piatti a base di pasta o per timballi e pasticci a base vegetale; secon-

do piatto gustoso e subito pronto, così com'è oppure abbinato a vegetali vari, cotti o crudi. E infine, naturalmente, componente insostituibile della pizza. La burrata fa anche meglio, perché a queste prestazioni (che talvolta svolge in maniera anche migliore della mozzarella) vanno aggiunte quelle in pasticceria, perché basta una semplice "spruzzata" di cioccolato o di composta di frutta per trasformarla in un delizioso dessert.

Ma anche sottolineato che le caratteristiche sensoriali si sposano molto bene con il trend degli ultimi decenni, in cui il consumatore tende a preferire prodotti semplici, dal sapore delicato e tendenzialmente dolce, aroma latteo o delicatamente acidulo, texture soffice e umida. Per quanto riguarda le caratteristiche nutrizionali, per mozzarella e burrata i principali punti di debolezza dei formaggi (elevato potere calorico e alto contenuto in sostanza grassa e sale) tendono a smussarsi, soprattutto grazie all'elevato contenuto in umidità.

Come si può notare, la burrata non è una "bomba calorica", a dispetto del suo nome che farebbe pensare a grassi e calorie a livelli stratosferici: la tabella dimostra come essa sia invece meno calorica di molti altri formaggi.

Un ultimo, ma non trascurabile aspetto, riguarda la capacità delle aziende produttrici di promuovere il prodotto e riuscire a commercializzarlo anche su mercati lontani dai centri di produzione. Le paste filate fresche hanno da sempre avuto il limite della grande deperibilità, che ha a lungo precluso la diffusione del prodotto in Nord Italia e all'estero. Oggi le cose sono profondamente cambiate, e la Puglia vanta alcune grosse realtà all'avanguardia nella tecno-

logia, che sono riuscite a coniugare qualità sensoriale e conservabilità. Aziende casearie moderne ma che riescono a mantenere alto il livello qualitativo nonostante gli elevati livelli produttivi ormai raggiunti. Cosa non facile, visto che mozzarella e burrata, già ad alto contenuto in acqua per caratteristiche intrinseche, si conservano in acqua o liquido di governo. Una pacchia per i germi alteranti, che però riescono ad essere ben controllati. Il segreto? Tanto lavoro, in sinergia con i centri di ricerca del territorio: la Puglia nel lattiero caseario sa fare sistema.

Le caratteristiche nutrizionali

	Kcal/100 g	Umidità (%)	Grasso (%)	Sale (%)
Mozzarella vaccina	250	62	18	0,5
Burrata	270	65	21	0,5
Mozzarella di Bufala	290	58	24	0,7
Parmigiano Reggiano	400	30	30	1,6
Pecorino Romano	410	40	33	4,5

"Stupore ed emozione",
il concorso Onaf
di Bergamo ha
impresiosito l'ottava
edizione di Forme Cult



di Giorgio Lazzari

Il quinto concorso caseario internazionale "Stupore ed Emozione", organizzato da Onaf, sotto la supervisione della delegata provinciale di Bergamo, Grazia Mercalli, ha impresiosito Forme Cult, l'ottava edizione della manifestazione nata nel 2015 per valorizzare al meglio le produzioni lattiero casearie.

Stupore ed emozione, oltre ad essere il titolo della competizione pensata dall'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio, rappresentano anche i sentimenti del grande pubblico e dei professionisti del comparto, che hanno potuto assaggiare decine di prodotti tipici del territorio italiano, ma anche dei paesi stranieri durante le 25 masterclass, guidate da professionisti del settore. Domenica 22 ottobre l'evento conclusivo di "Forme Cult" è stato riservato proprio alla premiazione del concorso "Stupore ed Emozione", che ha messo in luce l'arte ed il genio dei casari, capaci di produrre formaggi straordinari e unici.

Il percorso ha previsto l'arrivo dei prodotti già dai primi di ottobre, con una preselezione da parte di solo maestri assaggiatori per scegliere il migliore di ogni sottocategoria, alla quale è seguita la convocazione di una commissione composta da panelist Onaf, giornalisti e tecnici, che si è riunita domenica 15 ottobre per discernere il migliore delle due categorie.

All'interno della competizione le produzioni lattiero-casearie sono state suddivise nelle due categorie "il Casaro d'Oro" e "Oltre il Formaggio".

La prima ha riguardato lo yogurt naturale ed i formaggi affinati, ossia stagionati a media e lunga sta-

L'evento ha messo
in luce l'arte e
il genio dei casari,
capaci di produrre
formaggi unici
La competizione
è stata duplice con
l'assegnazione dei
premi il Casaro d'oro
e Oltre il formaggio

gionatura e freschi di latte vaccino, caprino, ovino, bufalino e misto; i cui ingredienti dovevano essere latte intero, parzialmente, totalmente scremato o crema di latte, con aggiunta eventuale di caglio e/o di fermenti e sale da cucina; produzioni suddivise nelle sottocategorie a pasta molle, semidura, dura, a pasta filata (molle), a pasta filata (semidura e dura), a pasta erborinata e yogurt bianco.

La categoria "Oltre il Formaggio" ha invece premiato i raffinati, ossia yogurt con aggiunta di ulteriori ingredienti (zucchero, aromi, frutta,...) e le specialità lattiche di latte vaccino, caprino, ovino, bufalino e misto (prodotti caseari elaborati / arricchiti / trasformati / composti / conciati / abbelliti / speziati) con ingredienti il formaggio addizionato di ulteriori componenti.

Anche questi suddivisi nelle sottocategorie come quelle della categoria "Il casaro d'oro".

L'obiettivo degli organizzatori è stato valorizzare i singoli territori, le figure professionali del settore lattiero-caseario: casari, stagionatori, selezionatori, elaboratori, fornire un giudizio qualitativo dei prodotti sul mercato, divulgativo/culturale.

I campioni sono stati contrassegnati con un codice alfa numerico, in modo da rimanere anonimi ai giurati durante lo svolgimento del concorso. Per la valutazione è stata utilizzata la scheda Onaf a punti in formato elettronico (punteggio massimo 100, punteggio minimo 40) e a parte è stato valutato il parametro "Stupore ed Emozione" (punteggio massimo 20, punteggio minimo 8).

I formaggi che hanno ricevuto il maggior punteggio su 120 punti assegnabili sono stati per la cate-



TUTTI PAZZI per affinati e raffinati

goria Premiati del "Casaro d'oro", dedicato agli affinati:

Salva Cremasco Dop di 126gg di CasArrigoni Srl di Peghera (Bg), Gorgonzola Dop piccante di 138gg del caseificio Arrigoni Battista Spa di Pagazzano (Bg), lo spagnolo di latte ovino, crudo Queso Manchego Dop di 102gg del caseificio Quesos Artesanos Villarejo di Villarejo de Fuentes-comune di 400 abitanti, situato a 862m s.l.m.; Parmigiano Reggiano Dop di sola bruna di 72 mesi del caseificio Gennari Sergio di Collecchio (Pr), giudicato anche miglior formaggio delle Città Creative Unesco, la Burrata di Delizia Spa di Noci (Ba), prima anche di categoria per il Casaro d'oro, il Fiaschetto da 5 chili di 155 gg del caseificio vicentino Albiero di Montorso e lo yogurt bianco della scuola casearia di Pandino (Cr).

Per la sezione "Oltre il Formaggio" sono stati premiati: lo spagnolo Queso de oveja artesano aromatizzato con miele ed origano di 632 gg del caseificio Quesos Artesanos Villarejo, premiato anche come migliore di categoria, Cuordi caprino fatto con latte termizzato a coagulazione lattica con cuore di crema di marroni di 11gg di Il Colmetto Srl società agricola di Rodengo Saiano (Bs) il Pecorino dell'Adige all'estregone (dragon-gello selvatico) di 523 gg del caseificio Morandi di Borgoforte di Anguillara Veneta (Pd), l'Arginato autenticità con Creta di 299gg, inserito dopo 15gg in argilla pura dell'azienda Fragnite di Ceglie Messapica (Br), il White Blu, erborinato trattato in crosta con vinacce di uva bianca di 29gg di Del



Ben di Fontanafredda (Pn) e lo yogurt vaccino, intero con lisciatura ZIPOyo al caffè dell'azienda agricola Zipo di Marco Pozzi che si trova a Zibido San Giacomo (Mi).

Il miglior prodotto delle città del formaggio Onaf è andato al formaggio Roccoverano Dop di 13gg di latte crudo di capra di La Masca, società cooperativa agricola che sorge nell'omonimo comune in provincia di Asti.

Le aziende premiate hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento sul palco della Sala Piatti di Città Alta a Bergamo e hanno la possibilità di porre sul loro prodotto il logo del concorso internazionale Stupore ed Emozione 2023.

Tornando al concorso è stato senza dubbio arduo il compito dei giurati, che si sono ritrovati per assaggiare formaggi di grande valore, nei quali era insita la tradizione delle lavorazioni, ma in alcuni casi anche l'originalità degli abbinamenti e dei metodi di produzione.

Presenti a concorso più di 300 formaggi italiani provenienti da 16 regioni, di cui una parte appartenenti a 24 delle 53 Dop italiane. Con formaggi d'alpeggio e di aziende agricole di pianura, oltre ad una rappresentanza di formaggi greci e spagnoli.

Tra i raffinati si è distinto il Queso de Oveja artesano di Quesos Artesanos Villarejo trattato in crosta con miele ed origano (crosta edibile): di latte ovino, crudo, coagulato con caglio vegetale e fer-

menti lattici ed addizionato di coadiuvanti tecnologici (cloruro di calcio e lisozima) e sale da cucina. I giudici hanno apprezzato oltre al bell'aspetto, l'ottima struttura, il giusto equilibrio tra la nota lattica e le note vegetali e floreali, la sua dolcezza media-alta, la bassa acidità e salinità, la non percezione di piccantezza nonostante la stagionatura di quasi due anni e l'elevata persistenza.

Nella categoria degli affinati "Il Casaro d'oro" ha primeggiato l'artigianalità del casaro Giuseppe Masi ed il latte del territorio pugliese con la Burrata di latte vaccino, pastorizzato del caseificio Delizia. Apprezzato oltre al suo sapore (dolce e poco acido) ed il suo aroma lattico di panna, il sottile strato di mozzarella, che ha mantenuto lo stesso spessore anche dopo il riempimento con teneri filacci di mozzarella e panna, rigorosamente chiuso a mano.

Una menzione va ai giovani futuri casari dell'Istituto Stanga, scuola casearia di Pandino (Cr), guidati dall'esperienza del professore Davide De Carli, che si sono aggiudicati la vetta della categoria yogurt bianco con il supercremoso a latte vaccino, pastorizzato, a coagulo rotto. Il contenuto di grasso ha dato una sensazione di morbidezza e di scivolamento ed un giusto grado di sazietà. Giudicata liscia la struttura, senza microstrutture e senza presenza di siero. Visto l'alta qualità dei prodotti possiamo scommettere sul futuro del settore caseario. Complimenti a tutti.





INFINITI BLU

Tornano in scena i grandi erborinati

di Marco Benedetti

Trenta produttori, 56 maestri assaggiatori, 85 formaggi erborinati, 100 partecipanti alle Masterclass associate al Concorso, centinaia di ore di lavoro dei volontari di Slow Food e Onaf per assicurare il successo della quattordicesima edizione di Infiniti Blu. Sono questi i principali numeri che hanno decretato il successo del principale concorso caseario nazionale interamente dedicato ai formaggi erborinati che si è tenuto a Gorgonzola lo scorso 9 settembre.

Ma se il nostro obiettivo è quello di "far parlare i formaggi" attraverso, in questo caso, le valutazioni dei giudici, altri sono i numeri più rappresentativi: 9 targhe di eccellenza, 3 menzioni speciali per i formaggi a latte crudo, 13 diplomi di Qualità superiore, 23 diplomi di Qualità a testimoniare il grande livello qualitativo dei formaggi presentati in concorso.

I formaggi sono stati valutati adottando i criteri Onaf per la formulazione di un giudizio tecnico, approfondito, non emozionale. I giudici, tutti maestri assaggiatori Onaf, hanno operato individualmente, suddivisi in commissioni e ogni formaggio è stato valutato da almeno 10 giudici appartenenti a 2 diverse commissioni, attraverso l'esame di numerosi parametri di tipo quantitativo e qualitativo, che hanno portato alla stesura di una graduatoria per ognuna delle categorie di partecipazione: Gorgonzola Dop dolce; Gorgonzola dop piccante; formaggi a latte Vaccino diversi dal Gorgonzola dop; formaggi a latte di capra; formaggi bufalini e ovis; formaggi affinati o elaborati con l'aggiunta di altri prodotti.

Come sempre gli organizzatori hanno preferito privilegiare la qualità dei formaggi individuando classi di merito, anziché stilare classifiche per le diverse categorie, con lo scopo di inviare ai produttori un messaggio preciso: il vero obiettivo è raggiungere i più elevati traguardi di qualità e non puntare solamente al superamento degli altri concorrenti.

Alla cerimonia di premiazione, che si è tenuta domenica 17 settembre a Bra, nell'ambito di "Cheese", presso lo stand della Regione Piemonte, sono intervenuti: Leonardo Scaglioni, fiduciario della Condotta Slow Food Martesana; Beppe Casolo, consigliere nazionale Onaf e direttore del concorso; Samantha Burello e Maria Sarnataro, consiglieri nazionali Onaf; Filippo Durante, delegato Onaf di Milano che hanno consegnato gli ambiti premi ai produttori intervenuti in gran numero.

A tutti è stato consegnato il dettagliato report finale per ogni formaggio valutato, che consente di analizzare puntualmente le ragioni di ogni giudizio espresso. Un'opportunità rara, che conferma Onaf come eccellenza a livello internazionale nella valutazione dei prodotti caseari e che è sempre molto apprezzato dai produttori, rappresentando un importante stimolo, al di là dei riconoscimenti che possono essere ottenuti, per confermare la partecipazione al Concorso anno dopo anno.

La premiazione è stata anche l'occasione per ribadire l'importanza di "Infiniti blu" e del Concorso a esso collegato: 14 anni di proficua collaborazione tra le due associazioni che hanno visto crescere l'interesse, la partecipazione e un costante miglioramento della qualità, vero obiettivo del concorso, che vuole essere uno stimolo per tutti i produttori a fare sempre meglio, e un invito ai consumatori, (anzi co-produttori nella terminologia Slow Food), per prendere consapevolezza del grande lavoro degli agricoltori, allevatori e trasformatori e delle implicazioni ambientali, sociali e culturali delle nostre scelte alimentari quotidiane.

Un evento caseario così ricco non poteva che concludersi con una festa alla Casa Onaf, per un piacevole momento di confronto e condivisione di esperienze, con una imperdibile degustazione delle eccellenze in concorso: una festa, per gli occhi e per il palato, per i produttori e per il pubblico intervenuto, che ha avuto l'opportunità di assaggiare dei formaggi davvero straordinari.

Aziende e formaggi sul podio

TARGA ECCELLENZA

Bassi spa

Gorgonzola Dop Elit Piccante 124 gg;

Caseificio Defendi Luigi s.r.l.

Gorgonzola Dop Piccante Bacco Verde 102 gg;

De' Magi - Alchimia De' Formaggi

Zefferina 87 gg;

Eredi Angelo Baruffaldi s.r.l.

Gorgonzola Dop Piccante Primula Verde 133 gg;

Igor Gorgonzola

Dop Gran Riserva Leonardi al cucchiaino 86 gg;

Igor Gorgonzola

Dop Piccante Igor Nero 147 gg;

IIS Stanga - Scuola Casearia Pandino

Piccante Scp di Pandino 68 gg;

Latteria Sociale di Cameri s.c.a.

Gorgonzola Dop Piccante San Lucio 147 gg;

Quattro Portoni s.r.l.

Blu di Bufala Muscat 191 gg.

Eredi Angelo Baruffaldi s.r.l.

Buon di Capra 99 gg;

Flli Oioli s.r.l.

Gorgonzola Dolce Dop Premium Oioli 74 gg;

Flli Oioli s.r.l.

Gorgonzola Arianna Piccante 129 gg;

Igor Gorgonzola

Quattro Rose Santi 85 gg;

IIS Stanga - Scuola Casearia di Pandino

Erborinato Casarotti 89 gg;

Luigi Guffanti 1876 s.r.l.

Erborinato Sancarloni in Crosta di Caffè 110 gg;

Luigi Guffanti 1876 s.r.l.

Gorgonzola Dop Dolce 71 gg;

Luigi Guffanti 1876 s.r.l.

Gorgonzola Dop Piccante 248 gg;

Luigi Guffanti 1876 s.r.l.

Erborinato Sancarloni di Capra 87 gg;

Luigi Guffanti 1876 s.r.l.

Erborinato Sancarloni 93 gg;

Quattro Portoni s.r.l.

Blu di Bufala Quattro Portoni 194 gg;

TARGA MENZIONE ERBORINATO A LATTE CRUDO

Carozzi Formaggi s.r.l.

Rosso 9.19 Carozzi 107 gg;

Fattoria Fontegranne

Strega 91 gg;

Latteria Sociale di Cameri s.c.a.

Toma Blu a Latte Crudo.

DIPLOMA QUALITÀ SUPERIORE

Caseificio Defendi Luigi s.r.l.

Gorgonzola Dop Dolce Bacco 93 gg;

Eredi Angelo Baruffaldi s.r.l.

L'angelo 92 gg;

DIPLOMA QUALITÀ

Bassi s.p.a.

Gorgonzola Dop Gran Vittoria 85 gg;

Carozzi Formaggi s.r.l.

