

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

35

MARZO 2021
euro 7
ISSN 2281-5120



Agitu il sogno interrotto



L'impatto Covid
sul lattiero-caseario



Il Consorzio Piave Dop
onora il decennale



Al sud la rinascita
del Fior di latte



La nuova stagione
del Murazzano Dop

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Parmigiano Reggiano è una forma di *ispirazione*.

Una forma di Parmigiano Reggiano è molto di più di una semplice forma di formaggio. Perché il sapore inconfondibile delle diverse stagionature riesce ad ispirare piatti capaci di diventare capolavori.

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSO
100% naturale
0 conservanti e additivi

**PARMIGIANO
REGGIANO**

Quello vero è uno solo.

L'EDITORIALE

Georg Flegel, *Natura morta con formaggio*,
1635 - Galleria di Stato Soccarda

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Mentre il mondo dei formaggi resiste con coraggio, la nostra segreteria è fatta oggetto di disparate proposte per verificare le possibilità di ripartire. La Commissione tecnico-scientifica e il comitato direttivo stanno vagliando ogni possibilità di ripresa delle nostre attività. Un augurio al nuovo governo perché sappia trovare una via di uscita per il bene comune



Non tutto il Covid vien per nuocere

Viviamo una stagione difficile. L'emergenza Covid 19 continuerà a condizionare la nostra vita sicuramente per un periodo ancora lungo. È comprensibile che il nostro mondo degli assaggiatori scalpiti. Subiamo un costante disorientamento soprattutto per la mancanza di quella convivialità che tanto ci univa. Continuamente la nostra segreteria è fatta oggetto di proposte, le più disparate, per verificare le possibilità di ripartire. Posso assicurare che, sebbene in modalità diverse, la Commissione tecnico-scientifica ed il Comitato direttivo stanno vagliando ogni possibilità di ripresa delle nostre attività, in mancanza delle quali non avremmo più ragione di esistere. Questo periodo, quindi, sarà decisivo per elaborare una strategia che ci consenta di tornare a svolgere il nostro ruolo di promozione del formaggio e di divulgarne le qualità e le peculiarità. La preoccupazione circa un calo del consumo dei formaggi durante la pandemia - che vari organi di stampa nel corso del 2020 hanno prospettato in termini catastrofici -, per fortuna è stata smentita dalla realtà. Anzi, assistiamo invece a una certa vivacità del settore, grazie al dinamismo e al coraggio di produttori grandi e piccoli. Il turismo enogastronomico (italiano) ha avuto e continua ad avere un ruolo fonda-

mentale nell'economia delle piccole produzioni locali confermando che gli appelli a consumare italiano hanno prodotto benefici. Ma non solo. Chi ha seguito le interviste del nostro direttore a Domenico Raimondo, presidente di Afidop e Mozzarella di Bufala Campana, e a Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, riprese anche in questo numero del magazine, avrà forse pensato di non aver inteso bene: il Parmigiano Reggiano nel corso del 2020 ha registrato un + 8%, quando, come dice Bertinelli, per decreto ognuno di noi non è andato al ristorante. Altri formaggi a lunga stagionatura, hanno ottenuto risultati analoghi. A essere maliziosi, verrebbe da pensare che nel variegato mondo del food qualcuno non la conta giusta... Manca ancora forse un po' più di rispetto da parte di chi ci governa nel modo di informare. Non abbiamo mai fatto un cenno alle questioni politiche, ma per una volta al numero 35 di InForma ci sentiamo di esprimere un augurio al presidente del Consiglio Draghi, forse il migliore, e ai suoi collaboratori perché ci propongano una possibile via d'uscita per il bene comune. A noi non resta che tenerci InForma.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

6-11

Cagliari, sette colli
sul mare e tre pecorini
di Stefano Mazzella, Cristina Mamusa,
Alessandra Argiolas

12-13

Agitu: la forza di una
donna non finisce qui
di Lorenza Vitali, Elio Ragazzoni

14-15

L'impatto del Covid
sul lattiero-caseario
di Pierluigi Passaro

16-17

Parola a Bertinelli
& Raimondo
di Sara Valentino

18-19

Odore da aroma:
due espressioni dello
stesso senso?
di Giuseppe Zeppa

20-21

È uscito il nostro libro
Viaggio con formaggio

22-23

Album dop: il decennale
del Piave Dop
di Maurizio Mazzarella

25

Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

26-27

Il formaggio
in palcoscenico
di Ilaria Castodei

28-29

Dal cartaceo
a Onaf Touch
di Paolo Cortonesi

30-31

...loro preferiscono
cioccolato e biscotti
di Gianmario Giuliano

32-33

Non chiamatemi
Stracchino
di Giuseppe Roberto Mauro

34

Dice Gambera
di Armando Gambera

35

Bettelmann
in versione Ultra Trail
di Fabrizio Salce

36-37

Formai de Mut
concorso ben orchestrato
di Grazia Maria Mercalli

38-39

Robiola di Roccaverano
o Roccaverano Dop
di Fabrizio Salce, Fabrizio Garbarino

40-41

Fontina, la nuova stagione
di Fulvio Blanchet, Andrea Barmaz

42-43

Pascoli con vista
sul lago di Como
di Simonetta Cortella

44-45

La rinascita
del Fior di Latte
di Barbara Guerra

46-47

La crosta del formaggio
di Alain Bertolini

48-49

La ripresa del
Murazzano Dop
di Corrado Olocco

50-51

Le ricette di Fabio Campoli
di Sara Albano

52-53

La biblioteca del formaggio
di Valerio Calzolaio

54

Spazio dell'anima
di Umberto Casale

56-57

Vita Onaf
di Marco Quasimodo, Beppe Casolo

58-60

OnafNews
a cura di Beppe Casolo

61

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

62

La vignetta
di Gianni Audisio

IL CONSORZIO: UN CASO SU TRE SUI SOCIAL,
OLTRE 3MILA LINK ANALIZZATI

Mozzarella Dop, le frodi corrono sul web



• Foto di archivio di formaggi falsificati

di Lorenzo Iuliano

Sono aumentate le fake-mozzarelle sui mercati. La Mozzarella di Bufala Campana Dop è ancora più imitata, come emerge dal report del settore Vigilanza del Consorzio di Tutela e che prende in esame le azioni intraprese nel 2020. Centinaia i casi rilevati dall'attività di verifica e il web si conferma il terreno privilegiato per le violazioni.

Non solo internet e social però. L'attività di vigilanza sul prodotto da parte degli ispettori del Consorzio in totale ha portato a ben 2361 azioni di tutela, nonostante le difficoltà e il lockdown da pandemia.

Nel complesso, sono circa 3500 i link rinvenuti nei quali è presente un riferimento al marchio e alla Dop Mozzarella di Bufala Campana. La grande maggioranza delle violazioni si realizzano in siti e-commerce o marketplace. L'83% delle frodi avviene in tale contesto, dove spesso l'utente incriminato si avvale anche dell'utilizzo di social network, attraverso i quali promuove proprio la sua attività di vendita telematica.

Le violazioni perpetrate tramite social rappresentano infatti il 31% del totale e si tende a trasgredire principalmente su Facebook e Instagram. Inferiore la percentuale di siti e domini, che insieme non vanno oltre il

13%. Spesso ci si trova davanti ad un utilizzo non autorizzato di loghi e marchi (86%), anche per il dominio del sito (1%). Non mancano i tentativi di vera e propria contraffazione (13%) e si segnalano inoltre casi di concorrenza sleale.

Le irregolarità si registrano soprattutto nell'Unione Europea, in particolare in Italia, ma anche nei due



grandi mercati "extracomunitari", ovvero Cina e Stati Uniti.

Osserva il direttore del Consorzio di Tutela, Pier Maria Sacconi: «Siamo di fronte a un fenomeno in costante crescita, visto che l'uso del web è sempre più capillare, e che non può essere preso sottogamba dal momento che su un totale di circa 2000 link con riferimenti al marchio e alla Dop Mozzarella di Bufala Campana ben 183 sono stati considerati lesivi, dunque dei veri e propri abusi. È chiaro che il rispetto del marchio in quelli che sono potenzialmente i più grandi mercati del mondo rappresenta una questione di assoluta rilevanza soprattutto per il futuro della filiera della Mozzarella di Bufala Campana Dop».

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

La buona reputazione vien mangiando

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Una bellissima intuizione che può avere risvolti importanti. Chi sarà a determinare la considerazione benevola di un prodotto? Chi lo compra, lo paga e lo mangia. Altrimenti detto consumatore. Ma una valutazione diffusa e popolare nel gradimento rivaluta anche la figura dell'assaggiatore

Tra le piacevoli chiacchiere avvenute con il presidente Afidop Domenico Raimondo è uscita fuori una parola raramente usata nel mondo del formaggio: la reputazione. Bellissima intuizione che può avere risvolti importanti. E' un concetto che ribalta l'attenzione alla qualità rendendo protagonista il consumatore. Una buona reputazione, infatti, chi ce l'ha deve guadagnarsela, ma viene confermata dagli altri, dalle persone che in qualsiasi verso abbiano avuto contatti o certe notizie sui comportamenti e pensieri di chi agisce con capacità, onestà, e correttezza.

Insomma, posso anche essere un bravo uomo, ma bisogna che qualcuno, meglio se molti, se ne renda conto per far crescere la mia reputazione. Parlando di formaggio chi sarà a determinare la considerazione benevola di un prodotto? Chi lo compra, lo paga e lo mangia. Altrimenti detto consumatore. Nel leggere le precedenti righe l'assaggiatore distratto potrebbe cadere nel più nero sconforto, immaginando sminuita la sua attività e appannato il suo orgoglio. Mentre è tutto il contrario. La visione di una valutazione diffusa e popolare del gradimento rivaluta la figura dell'assaggiatore Onaf. Perché noi stiamo lì in mezzo, tra prodotto e consumatore, come ambasciato-

ri del gusto caseario e della qualità che arriva nel piatto. Lasciando perdere l'attività dei concorsi, che sono un'altra storia, l'educazione ai riconoscimenti è la base per provare emozioni positive. "Maieutikè Tecne" spiegava Platone paragonando l'ostetricia alla capacità di insegnare ai fanciulli l'arte del pensiero e della dialettica. Tocca noi far nascere stimoli e certezze perché il maggior numero di persone vivano l'arte del formaggio in funzione di corrette reputazioni.

In questo numero celebriamo, senza fronzoli e con affetto, la figura di una casara etiope tragicamente scomparsa, si accenneranno i dati della moderna neurofisiologia per distinguere l'odore e l'aroma. Si conoscerà il "Salva" formaggio che per i comuni mortali è nell'isola che non c'è mentre lui è una perla Dop del Cremasco e scopriremo che ai topi piace il formaggio, ma preferiscono i biscotti.

Oltre al resto leggeremo di libri e di cinema, appariranno osservazioni dell'impatto Covid 19 sulla filiera casearia e conosceremo le età del Piave Dop. Mancano molte immagini ed è una tristezza. Sono quelle dei gruppi festanti in visita agli alpeggi, dei casari immortalati in diretta, dei corsisti impegnati all'assaggio. Il "distanziamento" miete le sue vittime. Sino ad un certo punto: le parole non le fermerà mai nessuno.

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

Comitato Scientifico
Armando Gambera - Enrico Surra
Daniele Bassi - Giuseppe Casolo
Michele Faccia - Maria Sarnataro
Giampaolo Gaiarin - Giuseppe Zeppa
Paolo Cortonesi

Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (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
0173 231108 (ore 11/15)

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Sara Albano, Alessandra Argiolas, Gianni Audisio, Andrea Barmaz, Nicola Bertinelli, Alan Bertolini, Fulvio Blanchet, Valerio Calzolaio, Beppe Casolo, Ilaria Castodei, Umberto Casale, Simonetta Cortella, Paolo Cortonesi, Fiorenzo Cravetto, Luigi

Cremona, Armando Gambera, Fabrizio Garbarino, Gianmario Giuliano, Barbara Guerra, Lorenzo Iuliano, Corrado Olocco, Stefano Mazzella, Cristina Mamusa, Giuseppe Roberto Mauro, Maurizio Mazzarella, Grazia Maria Mercalli, Pierluigi Passaro, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Domenico Raimondo, Fabrizio Salce, Sara Valentino, Lorenza Vitali, Giuseppe Zeppa, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: Agitu Ideo Vudeta, casara etiope trapiantata in Trentino, vittima di femminicidio

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)

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

Cagliari

Sette colli sul mare



di Stefano Mazzella

Chi viene a Cagliari, non potrà fare a meno di notare il felice sposalizio fra la città e il suo mare. Matrimonio indissolubile da secoli, che risale ai primordi della sua fondazione, quando ancora non si parlava di Cagliari e la collocazione non coincide esattamente con quella di adesso.

Il primo aggregato urbano, riconducibile al VIII a.C., sorgeva in epoca fenicia (Karales) nei pressi della Laguna di Santa Gilla (chiamata Krlly). La città era spostata verso Est, rispetto ad adesso, ovvero verso via Sant'Avendrace e via Santa Gilla. Per chi girasse in tali quartieri, noterà le tracce come la necropoli fenicio-punica di Tuvixeddu (una collina tufacea scavata per diversi metri: dai due ai cinque, per realizzare le sepolture del tipo a pozzo con camera funeraria ipogeica che ospitava uno o due defunti) il cui termine è traducibile dal sardo come "colle dei piccoli fori" (tuvu = foro, cavità, buco). Si ritiene che anche successivamente, in periodo romano (ovvero dal 238 a.C) la stessa collina fosse destinata ad analoga funzione, tuttavia la tipologia risulta differente e realizzata con camera scavata nella roccia e dotata di nicchie con urne cinerarie. Una testimonianza visibile ancora oggi dal traffico viale Sant'Avendrace, è La Grotta della Vipera. Venne costruita da Lucio Cassio Filippo in onore di sua moglie, la matrona Atilia Pomptilla, nel II secolo d.C. Il nome con cui è nota la tomba, è da ricondurre ai due serpenti ben visibili all'ingresso, simbolo di Cassio Filippo.

Durante il giro in questa area, si potrà fare sosta per uno spuntino alla bottega enogastronomica Belmangiare (via Sant'Avendrace 112). Dal periodo della dominazione romana, fra la prima e la seconda guerra punica, la città diventa Calaris. I monumenti della loro permanenza, sono veramente tanti anche se non tutti visibili. Tra i più maestosi è certamente la già citata Grotta della Vipera, l'Anfiteatro realizzato alle pendici del colle di Buon Cammino, da cui si scorge un panorama incantevole da tutto il lato est del golfo degli Angeli. Inoltre dal II secolo i Romani potenziarono la preesistente rete stradale, costruirono terme, anfiteatri, ponti, acquedotti.

Nel IV secolo d.C. diviene sede del Vescovado. I palazzi signorili sorgevano

nella zona dell'attuale quartiere di Sant'Avendrace e nella zona di San Lucifero. L'area commerciale e mercantile era quella della attuale Marina mentre la zona del popolo era collocabile fra la via Roma e il corso Vittorio Emanuele. I resti del passaggio romano sono visibili attraverso le ville patrie (Casa del Tablino Dipinto e Casa degli Stucchi), Villa di Tigellio, nella omonima via. Per chi non mancasse a tale appuntamento, sarà bene tenga presente che a cento metri dalle ville romane sarà possibile pranzare all'insegna della cucina tradizionale sarda, nel ristorante pluripremiato Chiaro Scuro di Marina Ravarotto (corso Vittorio Emanuele II, n. 380).

Al termine dell'attuale via Roma, sotto il palazzo dell'Inps, è ancora visibile una Fullonica (lavanderia e tintoria dei tessuti), con i resti di un bel mosaico che riportano l'iscrizione: "M. Ploti Silionis F. Rufus" (Rufo, figlio di Marco Plotio Silione). In tale quartiere vi sono diversi locali che meritano un momento di pausa. Sicuramente bisognerà provare la colazione con la Pizzetta sfoglia.

In realtà in città, non c'è bar o pasticceria che non la proponga. Ma se siete alla Marina, è difficile resistere alla tentazione della pizzetta più grande di Cagliari.