Rosso 9.19 Carozzi 107 gg;

Carozzi Formaggi s.r.l.

Gorgonzola Dop Piccante Carozzi 122 gg;

Carozzi Formaggi s.r.l.

Valtunt della Valsassina 186 gg;

Casarrigoni s.r.l.

Rosso Imperiale 172 gg;

Casarrigoni s.r.l.

Gorgonzola Dop Piccante 172 gg;

Casarrigoni s.r.l.

Blu di Capra Bio 87 gg;

Caseificio Defendi Luigi s.r.l.

Baffalo Blu 135 gg;

Cra Formaggi Italia

Blured 70 gg;

De' Magi - Alchimia De' Formaggi

Pinetta 71 gg;

Fattoria Gallina Golosa

Cre moso di Capra 49 gg;

Fattoria Gallina Golosa

Blu di Cuneo di Fattoria 70 gg;

Fattoria Gallina Golosa

Blu Vej 100 gg;

Fattoria Gallina Golosa

Blu di Cuneo Vej 129 gg;

IIS Stanga - Scuola Casearia Pandino

Il Delicato Scp di Pandino 68 gg;

La Casearia Carpenedo s.r.l.

Blugins 120 gg;

Latteria Sociale di Cameri s.c.a.

Gorgonzola Dolce Cremoso 106 gg;

Latteria Sociale di Cameri s.c.a.

Dop Dolce Extra Cremoso al Cucchiaino 102 gg;

Latteria Sociale di Cameri s.c.a.

Dop Piccante Riserva San Lucio 206 gg;

Latteria Sociale di Cameri s.c.a.

Verdalpe Piccante 100 gg;

Latteria Sociale di Cameri s.c.a.

Verdalpe Dolce 71 gg;

Luigi Guffanti 1876 s.r.l.

Erborinato Sancarloni 93 gg;

Quattro Portoni s.r.l.

Surfin'blu 187 gg.



ABBINAMENTI ARDITI

Vini nobili e l'esperienza Vermouth con 5 grandi formaggi piemontesi

di Alice Sattanino

Oggi che la tendenza è proporre esperienze anziché visite, e una giornata fuori diventa occasione per provare qualcosa di nuovo, l'azienda vinicola Cantine Sant'Agata di Scurzolengo (Asti) ha deciso di festeggiare alla grande l'inaugurazione della nuova sala degustazione, e del progetto Hereditarium.

L'inaugurazione si è svolta su due giornate, sabato 23 e domenica 24 settembre. Mentre la domenica ha ospitato le visite e degustazioni in cantina, il sabato è stata dedicata interamente alle esperienze extra-vino: la mattina con l'esperienza Vermouth, un format di successo che, nell'arco di circa 3 ore, presenta ed illustra la storia e la tecnologia produttiva del vermouth, per poi arrivare a fare creare al pubblico la propria bottiglia.

Ogni partecipante sceglie gli ingredienti che preferisce per creare la propria ricetta segreta: la postazione è allestita con erbe e spezie, tinture professionali, vino base, contagocce, imbuti. Ognuno porta a casa con sé la propria bottiglietta di vermouth con etichetta personalizzata in ricordo dell'esperienza.

Dopo il pranzo curato dal ristorante Il Cicchetto di Asti, sempre di proprietà della famiglia Cavallero, i



partecipanti hanno fatto una breve passeggiata fino alla vicina azienda agricola Durando, che produce vini e nocciole. Qui, dopo aver scoperto segreti, benefici e storie legate alle nocciole all'interno del laboratorio dal profumo inconfondibile, gli è stato insegnato a realizzare una ricetta irresistibile: la

crema al cacao e nocciole del Monferrato. Con le mani in pasta (di nocciole), un po' di zucchero e cacao hanno preparato secondo la propria fantasia la spalmabile più buona, da assaggiare sul pane caldo, nei dolci fatti in casa, oppure in purezza.

Mentre i partecipanti si godevano questa dolce esperienza, due assaggiatori della delegazione di Asti, invitati a collaborare all'evento, stavano allestendo la sala di degustazione per l'esperienza principe della giornata: la degustazione dei 4 Ruchè di Cantine Sant'Agata e del loro vermouth, in abbinata a 5 formaggi piemontesi d'eccellenza. La scelta dei formaggi è stata fatta in totale libertà, l'unica richiesta di Franco Cavallero era quella di restare nel territorio piemontese, in quanto molti degli invitati alla giornata erano stranieri e voleva cogliere l'occasione per promuovere non solo i suoi vini ed i suoi spirits, ma anche il territorio ed il contesto all'interno del quale opera e produce.

La scelta

Sono quindi stati scelti 5 formaggi, che con le loro caratteristiche peculiari hanno permesso anche agli stranieri (alcuni dall'America) di esplorare il



Piemonte dei formaggi. In tavola: Roccaverano Dop affinato in cenere di ginepro (l'azienda produce anche 4 gin, un rum, un bitter ed un amaro, oltre ai vini ed al vermouth, quindi l'affinamento in cenere di ginepro pareva azzeccato), Raschera Dop d'alpeggio, Ossolano Dop, Gorgonzola dolce Dop. San Secondo di Asti e per concludere con un Bra Duro Dop, stagionato 3 anni in abbinata al vermouth.

Gli abbinamenti più particolari, ma anche le piccole perle della degustazione, sono stati quelli del Gorgonzola San Secondo e del Bra duro di 3 anni. Il Gorgonzola ha accompagnato il Ruchè di Castagnole Monferrato Genesi, un vino raro, ottenuto da un'attenta selezione di uve Ruchè, messe ad appassire per 3 settimane. La scelta di servire un erborinato non come ultimo formaggio della ruota, ma come penultimo è stata dettata dalle caratteristiche molto particolari e quasi uniche del Gorgonzola San Secondo, una piccola enclave della Dop del gorgonzola, che qui in questa piccola area viene prodotto solo dolce e che si caratterizza per una dolcezza ed un equilibrio tra pasta e muffe praticamente perfetto.

Al cucchiaino

E' un gorgonzola al cucchiaino, in quanto la pasta è particolarmente cremosa. La pasta è di un avorio carico uniforme, le muffe sono grigio azzurre molto ben distribuite. I profumi sono intensamente lattici, ci raccontano di panna fresca e di burro, oltre che di fieno e, ovviamente, di muffa fresca. In bocca la nota preponderante è la dolcezza, mentre a livello della struttura la perfetta fusione tra pasta e muffe, l'elevata solubilità di entrambe, ha colpito i partecipanti, che in buona parte non conoscevano questo prodotto. Il gorgonzola San Secondo è prodotto da un unico produttore che ne è anche il distributore, lo si trova spesso nei piccoli alimentari di paese, mentre in Asti città è più difficile trovarlo, e fuori

Il Ruchè Genesi di Castagnole Monferrato

Vinificato in botti di legno e affinato in Tonneaux per tre anni, è proposto al consumatore dopo oltre quattro anni dalla vendemmia. L'uva viene raccolta direttamente in piccole cassette, accatastate su pallets esposti nelle aree meglio ventilate: è proprio qui, che l'uva appassisce grazie alle brezze autunnali e rimane fino alla fine della vendemmia. Successivamente viene diraspata a mano e pigiata in modo soffice. La fermentazione a contatto con le bucce dura 18/20 giorni, a una temperatura di 15-18° C., con follature giornaliere. La fermentazione malolattica avviene durante il periodo di affinamento, lungo minimo 30 mesi, direttamente nelle barriques nelle quali il vino è stato messo a dimora. Dopo l'affinamento in legno, riposa in bottiglia per almeno 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

dalla provincia astigiana è praticamente sconosciuto. E' un erborinato gentile, che in un abbinamento con il Vermouth sarebbe stato completamente soverchiato e che non avrebbe potuto esprimere la sua eleganza come invece è stato possibile con il Ruchè Genesi che, per le caratteristiche produttive e per il bouquet, può essere definito un Ruchè passito.

Color ocra

Subito dopo è stato servito il Bra Duro Dop del caseificio Sepertino. La forma si presentava perfetta, con una crosta dal color ocra intenso, pulita e regolare nella forma. Al taglio la pasta si è rivelata di un colore altrettanto carico anche internamente, con evidenti cristalli di tirosina, con occhiatura assente. La pasta ha conservato una sorprendente umidità: infatti anche se alla vista poteva sembrare simile ad un parmigiano, è stato possibile, e addirittura semplice, porzionare il formaggio e non è stato necessario scagliarlo.



I profumi erano un'esplosione di lattico cotto, burro cotto, fieno ed erbe spontanee, note molto marcate di frutta secca tostata e alcuni sentori di frutta esotica matura. Una tale complessità al naso è stata piacevolmente accompagnata da una altrettanto forte ricchezza in bocca: i sapori perfettamente bilanciati, il salato che cede il passo al dolce, restano comunque presente, una nota facilmente distinguibile di umami, che si fondevano in bocca in modo impeccabile grazie alla pasta untuosa e solubile, nonostante l'invecchiatura quasi estrema per un Bra duro.

L'abbinamento con il vermouth, che sulla carta poteva far sorgere qualche dubbio, è stato un successo: il Vermouth di Torino superiore Nonis Februarii prodotto da Franco Cavallero è un vermouth non eccessivamente secco, morbido al palato, dal profumo intenso di tanacetone e artemisia, ma vengono percepiti anche rosmarino, sandalo, noce moscata, che in bocca risulta ricco, accompagnato da vibranti note di arancia amara e cacao salvia e cannella. La complessità del Bra Duro si è legata in perfetta armonia all'equivalente ricchezza del vermouth, lasciando gli invitati soddisfatti sia delle eccellenze che hanno avuto modo di scoprire, sia dell'esperienza della degustazione dei formaggi che, per molti di loro, è stata un'assoluta novità.

La nuova moda

In Piemonte è sempre più frequente trovare cantine che offrono, oltre alle degustazioni dei loro prodotti, degustazioni di formaggi o di formaggi e vini del territorio, cavalcando la moda del turismo esperienziale. Quando queste degustazioni sono svolte da assaggiatori competenti e qualificati, può e deve essere una vetrina anche per Onaf oltre che per gli eccellenti prodotti che vengono presentati.

Giallo

Quando la pasta del formaggio si colora

di Alan Bertolini



Quante volte ci ha incuriositi il colore della pasta di certi formaggi, ora color giallino pallido, o bianchi, ora gialli, ora addirittura di un giallo molto marcato?

Vediamo allora di approfondire questo tema particolarmente curioso. Iniziamo subito col dire che è il betacarotene a dare la pigmentazione al formaggio, di regola. Il betacarotene, appartenente alla classe dei carotenoidi, riveste una importanza fondamentale nella nostra nutrizione: è il precursore della vitamina A ed è anche un importante agente antiossidante. Il suo colore, da cui dipende in massima parte la pigmentazione del grasso del latte, varia dal giallo fino al rosso mattone, passando per l'arancio, in funzione della sua concentrazione. La colorazione gialla dei formaggi, più o meno intensa, dipende quindi dal betacarotene in essi contenuto. In generale, la presenza di betacarotene dipende dalla specie animale da cui deriva il latte.

Nel latte e quindi nei formaggi, di bufala, di pecora e di capra, il beta carotene non è significativamente presente. Nel caso invece del latte e nei formaggi vaccini, la minore o maggiore presenza del beta carotene dipende moltissimo dal tipo di alimentazione che ha avuto l'animale.

La questione è quindi legata al metabolismo ed all'alimentazione dei diversi tipi di animali. Il betacarotene assunto con l'alimentazione, soprattutto se a base di erba fresca, viene depositato nei tessuti adiposi e nel fegato e, in parte, può essere anche trasferito nei globuli di grasso del latte prodotto. L'animale quindi è in grado di convertire, secondo le sue necessità fisiologiche, il betacarotene in retinolo (vitamina A).

Le capre ad esempio, dispongono, rispetto alle vacche, di un diverso sistema di conversione del betacarotene in retinolo, motivo per cui v'è una minor presenza di betacarotene nel loro latte. La stessa cosa vale per la pecora ed il bufalo. Il fatto quindi, che i formaggi derivanti dal latte di capra, pecora e bufala, siano sempre bianchi o leggermente giallo paglierino ne è la dimostrazione.

Per quanto riguarda invece il latte e formaggio vaccino, questo potrà quindi, grazie al metabolismo dell'animale, contenere più o meno betacarotene a seconda che l'animale sia stato alimentato a foraggio secco, fieno, oppure ad erba fresca, erba verde. Quindi, nel caso della vacca, a differenza



della capra, della pecora e della bufala, i prodotti ottenuti da animali al pascolo o allevati in stalla, si distingueranno in modo piuttosto sostanziale, ove i primi saranno significativamente più ricchi di beta carotene rispetto ai secondi.

Va rilevato, che via via nel tempo, v'è stata comunque una sensibile diminuzione di betacarotene nel latte, determinata da una diversa alimentazione dell'animale, sempre meno ricca di erba fresca, fonte principale di carotenoidi per l'animale.

Chiaro che, nel latte derivante da allevamento intensivo il valore medio di betacarotene è piuttosto basso, mentre nel latte derivante da allevamento biologico, il livello è superiore: ancora più alto è il contenuto di betacarotene per gli animali fatti pascolare in alpeggio, in malga. Il betacarotene contenuto nel latte quindi, in generale, dipende dallo stile di vita dell'animale. Di conseguenza, assumere formaggi di color giallo, se non colorati con sostanze aggiunte di cui si dirà di seguito, porta ad assumere in modo naturale vitamina A.

Ma quali sono i prodotti coloranti, che talvolta vengono aggiunti in fase di lavorazione del formaggio per conferirgli colore? Questi sono lo zafferano, la curcuma e l'annatto.

Lo zafferano, che conosciamo tutti, viene utilizzato nella produzione del formaggio Bagoss, prodotto a Bagolino in provincia di Brescia. Questa preziosa spezia, da un colore giallo carico alla pasta del formaggio. Viene aggiunto, in fase di produzione di tale formaggio, prima di aggiungere il caglio. Tale sentore, dovrebbe contribuire solo a creare una maggior complessità del prodotto. Esso veniva messo storicamente, per impreziosire tale formaggio con una spezia nobile e per avere un colore giallo carico della pasta, che richiamasse il giallo del sole. La curcuma, detta anche zafferano delle Indie, e l'annatto, quest'ultimo molto meno conosciuto, vengono anch'essi utilizzati allo scopo di colorare la pasta del formaggio, ma questo più all'estero che in Italia: il Cheddar, in Inghilterra ed il Shropshire, in Scozia, entrambi colorati con l'annatto. La tecnica di utilizzo è la stessa di quella indicata per l'impiego dello zafferano, ma con la curcuma occorre stare molto attenti nella quantità come per lo zafferano per effetto del suo marcato sapore.

Chiaro, che l'aggiunta di questi ultimi tre prodotti coloranti, va indicata in etichetta, mentre il betacarotene, essendo contenuto in modo naturale nel latte utilizzato a base del formaggio, ne è esente.

UCRAINA

Combatti e mangia formaggio: la produzione casearia al tempo di guerra



Da un anno e mezzo l'Italia ha sentito parlare dell'Ucraina solo nel contesto di guerra. Sì, questo fatto terribile non può e non deve essere ignorato. Ma se per gli europei questo rimane una notizia di giornale, per gli ucraini è una nuova realtà in cui continuano a vivere, a mettere al mondo i figli, ad aprire imprese, a lavorare, a insegnare e a produrre il formaggio

di Oksana Chernova

Le prime menzioni di produzione di formaggio in Ucraina risalgono al IV secolo a.C., quando gli Sciti vivevano sul territorio. Gli Sciti producevano il formaggio a pasta dura con il latte di capra o di pecora. Nel VI secolo d.C., quando gli slavi si insediarono nel territorio dell'Ucraina, la produzione del formaggio divenne uno dei principali tipi di produzione casearia. Poiché l'Ucraina fu divisa tra diversi imperi dopo il crollo della Rus' di Kiev, è difficile ricostruire lo sviluppo della produzione casearia a partire dal XII secolo fino al XX secolo. E non si sa molto sullo sviluppo della produzione casearia nell'Urss (Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche), poiché gran parte della letteratura è andata distrutta. Tuttavia, grazie ai fonti dell'Europa occidentale, sappiamo che nel 1960 l'Ucraina rappresentava l'Urss alla mostra di Marsiglia con il formaggio Stanislavskyi, ora noto come il formaggio Frankivskyi. È stata una delle prime incursioni nell'arena internazionale dei formaggi.

L'Urss e il declino della produzione individuale

In generale, durante la permanenza dell'Ucraina nell'Urss, la produzione casearia nel paese fu influenzata dall'ideologia sovietica e dalle condizioni economiche dell'epoca. La maggior parte del settore rurale era collettivizzato, tutto il bestiame veniva prelevato da proprietari privati e la produzione casearia veniva organizzata presso le imprese. La centralizzazione e la standardizzazione hanno soppresso l'iniziativa delle singole



Segue a pagina 34

La storia della produzione casearia in Ucraina fino al 24 febbraio 2022, le perdite e i guadagni durante la guerra, con le prospettive di sviluppo del settore, sono raccontati da Oksana Chernova, giudice del concorso internazionale World Cheese Awards, fondatrice di ProCheese Academy, esperta di formaggi della comunità ProCheese di Ardis Group

Segue da pagina 33

imprese e hanno impedito lo sviluppo delle imprese locali. Il formaggio era disponibile in quantità limitate per alcuni gruppi di consumatori. La ricerca nel campo della produzione casearia si è concentrata sul soddisfacimento delle esigenze dello Stato e delle grandi aziende, non del consumatore medio.