In tal senso vi suggeriamo la Locanda del Buongustaio (via Concezione n.7) del maestro pasticciere Leonildo Contis che, oltre a queste delizie, si propone come un punto di ristoro a tutto campo, dalla colazione alla cena, con possibilità di provare fantasiosi antipasti e al termine del pranzo un'assortita selezione di delicati dessert di sua creazione.

Oppure, a ridosso del palazzo dell'Inps, un tempio dei lievitati e dell'arte bianca: Pbread Natural Bakery (Via Colombo

n. 2). L'appassionato Stefano Pibi (con un passato di alto dirigente in campo telefonico) prepara ogni giorno lievitati dolci, pani e focacce, nel rispetto della tradizione e dei prodotti locali, con lievito madre e lunghe lievitazioni.

Sempre nella zona della Marina, una tappa gastronomica da non mancare è dallo chef Riccardo Porceddu di Osteria Kobuta (via Sardegna n. 56). Dotato di tecniche di preparazione dei cibi molto sofisticate e dai tratti anche marcatamente nipponici, rivisita alcuni mostri sacri della cucina sarda e cagliaritana, con risultati eccezionali. Un esempio è il pane frattau che viene servito utilizzando delle scagliette di pane carasau, invece dei tradizionali fochi, con uovo cotto a bassa temperatura e guarnito con riso nero soffiato che conferisce una originale croccantezza.

Oppure la fregula di gamberoni, con bisque e battuto al coltello del crostaceo. Se invece si preferisce la tradizione, dalla famiglia Mundula al Ristorante Italia e all'Oyster (Via Sardegna n.28/30) si potranno gustare alcune pietanze tipiche quali le Orziadas fritte, la Burridda Burridda a sa Casteddaia e la fregula cun cocchiula.



Cagliari è una città ad alta vocazione gastronomica, a cominciare dalla colazione mattutina con la pizzetta sfoglia proposta in tutti i bar e le pasticcerie

E la storia continua

Per proseguire la traccia storica di Cagliari, la città subisce l'occupazione dei Vandali dal 454 al 534, quindi il passaggio ai bizantini. Attorno all'anno mille Cagliari era una città giudicale e verso il 1200 fu possedimento della repubblica marinara di Pisa Castel di Castro. In questo periodo ha origine la sua fortificazione con la realizzazione delle torri di San Pancrazio e Dell'Elefante. La città, dopo varie battaglie (1324-6) fra Aragonesi e Pisani, passa al dominio Aragonese e a quello spagnolo (1326).

Passeggiando per il quartiere di Stampace, si possono scorgere ancora ben definiti i bastioni e le fortificazioni e per altro salendo dalla P.zza Yenne ai Bastioni di Santa Croce, si passa davanti a Sa Piola (Vico S. Margherita n.3). Giuseppe Vinci propone diversi piatti della tradizione cittadina, come le Arselle e le cozze a Sa Schiscionera (la cui ricetta tradizionale prevede due pomodori maturi, un mezzo pugno di pangrattato, vino bianco, aglio, prezzemolo, peperoncino olio extravergine), Lorighittas in salsa di mare e petali di guanciale, Sa Cassola, diversa da altre specialità con nome simile, viene anche detta Zuppa di pesce alla casteddaia, in genere realizzata con il pescato fresco del giorno.

Nel 1708 fu possedimento inglese e poi ceduta all'Austria (1714) infine ai Savoia dal 1720.

Subì pesanti bombardamenti nella II guerra mondiale, in quanto importante base navale del Mediterraneo. La ricostruzione ha però creato delle importanti arterie viarie e commerciali che di fatto sono il nuovo centro dello shopping. Fra queste certamente le vie Sonnino e Dante Alighieri che portano al quartiere di San Benedetto, dove si trova uno dei mercati civici, il più importante. Le vie dello shopping si prestano a essere percorse a piedi e nel camminare qualche tappa è comunque d'obbligo.

Ad esempio nella via Sonnino la Pasticceria Chez Les Negres (via Sonnino n.175) della famiglia Armetta, proveniente dalle colonie francesi del Nord Africa, oramai alla II generazione di pasticciere che hanno deliziato i palati dei cagliaritani con pasticceria raffinata, anche mignon.

Ma per noi sicuramente da provare un interessante Ramequins au fromage, piccoli tortini soufflé su pasta brisée e contenente un ripieno di formaggio (Edamer e Parmigiano Reggiano) latte e uova.

Imboccando la via Paoli prima di giungere al mercato, sicuramente in estate, si devono provare i gelati de I Fenu (piazza Galilei 35), che annovera fra i suoi gusti la Crema alla Vernaccia di Oristano, una Crema al Brebibù (il pluridecorato erborinato di pecora del caseificio Argiolas), oppure gelati al gusto di Fiore Sardo, pere caramellate e Miele, oppure alla Ricotta abbamele e mandorle, da menzionare anche quello al gusto di Pardulas. Ma i curiosi potranno anche provare Abbardente ed Elicriso o Sedano e Bottarga.

Si arriva quindi in prossimità del mercato e nelle botteghe attorno alla piazza del mercato si possono trovare anche qui ulteriori botteghe. Certamente non dovrà mancare un salto alla Pasticceria Piemontese (via Cocco Ortu n. 39) del celebre maestro cioccolatiere Gianluca Aresu.

In stretta prossimità del mercato, un posto che renderà felici i turisti con bambini, Picanhito Hamburgeria Artigianale (via Salaris n.19) che, a dispetto del nome, propone prodotti locali e carni dal mondo selezionate. Da provare il panino Octopus con polpo arrosto o con importante presenza di formaggio.

Numerose le occasioni per degustazioni nelle boutique del gusto ma anche in oleifici e cantine del territorio



i MERCATI e le SPIAGGE

di Cristina Mamusa*

Tra le esperienze enogastronomiche più apprezzate in città c'è la visita al Mercato di San Benedetto e la degustazione guidata con sommelier alla scoperta dei formaggi, salumi e vini del territorio al ristorante boutique Salsamenteria (via Sonnino n. 154).

Nelle immediate vicinanze ma fuori dal territorio cittadino ci sono sicuramente le visite guidate alle numerose cantine della zona (come la giovane e già pluripremiata Cantina Audarya (km 10+100, SS466 di Serdiana) e alla Cantina di Dolianova con i suoi settant'anni di storia e attività).

Non di meno le visite guidate in oleificio (Copar ed Olio del Tempio, entrambe situati nel comune di Dolianova). Per gli appassionati da non perdere è la visita guidata al caseificio Argiolas Formaggi (S.P. 14 km 3, Dolianova), con il divertente laboratorio "Casaro per un giorno" durante il

quale si impara a produrre il formaggio con le proprie mani. Il mercato di San Benedetto è stato inaugurato il 1° giugno 1957 e con i suoi ottomila metri quadrati di esposizione su due livelli è uno dei mercati più grandi d'Italia.

Il piano terra è interamente dedicato alla vendita del pesce, tra i cui corridoi si incontrano spesso i più famosi chef della città mentre scelgono i prodotti più freschi; nel piano superiore ci sono i reparti dell'ortofrutta, delle carni, dei formaggi e salumi. Visitandolo vi ritroverete in un ambiente ricco di vita, di colori e dai profumi intensi, dove accanto agli abituali clienti è frequente incontrare numerosi turisti.

Per chi, appassionato di formaggio, visitasse il mercato, dovrà fare tappa al Box 194 dei Fratelli Cherchi che, oltre a presentare un'importante varietà di formaggi e derivati caseari, permette anche di fare assaggi dei prodotti in esposizione.

Il poetto di Cagliari

Frequentandola oggi, la spiaggia del Poetto parrebbe l'approdo storico di chi scende al mare in città.

In realtà, è solo dagli anni '40 che massicciamente le viene riconosciuta tale funzione. In passato era infatti la zona di Giorgino, verso Sarroch, la zona vocata al turismo balneare. Dal dopoguerra al Poetto si costruiscono i casotti (sorta di palafitte in legno dove villeggiavano i cagliaritari) demoliti nel 1985, essenzialmente per motivi igienici.

Negli ultimi anni le varie amministrazioni comunali hanno investito nel riordino del lungomare che in estate pullula di vita notturna attorno ai numerosi bar che diventano punti di somministrazione di cibi e bevande e di attività ricreative musicali e danzanti.

Di giorno i cittadini, specie nella stagione estiva, prendono d'assalto la spiaggia libera o i mini stabilimenti balneari che negli anni si sono affiancati a quelli dei primi del '900, D'Aquila e del Lido, mentre in serata, gli sportivi passeggiano o corrono a piedi o in bicicletta nel lungomare o nella zona umida retrostante del Parco di Molentargius dove nidifica il Fenicottero Rosa.

*Sommelier e degustatrice, titolare del sito *Le Strade del Gusto*

I COLLI DELLA CITTÀ



Quando si pensa alla città dei sette colli, sempre ci si riferisce a Roma. Ma collinari sono anche, ad esempio, Praga, Lisbona e Istanbul. Cagliari si sviluppa su 7 colli, che rispondono ai nomi di Castello, Tuixeddu, Monte Claro, Monte Urpinu, Bonaria, San Michele e Calamosca, distribuiti negli ampi spazi acquei delle oramai dismesse saline che creano nel Golfo degli Angeli un'importante oasi naturalistica.

di Stefano Mazzella

Colazione cagliaritana con la pizzetta sfoglia

La colazione caratteristica al bar, prevede in gran parte delle regioni, un accompagnamento con dei prodotti di pasticceria, spesso lievitati e anche ripieni, generalmente dolci. In città invece è diffuso l'uso di prendere il caffè con la "pizzetta sfoglia", un prodotto che non trova analogie in alcuna parte d'Italia. Prodotto facilmente realizzabile anche a casa e che ricorda vagamente alcune preparazioni con pasta sfoglia, sugo, formaggio e besciamella, in uso nel sud Italia. La preparazione della pizzetta cagliaritana è disponibile sia nella versione normale che in versione delizia.

Ingredienti

La pasta:

- 1 confezione di pasta sfoglia rettangolare

Per il ripieno:

- 80 gr di passata di pomodoro
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 gr di capperi
- qualche filetto d'Acciuga
- q.b. origano, sale,
- olio extravergine di oliva

Preparazione

Con il coppapasta da 10 cm fare dei dischi di pasta sfoglia (in numero pari). Su una base mettere un cucchiaino di passata, un capero origano, un ritaglio di acciuga e coprire e chiudere con analoghi dischi che sono stati preventivamente segnati con coppapasta da 8 cm. Spennellare con del tuorlo e infornare per 18-20 minuti a 180°C.



Piatti tipici e ricette

Pardulas, Sas Casadinas, ma anche Culurgiones e Ravioli

Esistono dei dolci e preparazioni che certamente hanno origini antichissime, la cui etimologia poco dice. Per fortuna esistono donne Annalisa Atzeni che da sempre vive la ricerca culinaria come ragione di vita, addentrandosi nell'entroterra per intervistare le nonne e riscoprire l'origine delle ricette e quindi riproporre all'interno dei suoi laboratori. Qui di seguito riportiamo alcune ricette adeguate secondo la attuale modalità di preparazione ma che mantengono il loro carattere storico. Quello che vari personaggi citano nei loro scritti.

È appunto il caso di Antonio Gramsci che, scrivendo alla madre riporta: "Sono sicuro che ci vedremo ancora tutti assieme, figli, nipoti e forse, chissà, pronipoti, e faremo un grandissimo pranzo con kulturzones e pardulas...", o anche il Premio Nobel (1926) Grazia Deledda nel suo trattato su Tradizioni popolari di Nuoro in Sardegna raccontando delle usanze pasquali, ricorrenza in cui venivano preparate, scrive: "Ed in ogni casa si fanno sas

casadinas, dentellate, con gli orli rivoltati e contenenti del formaggio fresco impastato con sale e zafferano".

Queste due delizie sono prodotti, consumabili entrambi in momenti diversi dei pranzi delle feste, resi in due varianti date dalla loro localizzazione territoriale: con la ricotta nel centro sud Sardegna, laddove il formaggio era mezzo di baratto per pagare sa pastura (il pascolo), mentre nel centro nord latte e quindi il formaggio erano più reperibili presso i pastori e perciò utilizzato in cucina. Per i dolci citati si usa la pasta violada, un impasto tradizionale a base di semola di grano duro 300 g, acqua circa 100 g, sale, 1 cucchiaino di miele, un filo di Abbardente (Filu e ferru) e un cucchiaino di strutto (ozzuporchinu, olio di maiale), di recente sostituibile con olio extravergine d'oliva (ozzughemanu o ermanu, non traducibile letteralmente ma facente capo a una usanza dei venditori di olio di olio del nord Sardegna che vendevano porta a porta l'olio gridando: olio fratelli), mentre per i ravioli si usa un impasto di semola di grano duro con diversa macinazione, oltre alle uova. Pardulas con Arrescottu (formagelle di ricotta).

Ingredienti

Per il ripieno:

- 500 g. ricotta di pecora ben scolata
- 150 g. di zucchero
- 60 g. di semola di grano duro
- 2 uova (tuorli)
- + 1 tuorlo per la guarnitura finale
- 1 bustina di Zafferano
- q.b. sale
- Scorzette di limone e arancio finemente sminuzzate



Preparazione

Preparare preventivamente la pasta violada e l'impasto e farlo riposare almeno 30 minuti (anticamente 24 ore).

Unire alla ricotta ben scolata lo zucchero e iniziare a mescolare per incorporare. Continuare versando la semola e gli altri ingredienti.

Stendere la pasta violada e realizzare con coppapasta da 10 dei dischi di pasta, su cui deporre una cucchiainata grande di impasto o poco più in piccoli cestini di pasta ottenuti pizzicando i lembi in 4 o 5 punti con le dita. Adagiare su cartaforano e spennellare con il tuorlo. Informare in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti circa, sino a che non sono dorate in superficie.

Segue a pagina 10

I tre pecorini

La caseificazione in Sardegna ha origini mitologiche. Fu Aristeo, figlio di Apollo, a insegnare l'arte ai Nuragici

di Alessandra Argiolas

Fiore Sardo

La caseificazione in Sardegna ha origini molto antiche e senza dubbio mitologiche. Si narra infatti che Aristeo, un semidio figlio di Apollo, insegnò la tecnica di caseificazione al popolo Nur, chiamati anche Shardana o nuragici. Il culto di Aristeo era diffuso presso le popolazioni nuragiche e lo scrittore latino del III secolo Gaio Giulio Solino narra nella sua opera *De Mirabilibus Mundi* che l'eroe greco, giunto in Sardegna dalla Beozia, fondò anche l'antica



• Fiore Sardo

Caralis l'odierna Cagliari.

Al periodo nuragico si attribuisce la ricetta del Fiore Sardo, uno dei più conosciuti formaggi isolani. L'origine del nome ha due teorie, una che vuole il nome collegato al fiore del cardo, usato come coagulante vegetale, l'altra sostiene che la pasta estratta dalla caldaia veniva posta su contenitori di legno di castagno denominati pischeddas, sui quali era incisa la forma di un fiore. La preparazione del Fiore Sardo rispetta la ricetta originaria a latte crudo che viene riscaldato a una temperatura di 34-36°.

La coagulazione, presamica, avviene con caglio in pasta di agnello rigorosamente sardo. La crosta si presenta dura, liscia o rugosa e leggermen-

te untuosa, per le cappature naturali realizzate spesso con olio d'oliva locale. La pasta è dura, tendente al friabile, di colore bianco, a seconda della stagionatura, con occhiatura regolarmente distribuita e fine.

Si può abbinare con mieli molto dolci come la sulla e con rossi decisi.

L'intensità aromatica è elevata, spiccano sentori come quelli del fieno, spezie con note tostate e animali, il sapore deciso diviene più piccante con la maturazione.

Pecorino Romano

Pochi formaggi al mondo vantano origini antiche come il Pecorino Romano. Originario del territorio laziale, è arrivato in Sardegna nell'800 grazie al duca Leopoldo Torlonia, sindaco di Roma, che vietò alle pizzicherie di eseguire la salagione del Pecorino Romano nella città eterna. Così il grosso dei produttori di uno degli ingredienti più iconici della cucina romana, si spostò sull'isola.