La produzione del formaggio era finalizzata a soddisfare i bisogni di massa e la maggior parte dei formaggi veniva prodotta da grandi fabbriche, il che portò alla perdita delle caratteristiche gustative regionali uniche. Ciò ha portato a una limitazione della varietà e della genuinità del formaggio.

Lo sviluppo della produzione casearia nelle regioni dell'Ucraina indipendente

L'Ucraina ha ottenuto l'indipendenza nel 1991. E i primi anni in cui ha lavorato alla formazione dell'economia, non sono stati facili per l'industria casearia. Tuttavia, dal 1998, la direzione casearia dell'industria lattiero-casearia ha iniziato a svilupparsi attivamente e ad acquisire slancio. Nella regione centrale dell'Ucraina sono sempre stati apprezzati i formaggi freschi, le palline di formaggio sott'olio e la ryzhanka. Tra i moderni produttori di questa regione possiamo individuare "Dooobra Ferma", che produce i formaggi con latte di capra, nonché i formaggi simili nella ricetta ai formaggi olandesi: "Bikoz" (10 mesi di stagionatura), "Legenda" (12 mesi di stagionatura).

Il caseificio "Babyni Kozy" produce i formaggi di varie categorie: "Caprinos" a pasta dura, "Francois" con la muffa bianca e popolare in Ucraina, il formaggio fresco in palline (in barattoli di vetro). I casari ucraini producono spesso i formaggi tipo Gouda, ma apportano loro un sapore ucraino. Uno di questi caseifici è "Syry vid fermeru", il cui proprietario è orgoglioso del suo formaggio con l'aggiunta di ortiche.

Nella regione meridionale dell'Ucraina, la Bessarabia, ci sono gli grandi allevamenti di mucche, che hanno dato l'impulso alla produzione di formaggi semiduri e freschi come la mozzarella. E qui producono uno straordinario halloumi da grigliare con le erbe aromatiche.

Quando fu aperto il mercato occidentale, gli scaffali dei negozi iniziarono a riempirsi di formaggi importati, una novità per gli ucraini. Così, negli anni 2000, la società Ardis Group portò in Ucraina i primi formaggi freschi, ovvero la mozzarella. La diversità e la concorrenza iniziarono a far avanzare il mercato di produzione casearia. Le proprietà gustative dei formaggi hanno spinto i casari entusiasti a studiare nei famosi paesi caseari dell'Europa occidentale e i consumatori sono diventati più aperti all'apprendimento di cose nuove.

La guerra è cieca e spietata



Combatti e ma ngia formaggio

Il 24 febbraio 2022 la vita degli ucraini è cambiata per sempre. Un'invasione russa su vasta scala del territorio di uno Stato indipendente porta con sé morte, rovine, sofferenza e decadenza. Il popolo, gli imprenditori e i casari ucraini sono così coraggiosi che cercano di riprendere il proprio lavoro anche quando si trovano nella zona di ostilità attive. Tuttavia, ci sono una serie di problemi che si frappongono: i danni e la distruzione dovuti al lancio di razzi, la perdita di bestiame e attrezzature, l'interruzione delle catene di approvvigionamento dei negozi, la fuoriuscita di manodopera e la diminuzione del potere d'acquisto dei clienti.

Sia le grandi imprese industriali che le aziende agricole locali subiscono le perdite. Ad esempio, presso l'impresa internazionale di formaggio "Lactalis Ucraina" a seguito di un attacco missilistico, due fabbriche su tre sono state danneggiate. E la fattoria ecologica di famiglia "Lyman'ska Koza", situata nella regione di Kherson, è sotto l'occupazione. A seguito dei bombardamenti, alcuni animali morirono, la produzione fu distrutta, i pascoli furono minati.

Entrambe le imprese sono tornate al lavoro a partire da settembre 2023. La fattoria ecologica "Lyman'ska Koza" ha potuto riprendere le sue attività grazie a un finanziamento dell'azienda Nazionale Italiana del Parmigiano Reggiano. Il team dell'azienda ha preso l'iniziativa di raccogliere i fondi per aiutare i caseifici ucraini colpiti dall'aggressione. ProCheese ha sostenuto con gratitudine l'iniziativa e ha contribuito alla scelta dell'impresa, per la quale ha trasferito 3.500 euro dai suoi colleghi italiani.

Presso la nostra azienda Ardis Group il magazzino è stato distrutto e la flotta è stata parzialmente danneggiata. Gran parte del formaggio è stato danneggiato oltre la vendita. Quello sopravvissuto è stato distribuito per le necessità delle associazioni di difesa del territorio e delle famiglie colpite.



Nonostante le condizioni difficili, i produttori non hanno rinunciato agli obiettivi fissati prima di guerra. Ad esempio, la produzione di "Molochna Maysternia" non si ferma, riprende le forniture in Ucraina e cerca l'opportunità per esportare i suoi prodotti all'estero.

Il formaggio delle persone libere

Nonostante le difficoltà causate dalla guerra, molti casari continuano a lavorare e ad adattarsi alle nuove condizioni. Nella parte occidentale dell'Ucraina, la domanda di formaggio è addirittura aumentata, poiché molti sfollati interni si sono trasferiti in questa regione. Alcuni casari si sono anche adattati alle nuove richieste del mercato, ad esempio la fattoria ecologica "Mukko" ha ridotto la produzione di formaggi costosi e il caseificio "Syroman" sta sviluppando attivamente le nuove ricette.

Tuttavia, non tutti i casari possono vantare la ripresa del lavoro. I caseifici "Marynivski Syry" e "Yekan" della regione di Kharkiv, "Formaggio olive" di Zaporizhzhya - hanno sospeso la produzione a causa dell'impossibilità di continuare il lavoro per motivi di sicurezza, perché le imprese sono sotto l'occupazione o nella zona di prima linea.

I coniugi fondatori di "Formaggio olive" di Berdyansk si sono offerti volontari per difendere il loro paese: il marito è nell'esercito, la moglie è il medico. Non possono fare ciò che amano mentre la loro casa e la loro fattoria sono occupate, quindi ottengono la Vittoria con le proprie mani.

Anche Yuriy Antonov si è unito alla difesa dello Stato. Prima dell'invasione su vasta scala, Yuriy era a capo della cooperativa Cheesemania di caseifici artigianali e organizzava i festival del formaggio. Era un istruttore di medicina tattica e



Oxana Chernova con il suo staff all'International Cheese Festival
Nella foto sottostante lo stabilimento Lactalis Ucraina devastato da un attacco missilistico

il medico da combattimento nelle Forze armate dell'Ucraina. Sfortunatamente, il 12 agosto 2023, Yuriy morì mentre svolgeva una missione di combattimento. Ha lasciato la figlia, la moglie e centinaia di affezionati conoscenti e amici che ha unito con un immutabile sorriso e calore attorno al lavoro della sua vita: la produzione del formaggio.

Il mondo sta conoscendo il formaggio ucraino

Nel 2022, per la prima volta il World Cheese Awards avrebbero dovuto svolgersi in Ucraina, ma a causa dell'invasione russa, è stato spostato nel paese fondatore, la Gran Bretagna.

Gli organizzatori del concorso Guild of Fine Food hanno anche sostenuto i produttori di formaggio ucraini e hanno offerto l'opportunità di partecipare gratuitamente ai formaggi ucraini al concorso internazionale di formaggi.

Pertanto, con il loro sostegno, così come grazie alla società Ardis Group e alla comunità ProCheese - i rappresentanti ufficiali dell'Ucraina al Wca, e con il sostegno della Svizzera nell'ambito del programma svizzero-ucraino di Quality Food Trade Program, l'Ucraina era rappresentata da 39 formaggi. Sul numero totale di partecipanti provenienti da 42 paesi del mondo (i 4434 formaggi), i 13 formaggi ucraini hanno vinto i premi:

Bronzo (Mukko, Dooobra Ferma, Lisova Koza, Staryi Porytsk, O'Bereg)

Argento (Rory, Europeyska Syrovarnia, Dooobra Ferma, Jersey)

Oro (il formaggio Vikhola del caseificio Syroman).

Super Gold (il formaggio Syrna Torbynka del Syrovarnia di Stanyslaviv).

Lo slogan dell'Ucraina al World Cheese Awards 2022 - "Freedom tastes great" - sottolinea che anche in tempo di guerra i casari ucraini continuano a fare il loro lavoro. Per la comunità mondiale del formaggio, sono diventati la personificazione del coraggio e della stabilità del business ucraino.

Il formaggio, l'amore e le nuove conquiste

Considerando il successo del Wca 2022, i casari ucraini semplicemente non potevano perdere l'opportunità di partecipare al World Cheese Awards di quest'anno in Norvegia. Secondo i risultati della selezione, avvenuta con il supporto di Ardis Group e ProCheese Academy, parteciperanno al concorso 12 formaggi provenienti da caseifici di diverse regioni del Paese: Dooobra Ferma, Mukko, Zinka, Rory, Lactalis Ucraina, Syrovarnia di Stanyslaviv, Lemberg Cheese, Lel', Jersey e altri.

Siamo sicuri che il concorso avrà successo, i nostri formaggi torneranno con i premi e tutti i partecipanti al Wca 2023 porteranno a casa un po' più di amore per il formaggio ucraino e per i coraggiosi produttori ucraini. Ci auguriamo sinceramente che il World Cheese Awards 2024 si svolgerà in un'Ucraina pacifica, come previsto, e che gli orrori di questi anni rimangano una preziosa lezione di storia. I casari ucraini e l'intero paese, dicono "Cheese" al mondo. Continuiamo a lavorare, sviluppare e creare le cose nuove e nulla può distruggere la forza del nostro spirito!

Riflessioni
a margine
dei concorsi
caseari Onaf



Mettiamo giudizio

Qualche volta possiamo dire
di essere bravi...
ma facciamo fatica a farlo capire

di Beppe Casolo

Da molti anni l'Onaf organizza concorsi per la valutazione di formaggi. Soprattutto per quanto riguarda quelli di interesse nazionale, l'intento è quello di supportare l'attività di produttori e affinatori, fornendo loro un profilo sensoriale dei campioni analizzati, accompagnato da un giudizio, che metta in luce i punti deboli e i punti di forza dei formaggi testati, in relazione e confronto con gli altri formaggi della stessa tipologia. I membri chiamati a comporre le giurie sono i Maestri Assaggiatori Onaf, figure che dovrebbero aver affinato le capacità di giudizio dei formaggi e conoscere perfettamente l'utilizzo dell'articolata scheda Onaf a punti, nonché capaci di integrare il punteggio di ogni parametro con indicazioni di tipo qualitativo, per motivare la valutazione.

A Onaf non interessa fornire una graduatoria di merito dei formaggi partecipanti a una kermesse casearia, ma piuttosto restituire ai produttori un'analisi attenta, oggettiva e dettagliata dei prodotti iscritti, in modo che, attraverso questa, sia possibile intervenire per migliorare, o mantenere elevate le caratteristiche qualitative dei formaggi. Onaf promuove la specializzazione dei giudici, attraverso incontri di approfondimento relativi al giudizio delle diverse tipologie casearie, per consentire di cogliere con maggiore facilità, efficacia e attendibilità le caratteristiche qualitative e di

tipicità delle produzioni da valutare. Si è sempre puntato su commissioni giudicatrici con elevato numero di componenti per poter avere un giudizio maggiormente obiettivo, ma la stessa finalità può essere ottenuta con commissioni meno affollate, composte da maestri assaggiatori "specializzati" nel giudizio di una specifica categoria di formaggi, per ottenere risultati ancora più attendibili.

Un ulteriore elemento che Onaf sta sviluppando, consiste nella possibilità di introdurre alcuni parametri di giudizio aggiuntivi rispetto alle schede di base.

In prima istanza parametri che non incidono sul punteggio finale assegnato al formaggio; sono di tipo "qualitativo", che consentono di specificare caratteristiche peculiari per la singola tipologia casearia.

Si considerino a esempio i formaggi erborinati, ovvero quelli caratterizzati per la presenza della muffa all'interno della pasta. L'indicazione di un voto complessivo relativo al parametro "erborinatura" è poco esauriente per capire il pregio o il difetto relativo a detto parametro.

L'attuale scheda proposta per il concorso Infiniti blu, organizzato a Gorgonzola (MI), prevede che i singoli giudici, dopo la valutazione del formaggio, motivino il voto espresso relativamente all'erborinatura indicando:

- entità dell'erborinatura (scala da 1 a 7 da non evidente a molto evidente);
- distribuzione dell'erborinatura (scala da 1 a 7

- da molto localizzata, a poco omogenea, a omogenea)
- solubilità dell'insieme muffa-pasta -ovvero in che misura la muffa si integra all'interno della pasta dal punto di vista tattile in bocca- (scala da 1 a 7 -da non solubile, a poco solubile, a molto solubile)

L'introduzione dei nuovi elementi descrittivi consente di individuare con maggiore precisione la motivazione dei voti espressi relativamente al parametro in esame sia a livello visivo, sia tattile in bocca.

Una seconda innovazione è inerente a parametri che determinano un cambiamento del punteggio assegnato al formaggio e introduce valutazioni indispensabili alla valutazione di formaggi con caratteristiche particolari. Per valutare le caratteristiche di prodotti caseari "elaborati", che prevedono l'aggiunta di ulteriori componenti di affinamento come frutta candita, caffè, cenere di carbone, prodotti vegetali, miele, ecc.) è necessario valutare l'interazione di questi prodotti con il formaggio di base e, per descriverli in maniera ottimale, la scheda di base non è più sufficiente. Ancora una volta l'esempio è rappresentato dal Concorso Infiniti Blu. Per la valutazione dei prodotti elaborati, con la presenza di prodotti aggiunti sono stati introdotte due voci di valutazione inerenti il tipo di elaborazione:

- armonia dell'affinamento (si tratta della valutazione dell'armonia organolettica del prodotto introdotto nella preparazione nei confronti della base casearia di partenza) - punteggio da 4 a 10;
- Influenza dell'abbinamento sulle caratteristiche complessive (consiste nella valutazione di come influisca l'ingrediente introdotto sulle caratteristiche complessive sia in termini positivi, sia negativi) - punteggio da 4 (elevata in termini negativi) a 10 (elevata in termini positivi).

Nel caso di parametri che contribuiscono al punteggio finale, la somma produrrà un punteggio che potrà arrivare fino a 120/120.

È chiaro che aumentando i dati richiesti ai giudici,

l'elaborazione degli stessi, finalizzata alla realizzazione di un report completo e esplicativo indirizzato ai produttori, non può che essere realizzato attraverso l'utilizzo di un'applicazione informatizzata.

A questo scopo è stata sviluppata e continuamente aggiornata l'applicazione specifica Onaf.it/Concorsi che, partendo dall'iscrizione on-line dei formaggi da parte dei produttori, mette a disposizione dei giudici le schede a punti e quelle qualitative, che possono essere utilizzate attraverso i device personali (tablet, smartphone, PC) per la valutazione dei formaggi.

I dati raccolti sono elaborati a livello centrale in tempo reale, consentendo di produrre, graduatorie di merito suddivise per categoria e report personalizzati per ogni formaggio. I report contengono i dati del campione analizzato, la scheda di valutazione completa, in cui ogni parametro viene messo in relazione alla valutazione media degli altri formaggi della categoria. Analogamente il totale è confrontato con la media delle valutazioni degli altri campioni rilevando anche i valori estremi ottenuti. Il documento stampabile riporta inoltre le valutazioni qualitative elabora-

te, consentendo di produrre un vero e proprio profilo sensoriale del formaggio.

Le differenze esistenti tra i concorsi Onaf rispetto a quasi tutti gli altri, sono sostanziali, anche se non sempre evidenti. Oltre a cambiare le finalità appaiono differenti le modalità di svolgimento, la gestione dei formaggi, la suddivisione per categoria e talvolta anche la professionalità dei giudici vengono utilizzate schede di valutazione con minor dettaglio e si modifica il rapporto con i produttori, la professionalità dei giudici.

Nonostante ciò, i Concorsi generalisti e mediatici, poco tecnici e molto pubblicizzati, dove per l'iscrizione dei formaggi si pagano quote spesso molto elevate, al momento hanno molto più seguito e ahimè riscuotono molto credito presso i consumatori. Di conseguenza i formaggi vincitori e i loro produttori riescono a mettersi in grande evidenza.

All'Onaf il compito di comunicare adeguatamente la qualità del lavoro che svolge nella progettazione e gestione dei concorsi caseari.





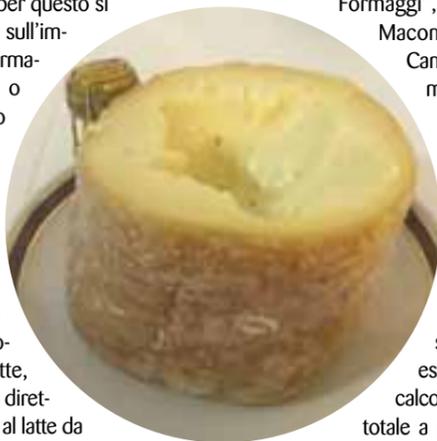
I 5 formaggi simbolo dell'edizione 2023

di Roberta Terrigno

L'edizione 2023 di Cheese, "Il sapore dei prati", ha rappresentato un ulteriore passo nella difesa dei formaggi naturali, dopo un focus sul latte crudo nell'edizione 2017 e sull'utilizzo di fermenti autoprodotti in quella del 2019. Parlare di formaggi naturali e dell'importanza dei fermenti autoctoni vuol dire mantenere vivi quei batteri che sono la carta d'identità di un territorio e di un formaggio.

La qualità del latte è indissolubilmente legata all'alimentazione degli animali, per questo si è voluto mettere l'accento sull'importanza dei prati stabili, formazioni erbacee non arate o dissodate per un tempo prolungato, non trattate con antiparassitari o diserbo, che mantengono intatte le caratteristiche dell'ecosistema circostante.

I prati-pascolo diventano così un baluardo della biodiversità che si trasmette, attraverso il pascolamento diretto o lo sfalcio del foraggio, al latte da trasformare, a patto che questo venga lavorato a crudo, con la sola aggiunta di sale e caglio, senza fermenti selezionati che porterebbero ad una standardizzazione della produzione.



Preservare i prati stabili non è solo un vantaggio per la produzione casearia, ma per l'ambiente, gli animali e per la nostra salute, anche in considerazione del fatto che sono una fonte importante di sottrazione di carbonio dall'atmosfera. Partendo quindi dal tema centrale di Cheese, abbiamo scelto 5 formaggi che fossero rappresentativi di un territorio e della biodiversità di ciascuno di essi, perché il sapore di quei prati diventa il tratto distintivo dei formaggi prodotti.

Il primo è il **Fiore Sardo Dop** di Salvatore e Gianfranco Bussu, titolari del caseificio "Debbene Formaggi", allevatori e casari di Macomer, sull'altopiano di Campeda a circa 700 metri sul mare, dove le loro 1500 pecore di razza sarda posono, grazie alle condizioni ambientali, godere di un allevamento estensivo per tutto l'anno. In Sardegna i pascoli occupano un milione di ettari (il 60 per cento della superficie regionale), una estensione importante se si calcola che in Italia la superficie totale a pascolo è di 4,7 milioni di ettari. Il Fiore Sardo Dop di Bussu è un

Presidio Slow Food, tutelato come emblema storico della produzione dei pastori dell'isola, in particolare nella zona della Barbagia.

La tecnologia di lavorazione è rimasta inalterata sin dai tempi antichissimi.

Il latte crudo, intero, di pecore di razza Sarda, appena munto, viene portato ad una temperatura intorno ai 35° e lavorato con caglio d'agnello prodotto anche questo in caseificio.

La cagliata viene rotta finemente e lasciata depositare sul fondo. Quindi, la massa cruda, senza alcuna cottura, viene raccolta dal fondo della caldaia e depositata nei caratteristici stampi di forma troncoconica detti pischeddas. Solo quando la forma ha spurgato tutto il siero, la si estrae e dopo un riposo di 24 ore si procede alla salamoia.

Il traliccio di canne (sa canizza) su cui si adagiano le forme, sono di solito posizionate vicino al fuoco dove possano asciugare e affumicare per un paio di settimane prima della stagionatura vera e propria. Il Fiore sardo Dop viene cappato con aceto di vino, olio di oliva e sale.

È un formaggio dalla forte personalità, proprio come Salvatore Bussu, con intensità gusto-olfattiva particolarmente spiccata, dove le note erbacee sono supportate dalla nota animale e dai sapori sapido, acido e amaro, molto spiccati.

Un secondo formaggio rappresentativo di questa edizione di Cheese è il Fodóm, formaggio semistagionato della omonima Valle ladina nelle Dolomiti bellunesi, che proprio durante il Cheese è stato inserito fra i presidi Slow Food.

Il **Fodóm**, un formaggio a pasta semicotta ottenuto con latte vaccino intero, crudo, di vacche brune alpine e pezzate rosse, viene prodotto dalla Latteria

di Livinallongo del Col di Lana, un consorzio caseario composto da 8 allevatori che operano in quel territorio, con lo scopo comune della valorizzazione del latte di montagna.

Le condizioni sono difficili, lo stesso nome Livinallongo, in ladino, richiama a una valle lunga con pendii ripidi, soggetti a slavine, però quegli stessi pendii si rivelano un ottimo pascolo e assicurano un fieno altrettanto eccellente: il primo sfalcio di giugno, quello di agosto in altura, il secondo di fine estate, vengono miscelati insieme e diventa l'alimento ideale per gli animali nella stagione invernale prima del ritorno nei pascoli di alta quota.

L'alpeggio Salvazza, sempre nel Comune di Livinallongo, a oltre 1700 metri di altitudine, si trova accanto alla Malga Chertz, dove da giugno a settembre si riuniscono circa 60 capi di vacche da latte provenienti da diversi allevamenti della valle, gestite da un pastore che le segue per tutto il giorno. Il latte munto due volte al giorno viene conferito alla Latteria di Livinallongo per la produzione dei suoi formaggi, fra cui il Fodóm.

Il latte lavorato dalla cooperativa viene innestato con fermenti autoprodotti e lavorato come da tradizione fino alla stagionatura che può durare 3 o 4 mesi.

Andando oltre confine, un formaggio prodotto da animali che pascolano in condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli, è il Serra da Estrela, prodotto nella zona omonima nella parte centro settentrionale del Portogallo.

Il **Serra da Estrela** è un formaggio tutelato a marchio Dop, che però è a rischio estinzione, infatti, la razza di pecore Bordaleira da cui si ottiene è poco produttiva e la pastorizia, legata ad un tipo di allevamento estensivo, sta via via scomparendo.

Per la produzione di questo formaggio, vengono raccolte due, ma anche tre mungiture, ed il latte dopo filtrazione attraverso un setaccio di stoffa, viene mantenuto a temperatura ambiente sino al raggiungimento della quantità necessaria alla sua trasformazione.

Il Serra da Estrela Dop è un formaggio a latte crudo, a crosta lavata, la cui particolarità è il caglio vegetale (*Cynaracardunculus*), molto usato nella Penisola



Iberica. La cagliata ottenuta viene lentamente filtrata e le forme singole sono messe a stagionare per un minimo di trenta giorni e fino ad un massimo di 120 giorni.

La pasta, sottoposta all'azione enzimatica delle proteasi del cardo, diventa cremosa, con note burrose e vegetali, di frutta secca, con una punta di pungenza, che si ritrova sia al naso che in bocca.

Per il consumo, solitamente non viene tagliato a fette ma preso con un cucchiaino e spalmato su pane o grissini.

Un altro formaggio che rappresenta lo spirito di Cheese è la **Robiola di Cherasco De.Co.** prodotta da Renato Maunero nella cascina di via La Morra. Renato è stato protagonista al Cheese per una importante attività di formazione con i bambini.

I laboratori a cura di Renato Maunero e le sue capre avevano come scopo quello di far scoprire ai più piccoli la bellezza dei prati e spiegare loro il concetto di biodiversità, tanto importante non solo per la produzione dei formaggi.

Renato Maunero conosciuto come 'L Cravè', dal 2008 alleva una sessantina di capre e lavora esclusivamente il loro latte. Una passione che è diventata

più di un lavoro, una scelta di vita, un cambio radicale per seguire i ritmi della natura e delle sue 'capre felici'.

Alla Robiola prodotta da 'L Cravè' è stata riconosciuta nel 2018 la Denominazione Comunale volta ad esaltare il rapporto con il territorio e il riconoscimento di un rigido disciplinare che garantisce il consumatore su tutta la filiera.

L'ultimo formaggio è prodotto a latte crudo dalle capre che pascolano intorno all'azienda Fontegranne di Belmonte Piceno nella provincia marchigiana di Fermo.

Ma la sua storia è più lunga e complessa di così.

Breaking Heart nasce da una tragica esperienza, la guerra in Ucraina che ha coinvolto Ekateryna Prichodko, veterinaria e casara che fino all'invasione gestiva nei dintorni di Kiev un'azienda dal nome evocativo, Libellula.

A forma di cuore, questo formaggio è una lattica di capra speziata con curcuma e infuso di fiori di pisello giapponese che richiama i colori della bandiera ucraina, pepe nero e paprica per rappresentare la tragedia della guerra.

Ekateryna che aveva già contatti in Italia, tramite Slow Food ha chiesto ospitalità per sé, i figli e la madre, in cambio di poter continuare a svolgere il suo lavoro. Ha risposto all'appello Eros Scarafoni, titolare dell'azienda Fontegranne, ed è iniziata così una collaborazione che quest'anno è stata riconosciuta con l'importante ed emozionante Premio della Resistenza Casaria assegnato a un produttore straniero, un migrante, che pratica in Italia l'arte casearia o l'allevamento.

La scelta è stata motivata dal fatto che entrambi "rappresentano un esempio di solidarietà, collaborazione, amore per la terra e per gli animali, e per il formaggio fatto bene. Soprattutto testimoniano che la fratellanza aiuta a superare il dramma della guerra e generare speranza per il futuro".

Questi formaggi al di là dell'aspetto produttivo e organolettico sono rappresentativi dei valori espressi dal Cheese, prodotti naturali, sani giusti e puliti, arriverci alla prossima edizione.





Roccaverano, Murazzano e Ossolano Dop

Una gara di sapori griffata "Alte Terre Dop"

di Paola Geninatti

Mettere a confronto i formaggi è impresa ardua. Ciascuno ha il suo carattere, il suo tipico aspetto, i suoi profumi e sensazioni gustative differenti. Ecco, la differenza è la caratteristica più interessante del prodotto caseario in genere.

Così capita con i formaggi di "Alte Terre Dop", l'associazione che valorizza difende e promuove Roccaverano, Murazzano e Ossolano Dop.

Il migliore? Non esiste, sono semplicemente diversi e meravigliosi tutti e tre. Perché giungono da terre affascinanti e saperi antichi. Terre dove la vita degli animali è migliore e fare il formaggio è tradizione familiare. E poi, nel piatto ed in bocca quando li si gusta giungono sempre esperienze piacevoli, piccole scoperte di profumi e sapori appaganti.

E' bello almeno una volta tralasciando i dati tecnici e le tecnologie produttive considerarli così: un insieme di sensazioni che si faranno ricordare.

Roccaverano Dop

Caprino, ha pasta bianchissima, struttura tenera, morbida, finemente granulosa, senza occhiature. Al naso si avvertono note equilibrate di yogurt, di erba verde, di nocciola e talvolta di animali. In bocca si percepisce una straordinaria piacevolezza, con buona solubilità e sapidità. Se stagionata sviluppa sentori animali e i profumi tendono all'aromatico del prato e delle piante selvatiche.

Murazzano Dop

Per disciplinare è ovino misto, i più illuminati caseificano il latte di Pecora di Langa in purezza. La pasta appare bianca, dolce ed elegante. Giovane offre sensazioni di latte con lievi note di crema nelle forme più fresche. Con la

stagionatura il formaggio aumenta l'intensità olfattiva e può presentare una crosta morbida e leggera, con sottilissimo sottocrosta dai sentori intensi che possono evocare il vello ovino. Sarà l'affinamento a far giungere più intense note animali e ricordi di burro maturo.

Ossolano Dop

Di latte vaccino a pasta semicotta giunge dalle magiche valli sopra il Lago Maggiore, non lontano dalla Svizzera. Ha pasta elastica dal colore giallo intenso con leggera occhiatura, talvolta ad occhio di pernice. Al naso esprime piacevoli odori di burro cotto, di fieno e di stalla. In bocca la pasta è quasi fondente ed presenta una buona persistenza aromatica legata alle varietà stagionali della flora. L'affinatura può far giungere sensazioni ammantorate e intensifica gli eleganti sentori animali con armonia ed equilibrio gustativo.

Consigli per l'uso in cucina

Non possono mancare, tra le svariate opportunità, tre consigli per l'uso in cucina. Il Roccaverano, fresco e solubile, addizionato con un filo d'olio extravergine di oliva, una grattatina di pepe nero ed un pizzico di prezzemolo, tritato fine, sarà una splendida apertura di pasto all'insegna della elegante semplicità.

Duttile in cucina, il Murazzano ha infinite possibilità di preparazione. Splendido nelle insalate con sedano e gherigli di noce, è protagonista di torte salate e paste ripiene. Può persino essere fritto in un impasto di patate, uova pan grattato per creare una sorta di amabile suppli alla piemontese.

L'Ossolano, di per sé importante sul carrello dei formaggi a fine pasto è gustoso complemento di primi succulenti, anche se la sua vocazione montana lo rende inimitabile con le polente conce.





di Marina Lanza

Entrando in val Formazza, la prima cosa che colpisce è la luce. Si esce da una galleria elicoidale che sembra non finire mai (come il tempo impiegato per completarla) e che evita agli automezzi di cimentarsi nei tornanti impegnativi e pericolosi che per tanti anni sono stati l'unico percorso in risalita dalla valle Antigorio. Arrivati a Formazza subito ci si rende conto di aver raggiunto un angolo di paradiso. La luce, appunto, che fa risplendere i "gioielli di famiglia" (pareti rocciose, verde intenso delle abetaie in estate e neve in inverno, cascate e prati curatissimi) valorizzati dall'aria tersa della montagna. Qui si allevano le vacche che con il loro latte danno vita al pregiato Bettelmatt. Vacche di razza Bruna Alpina e Pezzata Rossa di Oropa, Frisona.

Questo formaggio unico al mondo per qualità organolettiche è un prodotto tradizionale antichissimo, prodotto da 7 aziende aderenti all'omonimo Consorzio. Le bovine sono nutrite con foraggi naturali, senza uso di mais e insilati. L'alimentazione a pascolo (in estate) e fieno locale (nelle altre stagioni) permette invece di produrre un latte particolarmente ricco di nutrienti e proteine nobili, altamente aromatico e ricco in grassi polinsaturi, che si ritrovano poi nei prodotti finali lavorati.

Una delle erbe che dona al Bettelmatt il suo sapore unico cresce solamente in altura e solo nel periodo estivo: si tratta della c.d. mutellina (ligu-



Val Formazza, luogo del cuore Dal pascolo della "questua" un formaggio unico al mondo

strummutellina), della famiglia delle ombrellifere a cui appartiene anche l'artemisia glacialis, meglio conosciuta come genepy.

Lo storico formazzino Enrico Rizzi, nel suo libro "Storia della Val Formazza" (editore Grossi di Domodossola), ha dedicato un'ampia pagina proprio alla cultura e all'amore del valligiani verso questo formaggio. Si consideri che già il toponimo "Bettelmatt" testimonia la sua annosa fama di

pascolo particolarmente prezioso, poiché in titsch, ovvero il dialetto walser di origine germanica ancora in uso nella valle, significa "pascolo della questua".

Una delle più antiche forme di lasciti in natura a favore dei poveri infatti era quella di disporre in punto di morte dei legati in formaggio; il ricavato della vendita veniva destinato ai poveri. Non solo. Una piccola forma veniva messa da parte

quando nasceva un bambino, conservata con cura, tagliata solamente al momento del funerale dell'interessato e offerta come ricordo e commiato ai partecipanti alle esequie. Oggi il Bettelmatt ha raggiunto costi elevati al dettaglio, pienamente giustificati dalla cura e rispetto dei produttori, veri fachiri della montagna che nei mesi estivi vivono praticamente isolati in alpeggi oltre i duemila metri.

Gabriele Scilligo è il produttore più giovane. Molto preparato tecnicamente e motivato, ha deciso di rimanere nella valle per portare avanti il patrimonio culturale legato alla produzione del formaggio. Durante il periodo estivo le sue mucche "coabitano" in altura con altre di compaesani, mangiano soltanto erbe spontanee dagli spiccati sentori aromatici e balsamici e producono un latte dalle elevatissime proprietà organolettiche. Il latte munto due volte al giorno viene immediatamente lavorato senza subire refrigerazione e ulteriori manipolazioni e successivamente il prodotto finito viene censito, ogni forma numerata, datata e identificata con l'alpeggio in cui è stata prodotta, posta a maturare e stagionare in baite di pietra situate nei pressi del caseificio, in locali areati in modo ottimale per ventilazione e tempe-



ratura areazione, praticamente dei caveau.

A fine percorso le forme perfette e rispettose del severo disciplinare del Consorzio di tutela verranno marchiate col logo e poste in vendita. L'assaggio del prodotto finito stupisce per la ricchezza di sentori che ricordano la montagna e i suoi profumi. Lo hanno potuto verificare di persona i componenti di una nutrita delegazione

dell'Onaf pugliese che hanno attraversato l'Italia per assistere alla Sbrinz Route, una spettacolare manifestazione in costume con cui si rievocano i traffici commerciali dalla Svizzera all'Italia e viceversa.

Un serpentone di persone in costume, cavalli, cani e asini proveniente dal Cantone di Lucerna in quattro giorni percorre (rigorosamente a piedi)

il tragitto attraverso il passo del Gries fino a Domodossola per il mercato del sabato. Nel pittoresco borgo di Riale, che da solo vale una visita in valle, la carovana viene accolta dagli abitanti di Formazza in pompa magna, abbigliati con i tradizionali costumi walser e capitanati dal sindaco Bruna Papa, vera "macchina da guerra" nel campo della promozione turistica e culturale del territorio che amministra. Milanese di nascita, è arrivata a Formazza circa trent'anni fa, si è innamorata di un formazzino e non è più tornata in città. Ha saputo conciliare la pragmaticità tipicamente meneghina con il profondo amore per la gente e il territorio unico della valle, risultando uno dei sindaci più amati dalla propria comunità di tutto il Piemonte.

L'eccellenza del Bettelmatt ha fatto da volano ad altri prodotti della Val Formazza, permettendo così ai giovani di rimanere sul territorio, dimostrando come sia possibile far coincidere capacità imprenditoriale di alto livello con il pieno rispetto dell'ambiente circostante e degli animali, promuovendo visite alle stalle e ai caseifici in cui viene lavorato il latte prodotto dalle bovine. La valle Formazza è un luogo del cuore.