• Pecorino Romano

Il Pecorino Romano oggi è prodotto al 90% in Sardegna. La lavorazione, limitata alle regioni del Lazio, della Sardegna e alla provincia di Grosseto in Toscana, è dunque il frutto di secoli di esperienza. I passaggi fondamentali sono affidati ancora oggi alla mano dell'uomo, in particolare a quelle esperte del "casaro" e del "salatore".

Il latte fresco di pecora, proviene da greggi allevate allo stato brado e alimentate su pascoli naturali, al suo arrivo nel caseificio viene misurato, filtrato e lavorato direttamente crudo o termizzato a una temperatura massima di 68° per non più di 15 secondi. Vengono così riempite le vasche di coagulazione dove viene aggiunto un fermento detto "scotta innesto", preparato giornalmente dal casaro secondo una metodologia che si tramanda da secoli. L'innesto è uno degli elementi caratterizzanti del Pecorino Romano ed è costituito da un'associazione di batteri lattici termofili autoctoni.

Aggiunto l'innesto, il latte viene coagulato ad una temperatura compresa tra i 38° e i 40° utilizzando il caglio di agnello in pasta. Dopo il raffreddamento, le forme sono sottoposte alla marchiatura. Il marchio della Dop è apposto con una matrice che imprime sulla forma, oltre alla denominazione di origine del formaggio e al marchio (la testa



• Pecorino Sardo

stilizata di una pecora), anche la sigla del caseificio produttore e la data di produzione.

Ha dimensione cilindrica con facce piane e scalzo diritto. La crosta è molto sottile o inesistente, untuosa, di colore avorio o paglierino. La pasta è dura, compatta, friabile con la stagionatura. Di colore bianco o avorio, può avere occhiatura molto fine, fitta ed è regolarmente distribuita. Si può degustare da solo o con il pane senza sale, abbinato alle verdure, ai legumi o alle insalate. Utilizzato anche come formaggio da grattugia e per arricchire i piatti della cucina romana. Eccellente come condimento per il pesto.

Pecorino Sardo

Le prime precise notizie storiche sulle sue antiche origini risalgono alla fine del '700. La ricetta risale al 1700 quando il Pecorino Sardo veniva chiamata Il Rosso ed il latte veniva trattato termicamente con l'utilizzo di pietre arroventate, che venivano usate anche per riscaldare la cagliata e creare una "semicottura" a circa 45°. Il Pecorino Sardo Dop è prodotto unicamente con latte di pecora intero

proveniente dalla zona di origine.

L'alimentazione degli ovini è basata in prevalenza sull'utilizzo diretto di pascoli naturali, prati ed erbai, ragione per cui il latte destinato alla Dop è di elevata qualità e conferisce al prodotto finito un sapore e

un gusto unici.

Si presenta in due tipologie distinte, per tecniche di lavorazione, dimensioni, stagionatura e caratteristiche organolettiche: il Dolce e il Maturo. Il Pecorino Sardo Maturo ha la crosta rigida e liscia, di colore giallo ocra. La pasta ha un colore giallo paglierino, che si fa più intenso a seconda della stagionatura, è compatta con lievissime occhiature sparse. L'aroma ha un'intensità medio-elevata, con sentori di latte fuso, una nota animale e crosta di pane.

All'assaggio è solubile ed equilibrato, nessun sapore prevale sull'altro. Si può abbinare con mieli dolci come acacia e millefiori, confettura di cipolle o prugne, vini rossi, decisi e caldi.

Il tipo dolce, a breve periodo di maturazione, ha una forma di circa 2 kg, crosta giallo paglierino, pasta bianca, morbida, compatta con rara occhiatura, sentori di latte fresco, pascoli e fiori ed un gusto dolce, aromatico e leggermente acidulo.

Si può abbinare con mieli leggermente amari come il cardo e il castagno, confetture di pera o arancia, vini bianchi fruttati e con rossi amabili.

Le specialità della cucina locale: qualche indirizzo

Continua da pag. 9

Casadinis Ogliastrine (formagelle)

Ingredienti

Per il ripieno:

- 300 g Formaggio primo sale
- q.b. foglioline di menta fresca

Preparazione

Si procede analogamente alle pardule, con la differenza che il formaggio, previa sgocciolatura, deve essere finemente tritato, vi si unisce la menta e si procede come per la pardule alla realizzazione dei cestinetti di pasta.



Adagiare su cartaforno e spennellare con il tuorlo. Infornare in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.

Consumazione

A seconda dei gusti possono essere consumate in versione salata o versione dolce, con aggiunta di zucchero e nel nord Sardegna con uvetta sultanina.

Culurgiones di ricotta

Ingredienti

- 100 g. di semola di grano duro
- 300 g. fiore di grano duro
- 400 g. ricotta di pecora ben sgocciolata
- 300 g. di spinaci cotti o bietole
- 50 g. di pecorino grattugiato
- 1 bustina di Zafferano (oppure 5-6 fili)
- 4+2= 6 uova (piccole)

Preparazione

Impastare (nell'impastatrice) i 300gr +100 gr di semola di grano dura con le 4 uova e correggere con acqua all'occorrenza.

Stendere piuttosto finemente la sfoglia e contemporaneamente preparare il ripieno.

Ripieno: sminuzzare abbastanza finemente il formaggio con gli spinaci precedentemente bolliti e ben scolati, unire le altre 2 uova, amalgamando il tutto. Utilizzare la ravioliera o chiudere a mano.



Consumazione

I ravioli potranno essere conditi con un sugo leggero a base di pomodoro e basilico, ovvero con il solo burro (preferibile per esaltare la versione con ripieno)

Varianti

Ogni areale della Sardegna presenta la sua variante, specie nel ripieno.

Questo potrà essere di formaggio (normalmente pecorino anche con variazioni nella stagionatura) con bietole analogamente a quella di ricotta, oppure formaggio patate e menta o prezzemolo. In alcune varianti si insaporisce con cipolle soffritte in tegame con semola, oppure con aggiunta di scorza di arancio.

Una delle migliori pardule e ravioli in zona nella versione campidanese la si potrà trovare a Delizie di Sardegna, via Sardegna n. 22 a Cagliari o nell'hinterland di Cagliari presso Pasta all'uovo artigianale di Simona Corona Mascia (via S.Martino n.148 - Selargius).





Agitu

la forza di una donna non finisce qui

di Lorenza Vitali

Purtroppo il 2020 è stato un anno orribile a livello globale ma persino i suoi ultimi giorni non ci hanno risparmiato ulteriori notizie crudeli. Agitu Ideo Gudeta, quarantaduenne etiopie trapiantata in Trentino da diversi anni, con la passione e la sfida di vivere in armonia con la natura e recuperare dall'estinzione la razza di capra Mochena, è stata barbaramente uccisa da un collaboratore nella sua azienda La Capra Felice, a Frassilongo. Aveva recuperato un terreno di 11 ettari in abbandono valorizzandolo come pascolo incontaminato per il suo gregge di 180 capre di razza Pezzata Mochena e Camosciata delle Alpi e 50 galline ovaiole. Coltivava anche ortaggi, curando inoltre il piccolo caseificio artigianale e l'agriturismo sociale.

La nonna materna le trasmise la conoscenza e la passione per questo mestiere e quando si trattò di salvarsi da diverse minacce ricevute (era un'attivista che cercava di contrastare il fenomeno del "land grabbing" nel suo Paese) scelse di tornare in Italia, in Trentino, dove aveva studiato in passato. La sua tenacia le fece scegliere di allevare queste capre ormai rare e produrre "latte erba" o "latte fieno" biologico così come la produzione di formaggio con metodi tradizionali, sostenibile e di alta qualità.

Trovava soluzioni anche curiose nel difendere il suo gregge, non si lasciava intimidire nemmeno dal rischio che il suo gregge potesse essere attaccato dagli orsi o dai lupi! Per proteggere le sue capre decise di prendere qualche contromisura "originale" e innocua per la vita dei selvatici: «Quando vedo impronte o segnali della presenza di predatori - raccontava -, mi chiudo in auto con dei petardi o faccio in modo che nel recinto si accendano delle luci disturbatrici. Basta fare un po' di rumore e il mio vicino sa che è meglio andare da qualche altra parte».



Il territorio

La Valle dei Mòcheni è l'isola linguistica tedesca in Trentino. È chiamata anche valle incantata per il magnifico scenario naturale, affascinante in ogni stagione, dove si sviluppano itinerari tra prati e boschi circondati dalle vette prossime ai 2.400 metri della parte occidentale della catena del Lagorai.

Dall'alto di Palù del Fersina è possibile ammirare un panorama straordinario sulla sottostante Valsugana. Tra i luoghi più belli è da citare il Lago di Erdemolo, a 2.000 metri, raggiungibile in circa 2 ore di cammino.

Distante poco più di 20 km da Trento, la Valle dei Mòcheni si caratterizza anche per la cultura e le tradizioni dei suoi abitanti, una minoranza tedesca trasferitasi in questi luoghi nel Medioevo, attirata dalle miniere di oro, pirite e quarzo. Numerose sono le leggende e i racconti nati da questi fatti storici.

Da visitare il Museo della Valle dei Mòcheni/Bernstol e la miniera esaurita di Palù/Palai, dove si possono ancora osservare i segni lasciati dai knappen (minatori) che vi lavoravano. Da vedere diverse baite e i masi, come quello di Fierozzo, Maso Filzerhof, un'abitazione mòchena originaria risalente al 1400. Da visitare anche l'antico mulino ad acqua di Frassilongo/Garait.

I prodotti

Ovviamente formaggio e yogurth bio di capra autoctona mochena: Caciotta di diverse stagionature a buccia fiorita e non, il Crosta Rosa, da grattugiare con erbe o senza, Formaggelle fresche, la Morbidosa, il Primo sale, la Ricotta, la Robiola, un erborinato tipo Roquefort, il Caprino Val di Gresta, un tipo Camembert, un Taleggio, la Tosella e naturalmente creme per il viso e per il corpo.

Il futuro

Per Agitu è stata promossa una raccolta fondi su Gofundme, che ha già superato i 20 mila euro previsti come obiettivo, con quasi 700 persone che hanno voluto contribuire per far sì che il sogno dell'imprenditrice etiopica che aveva trovato una nuova vita in Trentino non venga spazzato via. Agi, come la chiamavano gli amici, infatti aveva già avviato i lavori di ristrutturazione per un B&B ma soprattutto aveva in animo di organizzare una scuola per casari e allevatori all'insegna della sostenibilità e della biodiversità.

Nei primi giorni dopo la sua scomparsa una giovanissima pastora, Beatrice Zott, compaesana, si era fatta avanti per prendersi cura delle capre ma poi non se l'è sentita di gestire anche la parte burocratica dell'azienda. Al momento i capi sono stati affidati ad alcuni allevatori della zona soprattutto perché la maggior parte sono nella fase delicata della gravidanza: queste nuove vite chiedono cure e attenzioni, hanno scritto i promotori della raccolta fondi, che in parte sono stati utilizzati anche per



Agitu Ideo Vudeta, aveva 42 anni etiopica, viveva e lavorava a Frassilongo, in provincia di Trento dove aveva creato l'azienda "La capra felice"

aiutare la famiglia a far fronte alle spese del trasferimento della salma in Etiopia.

Agitu ha sette fratelli che hanno scelto un curatore in Italia. Secondo la rivista "Teller", la pastora nel suo paese era diventata un'icona femminista e quando la bara è arrivata ad Addis Abeba, il 12 gennaio scorso, è stata collocata sull'asfalto dell'aeroporto Bole di Addis Abeba e molte persone sono arrivate a renderle omaggio. Suo fratello Kiya Ideo spera che tutte le donne forti seguiranno il suo esempio e la prenderanno come modello d'imprenditorialità e di emancipazione delle donne etiopi. Bello vedere che di fronte all'aeroporto, decine di autisti-donne si sono radunate per renderle omaggio: fanno parte di un nuovo servizio di taxi al 100% femminile. Il futuro è donna, qui ed altrove.

Era venuta dall'Etiopia per fare la pastora e salvare dall'estinzione le capre di razza Mochena. Uccisa brutalmente, oggi nel suo paese è considerata un'icona femminista

Il sogno interrotto

di Elio Ragazzoni

Inseguire un sogno non è da tutti, il più delle volte i sogni diventano ricordi senza che si sia fatto nulla per realizzarli. Per questo chi è riuscito a rendere concreto un desiderio, sulla carta impossibile, merita rispetto più di un altro. I sogni delle donne, poi, sono sovente bistrattati, ridotti a stereotipi banali e sciocchi. Mentre i sogni possono essere duri, difficili, faticosi e veri. Figurarsi il sogno di una donna di colore che si porta dietro le difficoltà della sua terra ed una visione del mondo femminile antica e costruita sulla sottomissione.

* * *

Si parla di tragedia per la fine di Agitu. In effetti il sogno è componente essenziale delle più conosciute tragedie greche di Eschilo e Sofocle dove le protagoniste raccontano le potenti storie del sonno intrise di vendetta come premonizione, quasi un annuncio della triste fine che le aspetta.

La casara immigrata a Frassilongo in Trentino è la non tragedia anche se il destino l'ha fatta morire malamente.

Agitu voleva essere libera e fare il formaggio. C'era riuscita. È un personaggio positivo, un esempio da seguire, una storia bellissima di carattere, di lavoro e di studio.

L'idea, poi, che lo strumento di emancipazione femminile sia stata l'arte casearia deve farci pensare. Abituati a considerare del formaggio profumo, aroma, aspetto e sapore si è a volte distratti dal comprendere i valori che possono essere nascosti in certe forme.

* * *

La scelta di allevare armenti e produrre formaggi non è stata dettata da semplicità. Aveva studiato, Agitu, ed avrebbe potuto cimentarsi altrove. La decisione aveva lo scopo di essere più profondamente protagonista della propria vita e della terra che l'aveva ospitata. Ai suoi animali regalava sorrisi, ai clienti l'opportunità di gustare prodotti realizzati con il cuore e la conoscenza dei saggi. Intendeva il formaggio come vita, aveva progetti, non si sarebbe fermata.

Il sogno è stato interrotto da un atroce femminicidio. Deve continuare a vivere, nel ricordo e nel rispetto, come esempio e come sostanza.

CSQA



L'impatto del Covid sul lattiero-caseario

Il settore ha rilevato un calo della domanda di formaggi freschi ma allo stesso tempo un aumento di prodotti a lunga conservazione e stagionati, latte Uht e burro

di Pierluigi Passaro

Negli ultimi anni il turismo rurale sta riscuotendo un notevole successo grazie ad una maggiore sensibilizzazione del turista verso il rispetto dell'ambiente e l'educazione al cibo. Secondo il rapporto annuale sul turismo enogastronomico, il 78% degli italiani nel 2019 ha espresso il desiderio di visitare un'azienda agricola locale e il 70% dei pacchetti turistici di tour operator stranieri include spesso visite ai caseifici. Attività come fattorie didattiche, esperienze enogastronomiche autentiche e all'aria aperta offerte dalle aziende agricole e dagli agriturismi sono sempre più apprezzate dai visitatori.

I formaggi tradizionali sono diventati elementi di promozione turistica per diverse regioni italiane, sono simboli riconosciuti che identificano i diversi territori. A tal proposito, bisogna sottolineare il fatto che nello scenario dell'enogastronomia italiana la maggior parte dei produttori di prodotti di eccellenza (Dop e Igp) sono quelli del settore formaggi (26.491 su 80.189, 33% del totale).

L'esperienza turistica vissuta attraverso la scoperta dei prodotti legati alla produzione casearia permette al turista di vivere un'esperienza sensoriale unica: degustando prodotti, scoprendo la storia dei casari, interagendo con il territorio, tutti momenti che portano il turista ad innescare una serie di meccanismi volti a scoprire, talvolta, un'intera rete fatta di piccoli e grandi produttori, enti locali, associazioni, Comuni.

È sempre in crescente aumento la percezione di valore dei formaggi italiani, sono tanti i progetti e le iniziative messe in atto a livello nazionale e regionale per costruire un'offerta sempre più organizzata e

qualitativamente valida.