Bettelmatt, la scheda tecnica

di Guido Tallone

LATTE	Solo di alpeggio, vaccino, crudo, intero, caseificato ogni mungitura.
TIPOLOGIA	Pasta semicotta, pressata.
STAGIONATURA	Minimo 60 giorni
FORMA	Cilindrica a scalzo diritto e bordo diritto, con facce piane.
DIMENSIONI	Peso: da 4,0 a 6,0 kg
(in relazione alla stagionatura minima)	Scalzo: da 7,0 a 8,0 cm Diametro: da 25,0 a 32,0 cm

1 - Esame dell'aspetto esterno del formaggio

FORMA FACCE SCALZO	Cilindrica regolare, facce piane regolari e scalzo diritto o leggerissimamente convesso
SUPERFICIE	Crosta
Aspetto	Liscia, Lavata o Pulita, Elastica o Dura
Colore	Aranciato/Ocra tenue o Grigio poco marcato, uniforme

2 - Esame dell'aspetto interno del formaggio

PASTA COLORE	Giallo paglierino
SOTTOCROSTA	Presente sottilissimo
OCCHIATURA	Quasi sempre presente - Forma regolare (tonda o ad occhio di pernice) Dimensione media - Uniforme e poco diffusa
ERBORINATURA	Assente
PASTA STRUTTURA	Elastica, Tenera o Semidura

3 - Esame olfattivo del formaggio

ODORI	Intensità media a 2-3 mesi di stagionatura
Descrittori	
Lattico	Lattico fresco: panna, burro
Vegetale	Erba, foraggio

4 - Esame gustativo del formaggio

SAPORI	Dolce medio, Acido basso, Salato medio, Amaro no.
AROMI	Intensità media a 2 - 3 mesi di stagionatura
Descrittori	
Lattico	Lattico fresco: panna, burro, burro maturo
Vegetale	Erba, fieno, note ammandolate
STRUTTURA	Media solubilità - Bassa elasticità



Sotto il Pizzo dei Tre Signori, dove si incontrano le valli Brembana, Valsassina e Valgerola (tutte di antica tradizione casearia), un esempio di identificazione del formaggio con l'alpe di provenienza



il Camisolo certifica il territorio

di Nicola Bentoglio

È una torrida giornata di agosto e a Bergamo l'afa è insopportabile. Decido allora con un amico di fuggire in montagna per cercare un po' di refrigerio.

Partiamo di buon mattino, destinazione Alta Val Brembana. Alle 7,30 siamo al parcheggio degli impianti di risalita di Valtorta. La temperatura è di 18°C; un sollievo che durerà poco.

Prendiamo il sentiero diretto al rifugio Grassi, che si inerpica nel bosco. L'umidità ci fa subito dimenticare la frescura mattutina e, dopo pochi metri, stiamo già boccheggiando. Si racconta che, un tempo, le donne del paese percorressero sentieri come questi per portare in gerle e fagotti la "pasta di agro" (cagliata lasciata acidificare) in Valsassina, dove si lavorava il formaggio antesignano dell'Agri di Valtorta (oggi Presidio Slow Food prodotto a fondovalle dalla latteria sociale).

Al termine della salita usciamo dal bosco e arriviamo al Passo del Gandasso. Il paesaggio si apre sul lecchese e possiamo ammirare i profili del Resegone e delle Grigne. Il cielo è sereno e sgombro da nubi, mentre il fondovalle è avvolto da una cappa di umidità.

Iniziamo una nuova interminabile salita su un sentiero sassoso. Il bosco ha lasciato spazio a un ambiente totalmente brullo. Con fatica arriviamo al Passo del Toro e, in seguito, alla Bochetta di Foppabona dove davanti a noi iniziamo a scorgere, con i suoi 2554 metri, la mole del Pizzo dei Tre Signori. Un tempo confine tra la Repubblica di Venezia, lo Stato di Milano e i Grigioni è ora punto di incontro delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio e delle rispettive Valli Brembana, Valsassina e Valgerola, tutte di antica tradizione casearia. Per questo motivo è diventata la montagna simbolo delle "Cheese Valleys" nell'ambito del riconoscimento di Bergamo Città Creativa Unesco per la gastronomia.

Il sentiero si fa più pianeggiante e iniziamo a intravedere all'orizzonte il rifu-

gio Grassi e, appena sotto, la nostra destinazione: l'Alpe Camisolo. Dopo quasi due ore dalla partenza arriviamo alla malga. Il Pizzo dei Tre Signori è lì davanti a noi in tutta la sua imponenza. Entriamo nella baita. Daniel ci saluta con un sorriso, mentre, con uno spino, sta completando la rottura della cagliata; in seguito, procede a spostare la grande caldaia in rame verso il camino per iniziare la cottura. Vista l'assenza di legname in quest'area priva di boschi, il fuoco è alimentato principalmente con ramoscelli secchi raccolti qua e là: quanto basta per fare una "bella fiamma" per il tempo necessario. Cristina è nel cucinone intenta ad azionare a mano una zangola a centrifuga per la produzione del burro, ricavato dal siero delle lavorazioni precedenti.

Daniel e Cristina sono in questa baita, stazione più alta di tutto l'alpeggio a circa 2000 metri di quota, ormai da diversi giorni. La stagione è iniziata a giugno 700-800 metri più a valle. Daniel e Cristina sono partiti dalla località Lavezzo e sono passati dalla stazione intermedia del Caserone; con loro circa una trentina di vacche Bruna Alpina Originale in lattazione che ora pascolano in prossimità del Rifugio Grassi. La mungitura è manuale, il latte



Cristina e Daniele si sono aggiudicati l'Alpe Camisolo, mitico alpeggio che dà il nome al formaggio e all'intero territorio



trasportato a dorso di mulo e a spalla. Producono due volte al giorno un formaggio grasso d'alpe a latte crudo senza l'aggiunta di fermenti; la pasta è semicotta, pressata e salata a mano.

Daniel si è fatto le ossa all'Alpe Cavizzola con Alfio Sassella, produttore dello Storico Ribelle, e in Svizzera. Ha poi deciso di mettersi in proprio, iniziando ad acquistare alcuni animali e utilizzando una stalla a San Vito di Nembro in Val Seriana. Dopo le prime stagioni in alpeggio alle Baite di Mezzeno di Roncobello è riuscito ad aggiudicarsi l'Alpe Camisolo.

È un alpeggio storico e quasi mitico il Camisolo, o meglio "ol Camisöl". Si trova in una zona con un'antica tradizione di pastorizia e di estrazione mineraria, attività un tempo tra la loro complementari.

Nel bacino minerario del Camisolo si sfruttavano i giacimenti di galena argentifera (solfuro di piombo) già a partire dal XII secolo. Per decenni l'Alpe Camisolo è stata caricata da Abramo Milesi, punto di riferimento nel mondo dei formaggi orobici. È stato tra i fondatori e a lungo presidente del Consorzio del Formai de Mut dell'Alta Val Brembana Dop, nonché casaro storico della Latteria Sociale di Valtorta. È scomparso a 94 anni alla fine del 2022. Il suo formaggio prodotto in quest'alpe era riconosciuto come unico ed era particolarmente ricercato.

Daniel e Cristina hanno accolto con entusiasmo la sfida di portare avanti questa tradizione casearia e lo fanno con dedizione e successo, visto che le forme sono quasi tutte prenotate. Il loro formaggio d'alpe, ad oggi, non rientra in alcun disciplinare specifico e non reca quindi alcuna denominazione. È semplicemente il Camisolo. Esempio di identificazione del formaggio con l'alpe di provenienza.

Dopo avere rimestato la cagliata durante la cottura, è venuto il momento di farla riposare per qualche istante. Nella baita il lavoro continua: Cristina è impegnata a realizzare i panetti di burro con uno stampo in legno; Daniel, invece, ha le mani libere per qualche minuto, perché, dopo aver rimestato

la cagliata, è venuto il momento di farla riposare. Mi guarda sornione chiedendomi di voltarmi, mentre si reca nel cucinotto a prepararmi "una sorpresa". Torna dopo qualche istante con un tagliere su cui ha posto alcune porzioni di due formaggi, entrambi prodotti a giugno in alpeggi diversi. Mi invita a provarli e a dire qual è il migliore. Intuisco dove vuole andare a parare e, in un primo momento, tento di sottrarmi alla prova.

Alla fine sto al gioco e li assaggio: sono entrambi buonissimi. Ma uno di questi ha un'incredibile complessità di gusto e di aroma, tant'è che chiedo conferma sia proprio di giugno: infatti, l'intensità dei vari sentori è così elevata da far pensare a un formaggio con più mesi di stagionatura.

Non ho dubbi e lo indico. Daniel ride: è il suo.

Iniziamo così ad interrogarci sulle ragioni del "mito" del Camisolo.

Daniel ha la sua ricetta e i suoi segreti, che custodisce con gelosia (più di una volta mi invita scherzosamente a non prendere troppi appunti). Ma è anche convinto che quest'alpe abbia davvero qualcosa di particolare e unico, che è in grado di esaltare la bravura del casaro.

Potrebbe essere la composizione del formaggio? Forse no, perché le essenze presenti sono quelle tipiche di un'area prealpina-alpina come questa. Sarà allora la geologia del terreno, visto che rocce bruno-rossastre da basamento cristallino affiorano ovunque nella zona, anche in prossimità delle pozze d'acqua? È un'ipotesi, bisognerebbe approfondire.

Non riusciamo a darci una risposta e la curiosità rimane.

Daniel ci guida al Caserone, dove riposano i formaggi, e ci mostra la salatura a secco e la raschiatura di alcune forme, che effettua manualmente con molta cura. Per la salatura, in particolare, ha elaborato nel tempo una propria tecnica, che ho promesso di non raccontare.

Ci svela però uno dei segreti, forse il più importante, che rende unico il suo Camisolo. Il suo formaggio ha quattro ingredienti: latte, caglio, sale e amore.



La Pastora delle Alpi Apuane



Fra l'agriturismo e gli alti pascoli sovrastanti la Versilia, continua la sfida di Carolina col suo gregge di pecore massesi. Diventata casara dopo la laurea, produce formaggi a latte crudo e sta mettendo a punto un suo personale siero-innesto



di Marco Franchini

Viste dal litorale toscano, le Alpi Apuane appaiono coperte da nubi scure. Poi però, nell'arco della giornata, sbucano dalla cappa della calura estiva offrendo splendidi stacchi di roccia acuminata, nuda e grigia, coronata dal verde scuro delle faggete. Più in alto il verde assume il tono più chiaro e luminoso delle praterie, che si alzano contro un cielo azzurro interrotto qua e là da cumuli bianco latte. Alla fine, una buona giornata per chi, ardimentoso, non si è fermato alle apparenze del momento ed è salito in montagna per raggiungere la pastora sui pascoli estivi con il suo gregge.

La pastora è Carolina Leonardi, titolare dell'agriturismo Le Coppelle e del marchio "Belato Nero". Gestisce un gregge di 120 pecore massesi, più alcune vacche Bruno Alpine arrivate da poco in azienda. Si muove tra l'alpeggio alle pendici del monte Corchia (1677 metri sul mare) nel periodo estivo e la pianura della Versilia sottostante d'inverno.

Le Alpi Apuane separano la Garfagnana dalla Versilia, a cavallo delle province di Lucca e Massa

Carrara. La cima più elevata, il monte Pisanino, sfiora i 2000 metri. Pur non presentando cime elevate in valore assoluto, queste montagne hanno delle caratteristiche tali da incutere rispetto: considerevoli dislivelli da superare anche in brevi tratti, creste ripide e rocciose, sentieri talvolta esposti, insomma un luogo che per essere affrontato richiede rispetto, prudenza ed esperienza. Montagne quindi "piccole", ma vere. La loro collocazione di "muro" alto fin quasi 2000 metri immediatamente a ridosso nel mare Tirreno ne fa un unicum ambientale e paesaggistico.

In questo contesto Carolina in località Pian di Lago vive la sua avventura di giovane pastora in alpeggio. L'abbiamo raggiunta percorrendo i suoi sentieri quotidiani, segnati dalle appena percettibili tracce di passaggio del gregge, alla quota di circa 1200 metri, sul versante Sud Ovest del monte Corchia, guidati dall'inconfondibile scampanio, con un po' di "fiatone" da scarso allenamento, ma senza un minimo di cedimento. Ci stava venendo incontro e con lei ci siamo riuniti al gregge al pascolo, custodito da Mirtillo, il cane pastore apuano aiutante di campo.

La storia di Carolina è singolare. Senza nessuna tradizione familiare di allevamento e men che

meno casearia, ancora studentessa della Facoltà di Agraria a Pisa, dove successivamente si è poi laureata, acquista il primo piccolo gruppo di pecore di razza massese con cui inizia la sua avventura di allevatore trasformatore.

Spostandosi a piedi sui vecchi tratturi tra pianura e montagna, ha ricostituito, un po' per caso un po per volontà, la sua transumanza. Tradizione questa che, da quando l'uomo è diventato allevatore fino ai primi anni '50 del secolo scorso, portava due volte l'anno fino a centinaia di migliaia di capi soprattutto ovini, ma anche caprini, bovini, equini e suini dalle montagne tosco-emiliane alle pianure costiere fino alle "Maremme", distanti talvolta anche oltre 200 km.

Questa breve transumanza personale, cominciata in sordina, oggi è diventata una festa itinerante che si attiva nei luoghi attraversati da Carolina col suo gregge, ed in molti si uniscono a lei durante il percorso. Annunciata dallo scampanio delle campane delle chiese paesane, viene accolta in atmosfere di festa ed allegria tra danze e benedizione.

Arrivando sulle terre alte praticate da Carolina, abbiamo cominciato a renderci conto della varietà di specie botaniche, piante aromatiche, fiori,



erbe ed arbusti che costituiscono il pascolo. E poi toccato con mano, visto con gli occhi e sentito con il naso, il perché tale ecosistema può portare a risultati di eccellenza. Nello stesso tempo abbiamo potuto conoscere ed apprezzare la razza massese osservando direttamente in campo gli adattamenti che ha messo in atto per sfruttare al meglio il suo territorio. Questa razza si muove bene su pendii rocciosi e scoscesi su cui altre razze potrebbero farsi male se non addirittura precipitare. Bruca le foglie degli alberi. Comportamenti più simili a quelli delle capre che non delle pecore, che le permettono di sfruttare al meglio le risorse trofiche di un terreno difficile. Parlando con Carolina, durante le ore trascorse con lei al pascolo, abbiamo appreso gli aspetti belli della sua vita, ma anche capito la fatica, le difficoltà e la determinazione, la preparazione che servono per portare avanti questa attività o, potremmo dire, questa sfida, ma soprattutto la sua grande passione che la fa determinata e sicura nella sua scelta. Dopo aver trascorso la mattina a 1200 metri sui prati del Monte Croce, siamo scesi Pian di Lago, all'agriturismo Le Coppelle. all'ombra di castagni secolari, ci siamo riposati aspettando la nostra degustazione. Iniziata con una eccellente ricotta con quattro formaggi a seguire più due che potremmo definire nuove

sperimentazioni.

Carolina lavora esclusivamente latte crudo, al momento ovino, ma presto partirà la produzione anche con il latte vaccino delle sue nuove Bruno Alpine. Tutti i formaggi sono prodotti con tecnologia simile, differenti per il periodo di stagionatura e l'eventuale affinamento. Siamo passati dal pecorino semi stagionato morbido a

successive stagionature ed affinamenti particolari in erbe aromatiche e fiori. Un vero piccolo spettacolo perché Carolina ha anche una grazia particolare nel presentare i suoi prodotti insieme a fiori ed erbe rigorosamente spontanee raccolte un momento prima scendendo dal pascolo per preparare i formaggi alla degustazione.

Esempio ne è il cucchiaino di ricotta servito con fiore di viola tricolore, foglioline di origano selvatico fresco, gheriglio di noce e goccia di miele millefiori. Producendosi in azzeccati accostamenti di colore con interessanti ed innovativi

accostamenti sensoriali. E' una pastora molto giovane che ha studiato e studia in continuazione come produrre nuovi formaggi e migliorare quelli in produzione.

Ad esempio, sta mettendo a punto un suo siero-innesto. Anche qui dobbiamo doverosamente prendere atto della forza della sua passione perché la sua più grossa difficoltà è data dalla mancanza locale di laboratori specializzati che possano supportarla nella ricerca.

Operazioni che altrove possono sembrare solo complesse perché tale è la procedura da seguire, qui possono diventare molto difficili se non eroiche per le distanze dai laboratori, con costi elevati e tempi troppo lunghi di percorso che potrebbero anche influire sui risultati del lavoro. Lei non molla, dicendo che forse ha trovato una soluzione accettabile. Ce lo auguriamo per lei, ma anche per noi che non molleremo. Torneremo a trovarla nel tempo perché sappiamo che da qui potrebbero sorgere nuove sorprendenti realtà.



La scommessa delle Langhette

Allevatrici e casare Sara ed Elisa sono partite come start-up e oggi la loro azienda agricola multifunzionale, nel cuore di Saliceto tra Piemonte e Liguria, è un modello virtuoso. Nel catalogo una quindicina di prodotti dalla Ricotta fino al Bruz

di Corrado Olocco

Prima di partire da Saliceto per raggiungere il castello di Grinzane Cavour e ricevere il primo premio nella categoria "elaborati" al festival dei formaggi piemontesi, Sara Armellino ed Elisa Core, dell'azienda agricola multifunzionale Le Langhette, hanno munto capre e pecore. Perché se hai scelto di allevare e produrre formaggi, non esistono domeniche e festivi e gli orari e i turni di lavoro li stabiliscono gli animali, con i loro ritmi di vita. La storia delle Langhette (è il nome dell'azienda, ma, volendo, anche un riferimento geografico sulle origini delle due casare) parte da Pina, un'amica comune che, alcuni anni fa le ha fatte incontrare. Un tempo in Langa c'erano i bacialè che combinavano i matrimoni facendo conoscere i futuri sposi. Pina, che conosceva desideri e aspettative di Sara ed Elisa, ha fatto in pratica da bacialè. Nel 2016, è iniziata l'avventura e un anno dopo è nato il caseificio. Le due allevatrici-casare non sono figlie d'arte e arrivano da esperienze professionali diverse. Sara, 36 anni, di Saliceto, ha studiato scienze forestali e prima di mettersi in proprio ha imparato il mestiere in alcuni caseifici della zona, mentre Elisa (46 anni, salicetese da parte di madre) è figlia di un commercialista di Carcare, nel Savonese. Per l'allevamento le due hanno utilizzato la cascina del nonno di Sara in località Lignera. "Non abbiamo mai avuto animali. Siamo partite con un'idea", raccontano. Per aiutarle a partire e a concretizzare il sogno un aiuto importante (30mila euro) è arrivato dall'iniziativa Restartalp, rivolta alla start-up delle zone montane promossa dalle fondazioni Edoardo Garrone e Cariplo che la ha viste classificarsi al primo posto. La giuria, evidentemente, è stata lungimirante.

Oggi, Sara ed Elisa hanno una settantina tra capre e pecore. Le pecore sono di razza delle Langhe e Lacaune; le capre sono Saanem, Camosciate e meticce. Caseificio e negozio sono nel centro storico di Saliceto, quasi di fronte al maestoso castello che fu dei marchesi Del Carretto. E quando il maniero è aperto alle visite, spesso vengono proposte degustazioni guidate per i turisti. Oltre alla vendita diretta in negozio, i prodotti delle Langhette sono presenti sui mercati del vicino entroterra savonese (Cengio, Carcare, Millesimo e Cairo Montenotte) e di alcune piccole botteghe della Valle Bormida. Conciliare allevamento, caseificio, mercati e famiglia (Sara ed Elisa hanno quattro figli, due a testa, tra 5 e 14 anni) non è semplice, ma la passione e i risultati rendono i sacrifici più sopportabili. "Il lavoro è impegnativo. Non ci si ferma davanti a sabati, domeniche, festività o maltempo. Stiamo però ottenendo belle soddisfazioni, come il riconoscimento dell'Onaf, che ci stimolano ad andare avanti". La prova è arrivata dalla Fiera della Dula di inizio giugno, a Paroldo. Sara con il marito ha gestito la bancarella, mentre Elisa è rimasta a Saliceto a occuparsi della mungitura. Per

Sara ed Elisa al lavoro nella loro azienda di Saliceto Langhe. Qui sopra al concorso dei formaggi piemontesi in cui hanno vinto il primo premio nella categoria elaborati



chi svolge questa attività è normale, ma è sempre utile ricordarlo e saperlo, quando si compra un formaggio da un piccolo produttore e magari costa un po' di più rispetto al supermercato. Tra formaggi e latticini, il "catalogo" delle Langhette comprende una quindicina di prodotti, dallo yogurt alle robiole, dalla ricotta fino al bruz, scritto rigorosamente con la "zeta" finale, come richiede la pronuncia dialettale locale. Si tratta prevalentemente di formaggi freschi, tra i quali spiccano quello premiato a Grinzane (tomino di pecora con fiori di lavanda) e la giuncata, che ha ottenuto la Deco (denominazione comunale) da parte dell'Amministrazione di Saliceto. Le stuoie che Le Langhette utilizzano per la giuncata le realizza artigianalmente Luciano, un anziano del paese che si procura le canne lungo il corso del torrente Belbo, mentre la lavanda per il tomino vittorioso al festival dei formaggi piemontesi proviene da un campo di loro proprietà in località Niggia. La produzione include anche formaggi stagionati, i quali, prima di essere messi in commercio, vengono tenuti per un certo periodo (da uno a tre-quattro mesi) in una grotta lunga una settantina di metri scavata nel tufo, che si trova vicina all'ovile. Magari, nei secoli scorsi, è stata un rifugio sicuro dalle scorribande dei Saraceni o, in tempi più recenti, un nascondiglio per i partigiani. Oggi, per ragioni diverse, è ugualmente importante. Per attrezzarla Sara ed Elisa hanno avviato una campagna di crowdfunding, grazie alla quale hanno raccolto 11.540 euro, più della somma necessaria per la sistemazione. I formaggi sono prodotti

solo con latte crudo, caglio, sale e sieroinnesto naturale autoprodotti, senza l'aggiunta di conservanti artificiali. L'azienda agricola Le Langhette è accompagnata, non a caso, dalla dicitura "multifunzionale". I formaggi, pur essendo al centro dell'attività, non sono l'unica produzione. Con la lavanda, oltre a insaporire i tomini, Sara ed Elisa ottengono saponi, olio essenziale e acqua di lavanda, mentre dal loro nocciolato arrivano nocciole tostate, granella e crema spalmabile. In questo caso le lavorazioni vengono realizzate all'esterno, ma Le Langhette ci mettono nome, marchio e autenticità degli ingredienti. Il benessere dell'animale e il rispetto dell'ambiente sono al centro dell'attenzione delle due giovani imprenditrici. E in un'epoca nella quale si parla molto di economia circolare, l'azienda di Saliceto è anche attenta alla sostenibilità. Con le carni di pecore e capre a fine carriera vengono prodotti salumi e ragù. Anche in questo caso si tratta di prodotti non solo a chilometro zero, ma anche garantiti e sicuri dal punto di vista sanitario, dal momento che le carni non contengono antibiotici.



L'AMBRA DI TALAMELLO

vive la sua resurrezione

di Flavio Di Gregorio

“E' per 23 ottobre mattina la riesumazione, passati i 90 giorni dalla loro sepoltura li tiriamo fuori dalla Fossa, ancora avvolti nel Lino proprio come li abbiamo fasciati a luglio, dai veni a vedere la loro Resurrezione!”

Non è un passo del Vangelo, ma quel bisbiglio con cui si invitano segretamente gli amici alla festa di quella tradizione unica e ancora viva negli animi della gente che vive in Montefeltro alle falde dell'Appennino tra le province di Rimini e Pesaro.

Un borgo romagnolo di un migliaio di anime e di una trentina di fosse, di nome Talamello, ne è la Capitale, che arroccata in un cocuzzolo domina l'intera Val Marecchia. Tra la fine di ottobre e quella di novembre da cavità a forma di fiasco, scavate nell'arenaria nel lontano Medioevo, viene annualmente riportata alla luce l'Ambra di Talamello: il Formaggio di Fossa.

E' stato Tonino Guerra poeta, pittore, scrittore e sceneggiatore di Sant'Arcangelo di Romagna, amico fraterno di Federico Fellini, ad ideare il nome di Ambra per questo formaggio. Viaggiando in Russia con la seconda moglie Eleonora Jablokina aveva notato una forte similitudine tra l'estrazione ed il colore della resina fossile con la riesumazione della gemma casearia di quell'Appennino in cui abitava.

Già nel 1350 i Malatesta signori della Romagna istituirono la Compagnia dell'Abbondanza a Sogliano del Rubicone che stipava nelle fosse scavate dentro la cinta muraria e nella case coloniche generi alimentari di varia natura al fine di avere scorte alimentari in caso di assedi, epidemie o carestie.

La prima descrizione dell'esistenza di fosse all'interno di abitazioni la troviamo in un atto di vendita del 1487, adibite principalmente come granaio. E' possibile che la scoperta della stagionatura anaerobica del formaggio in fossa sia stata casuale, prima nascosto ai saccheggi estivi e poi scordato fino al tardo autunno, ed una volta dissotterrato molto apprezzato.

In tempi più recenti questa necessità di conservazione si è trasformata in arte di stagionatura. Da qui nasce la tradizione che

vuole come periodo di maturazione in fossa dalla fine luglio-agosto per 3 mesi sino al 25 novembre giorno di Santa Caterina.

Questo formaggio è stato per molto tempo solo una realtà locale romagnola, poi all'inizio del terzo millennio viene servito a Roma in alcuni ristoranti frequentati da politici e scoppia il boom e nel 2009 diventa una Dop.

Il momento in cui si apre la fossa per recuperare i formaggi è una festa privata della Tradizione, in quanto riservata alla famiglia proprietaria, al produttore o affinatore che l'ha scelta per stagionare i propri formaggi e a pochi privilegiati invitati.

La cronaca di questa “resurrezione”, a cui ho avuto l'onore di partecipare, si è svolta nella “Locanda dell'Ambra di Talamello” di Maurizio dove, all'interno di ambienti ristorativi circondati da mura e volte cinquecentesche, le fosse sono celate dalla pavimentazione e dalla disposizione dei tavoli.

Maurizio è l'artefice della preparazione della fossa a luglio, utilizza fieno tagliato da poco, fresco di battitura. Le pareti vengono rivestite da steccati di canne che sorreggono strati di fieno superiori in spessore a 10 cm foderati da un tessuto di tela che non permette ai formaggi il contatto alla roccia. Poi avviene l'accatastamento dei sacchetti di formaggio, seguito da un periodo di adattamento non superiore ai 10 giorni ed infine la fossa viene richiusa e sigillata.

Maurizio rispetta la Tradizione, esegue un solo infossamento all'anno da fine luglio a fine ottobre, nonostante la forte richiesta del mercato.

Le ragioni di questa scelta sono da ricercarsi nella volontà di affinare i soli formaggi primaverili prodotti con latte di armenti bradi, più ricchi di molecole aromatiche provenienti da freschi pascoli infiorati, a differenza di quelli autunnali che posseggono minori note olfattive e gustative in quanto gli animali sono stallati e governati con fieno e mangimi.

Fondamentale è rispettare il riposo della fossa, di circa 8 mesi, che permette di ricreare all'interno le giuste condizioni ambientali per rigenerare quella specifica flora batterica indi-



Si scopron le Fosse,
si levano le Forme:
sul cocuzzolo della
Val Marecchia ogni
autunno si rinnova
una tradizione
che sublima l'arte
della stagionatura
nei pozzi

Solo un fugace dubbio può dettare l'insonnia, facendo aguzzare l'udito a notte inoltrata, atto a percepire il minimo passo felpato di qualcuno che spinto dall'irresistibile olfatto dell'Ambra ne addenti in anteprima una forma.

Il mattino seguente, giorno di chiusura del ristorante, già di buonora Maurizio è lì a presidiare il caveau, forse non ha nemmeno dormito per la tensione; gli fa visita per prima la veterinaria dell'Asl per le formalità di legge, poi arriva Eros ed inizia la riesumazione.

Maurizio imbacuccato in tuta igienica scende nella fossa e comincia a tirar su sacchetti di tela da otto formaggi da un chilo, impilati l'uno sull'altro. La tela da bianca immacolata ormai è diventata unta giallastra, variegata da muffe nerastre per effetto delle fermentazioni.

I grassi di spurgo profumano le mani, mentre si accatastano i sacchetti su pancali, successivamente le Ambre verranno liberate e conservate in celle frigorifere a temperatura e umidità controllata.

Una volta svuotata la fossa rimane il piano di legno intriso che separa i formaggi dal serbatoio dei grassi colati, che verranno smaltiti come rifiuti speciali. In superficie si gustano le scaglie delle forme prescelte assaggiando le varie tipologie di infossati.

Si commenta, si confrontano i giudizi, si discute sugli olfatti e gusti, accompagnati da un bel bicchiere di vino locale, che non guasta mai, anzi. Poi Daniela ci riunisce a tavola dove si fa festa per i risultati ottenuti in fossa. La gioia esplose con vassoi di ravioli verdi ai funghi porcini e pomodorini, tipici della locanda, e all'immenso tradizionale Ravaggiolo di pecora portato da Eros per l'occasione.

Si parla anche della scelta dei formaggi della Fossa che verrà tra dodici mesi. Eros ha infossato sia formaggi a latte crudo, che pastorizzato o termizzato vaccino e ovino, precedentemente stagionati tra i 60 giorni e gli 8 mesi, e anche una Dop, un Salva Cremasco.

In fossa si può stagionare qualsiasi tipo di formaggi anche erborinati e a crosta fiorita, ma occorre un'esperienza di anni di studio e di sperimentazioni, con simulazioni ambientali in laboratorio, per non rovinare i prodotti, chissà' che sorpresa ci riserverà Eros il prossimo luglio.

Concludendo la cronaca di questa giornata della Tradizione, è proprio il caso parafrasare il Sommo Foscolo de “I Sepolcri” cantando ad alta voce attorno alla fossa circondati da un risorgimentale odore di cacio: “Si scopron le fosse... si levano le forme... le tome nostre son tutte risorte!”

gena, essenziale per ottenere un prodotto di eccellenza.

Durante il non utilizzo l'ambiente rimane chiuso, poi viene riaperto, areato per giorni, sanificato bruciando i preesistenti residui di paglia e poi preparato.

La cerimonia dell'apertura inizia alla mezzanotte quando Maurizio, la moglie Daniela e la figlia Sofia riescono a mandar via dalla locanda l'ultimo cliente. Dopo aver svuotato dai tavoli la saletta, situata sulla sinistra appena si entra nel locale, compare una copertura in vetro a filo pavimento dalla quale traspare una botola rotonda, sigillata con gesso su di cui è poggiato un foglio di carta paglia con scritto il nome dell'azienda che ha fornito i formaggi sepolti, in questo caso “il Cacio Com'era” dell'amico Eros.

Avvolti in un silenzio di Veglia, interrotto solo da ritmati colpi di martello e rimbalzi di scalpello, Maurizio sgretola il gesso svelando il coperchio in legno della fossa. Si trattiene tutti il fiato all'apertura della botola, non per il rito della candela che calata si spegne per mancanza di ossigeno, ma per gli odori che iniziano a risalire.

“Sono buoni? Sono cattivi?” domanda più volte ai presenti un madido Maurizio con tono di voce misto tra fatica e timore. Si respira tutti ad occhi chiusi, annusando, poi il silenzio viene interrotto da bisbigli ed assenti che poi si traducono in un dirompente e commosso applauso.

Un senso di sollievo e un oblio di odori che risalgono dalla fossa pervadono l'ambiente, all'inizio predomina quello di grasso buono.

Poi l'aromaticità dei resuscitati è avvolgente, note lattiche si mescolano con quelle del fieno della fossa, il sentore di stalla si impregna di olezzi fungini e tartufati con sfumature ai frutti di bosco oltre ad infinite note terziarie che divampano come nebbie: sembra di essere in Paradiso.

Viene poi rimosso il coperchio, si va a letto sereni e contenti aspettando la mattina.

Trentaquattro quintali di formaggi aspettano di essere riportati alla luce.

di Gino Trichesi

Giovani Battista Barpo nacque a Belluno il 19 novembre 1584. Di famiglia benestante con proprietà terriere e una concessione per lo sfruttamento di una miniera di rame nell'Agordino, avviato alla carriera ecclesiastica continuò i suoi studi a Roma nel collegio dei Gesuiti. Il 10 marzo 1608 venne nominato canonico del Capitolo della cattedrale di Belluno diventando nel 1611 Decano. Carica che mantenne per diciotto anni, conservando il titolo di canonico fino alla sua morte il 22 aprile 1649.

Appassionato di agricoltura per tradizione familiare, nella sua attività di ricercatore storico ha acquisito tutta una serie di informazioni e regole empiriche e pratiche dell'epoca. Una mole di notizie compendiate nell'opera "Le delitie e i frutti dell'agricoltura e della villa". Si tratta di tre libri pubblicati a Venezia nel 1634 in cui «si scopre la grandezza della raccolta, e il profitto abbondante che dal farla ottimamente coltivare se ne raccoglie; et s'apprende le regole, i costumi, i modi, e le usanze che si osservano nell'arare, piantar le viti, e gli alberi, governar bene i bestiami, e fare ciò che s'appartiene all'agricoltura». A far stampare gli scritti fu il nipote Tommaso Barpo.

A rendere interessante tale opera che raccoglie i consigli e le spiegazioni sugli usi e costumi dell'agricoltura dell'epoca è stato Gian Luigi Secco, storico e cultore delle tradizioni locali che ha rivisto la punteggiatura e le parole non più in uso e diventate incomprensibili. L'autore esamina l'evoluzione dell'economia bellunese nel tempo e descrive gli usi e costumi dell'epoca. Considera anche che l'economia locale è soprattutto basata sullo scambio dei beni con Venezia che avveniva in modo quasi esclusivo attraverso il fiume Piave. Altre vie di comunicazioni erano precluse, esistendo soltanto mulattiere. Le zattere che partivano dal Cadore portavano a Venezia legname, minerali, spade, chiodi.

Il problema era portare le merci in provincia, dovendo affidarsi a pesanti carri trainati dai buoi o con i muli. Il Bellunese, dato il suo terreno prevalentemente montano, non riusciva produrre alimenti per tutto l'anno, fatte arrivare dalla pianura con i mezzi precari appena descritti. I terreni più fertili e adatti alle colture erano nella valle del Piave tra Belluno e Feltre, proprietà di pochi, tra i quali la ricca famiglia Barpo.