Ma i confini chiusi e un'Italia che resta agli italiani con conseguente crollo del turismo è stato un fenomeno che ha prodotto effetti molto pesanti sull'intera filiera lattiero casearia. Lo scoppio della pandemia con conseguente emergenza sanitaria ha fatto chiudere ristoranti, fiere, esportazioni verso l'estero di prodotti alimentari italiani ma a pagare davvero il prezzo di questa crisi sanitaria ed economica sono state ancora una volta le piccole realtà locali.

L'emergenza sanitaria dovuta alla pandemia di Covid-19 ha prodotto una serie di impatti negativi sull'intera filiera lattiero-casearia. La chiusura del canale Horeca, nel corso della fase iniziale dell'emergenza sanitaria, insieme alla diminuzione del consumo di latte, ha provocato danni irreparabili alla filiera del latte. "È proprio in questo periodo che sono sorte le prime tensioni fra imprese di produzione e di trasformazione delle materie prime, associazioni di categoria e istituzioni, con l'obiettivo di mettere in salvo e salvaguardare una filiera essenziale per l'industria agroalimentare italiana. Le esportazioni, che costituiscono circa il 40% delle produzioni italiane, sono calate gradualmente con la diffusione del Covid-19 sia in Europa che nel mondo.

L'evoluzione della filiera tra 2019 e 2020

Nel 2019, la domanda nazionale non ha subito grandi variazioni; infatti, la spesa degli italiani per i formaggi duri è aumentata dell'1,6% a causa soprattutto di un rincaro dei prezzi al dettaglio e

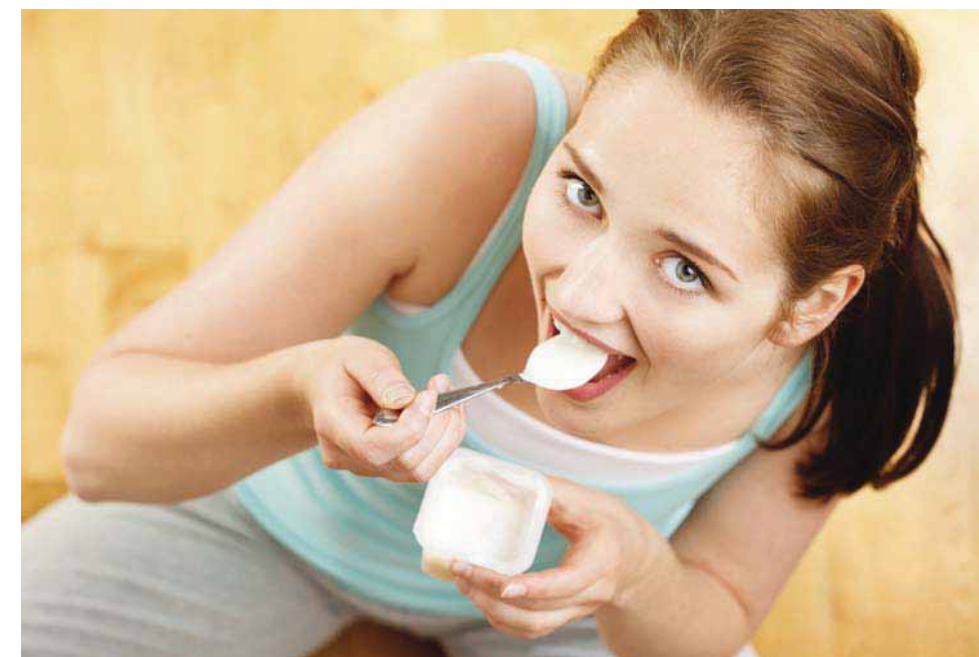
della minore possibilità di usufruire di promozioni. Le eccedenze produttive, invece, sono state destinate alle esportazioni. Difatti, più di 450 mila tonnellate di formaggi e latticini nel corso dell'anno sono state esportate (+6,3% rispetto al 2018) raggiungendo il livello record di 3,14 miliardi di euro (+11,2% rispetto al 2018).

A partire dal mese di ottobre e successivamente in tutti gli ultimi mesi del 2019, tale tendenza positiva si è arrestata, in particolare in conseguenza della riduzione dell'export verso gli Stati Uniti, primo mercato di destinazione per Parmigiano e Grana (con una quota in volume di circa il 40%). Il risultato dello scoppio tra domanda e offerta ha provocato un aumento delle giacenze, che per il Parmigiano a dicembre erano superiori del 6,6% rispetto al 2018.

Tuttavia, nonostante i dati positivi del mercato nazionale, si è registrata in autunno una diminuzione dei prezzi all'ingrosso dei principali formaggi, diventata sempre più importante nei mesi successivi. Il prezzo del Parmigiano Reggiano, con stagionatura di 12 mesi, è passato da 11,15 euro/kg di agosto 2019 a 9,50 euro/kg di gennaio 2020 (-15% in 6 mesi), così come per il Grana Padano anche se con un andamento leggermente più contenuto. La causa di tutto ciò si riscontrava nella crescita costante dell'offerta: l'aumento della produzione ha interessato formaggi Dop, come il Gorgonzola (+3,6% rispetto al 2018), il Grana Padano (+5,1%) e il Parmigiano Reggiano (+1,5%). Questo ha determinato però una maggiore richiesta da parte delle aziende di trasformazione di latte in cisterna da importare (+11,7% rispetto al 2018), e un aumento delle importazioni di formaggi (+3,9% in volume) e di yogurt (+2,5%), a causa della carenza di materia prima.

La pandemia con il conseguente lockdown adottato da molti paesi per contenerla hanno colpito duramente il settore agricolo e agroalimentare. La chiusura dei principali canali ha inciso in maniera significativa sulle diverse filiere agroalimentari e sulle vendite dei caseifici soprattutto collegati alle imprese di somministrazione. Difatti essi hanno dovuto affrontare numerose difficoltà logistiche e distributive, a causa della scomparsa di domanda proveniente da bar, pasticcerie, gelaterie.

La diminuzione delle vendite e spesso lo stop delle lavorazioni per mancanza di risorse umane ha inol-



tre inciso sul ritiro del latte presso gli allevamenti. Tuttavia, le spese delle famiglie italiane di prodotti lattiero-caseari nel periodo delle chiusure hanno determinato un incremento delle vendite presso la Grande Distribuzione.

L'andamento commerciale sul mercato interno

Il settore lattiero-caseario italiano ha rilevato un calo della domanda di formaggi freschi, ma allo stesso tempo un aumento di prodotti lattiero-caseari a lunga conservazione, latte Uht, formaggi stagionati e burro.

In particolar modo, si è registrato un aumento delle vendite di latte Uht (latte a lunga conservazione) preferito per la maggiore conservabilità rispetto al latte fresco, con un +28% dei volumi nel periodo fra il 17 febbraio e il 15 marzo rispetto al 2019 (con punte settimanali del +36% su base annua).

Tale prodotto è stato particolarmente preferito dalle famiglie durante l'emergenza sanitaria, garantendo la possibilità di recarsi con meno frequenza presso i punti vendita. Chiaramente questa tendenza ha provocato grandi perdite per il mercato del latte fresco, nonostante nel primo trimestre vi sia stato aumento del 2% della spesa. La richiesta maggiore e improvvisa di latte Uht, particolarmente nell'Italia centro meridionale, ha determinato la riconversione momentanea della produzione dal latte fresco al latte a lunga conservazione da parte di alcune centrali del latte e industrie che hanno comunque continuato ad assicurare il ritiro della materia prima presso gli allevamenti locali.

Anche la mozzarella vaccina ha rilevato un incremento del +21%, presumibilmente a causa del maggior utilizzo in cucina, e i formaggi duri confezionati, sia grattugiati che spicchi, hanno registrato un +23%.

Con l'esplosione della pandemia di Covid-19, in Lombardia, Veneto e Emilia-Romagna, le princi-

pali zone produttive, i formaggi grana hanno subito importanti diminuzioni di prezzo: a partire dalla penultima settimana di febbraio, il Parmigiano Reggiano ha subito un calo di 40-50 cent/kg e il Grana Padano di 15 cent/kg. Ci sono state ripercussioni anche sui prezzi alla stalla che hanno registrato a febbraio, con 38,52 euro/100 litri, il 5% in meno rispetto al 2019.

Mettendo a confronto le vendite dei prodotti lattiero-caseari del primo trimestre del 2019 e del primo trimestre del 2020, emergono in quest'ultimo aumenti notevoli (+7%), di latte Uht (+12,4%), formaggi duri (+8%), freschi (+7,9%) e industriali (+9,5%).

A partire dal mese di marzo 2020, periodo di maggiore diffusione del Coronavirus, tutte le aziende della filiera lattiero casearia hanno dovuto riorganizzare le attività di produzione e di logistica, adattarsi a nuovi stili di vita dei cittadini necessariamente modificati dalla pandemia.

Tutti gli attori della filiera in analisi (gli allevatori, i centri di raccolta, i trasportatori, i commercianti, le industrie di trattamento e trasformazione del latte, i grossisti e intermediari, gli stagionatori, i venditori) hanno sofferto fortemente questa crisi legata alla diffusione del Coronavirus a livello globale, una crisi sanitaria e conseguentemente economica. In generale le aziende hanno elaborato nuove strategie senza tralasciare la qualità dei prodotti e la sostenibilità dei processi produttivi.

Le aziende del settore lattiero caseario in Italia vedono il Covid-19 come una grande sfida da vincere e per fare ciò hanno sviluppato prospettive future molto importanti e strumenti essenziali per trionfare. Fra queste prospettive si collocano nuove piattaforme online per la creazione di nuovi canali di distribuzione. I consumatori non saranno curiosi solo di visitare la cantina o l'azienda, ma saranno maggiormente interessati al prodotto, alla sua unicità, vorranno scoprire i pascoli, le vigne e le tecniche di produzione dei prodotti lattiero caseari.



INTERVISTE PARALLELE AI PRESIDENTI DEI CONSORZI DEL PARMIGIANO REGGIANO E DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Parola a Bertinelli & Raimondo

“Le nostre eccellenze casearie più forti dell'emergenza sanitaria”

di Sara Valentino

Nell'ambito delle videointerviste intitolate “Mezz'ora con...” organizzate dall'Onaf, è il turno di due giganti del mondo caseario: Nicola Bertinelli presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano e Domenico Raimondo presidente del Consorzio della Mozzarella di bufala campana e di Afidop (Associazione Formaggi Italiani Dop e Igp). La doppia intervista è condotta da Elio Ragazzoni, direttore della rivista Informa.

La prima domanda è al presidente Bertinelli e nasce da considerazioni quantomeno inaspettate. **In questo momento di “disastro generalizzato” abbiamo un'opportunità veramente strana: quella di avere delle buone notizie. Una comunicazione del Consorzio del Parmigiano riferiva di un significativo aumento dei consumi nel 2020, di spinte sulla promozione e di un balzo dei ricavi previsti per il 2021, il tutto nell'ambito di un superamento della sfida al Covid. Questa concatenazione di informazioni è così sorprendente che ci spinge a chiedere conferma al presidente Bertinelli.**

«Il 2020 è stato un anno straordinario per il Parmigiano Reggiano e il 2021 si sta prospettando in continuità. Per decreto ognuno di noi non ha più potuto andare al ristorante e tutti hanno dovuto occuparsi in proprio, nel retail, di scegliere cosa volevano mangiare. E cos'è successo? È esplosa il consumo del Parmigiano Reggiano, ma non da solo, bensì all'interno di un “paniere” che conteneva prodotti 100% Made in Italy, prodotti connessi a salute e benessere, prodotti legati al benessere animale e alla sostenibilità. Se già avevamo intravisto il percorso, il Covid è stato l'esperimento sociale in cui il consumatore ci ha palesemente rivelato la strada: oggi non basta avere un buon prodotto, al giusto prezzo e al corretto livello di servi-

zio, ma bisogna che il prodotto risponda a una serie di valori fondamentali per orientare l'acquisto.

Ci si è trovati quindi a fronteggiare una riflessione di larghissimo respiro: la necessità di passare da Consorzio di prodotto (il formaggio) a Consorzio di filiera. E come abbiamo deciso di affrontare questa sfida? Con il bilancio più impegnativo della storia del Parmigiano Reggiano: 51 milioni di euro. Oltre 26 milioni verranno destinati alle attività di comunicazione e promozione, per coinvolgere anche i consumatori nella conoscenza del “perché” il Parmigiano Reggiano è un prodotto differente.

Si legge infatti che, nell'ambito di questi investimenti, una parte consistente verrà utilizzata per promuovere “comportamenti virtuosi”. Noi soci Onaf siamo particolarmente sensibili a un argomento di questa natura: possiamo avere dettagli?

«Con le nuove sensibilità mostrate dai consumatori, e sempre più dai giovani, non è più sufficiente fare un “buon formaggio”, ma bisogna anche rispondere a quei valori di cui dicevamo, il benessere animale in primis. È per questo motivo che diverse catene distributive stanno chiedendo al Consorzio quali sono i caseifici che possono garantire questi requisiti. Siamo quindi in procinto di un cambio di passo: in breve tempo oltre al documento di trasporto e alla fattura di pagamento dovrà aggiungersi una certificazione, che evidenzia le condizioni di allevamento e sostenibilità.

Ma siamo anche consapevoli che il Consorzio deve essere una cabina di regia, per coordinare i comportamenti di tutti i player della filiera giacché, se un anello della filiera ha bisogno di fare un piccolo passo in avanti, noi dobbiamo aiutarlo. Perciò in una logica pluriennale abbiamo investito 6 milioni di euro, in una serie di bandi, per dare risorse agli allevatori che necessitano



• Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano e Domenico Raimondo, presidente del Consorzio Mozzarella di Bufala e Afidop

di implementare percorsi virtuosi».

Domenico Raimondo invece è nostro ospite in qualità di presidente del Consorzio della mozzarella di bufala campana, ma anche come presidente Afidop. Vorremmo sapere quali sono secondo lui i valori che ci aiutano a posizionarci sul mercato.

«Valorizzazione e promozione com'è ovvio sono importanti per crescere, ma c'è un altro valore fondamentale: la reputazione. Lo possiamo dimostrare partendo da qualche dato. Nel 2019 abbiamo venduto 450.000 tonnellate di formaggio, per un valore di 3,1 miliardi. E per quanto riguarda l'interscambio con gli altri paesi, rileviamo che gli Usa vengono subito dopo l'Unione europea, che da sola assorbe il 75% nell'export. D'altra parte questo enorme risultato arriva da un mondo, quello dell'agricoltura, dove ci sono persone che si alzano alle due o alle tre di notte e iniziano a lavorare con grandi sacrifici ed enorme passione: a fine giornata il risultato è la lavorazione di un formaggio. Una realtà che vale per 365 giorni all'anno e anche in questo momento di pandemia i sacrifici sono stati enormi. Si tratta di un lavoro che merita rispetto.

L'Italia è uno dei pochi paesi che a questa grandissima tradizione nella trasformazione aggiunge e garantisce la tracciabilità dei propri prodotti caseari. La riconosciuta bontà, affiancata dalla trasparenza nei confronti del consumatore, crea delle eccellenze che portano a casa dei risultati».

Anche per la mozzarella di bufala quest'anno “pandemico” ha rappresentato un momento di crescita nella richiesta dei privati, a fronte di una diminuzione da parte della ristorazione? E per gli altri formaggi Dop?

«Nella realtà questo incremento vale per quasi tutti i formaggi a pasta dura; per i formaggi a pasta molle come la mozzarella di bufala, che hanno una shelf-life molto più corta, abbiamo registrato un aumento nella grande distribuzione, il che però non è stato sufficiente a riequilibrare le perdite subite nel canale Horeca, quello della ristorazione». **È vero che ci saranno delle novità per quanto riguarda la produzione della mozzarella di bufala?**

«Sì, abbiamo già fatto alcune prove per la realizzazione di un prodotto senza liquido di governo, che porta la vita della mozzarella di bufala a 60 giorni: la produzione sarebbe destinata in specifico al canale Horeca. Questa soluzione è stata messa a punto per arrivare su mercati distanti, per esempio quello degli Usa, dove siamo piuttosto imitati e verso cui incidono molto i costi di trasporto. Infatti il nostro formaggio è fresco e deve essere consegnato in tempi brevi (quindi in aereo) e confezionato in un liquido di governo che ne aumenta di molto il peso: le spese non sono indifferenti. Reso più durevole e trasportato per nave, ci permetterebbe di abbattere i costi finali e, in definitiva, di essere più competitivi».