Il canonico, oltre lo studio dei testi che riguardavano l'agricoltura, sperimentò e registrò con dovizia le usanze e le pratiche arcaiche della conduzione aziendale. Il libro spazia su vari argomenti: Abiti e



tessuti, Animali e le loro malattie, Concimazioni, Costruzioni e arredi, Enogastronomia, Attrezzi e armi, Piante, Malattie degli uomini. Parlando di enogastronomia, scrisse anche un interessante capitolo sui formaggi. Ecco alcuni passi salienti. «Cacio, latte, giuncata, fiorita, ricotta, capi di latte, burro: oh che dolce e soave provvista! Non parlo per quelli che non mangiano il formaggio, cosa che ritengo molte volte essere solo una ostinazione; altri disprezzano quello vecchio; alcuni ne mangiano d'un solo paese e d'una sola villa; qualche altro, se grattugiato, ne trangugia a Rubbio (indica unità di misura in uso). C'è chi lo vuole stantio, vecchio, marcio ed anche con i vermi, che taluni si mangiano, come anici confettati (semi di anice per dire formaggio tarlato). Alcuni lo detestano veramente e lo odiano tanto che fa loro nausea, il solo vederlo, il coltello che lo ha toccato o il bicchiere con il quale altri, che ne hanno mangiato, abbiano poi bevuto: veramente si vedono gusti stravaganti».

Prosegue l'arguto canonico: «Lasciamo che ognuno si appaghi col sapore preferito, attribuendo tutto ciò ai casi della natura che però benigna, dove manca in una parte supplisce nell'altra; per esempio, uno nato cieco potrà essere di elegantissimo ingegno, un nemico mortale del cacio potrà essere assai amante del vino... Per conto nostro, il latte umano è il più pregiato. Per questo il Tasso, in



quella sua comparazione tra la Francia e l'Italia, non loda molto i francesi per allattare essi i loro figlioli con il latte di vacca che non può infondergli se non qualità molto servile o bovina, tanto che di loro si dice che o superbissimamente comandano o abiettiamente servono. I Tartari fanno molta stima del latte, come una vivanda squisita e di grande nutrimento; per cosa sontuosa si mangiano



"Oh che dolce e soave provvista!"

Il canonico Barpo racconta latte e formaggi nel '600 a Belluno

addirittura quello di cavalla fatto acido, del quale li lasceremo nutrirsi senza invidia». Barpo descrive poi la bontà del latte vaccino, caprino e pecorino. Questi i concetti. Il caprino giova grandemente agli stomaci sani perché assume le stesse qualità della sostanza che si trova nello stomaco. Per fare una buona colazione aggiungi del miele e altre ricette ancora attuali. E spiega come fare il burro, sottolineando che la panna viene mal digerita dalle persone anziane ed è dunque meglio darla ai giovani, ma nei mesi freddi. Il burro diventa facilmente rancido specialmente nei mesi caldi e allora si mette

in una pentola a fuoco lento trasformandolo in burro chiarificato che si conserva più a lungo. Segue la descrizione dei formaggi noti nell'epoca: «Il Mattioli raccomanda quello suo di Toscana detto Marzolino, che viene cagliato con fiori di cardo... e anche quello che fanno nel Senese nel mese di settembre. Molto lodato è anche un certo formaggio di capra fatto nell'Illiac (Balcani) detto Brutto, che è buono, con sapori di salvia, rosmarino, puleggio e altri odori derivati dalle erbe di cui si cibano le capre. Quello di bufala, detto Provatura, cotto fresco con burro; altrettanto si dica del Cacio Cavallo che si usa a Roma e delle cui tante varietà ognuno si può ben soddisfare giacché, senza scrupolo delle ostriche e del melone, anche col formaggio si può fare qualche eccesso, salvo la debita riverenza ai Signori Medici con i quali, per farli tacere, sarà bene farne parte».

Infine i consigli su come conservare il formaggio: «Riponilo nel fondo di una cassa, in un luogo umido, mettendo una forma sopra l'altra, controllalo spesso e se vedi segni di deterioramento... copri il cacio con cenere ben calda o lavalo con

Avviato alla carriera ecclesiastica dalla famiglia di proprietari terrieri, scrisse il trattato "Le delitie e i frutti dell'agricoltura e della villa", con un capitolo dedicato ai prodotti caseari in contrasto alla medicina dell'epoca: «E' grande cosa che io ne mangi ogni giorno, eccettuati i giorni di digiuno, senza provarne alcun fastidio»

aceto forte. Rimetterlo poi all'aria o unguilo con olio comune... Per maggior sicurezza, lascialo tutto l'anno sopra quella tavola, all'aria rigirandolo spesso. Quando lo vuoi mangiare, sommergilo per 10 giorni nella feccia o morchia del vino che diventerà delicato e molle (è la ricetta del famoso formaggio veneto Imbriago, ndr)».

E ancora: «Il siero dallo ai cani o ai porci a meno che non sia consigliato dal medico. Efficace per tutte le infezioni superficiali ed esterne della pelle, ci si lava per togliere la scabbia, le volatiche, le bozze (malattie cutanee) la lebbra ed anche un buon lassativo».

Attento ai costumi dell'epoca, il canonico Barpo riferisce anche delle opinioni che avevano i medici



del tempo sui formaggi: «Nonostante le maledizioni e le infamie attribuitegli dai signori medici, i quali sostengono che è catarroso, difficile da digerire per gli stomaci deboli, che offende le reni, che fa venire la sete, che ingrossa il sangue, che è pessimo per il mal della pietra, che occlude il fegato, genera malinconia e collera... è grande cosa che io ne mangi tuttavia ogni giorno, eccettuati i giorni di digiuno, senza provarne alcun fastidio».

Sicuramente non era ben visto dalla scienza medica del tempo, ma come scriveva Pantaleone da Confienza centocinquanta anni prima nel suo "Trattato dei Latticini", questo vale solo per i signori, i poveri avendo altre poche cose da mangiare sono esenti da queste regole.

Dal Veneto una coltura che è anche cultura per le tante modalità di uso in cucina



RADICCHIO MARINATO

Ingredienti

- Radicchio trevigiano tardivo, 500 g
- Acqua, 1 lt
- Aceto di vino bianco, 500 ml
- Alloro, 2 foglie
- Chiodi di garofano, 2
- Olio extra vergine d'oliva
- Aceto balsamico
- Sale e pepe rosa

Per servire

- Scaglie di formaggio Piave Dop

Esecuzione

Mettete a scaldare l'acqua in una casseruola, e quando sarà fumante aggiungetevi l'aceto di vino bianco, le foglie d'alloro e i chiodi di garofano. Lasciate bollire il tutto a fuoco basso per 10-15 minuti, tempo minimo necessario all'acqua per aromatizzarsi. In seguito, salatela: il sale avrà la funzione di conferire più struttura alle foglie di radicchio in cottura, e si potrà aggiungere anche all'inizio della preparazione, ma è preferibile farlo in seguito (dopo che l'acqua si sarà aromatizzata) per evitare che il sale si concentri troppo. Immergete dunque i pezzi di radicchio tardivo tagliato in quarti nella casseruola, pochi alla volta, e lasciateli cuocere a fiamma bassa per circa 3-5 minuti, ma sempre e comunque a seconda della grandezza delle piante. Scolate dunque il radicchio tardivo in una teglia (non appena il suo colore diventerà rosaceo), disponetelo in una pirofila ottenendo uno strato uniforme, e condite con pepe rosa macinato al momento, del fior di sale e abbondante olio extravergine, fino a coprire completamente il radicchio. A piacere si può aggiungere al condimento finale anche dell'aceto balsamico. Lasciate riposare la preparazione in frigorifero per alcune ore, per poi degustare il radicchio marinato ad una temperatura non troppo fredda (8-10°C). Potrete servirlo con successo in accompagnamento a scaglie di formaggio Piave Dop vecchio o stravecchio.



a cura di Sara Albano

Oltre ad essere una coltura, il radicchio è una vera cultura. Mentre nelle regioni più calde, dove il radicchio non potrebbe crescere rigoglioso, è innegabile che venga utilizzato e servito soprattutto a crudo, nelle aree come quella trevigiana questo prodotto fa parte di secoli di tradizioni dai campi alla tavola: è da questo territorio (viste anche le origini di mia moglie) che mi è stato possibile apprendere tante modalità diverse di cuocere il radicchio, traendo utilissimi spunti per la mia cucina.

Ma partiamo da un presupposto: le cotture, in termini di tempi e di tecniche scelte, dipendono anche dalla specifica varietà di radicchio. Il Veneto annovera tante Igp: c'è quello veronese, piccolo e dalla sforma sferica che superiormente tende a diventare conica; c'è il variegato di Castelfranco, dalle foglie giallo-verde chiaro screziate di linee rossastre, dalle foglie aperte a sembrare un cespo di lattuga.

Ci sono poi i più conosciuti tondo di Chioggia, precoce e tardivo di Treviso: quest'ultimo è di certo il più pregiato, dall'accurata e lunga tecnica di produzione (detta imbianchimento, nata dall'antica necessità di conservare il radicchio più a lungo possibile nei periodi freddi) fino al sapore, decisamente più raffinato rispetto ai suoi simili (si distingue per il possedere foglie lunghe, strette e arcciate in cima, e la sua cottura non è

generalmente prolungata per preservarne aromi e consistenza). Ma addentriamoci subito in cucina parlando di cotture al forno: ideali soprattutto per il radicchio lungo precoce e per quello tardivo, tagliati a spicchi (in quarti o in sestini, a partire dall'incisione con un coltellino della parte bianca di radice) e ben lavati ed asciugati prima di essere sistemati in una teglia in uno strato uniforme (senza sovrapporre i pezzi).

Condite gli ortaggi in teglia prima con del sale, lasciando riposare affinché si disciolga a contatto con l'acqua contenuta nella fibra delle piante lucenti. Procedete poi a condire con poco olio, distribuendolo uniformemente aiutandovi con un pennello sull'intera superficie dei pezzi, in ogni loro parte. In questo modo l'olio eserciterà meglio le sue funzioni di conduttore termico durante la cottura. Cuocete in forno preriscaldato a 220°C per circa 8-10 minuti; poi sfornate, coprite la teglia e infornate nuovamente, abbassando la temperatura a 180°C, per circa 6-8 minuti. In questo modo effettuerete prima la fase di rosolatura per poi passare ad un secondo step di cottura che sfrutterà la stessa acqua contenuta nei vegetali per ammorbidirne la struttura.

Il radicchio al forno sarà ottimo da utilizzare come contorno per le carni, o da servire in abbinamento alla polenta "concia" o ancora accanto ad una fonduta di formaggi: ideali saranno quelle

Il tempo del radicchio

esaltate dal gusto del Taleggio, del Gorgonzola, del Piave Stravecchio, del Bitto, dei formaggi di capra, e il radicchio al forno sarà delizioso anche accanto a dei caldi tomini scottati alla piastra.

Ma l'ottima alternativa al forno è naturalmente la cottura in padella, applicando anche qui le giuste attenzioni in base alla varietà di radicchio scelta. I radicchi dalle note più amare, come il tondo di Chioggia, riveleranno il meglio della loro parte dolce con la cottura in padella: abbiate cura di sbollentare prima foglie tagliate a listarelle spesse in abbondante acqua bollente salata (procedura che aiuterà già ad attenuare i toni amari), per poi trasferirli in una padella dove avrete fatto appassire della cipolla tritata con un po' di burro e irrorarli con del vino rosso, cuocendo il radicchio per stufatura con un coperchio. Un prodotto ideale per la preparazione di risotti al radicchio, anche in questo caso davvero unici in abbinamento con i nostri amati formaggi.

Per i radicchi lungo precoce e tardivo, una volta tagliati a tocchetti, riponeteli in un recipiente e conditelo prima con del sale, mescolando bene, e poi con dell'olio, mescolando nuovamente come si trattasse di un'insalata. Portate una padella sul fuoco e lasciatela scaldare il minimo indispensabile, per poi disporvi all'interno l'insalata di radicchio distribuendola bene sull'intera superficie del recipiente di cottura. Cuocete il radicchio precoce inizialmente a fiamma alta e con un coperchio: in questo modo, la parte a contatto con il fondo della padella inizierà a roso-

lare, mentre quella superiore grazie all'azione del coperchio, inizierà a stufare. Otterrete così un prodotto che sarà sia rosolato che stufato, ottenendo note aromatiche diverse rispetto al metodo di cottura precedente.

Per quanto riguarda il pregiatissimo tardivo, invece, si consiglia una cottura rapida al salto sulla fiamma medio-alta e senza coperchio per farlo rosolare leggermente ma mantenendosi sodo, fresco e croccante. Tutte preparazioni ideali, queste ultime, per inventare primi piatti, ripieni e farciture, rustici e torte salate nonché sfiziosi antipasti e finger food con i formaggi che potranno rendere davvero più speciale il gusto del tempo delle feste italiane e rigorosamente di stagione. Buona cucina del radicchio a tutti!

Per scoprire ancora tante tecniche e ricette dedicate a tutti gli ortaggi di stagione con Fabio Campoli, collegati su www.clubacademy.it e scopri la sua Accademia delle Stagioni (sarà anche un perfetto regalo di Natale!)



SPAGHETTI CACIO E PEPE al vino rosso e radicchio

Ingredienti per 4 persone

- Spaghetti, 280 g
- Vino rosso Cabernet, 500 ml
- Radicchio trevigiano tardivo, 2 piante
- Pecorino romano grattugiato, 50 g
- Olio extravergine d'oliva, q.b.
- Sale e pepe nero, q.b.

Esecuzione

Versate il vino in una padella, portatelo sul fuoco e lasciatelo ridurre fino a un quarto del suo volume iniziale. La riduzione di vino rosso sarà pronta quando muovendone la superficie noterete una consistenza quasi oleosa. A parte, cuocete rapidamente in padella il radicchio tardivo tagliato a tocchetti. Mettete quindi in cottura gli spaghetti in abbondante acqua salata, e miscelate in un recipiente il pecorino grattugiato con qualche generosa macinata di pepe nero. Scolate la pasta tre minuti prima del termine della cottura, e trasferitela nella padella con il vino rosso. Mescolate e lasciate cuocere a fiamma media. Quando in padella ci sarà solo una piccola quantità di liquidi residui, cospargete la superficie della pasta in padella in modo uniforme con il pecorino al pepe, e coprite con un coperchio. Dopo un minuto, scoprite la padella, saltate la pasta e aggiungetevi il radicchio caldo precotto. Servite la pasta ben calda.





E' un formaggio erborinato proveniente dalla "Blue zone" dei centenari in Ogliastra, realizzato nel caseificio Silvio Boi. La sostituzione del sale permette di ridurre notevolmente il cloruro di sodio, mantenendo la sapidità del prodotto. Ottima l'accoglienza dei consumatori, che ne apprezzano le alte qualità nutrizionali

Latte e acqua di mare Così è nato Abisso

di Maurizio Orrù

Non finisce di stupire la cultura casearia della Sardegna. Rappresenta la vera testimonianza di una tradizione secolare di allevamenti e lavorazione del latte. I formaggi sardi, secondo autorevoli cultori della materia, costituiscono un appassionante viaggio nelle ancestrali pratiche del mondo agro pastorale, scandite da precisi rituali tramandati oralmente attraverso le generazioni.

I formaggi della Sardegna importanti e conosciuti non sono solo il Pecorino Romano, il Pecorino sardo e Fiore sardo, Da qualche anno si insinua con sempre maggiore successo, quasi prepotentemente, una perla casearia chiamata Abisso. Un formaggio unico al mondo, che nasce dal felice incontro dell'acqua marina con il latte.

E' un prodotto del tutto originale che nasce nel caseificio Silvio Boi, azienda che si trova nel territorio dell'Ogliastra con oltre 70 anni di esperienza nella produzione artigianale dei formaggi. Significativa la testimonianza di Carlo Murgia direttore della struttura: «In quanto ideatore e responsabile del progetto, sono entusiasta di condividere lo straordinario viaggio con Abisso, un formaggio "blue" proveniente dalla "Blue zone" dei centenari in Ogliastra che, nel piccolo, credo possa ambire nel tracciare un confine nella produzione agroalimentare e nei formaggi a pasta molle».

Questa produzione casearia nasce da un progetto di ricerca inserito nel "Programma di sviluppo rurale 2016/2020. Sostegno e progetti pilota", promosso per rinnovare la gamma di prodotti, aggiornando pratiche, processi e tecnologie al fine di incentivare e stimolare la produzione casearia ogliastrina. Un ottimo risultato in termini di marketing, nel rispetto della storia locale.

Osserva Carlo Murgia: «Abisso rappresenta una vera fusione delle nostre migliori tradizioni nella produzione artigianale di formaggi e delle acque incontaminate del mare sardo. Ha ricevuto un'entusiastica accoglienza dai

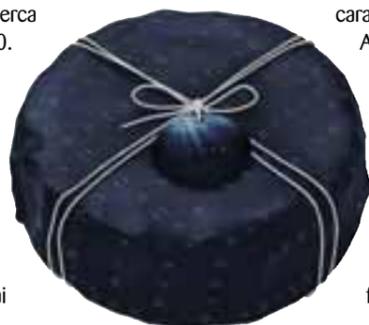
consumatori, che hanno premiato la bontà e la qualità del prodotto».

Il formaggio ogliastrino, grazie al protocollo adottato, vanta ottime percentuali di sostanze nutritive, assai superiori ai normali erborinati. Infatti l'acqua di mare in sostituzione del sale permette di ridurre notevolmente il cloruro di sodio, tanto da mantenere la sapidità del prodotto. L'utilizzo dell'acqua marina modifica la composizione chimica del prodotto caseario. Si pone dunque come un valido sostituto del sale, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche. E il risultato finale permette di evidenziare che Abisso è un formaggio ricco di magnesio, fondamentale per l'organismo umano e con un contenuto più basso di sodio rispetto agli altri erborinati (-30 per cento).