Una domanda delicata per Nicola Bertinelli: come stiamo messi all'estero, nella lotta all'italian sounding?

«La normativa sulle Dop nell'Unione europea funziona bene, ma altrove è un far-west. Negli

Usa l'entità del vero Parmigiano Reggiano è meno del 5%. Voglio però porre l'accento sul fatto che se questo meccanismo è deleterio per il mondo produttivo, la vera vittima dell'italian sounding è il consumatore. Noi stiamo tentando strategicamente di proteggere non solo il nome Parmigiano, ma anche il termine Parmesan e in Nuova Zelanda abbiamo avuto successo: infatti abbiamo vinto una causa intentata contro la Kraft».

E lei presidente Raimondo, ha registrato tentativi analoghi di contraffazione per la Mozzarella di bufa-

la campana?

«Sì certo, ma partiamo da un presupposto più ampio: nel mondo si falsificano quasi tutti i formaggi. E per quali motivi si falsifica un prodotto? Perché è buono; perché è conosciuto; perché la quantità non è sufficiente e qualcuno... provvede a integrare la mancanza! E purtroppo si tratta quasi sempre di brutte copie, dato che, già in partenza, non partono dallo stesso livello delle materie prime. Anche noi abbiamo vinto una causa: in Spagna abbiamo “beccato” qualcuno che ha tentato di copiarci».

Il Parmigiano ha visto l'ingresso di più di 2500 giovani nel Consorzio, mentre in Campania avete inaugurato la prima scuola per casari e registrate un aumento di “quote rosa” nel Consorzio della Mozzarella. Insomma il mondo lattiero caseario è un importante strumento di lavoro e di riscatto?

«Non solo. L'eccellenza casearia si affianca all'eccellenza del turismo: chi viene in Italia vuole vedere la laguna di Venezia, la reggia di Caserta, il Colosseo... ma non solo: vuole degustare le tipicità del territorio. Possiamo credere che i numerosi turisti che hanno la fortuna di assaggiare i nostri prodotti, quando torneranno nei paesi di origine avranno imparato a riconoscere un originale da un'imitazione».





Già Brillat-Savarin aveva messo in evidenza come senza la sensazione retro-olfattiva la stessa sensazione gustativa sia vuota e incompleta

Si tratta di stabilire quale legame esista tra le sensazioni olfattive rilevate per via orto-nasale e quelle percepite per via retro-nasale

di Giuseppe Zeppa

Nell'assaggio degli alimenti ed in particolare dei formaggi si possono individuare cinque momenti fondamentali: quello visivo, quello olfattivo, quello tattile, quello gustativo e quello "aromatico" o retro-olfattivo. Se i primi quattro fanno riferimento a stimoli di cui l'assaggiatore ha il controllo potendone definire sia le modalità che i tempi di rilievo il quinto è in larga parte inconscio sia perché si sviluppa nella cavità boccale con intensità e modalità non controllabili (se non in piccola misura) ma soprattutto perché formato da un mix di sensazioni olfattive, gustative e tattili interagenti. Che legame esiste però fra le sensazioni olfattive rilevate per via orto-nasale (l'odore) e quelle percepite per via retro-nasale (l'aroma)? L'aroma è un odore percepito in un momento diverso o è qualcosa di diverso? E' corretto, come si fa in alcuni casi, unire le due sensazioni e valutarle in modo univoco?

Sicuramente la natura di stimolo inconscio ed il fatto che pervenga al cervello unitamente agli stimoli gustativi e tattili rende l'aroma più complesso da gestire ed utilizzare da parte degli assaggiatori e di conseguenza da valutare. Sensazione orto-nasale e sensazione retro-nasale sono quindi realmente solo due vie di stimolazione di uno stesso senso o sono due sensi distinti? Il senso dell'olfatto si è originato circa 250 milioni di anni fa con la formazione di un palato duro nel soffitto della bocca che ha determinato la separazione fra gusto ed olfatto. L'olfatto quindi si è trovato a dover operare sia a distanza per registrare gli sti-

moli provenienti dall'esterno sia in prossimità quando gli stimoli provenivano dalla cavità boccale. Questa capacità di gestire stimoli provenienti da sorgenti poste a differenti distanze dall'organismo si è rilevata di grande importanza in quanto alimenti aventi un odore non allettante si sono dimostrati gradevoli quando posti nella cavità boccale e ciò ne ha favorito il consumo.

E' il caso della carne che dopo la scoperta del fuoco ha iniziato ad essere cotta in relazione alla sua maggiore gradibilità o di alimenti fermentati quali lo yogurt od i crauti in cui la sensazione retro-olfattiva è sicuramente più intensa e gradevole di quella orto-olfattiva. Lo stesso formaggio ha trovato nelle sensazioni retro-olfattive la sua massima valorizzazione. Infatti già Brillat-Savarin aveva messo in evidenza come senza la sensazione retro-olfattiva la stessa sensazione gustativa sia vuota ed incompleta e solo dopo aver esaminato anche questo aspetto si può emettere un giudizio di gradimento sul prodotto.

La qualità finale

Questa osservazione è singolare e significativa perché evidenzia come sia l'olfatto e non il gusto a definire la qualità finale di un alimento. Ed ancora più singolare è la considerazione che questa valutazione sia cognitiva benché la rilevazione aromatica sia non cognitiva.

Esperimenti condotti negli anni '70 hanno evidenziato come le molecole volatili possano comportarsi come sapori creando quindi una illusione forse ascrivibile alla convergenza degli stimoli olfattivi, gustativi e tattili nel nucleo del tratto soli-

Odore ed aroma: due espressioni dello stesso senso?

tario. Questa confusione e difficoltà a separare gli stimoli a livello retronasale è facilmente evidenziabile rilevando gli odori di un alimento complesso (come un minestrone, un vino, un formaggio, un panettone) e poi cercando di riconoscere gli stessi stimoli quando il prodotto è nella cavità boccale.

Quindi quello che noi chiamiamo "aroma" o sensazione "retro-nasale" non è solo un odore percepito in modalità diversa ma qualcosa di molto più complesso. Infatti nella sensazione orto-nasale il prodotto è nella sua struttura originale e le molecole vengono rilevate direttamente dai recettori olfattivi mentre nel sistema retro-nasale il prodotto è nella cavità boccale ed è quindi modificato nella sua struttura e composizione. Il prodotto infatti si scalda, si unisce alla saliva e si disperde su un'ampia superficie. Gli enzimi salivari possono reagire con i componenti dell'alimento (si pensi alle lipasi che scindono i gliceridi liberando gli acidi grassi volatili) e si possono così formare nuove molecole che hanno una minore od una maggiore attività stimolante od una minore o maggiore volatilità.

Così la sensazione retro-nasale può evolvere nel tempo ma anche per una stessa persona può risultare diversa in periodi diversi nonché risultare diversa fra persone diverse in relazione alle differenze quali/quantitative che si possono avere nella saliva e più in generale nella cavità boccale. Quindi mentre la sensazione orto-nasale resta costante nel tempo quella retro-nasale è destinata ad evolvere. E di conseguenza le sensazioni orto- e retro-nasale sono diverse ed in particolare quella retro-nasale è più rilevante e significativa come peraltro evidenziano tutti gli assaggiatori. Esperimenti condotti su animali hanno evidenziato che le immagini odorose fornite dal bulbo olfattivo siano diverse fra orto e retro-nasale forse a causa di un flusso di aria limitato nella cavità nasale nel caso del sistema retronasale che limiterebbe il contatto con le cellule olfattive.

Ma questo effetto non è dimostrato sull'uomo anche se sicuramente possibile. Di sicuro la sensazione olfattiva che giunge al cervello unitamente a quella gustativa e tattile va ad interessare l'area dell'amigdala che gestisce le sensazioni,

l'area dello striatum che gestisce l'attenzione, l'area della corteccia cingolata anteriore che gestisce gli accadimenti specifici e quella della media corteccia pre-frontale che gestisce le decisioni. Però tutti questi segnali confluiscono anche nella corteccia insulare o insula, una struttura molto antica che gioca un ruolo fondamentale in una grande varietà di importanti funzioni altamente conservate (dall'evoluzione) che sono correlate alle necessità basilari della sopravvivenza, come il gusto, le sensazioni viscerali e il controllo nervoso-autonomo.

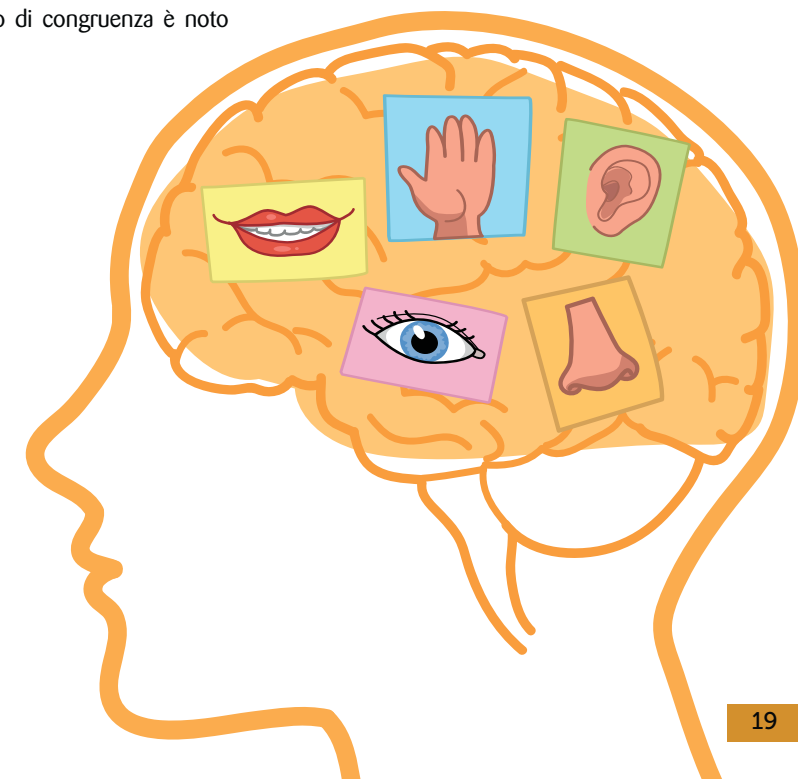
Integrazione fra segnali

Ovviamente le sensazioni orto-nasali arrivando prima all'insula consentono una maggiore discriminazione di quelle retro-nasali che giungono dopo e mescolate con quelle gustative e tattili. Questa integrazione fra i segnali però conduce al concetto della "congruenza" ossia di collegamento corretto fra le sensazioni sulla base di un profilo teorico o teorizzato. Ne deriva quindi che un fattore non "congruo" nel profilo può portare ad una riduzione della congruenza e quindi della accettabilità e del valore sensoriale complessivo del prodotto.

Questo concetto di congruenza è noto

agli assaggiatori che sono in grado di fornire una valutazione di qualità solo dopo aver assaggiato il prodotto e non solo sulla base del profilo olfattivo che come si è visto viene annullato nel momento in cui nell'insula giungono le sensazioni gusto-olfattive-tattili. Il concetto della congruenza e dei suoi effetti sulla valutazione finale del prodotto spesso non è noto ai tecnici ed ai produttori che dovrebbero invece essere in grado di gestire ed ottimizzare nei loro vini non solo i singoli aspetti sensoriali ma soprattutto la loro interazione e quindi la loro congruenza. In conclusione gli studi sinora effettuati hanno evidenziato non solo che la sensazione retro-nasale od aroma non esiste come sensazione indipendente ma che non può e non deve essere abbinata alla sensazione orto-nasale in relazione alla loro diversa fenomenologia.

Di tutto questo è quindi indispensabile tenere conto non solo nella valutazione sensoriale ma anche e soprattutto nella stesura di future schede per l'assaggio al fine di renderle più rispondenti a quelli che sono i risultati della moderna neurofisiologia.



Viaggio con formaggio

L'Italia raccontata dagli assaggiatori Onaf

È uscito il libro (418 pagine) edito dall'Onaf che descrive città e territori del Belpaese attraverso i reportage pubblicati in questi ultimi anni su InForma. È un viaggio emozionante grazie alla passione dei soci Onaf

Fresco di stampa, è in distribuzione "Viaggio con formaggio", titolo beneaugurante per un'opera che tratta di "Città e territori d'Italia raccontati dagli assaggiatori Onaf". Il libro - pubblicato dall'Onaf per i tipi di Fusta editore - in 418 pagine percorre l'intero Stivale, da Roma al Sud alle isole, per poi risalire dall'Appennino al Nordest, con il rush finale dalla Lombardia al Piemonte. Una cavalcata on the road che attraversa trentuno città grandi, medie e piccole, simbolo della grande bellezza italiana, con le loro storie e culture, e naturalmente i formaggi che ci gravitano intorno. In mezzo - con il corredo di un ricco apparato iconografico - spuntano curiosità, aneddoti, ricette e locali da frequentare, non appena si potrà tornare alla perduta normalità e al piacere del viaggio.

Curatori del libro sono Elio Ragazzoni e Fiorenzo Cravetto, rispettivamente direttore e coordinatore di Informa, il magazine di cultura casearia edito dall'Onaf. Il "racconto" è scritto da oltre cento autori nel corso di sette anni di servizi pubblicati per l'appunto su Informa. Nota nella presentazione il presidente Onaf Piercarlo Adami: «Tale corallità di interventi dona un sapore familiare all'opera, che assume un valore aggiunto proprio in virtù dei testi curati da numerosi nostri esperti, i quali hanno attinto ai loro saperi e alla conoscenza diretta della materia trattata».

Aggiunge la coppia Ragazzoni-Cravetto: «Chi l'ha detto che per narrare la propria terra bisogna essere sottili letterati, immaginifici autori o scrittori di chiara fama? Quando c'è la passione si ottengono risultati sorprendenti, sempre. Ed è questo il caso di "Viaggio con formaggio", che all'affresco delle città aggiunge infinite notizie che rimbalzano dalle realtà casearie, turistiche, gastronomiche e di costume».

È il primo tentativo in casa Onaf di dedicare spazio ai luoghi che segnano la gloria della nostra nazione, oltre a disquisire di alpeggi, Dop e tecniche degustative. È il viaggio che tutti vorremmo fare, lungo un tragitto guidato dal cuore, come ricorda nella prefazione il socio Onaf Andrea Vianello.

"Viaggio con formaggio" è disponibile, al prezzo di 26 euro, presso la sede Onaf e sulle principali piattaforme editoriali.

Il libro è in spedizione a tutti i soci in regola con l'iscrizione. Per l'acquisto rivolgersi alla segreteria Onaf



Torino

a cura di ELIO RAGAZZONI e FIORENZO CRAVETTO

Viaggio con formaggio

Città e territori d'Italia raccontati dagli assaggiatori Onaf



Onaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGIO

La prefazione di Andrea Vianello

Il mio primo viaggio della vita, la mia prima notte fuori casa, il mio primo albergo, la mia prima avventura dentro un altro mondo, avrò avuto sei anni. Oggi i nostri figli ce li portiamo appresso in giro per il mondo persino in carrozzina, imbarcandola nella stiva di un aereo per una vacanza a New York, come fosse Torvaianica, aggrappati come piccoli canguri inconsapevoli nei marsupi in spalla su una corriera che sale verso il Machu Picchu, allattandoli tra una pausa e l'altra, tra i leoni di un safari alle foce dell'Okavango.

Negli anni '60 avremo avuto anche il boom, ma le trasferte di famiglia erano molto meno comuni e meno esotiche. Così il mio battesimo da viaggiatore avvenne non a Timbuktù, ma a Napoli. Sensazioni immediate e indelebili: un'autostrada che non finiva mai, un ingresso in città attraverso un ingorgo per me mai visto (il traffico soffocante sembrava niente al confronto), la visione di un mare dentro la città, come era possibile?

Mio padre che chiedeva informazioni sull'ubicazione dell'albergo, il gesticolare e la lingua strana degli abitanti, "appresso, dottò, subito dopo il tunnel", infine il grande edificio sul lungomare con l'insegna in oro e buffi signori in divisa all'entrata a prendere le valigie che mi sembrò il palazzo del re di una favola di Andersen. La stanza così grande che simili non

ne avevo viste, neanche nei film, ancora di più un letto sconfinato, morbido, avvolgente, che nella mia vita poi non avrei più trovato, pur tornando tante volte in quello stesso albergo di Napoli, il Grand Hotel Royal, alla ricerca vana della sensazione di agio e di pace che provai quella notte, dove dormii, bambino innocente e stupefatto, l'autentico sonno dei giusti.

Sotto la stanza, sotto un terrazzino assolato, un mare che sembrava infi-

nito, mormorante e diverso dal nostro, la sagoma in lontananza del vulcano di cui mi avevano parlato i miei e che mi faceva un po' paura. Non ricordo molto di quel weekend napoletano, solo il perimetro davanti al Royal, che mi sembrò un posto magico, il borgo dei pescatori di Castel dell'Ovo, e alla sera il ristorante che da allora resta per me il simbolo dei ristoranti: Zi Teresa, le barche ormeggiate davanti, il menù gigantesco con un Pulcinella dipinto e i posteggiatori che cantavano quasi piangendo. Ricordo più di tutto però una scoperta che mi cambiò la vita, una scoperta inebriante, esplosiva, rivoluzionaria, fatale, direi sensuale, nonostante che all'epoca il bimbo inconsapevole che ero non sapesse granché di certi piaceri. Arrivò all'inizio della cena, tonda, traslucida, grondante, perfetta, abbandonata beatamente sul piatto. Fin dall'inizio della mia brevissima vita non l'avevo mai conosciuta.

Conoscevo le sue cugine, anzi le adoravo, le divoravo, togliendo con brama l'involucro di carta e azzannando il cicillo soprastante. Ma questa era un'altra cosa, un nettare gustoso e sapido di un latte sconosciuto, una pelle sottile che custodiva un tesoro, un boato di sapore che abbracciava bocca, naso, lingua, palato, papille e gola. Era la vera e unica mozzarella di bufala. Il mio grande amore,

innamorato con un colpo di fulmine a sei anni in una sera di aprile.

Non ho più dimenticato quella sensazione.

E l'amore è cresciuto con me, ed è diventato un amore totale per i formaggi, il cibo degli Dei, e ogni posto che visito, ogni viaggio che faccio, ogni luogo che scopro porta con sé un nuovo formaggio, un nuovo campione locale, una nuova esperienza di vita e di "cacio": latticini, stagionati, fioriti, erborinati. Ecco, mi accingo ora a intraprendere questo nuovo viaggio comune, entrando in queste pagine, grazie all'Onaf, per il viaggio d'Italia che Goethe non aveva contemplato: paesaggi, città, arte, bellezza, cultura e anche formaggi, i nostri incredibili ed emozionanti formaggi.

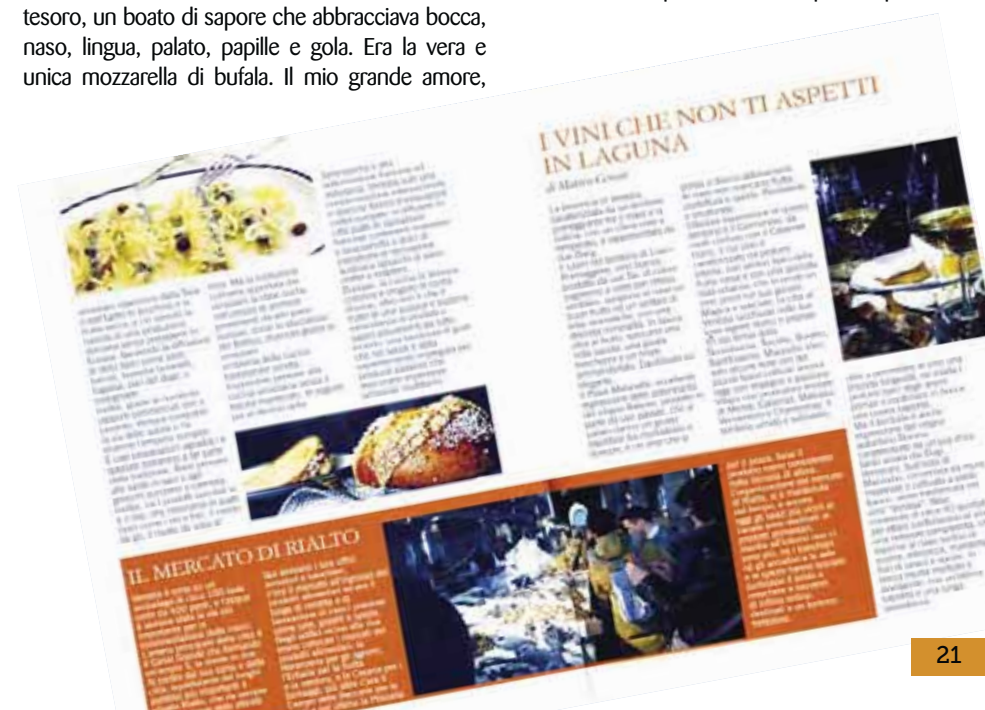
Perché lo so, anche ora che vado per i 60 anni, c'è sempre una prima mozzarella di bufala da scoprire. Ci aspetta a casa sua, ed è una casa bellissima. Non ci conosciamo ancora eppure, chissà perché, siamo fatti uno per l'altra e lo capiremo presto.



Palermo



Venezia



I VINI CHE NON TI ASPETTI IN LAGUNA

IL MERCATO DI RIALTO

Tutto ebbe origine nel 1878 quando a Canale d'Agordo il parroco costituì la prima latteria turnaria con i piccoli allevatori del paese



Passerella stellare per il decennale del Piave Dop

I componenti della delegazione Onaf Venezia e Belluno che hanno partecipato alla giornata di studio e degustazione: Roberto Varotto, Franziska Muckle, Gino Triches, Maurizio Mazzarella e Valentina Gandin



Approfondimento sensoriale con i maestri assaggiatori Onaf

Lo scorso mese di ottobre il Consorzio del formaggio Piave ha ospitato una delegazione di assaggiatori Onaf, con l'obiettivo di studiare e catturare tutte le peculiarità delle diverse stagionature della Dop, dal Piave Fresco, stagionato 20 giorni, al Piave Vecchio Riserva, stagionato oltre 18 mesi.

Protagonista la delegazione di maestri assaggiatori di Venezia e Belluno che si è recata a Busche (Belluno) presso la sede del Consorzio, dove in una sala degustazioni appositamente allestita, in osservanza delle disposizioni prescritte dalle normative anti-Covid, ha potuto valutare le diverse stagionature previste dal disciplinare di produzione.

Il Consorzio ha voluto coinvolgere in questo progetto di approfondimento sensoriale gli assaggiatori dell'Onaf in quanto tecnici, conoscitori e rigorosi testimoni delle realtà casearie. Il lavoro svolto si tradurrà in informazioni concrete e qualificate che permetteranno al Consorzio di continuare il lavoro di valorizzare e promozione del formaggio.



di Maurizio Mazzarella

È stato un anno difficile per tutti, il 2020, ma per il Consorzio Piave Dop che festeggiava i 10 anni di attività, è stato un anno pieno di soddisfazioni e riconoscimenti sia internazionali che nazionali. Con le tre stelle al Superior Taste Award di Bruxelles e con l'affermazione nei concorsi di Caseus Veneti del Piave Dop Vecchio Selezione Oro. Il Piave, nonostante abbia ottenuto il riconoscimento della Dopstel soltanto nel 2010, può vantare antiche origini, raccogliendo l'eredità e le tradizioni casearie delle latterie turnarie del Bellunese. Infatti, come sancito dal disciplinare, l'intero processo produttivo avviene esclusivamente nella provincia di Belluno.

Provincia che è la più settentrionale del Veneto, incuneata tra il Trentino Alto Adige e il Friuli, dove si possono ammirare alcune tra le più affascinanti e imponenti vette delle Dolomiti. Un territorio montano dove l'agricoltura è stata, ed è tuttora in alcune zone, un'attività a dir poco eroica che si è sempre dovuta confrontare con il continuo esodo e l'abbandono del territorio.

Per frenare questa situazione, l'8 gennaio 1872 a Canale d'Agordo, grazie all'azione del parroco don Antonio Della Lucia, si costituì la prima società cooperativa "turnaria". La latteria o kasel, come ancora è oggi chiamata dai bellunesi, aveva lo scopo di riunire i piccoli allevatori del paese in un'unica struttura per consentire a tutti "a turno" di lavorare il latte, così da assicurare un margine maggiore di profitto. Tale forma di società mutualistica ha avuto una grande diffusione nei paesi della provincia e in tutte quelle aree caratterizzate dalla presenza di piccoli allevamenti.

Questo formaggio semigrasso di forma cilindrica, a pasta semicotta dura, ottenuto con l'utilizzo di lattoinnesco e sieroinnesco e di caglio di vitello, è indubbiamente l'espressione di questo territorio. Non solo per i legami storici e geografici ma anche per l'utilizzo esclusivo del latte degli allevamenti Bellunesi dove le bovine sono alimentate con razioni composte per almeno il 50 per cento, della sostanza secca, da foraggi e materie prime locali. L'impiego della combinazione di latte innesco e sieroinnesco prodotti in caseificio con ceppi autoctoni, come prescrive il disciplinare, consente di ritrovare i profumi e gli aromi di questo incantevole territorio nel formaggio Piave Dop.

Il disciplinare di produzioni prevede la commercializzazione di cinque stagionature, che esaminate in sequenza consentono di apprezzare le trasformazioni che avvengono nel formaggio con il passare del tempo.

Piave Dop fresco (20-60 giorni)

Svilupa al naso un equilibrato bouquet con gradevoli sentori di latte cotto, yogurt e una delicata nota vegetale che richiama i prati fioriti della montagna bellunese. In bocca si percepisce un sapore equilibrato dolce e sapido con una gradevole nota acidula.

Gli aromi sono dominati dalla componente lattica con sentori di burro fresco e yogurt.

La forma si presenta con una crosta elastica, di colore giallo paglierino scarico e una pasta compatta senza occhiature.



Piave Dop Mezzano (61-180 giorni)

Presenta al naso sentori lattici evoluti che richiamano il burro fuso e il siero di latte. Sensazioni che ritroviamo anche con gli aromi percepiti nella cavità orale dove compare anche una leggera nota tostata che richiama alla mente il pancarrè. In bocca il sapore è caratterizzato da un equilibrio tra dolce e salato con una leggera nota acidula.

La forma, per effetto dell'avanzare della stagionatura, si presenta con una crosta dura e una pasta semidura, compatta e senza occhiature.



Piave Dop Vecchio (>180 giorni)

Oltre a note lattiche di burro fuso, presenta al naso decisi sentori vegetali che richiamano la verdura lessa con leggere percezioni di frutta secca. In bocca gli aromi sviluppano un complesso bouquet che, oltre a evidenziare quanto percepito al naso, si arricchisce di sentori di brodo di carne e di sentori tostati che richiamano la caramella mou. Il sapore mantiene note dolci e sapide meno intense delle stagionature più brevi, ma con una maggiore persistenza gustativa.

La pasta è dura, compatta e senza occhiature con una buona solubilità. Il colore è più intenso come pure lo spessore e durezza della crosta.



Piave Dop Vecchio Selezione Oro (>12 mesi)

Manifesta una complessità di sensazioni olfattive. Oltre al brodo di carne e alla verdura lessa si arricchisce, in questa fase di stagionatura, di note tostate e fruttate che richiamano un ampio spettro di sensazioni che spaziano dalla frutta secca, alla caramella mou, alla frutta esotica matura. Anche gli aromi percepiti con una elevata intensità confermano le percezioni olfattive di brodo di carne, verdura lessa e frutta secca.

In bocca si presenta come un formaggio dal sapore equilibrato mantenendo una percezione di dolcezza e sapidità con una leggera sensazione acidula e una persistenza gustativa elevata. La pasta è dura e friabile con una elevata solubilità.



Piave Dop Vecchio Riserva (>18 mesi)

Con oltre 18 mesi di stagionatura colpisce per l'armonia delle caratteristiche organolettiche e per l'elevata persistenza gustativa.

Al naso si presenta con un appagante ma non invasivo bouquet che spazia dal brodo di carne, alle spezie, con note tostate complesse che richiamano il pane, la caramella mou e la frutta secca. Sensazioni che si confermano anche in bocca a livello aromatico con sentori vegetali di verdura cotta. Il sapore, nonostante la lunga stagionatura, è dolce e sapido con una leggera ed elegante nota piccante che conferiscono al formaggio un sorprendente equilibrio. La pasta è dura, friabile, con presenza di cristalli e con una elevata solubilità.



Lattosio? No, grazie.



g
GORGONZOLA



Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Milano Maison Bretonne

Questa volta vi portiamo a Milano dove, senza se e senza ma, scegliamo due indirizzi per sfogare il più profondo desiderio di ricevere a casa uno scrigno pieno di gioielli lattiero caseari oppure, in ogni caso, delle ricette che ne sono la base, gli amati formaggi. Parlando con Davide Sommella, titolare del locale, un piccolo bistrot a pochi passi dall'Arco della Pace e acuto imprenditore meneghino, ci ha ricordato che decise, a suo tempo, di aprire la "Maison Bretonne" dopo un accurato studio di mercato perché capi che in città non c'era nulla di simile. Si armò e partì per la Francia del nord, frequentò un corso professionale, divenne Maître Crêpier con il massimo riconoscimento, inoltre studiò i vini, le abitudini, gli ingredienti, lo stile di una creperia della Bretagna.

Le Galettes Bretoni sono, in parole semplici, la versione salata delle crêpe, di solito a base di farina scura, quella di grano saraceno che siamo abituati a vedere nei pizzoccheri valtellinesi. Il suo locale ha un'atmosfera calda ma informale, c'è molto legno, scaffali pieni di vini francesi che si possono scegliere in base alla zona di provenienza, facilissimi da capire, persino sul sito, con spiegazioni chiare e rapporto prezzo qualità corretto. Ma allora qual è il menu? Irrrinunciabili le Galettes Bretoni, preparate da Davide, nella versione classica con uovo, prosciutto e formaggio ma c'è una lunga lista della versione "gourmet", ogni nome di città francese, una versione distinta. La "Nizza" ad esempio? Crudo, raclette, cipollotto, uovo a 13 euro o la "Brest" con Bûche de Chèvre, cipolle caramellate, magret de canard a 10 euro.

Un altro piatto forte sono le Omelette, cotte rigorosamente sulla piastra billig, vengono servite con contorno di Insalata. Bella anche da vedere è la salade au panier (l'insalata dentro un cestino di galetteresa croccante) ma si mangia anche la tartare di Fassona su letto di cipolle croccanti di Tropea, con capperi e acciughe, semi di senape, tuorlo d'uovo, pomodori secchi. Il piatto forte rimane il tagliere di formaggi francesi servito con marmellata di fichi, di cipolle rosse e miele. Non

mancano le Crêpes Sucrées, molto golosa la "Normandie" con la mela, caramello al burro demi-salé e panna montata o la scenografica "Crêpe Suzette" flambé, gelato vaniglia, panna montata e Grand Marnier.



Maison Bretonne
Via Giulio Cesare Procaccini, 69 - Milano
Telefono 02 23054303 - www.maisonbretonne.it

Milano Osteria Asso di fiori

Un'osteria che sembra proprio osteria e tale è rimasta. Siamo poco distanti da Porta Genova sull'Alzaia Naviglio Grande e questo locale ormai vanta quasi 40 anni di vita che hanno permesso a tre generazioni di alter-



narsi, dalla mitica signora Franca (quella dello storico "Su Nuraghe", il più noto dei ristoranti sardi di quegli anni), al genero Angelo, i figli Monica e Stefano, e in sala la terza generazione col nipote Mattia.