Dalle analisi sensoriali è emerso che il formaggio Abisso è particolarmente gradito dai consumatori e preferito agli altri tipi di erborinati presenti sul mercato nazionale. Stesso sapore e eccelsa qualità nutritiva. La particolarità del prodotto, oltretutto per le sue qualità organolettiche, si evidenzia anche dalla sua confezione, ovvero un cilindro di cristallo realizzato attraverso le sfumature di un blu abissale.

Abisso è avvolto da un prezioso tessuto di velluto provenienti dalle bravi tessitrici di Mogoro. In sintesi, afferma il direttore Murgia, «Abisso è una testimonianza del nostro impegno a preservare la tradizione mentre abbracciamo l'innovazione. E' una testimonianza delle possibilità che sorgono quando armonizziamo il ricco patrimonio del nostro storico formaggio con le caratteristiche uniche del nostro mare».

A rigore di cronaca non esiste solo in Sardegna il binomio mare-formaggi. C'è un rimando, per analogia, in Francia. Sten Marc, casaro della Bretagna, ha studiato una nuovissima tecnica per stagionare l'erborinato locale, il Bleu de Bretagne, negli abissi marini. Mentre per i formaggi a pasta dura e semi-dura l'esperimento non funziona, sembra che l'erborinato che matura sotto le onde trovi consensi tra i buongustai d'Oltralpe. Marc sistema le cassette piene di formaggi sul fondo del mare a una profondità di 7/8 metri per un periodo di circa un mese.



a cura di **BEPPE CASOLO**
persito@onaf.it

DALLA SEGRETERIA NAZIONALE



Giampaolo Gaiarin premiato a Cheese

Durante la cerimonia di apertura di Cheese di venerdì 15 settembre, come accade da varie edizioni, è stato consegnato il premio Resistenza Casearia a produttori, casari e persone che si sono distinte nella realtà lattiero casearia.

Nell'ambito di tale evento anche il nostro vice presidente e maestro assaggiatore Giampaolo Gaiarin è stato insignito di tale riconoscimento con la seguente motivazione:

"...Perché ha messo la sua esperienza e le sue competenze al servizio della causa del formaggio naturale: a latte crudo e senza l'aggiunta di fermenti selezionati. E perché si è speso in prima persona, lavorando al fianco dei piccoli produttori, in Italia e nel mondo,

e formando generazioni di casari..."

Giampaolo Gaiarin è nato in Svizzera, a Schaffhausen, e vive in Trentino. Dal 2011 insegna all'Istituto di San Michele all'Adige ed è tecnologo alimentare per la Fondazione Edmund Mach e attualmente è tecnologo presso il Consorzio Trentingrana. Attraverso l'insegnamento mette a disposizione dei giovani le sue competenze, si impegna quotidianamente per dimostrare sul campo che è possibile produrre formaggio naturale, facendo prove di caseificazione assieme ai produttori, aiutando i casari interessati a passare dai fermenti acquistati al latte innesto. Si occupa anche dei presidi Slow Food trentini ed ha svolto numerose missioni internazionali.

A Giampaolo vanno le più sincere congratulazioni dell'Onaf.

Il segretario generale
Marco Quasimodo

DA NOVARA



Val Formazza accoglie la Puglia

Dal 24 al 26 agosto è stata ospite della Val Formazza una rappresentanza di soci provenienti dalla Puglia tra i quali la delegata Onaf Bari e Consigliere Nazionale Giusi Ortalizio, il professor Michele Faccia, Ordinario dell'Università di Bari - dipartimento scienze del suolo, della pianta e degli alimenti, nonché membro della commissione tecnica Onaf e ben tre maestri assaggiatori. Hanno partecipato all'evento anche Armando Gambera, il consigliere nazionale Pier Angelo Battaglino delegato Provinciale di Cuneo e il delegato territoriale Novara, Vercelli e Vco Alberto Sebastiani.



Tutti hanno festeggiato con la comunità walser l'arrivo nel suggestivo borgo di Riale (Charbach in dialetto locale) della Sbrinz Router, la pittoresca carovana in costume. Con cavalli e muli, viene ripercorso, in quattro

giorni, l'antico cammino che parte dal Cantone di Berna e passando attraverso il Passo del Gries (dal cantone Vallese) e di San Giacomo (dal Cantone Ticino), durante il quale si trasportavano formaggi e soprattutto il preziosissimo salgemma dalla Svizzera e i vini dall'Italia, ridiscendendo la Valle sino a Domodossola.

Il giorno dopo il gruppo ha potuto visitare due interessanti realtà casearie locali: l'Azienda "Formazza agricola" della famiglia Pennati e l'alpeggio "Alpe Regina" dove il giovane Gabriele Scilligo produce il pregiatissimo Bettelmatt.



Transumanza 2023

A Nebbiuno, un paese in mezzo alle colline tra il Mottarone e il lago Maggiore, dove tutti gli anni si ripete la festa della transumanza, è stato organizzato un concorso tra le tome d'alpeggio della zona. Una giuria composta da Carlo e Davide Fiori della ditta Guffanti di Arona, Alberto Sebastiani, responsabile Onaf Novara, Vercelli e Vco e da uno chef, dopo un'attenta degustazione, ha giudicato come miglior toma quella dell'azienda agricola Baragiooj prodotta dalla casara Simona Giraldo. E' seguita una conferenza sui campanacci messi in mostra da Giovanni



Mocchi, che ne ha presentato anche il proprio libro ampiamente documentato. La Transumanza con la sfilata delle vacche e delle capre ha concluso la giornata.

L'assaggiatore Alberto Sebastiani





di FIORENZO CRAVETTO

DALLA DELEGAZIONE CANTON TICINO - ATIAF

>>>>>>>> Consegna diplomi Atiaf 2023

Si è recentemente conclusa la 7ª edizione del corso di assaggiatori di formaggi di 1° livello organizzato dall'Associazione Ticinese Assaggiatori di Formaggi (Atiaf) tenutosi nella sede della Scuola superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona; ben 40 partecipanti hanno superato gli esami finali.

Atiaf è associata all'italiana Onaf e ha lo scopo di divulgare la conoscenza e l'apprezzamento del formaggio, nonché di promuovere e sostenere la valorizzazione di formaggi tipici, in particolare quelli ticinesi. Atiaf ha formato dalla sua ultradecennale fondazione poco circa 300 assaggiatori di primo livello e conta quali membri 16 ticinesi tra i maestri assaggiatori di formaggio formati presso Onaf (maggiori informazioni su www.atiafticino.ch).



Nella foto, con il consigliere nazionale Onaf Oscar del Barba, il segretario generale

Onaf Marco Quasimodo, la presidente Atiaf Lara Ambrosetti, il fondatore Atiaf Renato Bontognali, l'esperto d'esame e maestro assaggiatore Onaf Giancarlo Croce, i membri e collaboratori di comitato Atiaf Ettore Brasi e Stefano Degiorgi e i neodiplomati: **Delia Giudici della Ganna, Wanda Kuchla Benzoni, Pamela Paoletti, Marinella Pezzoli, Silvana Barcellandi, Lucia Bernasconi, Paola Cairoli, Cristina Cansani, Sylviane Salvioni, Emilia Zanini, Marceline Blotti, Mara Rezzonico, Teo Chiaravalloti, Davide Bagnovini, Brenno Balmelli, Mario Brunoni, Christian Bubola, Matteo Caiata, Micro Delorenzi, Luigi Maria Di Corato, Laura D'Odorico, Leonardo Draeyer, Bruno Schiavuzzi, Andreas Dürr, Christian Gianetti, Mauro Giudici della Ganna, Severino Longhi, Paolo Mazzucchelli, Ivan Milesi, Christoph Nünlist, Natan Pirota, Fabio Rizzi, Paolo Salvioni, Luca Spagnoli, Giovanmaria Zanini, Luca Alessandrini, Gianni Bella, Marco Galli, Fabio Guerra, Antonio Pischetta.**

La delegata Lara Ambrosetti

DALLA DELEGAZIONE DI SALERNO

>>>>>>>> Investitura del corso di Paestum

Il 28 settembre si è tenuta a Paestum, nella storica Bufalara di famiglia di Ettore Bellelli, in presenza dell'assessore del Comune, la consegna dei diplomi del Corso Onaf 2023.

La Bufalara è una struttura risalente al 1800 dove veniva lavorato il latte di bufala per trasformarlo in mozzarella, e in questo ambiente di grande suggestione, il medico veterinario Angelo Citro ci ha accompagnato in un momento tecnico di grande interesse dal titolo "la produzione della mozzarella di bufala dalla Bufalara al caseificio ipertecnologico". Continua il progetto della nostra delegazione di legare, quando è possibile, la consegna dei diplomi all'arte di quel territorio e soprattutto alla cultura casearia, ringraziamenti quindi sia ad Ettore Bellelli che ad Angelo Citro che hanno permesso questo. Un ringraziamento va anche ai corsisti e quindi neo diplomati che hanno fornito i formaggi dell'azienda Barlotti, i dolci della pasticceria Rizzo, vini delle aziende Vini del Cavaliere e Tredaniele per dei piacevolissimi abbinamenti finali.



Barlotti Gaetano, Cosenza Andrea, Cosenza Giuseppe, Cucolo Pasqualina, Daniele Gianni, Equatore Antonio, Luce Antonio, Marcello Caterina, Marra Fabio, Mastalia Anella, Mazzarella Valeria, Rizzo Angelo, Rizzo Maria, Santomauro Stefania.

La delegata Maria Sarnataro

>>>>>>>> Bufale e benessere animale

Per apprezzare meglio il latte di bufala ed i suoi derivati, non si può prescindere dal visitare l'affascinante mondo degli allevamenti di bufale. La delegazione Onaf di Salerno ha così organizzato una visita nella Piana del Sele presso l'Azienda Agricola, a carattere familiare, Antonio Giuliano, dove ogni componente sa bene quale è il suo ruolo.

3000 capi di bufale registrate, una media di 27 q/lattazione, l'attenzione ai foraggi, l'informatizzazione della mandria e del sistema di mungitura, il controllo continuo delle bufale e del latte, l'innovazione tecnologica sono i punti di forza dell'Azienda.

Qui esiste una "sala parto" ed un "nido" dove prendersi cura dei dolcissimi bufalotti. Le bufale sono dotate di piscina, d'impianto di ventilazione, di ampi paddock dove poter condurre uno stile di vita quanto più naturale possibile. Benessere animale, Igiene e Controllo sono quindi i giusti ingredienti per un latte di "Qualità".

L'assaggiatrice Silvia De Vita



I proprietari dell'azienda agricola Antonio Giuliano

Il peccato di gola degli assaggiatori Onaf



Ci risulta che parecchi soci Onaf provenienti dai più discosti angoli d'Italia conoscano bene l'uscita "Carrù" sull'autostrada Torino-Savona, solcando il casello soprattutto in questi mesi invernali. E' umano: non di solo formaggio vive l'assaggiatore. E in questo caso, il peccato di gola è una medaglia da esibire.

Carrù è la capitale della razza Piemontese altrimenti detta Fassona, luogo di culto del Gran Bollito che nei giorni della Fiera del Bue Grasso viene dispensato compiutamente dagli osti locali. Avviene il secondo giovedì antecedente il Natale, una kermesse di lunga storia che il gourmand è chiamato a vivere, una volta nella vita.

Ha scritto Giorgio Bocca, rimembrando i suoi trascorsi di cronista (Gazzetta del Popolo, l'Europeo, poi il Giorno e infine Repubblica): «Non avrei barattato il servizio sul Bue Grasso con nessun altro: secondo giovedì di dicembre quando le Langhe, mare di colline, sono bianche di neve con le cascine disegnate a misura di bue, tanta terra quanta due buoi riuscivano ad arare in una giornata... La sveglia era per le cinque del mattino per il rito della trippa bollita, lo stanzone dell'osteria già pieno di allevatori che apparivano con le loro mantelline nere nei vapori invernali, tutti con il loro "tucau", il bastone che serviva a tastare le carni delle bestie. Minestra fumante di trippa e dolcetto di Dogliani... La piazza si riempiva di buoi giganteschi, c'erano sicuri quelli di Paoluccio di Sant'Antoni non so quante volte vincitore. E tornavano le storie e i miti che stupivano noi cittadini, dei vitelli della coscia nutriti a uova e tajarin...».

Dove si parla di Carrù, della Fiera del Bue Grasso e di una razza, la Piemontese altrimenti detta Fassona, che tutto il mondo ci invidia

con i suoi apparati multimediali è il vestito della festa per sedurre i visitatori, dall'adiacente Centro tori da riproduzione dell'Anaborapi (l'associazione nazionale della razza) partono le dosi di seme che esportano nel mondo la genetica che differenzia un vitello della coscia piemontese da tutti gli altri, per la sua straordinaria ipertrofia muscolare, la celeberrima doppia groppa originata da un surplus di miostatina.

Il successo della Piemontese - la più diffusa razza da carne in Italia - è dovuto anche a un "lessico famigliare" che senza scomodare Natalia Ginzburg rappresenta un pezzo di cultura popolare con tutto l'armamentario di intriganti definizioni e salaci locuzioni messo in campo durante le schermaglie fra l'allevatore e il commerciante che batteva le campagne per accaparrarsi i futuri buoi grassi da esibire all'asta di Carrù.

Il "gioco delle parti", in fondo, era anche una liturgia, sia per chi vendeva che per chi comprava. Dava modo infatti, quella lunga e pittoresca negoziazione, di manifestare astuzie e prudenze, con l'uso di innocenti trucchi per aumentare una richiesta o per giustificare un'offerta più bassa. A contorno delle parole, c'erano poi i gesti ugualmente rituali che scandivano la giornata.

Il commerciante ormai conosceva bene la famiglia e non mancava di presentarsi con un cabaret di paste dolci per imbonirsi la massaia e i bambini di casa. E il patriarca della cascina, tra un sopralluogo nella stalla e i primi rilanci sul prezzo, si sentiva in dovere di stappare una bottiglia di quello buono, per favorire il clima del mercanteggiamento.

Con un linguaggio per iniziati, volto a magnificare da una parte, e a denigrare dall'altra, le caratteristiche dei capi, si dipanava così l'estenuante duello. Il bel Fassone non poteva confondersi con il Nostrale, e l'allevatore subito metteva in luce il fatto che il torello era "giust", financo "elegante". Il commerciante replicava sostenendo che sì la bestia dava quell'idea, ma che a guardarla bene gli sembrava un po' "serpent", termine mai esistito nella zoognostica ufficiale ma efficace per insinuare il dubbio di una morfologia difettosa. In taluni casi, con un pizzico di crudeltà, l'acquirente lasciava cadere il giudizio più tagliente: quel vitello è "peccatur".

Un lungo silenzio. L'evangelico verdetto "peccatore", riferito a un palese difetto, voleva dire un inevitabile ribasso rispetto alla cifra sperata: i peccati vanno lavati, quindi giù il prezzo. Al che interveniva il capofamiglia che con indignazione accusava il mercante di essere orbo per disprezzare un animale più che "fini". Dopo la minaccia di far saltare il tavolo, l'affare si concludeva quasi sempre con reciproca soddisfazione. E l'abile mercante, che spesso riusciva a spuntare il prezzo che voleva, era invitato a lasciare la mancia al "cit", il piccolo di casa. La classica buona mano.

La Vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

ALTRE 2 DOP PER LA FONTINA



PRIMA

DOP

Onaf

Per costruire il futuro

RINNOVO QUOTA 2024 » € 70
2024 + 2025 » € 130

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

L'Onaf continua a crescere, la quota associativa no

Nessun aumento per il tesseramento all'Onaf nel 2024

Rinnova anche tu l'iscrizione all'Onaf per non perdere il diritto a ricevere la rivista InForma, per continuare a partecipare alle attività aperte solo ai Soci e per usufruire delle offerte a loro riservate! La regolarità della quota è inoltre obbligatoria al fine dell'ottenimento dei crediti formativi durante gli eventi e per potersi iscrivere al corso di II livello.



MODALITÀ DI PAGAMENTO

- Il pagamento può essere eseguito tramite una delle seguenti modalità, si prega di indicare sempre nella causale di pagamento nome e cognome del Socio.
- 1) O.N.A.F - Via Castello, 5
12060 Grinzane Cavour (CN)
Conto corrente c/o Banca d'Alba
IT 09 X 08530 22505 000 000 253620
 - 2) O.N.A.F - Via Castello, 5
12060 Grinzane Cavour (CN)
Conto corrente postale n. 10218121
(per pagamenti con bollettino)

Banco Posta
IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
(per pagamenti con bonifico)
 - 3) Transazione con carta di credito dal sito www.onaf.it
 - 4) Addebito annuale automatico su conto corrente bancario (SDD, come per le fatture di luce, gas, ecc.). Questa modalità dà diritto ad uno sconto di 10 euro sull'importo della quota annuale. La segreteria Onaf è a disposizione per l'attivazione: 01721807905, onaf@onaf.it

cheese AND dairy products Show

PARIS

25 - 27
FEBBRAIO 2024
Paris Expo
Porte de Versailles
Pavilion 7.3



Partecipate alla nuova edizione del Salone del
Formaggio e dei prodotti lattiero-caseari.

Per ulteriori informazioni: Saloni Internazionali Francesi – sgemelli@salonifrancesi.it – tel.: 02/43 43 53 25

TUTTE LE ULTIME NOTIZIE SU



#SALONDUFROMAGE

COMEXPOSIUM

70 avenue du Général de Gaulle | 92058 Paris La Défense cedex | France | Salon-fromage@comexposium.com