L'atmosfera è rimasta quella di una volta, un ambiente accogliente, tavoli in legno tanti oggetti sul banco e alla parete con vecchie radio a valvola, bottiglie, quadri datati che conferiscono un'immagine volutamente tradizionale. Forse un po' retrò, ma è anche quel tipo di cornice che il virus ci ha fatto rivalutare.

Il menù e i prezzi sono quelli che ti aspetti in un locale simile, ma la vera sorpresa per gli amanti dei formaggi è per l'appunto la sua larga presenza praticamente diffusa lungo tutta la carta delle vivande dagli antipasti al dessert. C'è ovviamente il tagliere, che ha la simpatica forma del fiore delle carte da gioco e che ospita una selezione di una decina di tipologie che variano secondo la stagione dai formaggi più stagionati a quelli morbidi e che vengono accompagnati da una serie di confetture e mieli.

Ma sono interessanti anche le tantissime ricette proposte che vedono il formaggio protagonista e che spesso percorrono l'Italia alla ricerca di differenti ispirazioni con uno spirito libero che spesso meschia le regionalità con allegria trasversale. Così potremmo partire dai Fiori di zucca ripieni di provola, polpette di melanzane e mozzarella affumicata per procedere con i Bombardoni con fonduta di Puzzone di Moena Dop e polvere di liquirizia calabrese o i Paccheri con crema di zafferano e robiola di capra, polvere di porcini e pancetta croccante, arrivare ai Cremini croccanti di capra con insalata di finocchi olio, limone e salsa di pere senapate e chiudere con il Gelato al gorgonzola con crema di Marsala e mandorle tostate.

Un pranzo completo è sui 40 euro, ma potete spendere anche di meno. Sufficiente è la carta dei vini e numerosi quelli proposti anche al calice. Si può mangiare sia nella accogliente sala che nella suggestiva cantina con volte in mattoni.



Osteria Asso di fiori
Alzaia Naviglio Grande, 54 - Milano
Telefono 02 8940 9415 - e.mail: assodifiori@lamiapec.it

Dallo Zecchino d'Oro a Eminem sono un'infinità le canzoni che richiamano caci e formaggini. Sul grande schermo il tema caseario è protagonista con Nino Manfredi e Gabriele Salvatores, e in tanti film vecchi o recenti, tra i quali spicca Benvenuti al Sud, con il duello tra Gorgonzola e Zizzona

Musica & Cinema il formaggio in palcoscenico

di Ilaria Castodei

Non c'è dubbio che il cibo sia sempre stato una gran bella proposta cinematografica e musicale, tant'è che negli anni è stato protagonista di numerose pellicole nazionali ed internazionali e citato in altrettanti testi di canzoni. Per la gioia di noi appassionati iniziamo dunque un percorso nei meandri del mondo musicale e in quello cinematografico alla ricerca del soggetto caseario.

Cheese in the songs

Iniziamo con Francesco Baccini, cantautore genovese, nella sua "Devo andare via" si strugge per un matrimonio che non va nella direzione giusta e alla fine cerca di sdrammatizzare la situazione con un "Sì amore, grazie, ancora un po' di formaggio".

Attilio Fontana, cantante romano, ha intitolato l'intero suo secondo album proprio "Formaggio"; ha dichiarato come in un momento difficile ha voluto scrivere canzoni che non avessero "il sapore del polistirolo, ma quello del formaggio, qualcosa di vero e di buono, qualcosa da mordere".

Continuiamo con il famoso rapper americano Eminem che nel 1994 uscì con la sua "Crackers and cheese" con la quale voleva comunicare il disagio dell'emarginazione e infine al testo dice "E mangiala come formaggio, passami i cracker per favore. Ne ho una voglia matta".

Il duo musicale, voce e contrabbasso, Musica Nuda, ha effettuato il rifacimento del classico "Il cacio con le pere"; Petra Magoni e Ferruccio Spinetti mettono in musica il significato dell'amore come fosse una tavola perfetta "dove l'amore è come il pane da dividere e condividere, ma ci sono cose da non far sapere come quanto è buono il cacio con le pere". L'abbinamento cacio e pere è ripreso anche in altri testi come in "Controllo" dei TheGionalisti che recita: "C'è un

delicato equilibrio da mantenere come il cacio, come il cacio con le pere".

Passando invece agli appassionati più piccoli non ci si può esimere dal citare lo Zecchino d'oro, in particolare due edizioni: nel 1972 con "La banda del formaggio" si racconta di tredici topolini che vogliono rubare il Groviera all'interno di una salumeria in via Cacio, 3 mentre si chiedono il gatto dove sia. E quella del 1995 con "All'arrembaggio del Formaggio" che descrive la favola di un topo, una mosca, un gatto e un ragno che si avventano su un bel pezzo di formaggio bianco, litigando per questo, ma alla fine rimangono a bocca asciutta perché finisce in bocca ad un cane.

Cheese in the Movies

Arriviamo finalmente al Cinema per vedere quali film hanno avuto tra i protagonisti il formaggio, a volte nella versione integrale a volta fondamentale ingrediente di una ricetta.

Iniziamo con una divertente commedia italiana del 2010, remake di un film francese, ovvero Benvenuti al Sud. In questa storia un direttore di Poste milanese, appartenente all'Illustre Accademia del Gorgonzola, viene trasferito, per aver finto sul lavoro di essere disabile, nel Cilento, a Castellabate. Dopo un primo momento di sconforto, impara ad amare non solo la gente ma anche i prodotti gastronomici locali come la scenografica e deliziosa Zizzona di Battipaglia. Ritornando al



Sopra: Chef, la ricetta perfetta a lato: Wallace & Gromit

Nord tenta di farla gustare ai componenti dell'Accademia. Al termine delle riprese è stato sancito addirittura un vero o proprio gemellaggio tra i due rappresentativi formaggi italiani: la mozzarella di bufala campana e il gorgonzola, icone nella pellicola.

In un altro film italiano del 2010, Mozzarella Stories, si racconta la storia di Ciccio Dop, a capo di un impero di produzione di bufale e mozzarelle, che deve affrontare l'imminente rischio della rovina finanziaria. Alcune riprese del film sono state effettuate negli stabilimenti del caseificio Bellopede & Golino a Mercianise, dove vengono mostrate scene di produzione della mozzarella di bufala in ambientazione tipica casearia. Da citare una frase di Ciccio Dop che, mentre è nella stalla con gli animali, confida "quando io penso che da tanta sporcizia viene fuori una cosa così pulita e candida come la mozzarella a me viene il freddo addosso".

Andando oltreoceano, troviamo il film cult Sabrina del 1954, con Audrey Hepburn. La protagonista, dopo diverse frustrazioni amorose, decide di andare a Parigi per seguire una scuola di cucina, e in questa, si imbatte nelle difficoltà di una tra le ricette

francesi più famose, il rinomato Soufflè al formaggio.

Poi c'è Chef - la ricetta perfetta del 2014, dove un cuoco decide di cambiare vita e con suo figlio adolescente girare gli Stati Uniti a bordo di un food truck alla scoperta di nuovi sapori americani. La scena più bella è quella in cui prepara con minuzia, amore e cura, e con un risultato sorprendente, il toast al formaggio per suo figlio. Questo toast è stato poi riprodotto da numerosi bar e ristoranti di tutto il mondo. I formaggi usati erano Cheddar, Edamer, Scamorza e burro.

In Italia, in "Marrakech Express" 1989 e "Mediterraneo" 1991, entrambi del regista Gabriele Salvatores, girati rispettivamente in Marocco e in Grecia, i protagonisti accennano nel primo caso al formaggio Camembert che viene spalmato su una baguette, nel secondo due militari di vedetta assaggiano la Feta abbandonata dai pastori.

Andando indietro nel tempo troviamo due film con Nino Manfredi. Il primo è "Camping" del 1961 di Zeffirelli dove il protagonista gioca vincendo la famosa gara della ruzzola, il lancio della forma di Pecorino. Il secondo è "Nudo di donna" del 1981 dove si parla della Toma alla griglia. Ugo Tognazzi, in "Alta infedeltà" del 1964, è un produttore di formaggio Grana sfortunatissimo al gioco. Più vicino ai giorni nostri, c'è un omaggio ai formaggi veneti che sono presenti in "Leoni", film del 2015 con Neri Marcorè, che ha avuto un importante sostegno da una nota azienda lattiero casearia di Soligo che ha creduto nel film.

Infine non possiamo assolutamente tralasciare una carrellata di film di animazione, alcuni dei quali grandi classici della Disney. In cima alla lista ovviamente compare il famoso topolino chef "Ratatouille" e la sua spiccata abilità culinaria non proprio approvata dal mondo umano. Speciale è la scena iniziale dove Remy trova in un campo un fungo e lo abbina ad un pezzo di Toma di capra di montagna e un po' di erba cipollina.

Ancora Gli Aristogatti e la loro crema di crema alla Edgard: è la storia di quattro gattini ai quali l'anziana padrona lascia la sua cospicua eredità snobbando in pieno il fedele maggiordomo Edgard che è solo secondo in successione. Così il servitore escogita un modo per sbarazzarsi dei gatti facendogli gustare il loro piatto preferito, un crema di latte e formaggio con sonnifero, per poi farli sparire.

Nella serie cartoon Wallace & Gromit, Wallace è un distratto inventore di un piccolo paesino inglese. È un appassionato di formaggio, in particolare l'inglese Wensleydale ed è sempre accompagnato dal suo intelligente cane Gromit.

Addirittura, nell'episodio "La Maledizione del Coniglio Mannaro", Gromit fa rinvenire il suo padrone proprio facendogli annusare il suo amato formaggio.



La scena della Zizzona dal film Benvenuti al Sud

Dal cartaceo a Onaf Touch

È il regalo che l'organizzazione ha voluto fare ai soci per il suo 30° compleanno, un'applicazione web che sostituirà gradualmente la scheda descrittiva cartacea lasciando intatti sia il metodo di compilazione che il glossario utilizzato

di Paolo Cortonesi

Nello scorso numero abbiamo raccontato come è nata la scheda descrittiva per l'assaggio dei formaggi e come questa, nata dopo 10 anni di attività dell'organizzazione, sia diventata uno strumento fondamentale e irrinunciabile per tutti gli assaggiatori e i maestri assaggiatori.

Nel tempo tante cose sono cambiate, tante esigenze sono mutate ma soprattutto dal punto di vista della tecnologia abbiamo avuto un'evoluzione rapidissima e quindi perché non rendere la scheda descrittiva più attuale, al passo con i tempi. Oggi la scheda cartacea ha un alleato in più che l'ha resa più moderna e più fruibile da tutti, si tratta di Onaf touch, il presente e il futuro della scheda descrittiva.

Onaf touch è una progressive web app (come si dice in gergo tecnico), che consente di compilare la scheda descrittiva tramite dispositivi mobili (smartphone, tablet e notebook) e con dispositivi fissi (personal computer, all-in-one, ecc...).

Progetto ambizioso presentato da Onaf nel trentesimo compleanno dell'organizzazione, quindi dopo 20 anni dalla creazione della scheda descrittiva con l'intento di sostituire gradualmente la compilazione cartacea con la compilazione digitale.



Quindi adesso cambia tutto?

Questa è la domanda più ricorrente formulata da molti soci che si avvicinano con un po' di timore e talvolta con diffidenza all'app, pensando che dovranno imparare la nuova scheda ed un nuovo metodo.

Niente paura. In Onaf touch cambia solo lo strumento per la compilazione, si passa dalla penna o dalla matita al dito indice o al mouse, le voci da valutare sono rimaste le stesse e anche nello stesso ordine di compilazione, il glossario per descrivere il formaggio non è cambiato nemmeno di un elemento e anche in questo caso i descrittori sono rimasti nello stesso ordine stampato sui lati del quaderno di degustazione.

Anzi, è molto più semplice utilizzarli perché, per ogni voce, vengono elencati i termini di competenza ed è sufficiente un Tap (è così che si chiama il breve tocco sullo schermo touch), per sceglierli ed inserirli nella scheda.

Cosa serve per utilizzare Onaf touch

Innanzitutto per poter usufruire di Onaf touch serve un qualsiasi dispositivo mobile o fisso che abbia uno dei sistemi operativi più diffusi (Android, iOS, Windows) e un browser (Chrome, Firefox, Safari, Explorer, Edge).

In secondo luogo, essendo Onaf touch un'applicazione web, per il collegamento è necessario un accesso ad inter-

net che può essere effettuato sia con rete Wifi, sia, nel caso di dispositivi mobili, con accesso ai dati della propria sim. Le schede che vengono generate dall'applicazione sono testuali e, non avendo contenuti multimediali quali immagini o filmati, il consumo dati è molto basso.

Il terzo elemento indispensabile è avere delle credenziali di accesso e quindi, la prima volta, occorre registrarsi. È semplicissimo, da un browser digitare l'indirizzo onaf-touch.onaf.it, cliccare su Registrati e riempire il form con i propri dati: sono obbligatori, oltre all'indirizzo mail e al nome e cognome, anche il numero tessera, la scelta dell'username e della password. I dati inseriti si potranno sempre modificare dal proprio profilo una volta entrati nell'applicazione.

Onaf touch è un'applicazione che l'organizzazione mette a disposizione gratuitamente ai propri associati (assaggiatori e maestri assaggiatori) in regola con il pagamento della quota associativa, quindi l'ultimo requisito necessario per accedere è avere la tessera valida per l'anno in corso.

E adesso all'opera

Andiamo sul pratico e vediamo come si utilizza. La prima volta per avviare l'applicazione occorre aprire un browser e digitare l'indirizzo onaf-touch.onaf.it

Al primo accesso è possibile che venga chiesto se si vuole aggiungere l'applicazione alla schermata Home. Accettando apparirà l'icona di Onaf touch tra le applicazioni e le volte successive si potrà accedere semplicemente facendo click sull'icona.

Apparirà la pagina di login nella quale occorre inserire Username e password, quelli scelti in fase di registrazione, poi fare click su entra.

A questo punto viene visualizzata la pagina principale che presenterà alcune funzioni in base alla tipologia di utente che ha eseguito l'accesso. Tutti vedranno "nuova degustazione" ed "elenco degustazioni". Gli aspiranti assaggiatori iscritti ad un corso vedranno anche "valutazione corso" e i docenti e i direttori di corso vedranno anche "corsi" e "verifica corsi".

Per inserire un nuovo assaggio di un formaggio cliccare su "nuova degustazione" e compilare tutte le voci richieste che, come detto, sono le stesse della scheda cartacea e nello stesso ordine. Alcune voci, come per esempio nome formaggio, categoria e note di presentazione, sono ad inserimento libero, quindi il testo deve essere digitato, mentre le altre hanno una compilazione guidata pertanto è sufficiente scegliere tra i descrittori elencati, in questo modo si ottiene una compilazione molto veloce e soprattutto si ha un valido aiuto che evita di utilizzare descrittori incoerenti con la voce in esame. Se vogliamo descrivere ancora meglio le nostre percezioni, per ogni voce, sono previste delle note

UN PO' DI NUMERI

Il 2020 è stato l'anno di debutto di Onaf touch e nonostante le note problematiche causate dalla pandemia, nonché la soppressione quasi totale dei corsi, l'applicazione ha registrato numeri interessanti che confermano la bontà del progetto.

Si sono registrati 851 assaggiatori e maestri assaggiatori.

Hanno scaricato l'applicazione 60 docenti.

Sono state inserite 5.234 schede descrittive.

Sono stati assaggiati oltre 157 Kg di formaggio (considerando 30 grammi per campione).

Sono stati inseriti 12 corsi (purtroppo si sono dovuti fermare per Covid).

È stato effettuato il primo esame online.



importanti e forse, a prima analisi, sono quelli meno evidenti. Si tratta della possibilità di creare schede di assaggio in qualsiasi momento avendo lo strumento nel nostro smartphone e quindi sempre con noi e l'altra è la possibilità di avere un archivio personale illimitato degli assaggi effettuati, anche questo sempre in tasca.

Fino ad adesso la scheda descrittiva veniva utilizzata nei corsi e solo in altre poche occasioni di degustazione semplicemente perché non la si poteva portare sempre con noi e quindi difficilmente l'abbiamo utilizzata per appuntare i formaggi che abbiamo degustato in occasioni conviviali (quando si potevano fare), o da amici o al ristorante. Ora è possibile, non dobbiamo ricordarci di portare con noi il quaderno di degustazione, abbiamo la nostra App, la prima App dell'Onaf.

E vi ricordate di quel formaggio assaggiato circa un anno fa in quella malga oppure quell'altro degustato in quel caseificio a conduzione familiare? Sì, ma non ricordate esattamente odori, aromi e sapori e anche altre caratteristiche non sono nitide nella vostra mente. Da oggi tutto

questo sarà solo un ricordo perché con Onaf touch potrete compilare le schede di tutti gli assaggi in modo semplice e veloce per creare il vostro archivio personale.

Con la funzione "elenco degustazioni" potrete ricercare i formaggi per località, data, nome, categoria e note di presentazione; ad esempio sarà sufficiente scrivere "crudo" nella barra di ricerca per trovare tutti i formaggi che avete inserito a latte crudo. Più semplice di così!

Inoltre potete creare il pdf per inviarlo alle persone con le quali volete condividere le emozioni che quel formaggio vi ha fatto provare soprattutto in questo momento nel quale i contatti personali non possono essere così frequenti o dove la distanza può rappresentare un ostacolo.

Se avete bisogno di un aiuto, nel menu principale dell'applicazione, nella sezione manuali, sono presenti le guide da consultare per utilizzare al meglio Onaf touch e se fosse necessaria assistenza potete scrivere alla mail dedicataonaf@onaf.it. Per essere ricontattati lasciare anche un recapito telefonico e il nome e specificare il tipo di richiesta.

Buona degustazione a tutti.



Il topo nel formaggio fa parte dell'immaginario collettivo anche se nella realtà il furbo roditore privilegia altri generi di cibarie

...loro preferiscono cioccolato e biscotti

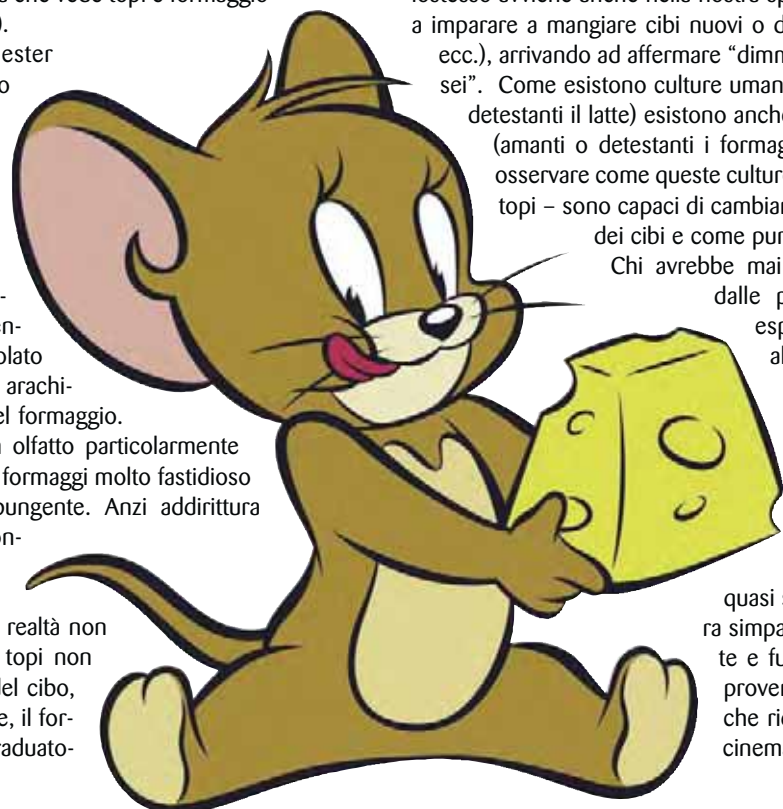
di Gianmario Giuliano

Come accade per i conigli, legati all'immagine della ghiotta carota, anche i topi sono associati a pezzetti di formaggio di cui sarebbero assai ghiotti, secondo l'immaginario collettivo e infinite leggende popolari. Una passione così forte che li spingerebbe a sfidare trappole e tranelli messi in atto solo per catturarli, in cui, il prezioso alimento sarebbe utilizzato come esca gustosa. Ma se l'associazione tra carota e coniglio risulta vera, non lo è quella che vede topi e formaggio uniti da una grande passione (sic!).

I ricercatori della Manchester Metropolitan University che hanno studiato i gusti alimentari dei topi, affermano che il formaggio non occupa una posizione privilegiata nella classifica delle loro passioni alimentari: il sostentamento più naturale di questi roditori è a base di frutta e cereali, alimenti ricchi di zuccheri, concludendo che per loro un pezzo di cioccolato (seguito dai biscotti e dal burro di arachidi) sarebbe molto più attraente del formaggio.

Inoltre, giacché l'animale ha un olfatto particolarmente sviluppato, troverebbe l'odore dei formaggi molto fastidioso perché - per lui - intenso e pungente. Anzi addirittura potrebbe esserne disgustato e allontanarsi rapidamente.

Ma allora è del tutto falso pensare che i topi amino il formaggio? In realtà non bisogna essere troppo drastici; i topi non sono così "selettivi" nella scelta del cibo, tuttavia se il topo potesse scegliere, il formaggio non sarebbe in testa alla graduatoria.



ria. Tale risultanza è dovuta al fatto che i comportamenti alimentari, soprattutto nelle specie di animali onnivori come i topi e l'uomo, sono duttili e cambiano nel tempo e nello spazio.

È necessario ricordare che uno dei fattori che ha permesso loro di diffondersi in tutto il mondo è che hanno la capacità di nutrirsi di nuovi alimenti, sviluppando comportamenti che divengono tipici delle singole colonie e che sono trasmessi da una generazione all'altra.

Come esistono topi che amano il formaggio e altri non lo conoscono, lo stesso avviene anche nella nostra specie che ha conosciuto e continua a imparare a mangiare cibi nuovi o di altre culture (leggi sushj, sashimi, ecc.), arrivando ad affermare "dimmi che formaggio mangi e ti dirò chi sei". Come esistono culture umane "lattofile" o "lattofobe" (amanti o detestanti il latte) esistono anche culture "caseofile" o "caseofobe" (amanti o detestanti i formaggi), ma soprattutto è interessante osservare come queste culture - in modo analogo alle culture dei topi - sono capaci di cambiare in tempi piuttosto rapidi le scelte dei cibi e come pure dei gusti.

Chi avrebbe mai detto che l'animale ben lontano dalle preferenze della gente, tanto da esprimere una raccapricciante smorfia al solo pensiero, sarebbe diventato negli anni il più apprezzato per il pubblico giovanissimo (e non solo)? Complice di ciò è l'immaginario collettivo, venutosi a creare grazie a film, televisione, letteratura, fiabe, disegni d'animazione, che hanno mostrato quasi sempre il nostro roditore in maniera simpatica, nelle vesti dell'eroe intelligente e furbetto. Quindi, non è vero quel proverbio che afferma "Per ogni gatto che ride c'è un topo che prega". Non al cinema almeno, altrimenti non si spiegherebbero tanti topi, topini e ratti che da parecchi lustri e sempre con maggior frequenza, popolano gradevolmente il grande e il piccolo schermo. Nessun topo viene mai mangiato, anzi il più delle volte è il gatto o il cacciatore di turno a finire male. Se ti chiedi quanti "topi famosi" conosci, forse ti verranno in mente Topolino, Minnie, Topo Gigio, Geronimo Stilton e pochi altri. In effetti sono molti, molti di più; possiamo affermare con certezza che sono più di cinquanta e sarebbe monotono elencarli tutti; tuttavia corre l'obbligo di ricordarne alcuni. Il capostipite, il più anziano, l'icona del cinema disneyano (ormai ha superato i novant'anni; esordì al cinema nel 1928) è Mickey Mouse, in Italia diventato Topolino, che ha offerto a Walt Disney, suo creatore, l'opportunità di vincere un premio Oscar onorario. I fumetti di Topolino esordirono in Italia nel 1930 come striscia settimanale; nel 1949 diventarono periodico mensile in formato libretto, formato che troviamo tuttora ma con cadenza settimanale. Nel 1940 nascono Tom e Jerry, fantastica coppia gatto e topo che rincorrendosi con impensabili dispetti hanno vivacizzato un numero infinito di cortometraggi vincendo più premi Oscar di qualsiasi altra serie cinematografica animata con personaggi fissi. E cosa dire di Giac e Gasgas, i due amici che si danno da fare affinché la bella quanto sfortunata Cenerentola (1950) sia felice proteggendola come farebbe qualsiasi animale da compagnia.

romanticismo in cerca di tenerezze e affetto, nel 1959 giunge in televisione e nei suoi occhioni azzurri si sono specchiate parecchie generazioni. Ancora un italiano di successo, Geronimo Stilton il topo intellettuale protagonista di cartoni animati e libri per ragazzi; vent'anni di età, 161 milioni di copie vendute, tradotto in 49 lingue. Laureato in Topologia della Letteratura Rattica, vive a Topazia dove dirige L'Eco del Roditore, il giornale più letto della zona; nel tempo libero ascolta musica classica e colleziona pregiate croste di formaggio del Settecento. Infine non posso nascondere la mia particolare simpatia per il film d'animazione Ratatouille in cui il piccolo topo Rémy, dopo infinite peripezie, riesce a realizzare il suo grande sogno, quello di diventare uno chef. Il mondo di Rémy ruota unicamente attorno alla sfera magica dei sapori: riconosce il buono dal cattivo, il salato dal dolce; è in grado di suggerire nuove ricette, sa degustare gli alimenti e si diverte ad accostarli e a sferimentare. Insomma possiede la stoffa per essere uno stimato chef. A Parigi!

In questa carrellata di "topi famosi" abbiamo preso atto che gli stessi hanno degustato infinite varietà di formaggio come pure hanno lottato eroicamente per difendere il loro "tesoro alimentare" dagli assalti e dalle rubeie di nemici di ogni genere. Ora però, gli scienziati ci riferiscono che la realtà non è come nei cartoni di Tom & Jerry, il formaggio, dunque, non rappresenta per i topi una ghiottoneria come credevamo e come appare ancora sugli schermi o nelle letture. Così come accade per molti umani, sembra che pure loro abbiano un'attrazione fatale... ma per la fragranza del cioccolato.

"Strapazzami di coccole" oppure "ma cosa dici mai" erano i tormentoni di Topo Gigio, italianissima creazione sempre caratterizzato da un marcato



I ricercatori della Manchester Metropolitan University che hanno studiato i gusti alimentari dei topi, affermano che il formaggio non occupa una posizione privilegiata nella classifica delle loro passioni alimentari



Il mondo di Rémy ruota unicamente attorno alla sfera magica dei sapori: riconosce il buono dal cattivo, il salato dal dolce; è in grado di suggerire nuove ricette, sa degustare gli alimenti e si diverte ad accostarli e a sferimentare. Insomma possiede la stoffa per essere uno stimato chef. A Parigi!

In questa carrellata di "topi famosi" abbiamo preso atto che gli stessi hanno degustato infinite varietà di formaggio come pure hanno lottato eroicamente per difendere il loro "tesoro alimentare" dagli assalti e dalle rubeie di nemici di ogni genere. Ora però, gli scienziati ci riferiscono che la realtà non è come nei cartoni di Tom & Jerry, il formaggio, dunque, non rappresenta per i topi una ghiottoneria come credevamo e come appare ancora sugli schermi o nelle letture. Così come accade per molti umani, sembra che pure loro abbiano un'attrazione fatale... ma per la fragranza del cioccolato.

Il mondo di Rémy ruota unicamente attorno alla sfera magica dei sapori: riconosce il buono dal cattivo, il salato dal dolce; è in grado di suggerire nuove ricette, sa degustare gli alimenti e si diverte ad accostarli e a sferimentare. Insomma possiede la stoffa per essere uno stimato chef. A Parigi!

Stagionatura minima di 75 giorni
Prodotto in 6 province
con latte di vacca intero

Il Salva Cremasco Dop è un formaggio molle da tavola a pasta crone del Salva Cremasco comprende l'intero territorio delle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano, all'interno della quale devono avvenire tutte le operazioni di produzione del latte, caseificazione e stagionatura.

Il prodotto si presenta come una forma parallelepipedica quadrangolare con:

- Faccia piana di lato compreso tra 11 e 13 cm o tra 17 o 19 cm;
- Scalzo: diritto compreso tra 9 e 15 cm;
- Peso: compreso tra 1,3 Kg e 5Kg;
- Crosta: di spessore sottile, liscia a volte fiorita, di consistenza media con presenza di microflora caratteristica. Si presenta rugosa, più o meno untuosa con segni delle bacchette utili allo sgrondo del siero. Il colore varia dall'ocra all'aranciato con possibili muffe grigie o bianche.
- Pasta: con occhiatura rara distribuita irregolarmente. Ha consistenza tendenzialmente compatta, friabile, più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta per effetto della maturazione prettamente centripeta. Di colore bianco tendente al paglierino con l'aumentare della stagionatura; può presentare fenomeni di proteolisi nel sottocrosta che rendono la pasta più grigia. Il sapore della pasta è aromatico ed intenso con connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura.
- Sapore: inizialmente dolce, seguono note salate e acide solitamente ben equilibrate. Odore e aroma si differenziano a seconda della stagionatura. Nei formaggi più freschi prevalgono le note acido lattiche ed erbacee, nei più stagionati i sentori di latte cotto, vegetali di sottobosco, funghi e nocciole. Solitamente non si avvertono sensazioni trigeminali. In bocca la consistenza è solubile, deformabile e leggermente adesiva. La persistenza delle percezioni gustative è elevata.

La coagulazione è acido presamica con utilizzo di caglio liquido di bovino. E' possibile l'utilizzo d'innesto naturale o selezionato proveniente e ottenuto da ceppi autoctoni. La coagulazione tra i 32°C e i 40°C avviene in 10-20 minuti, a seconda del tempo. Dopo una prima rottura grossolana della cagliata la si lascia riposare per 15-20 minuti affinché acquisti consistenza e poi si procede a una seconda rottura fino a ottenere grumi della dimensione di una nocciola. Si estrae la cagliata eventualmente con l'ausilio di un telo e la si mette negli stampi o nelle fascere anche di legno; una volta spurgato il siero si procede con la stufatura da 8 a 16 ore a 21°C-28°C con umidità dell'80-90%.

La salatura si può attuare a secco, come si faceva un tempo, o in salamoia, come si fa oggi e su assi di legno.

Durante il periodo di stagionatura, che si protrae per un minimo di 75 giorni, la forma viene frequentemente rivoltata e trattata con un panno imbevuto di soluzione salina o spazzolata a secco, al fine di mantenere le caratteristiche della crosta e ridurre le ife, contribuendo a far assumere alla forma la colorazione caratteristica. Non è ammesso alcun trattamento della crosta, fatte salve le spugnature con acqua e sale, e l'eventuale uso di olio alimentare ed erbe aromatiche.



NON CHIAMATEMI STRACCHINO

Sono il Salva Cremasco Dop

di Giuseppe Roberto Mauro

Anche se faccio parte della famiglia degli "stracchini", non sono uno stracchino. Sono nato con la funzione di salvare le eccedenze di latte primaverili. Ho una forma più alta dello stracchino e quindi sono di più lenta stagionatura. In questo modo si "salvava" il latte che altrimenti non si sarebbe conservato e contemporaneamente si otteneva un prodotto da consumarsi nei mesi estivi.

Sono un formaggio a pasta molle, prodotto con latte di vacca intero, in alcune delle province lombarde. Sono un formaggio con più di 1000 anni di storia con una Denominazione di Origine Protetta riconosciuta a livello Europeo ed affiancata da un Disciplinare che ne stabilisce i requisiti produttivi.

Sono tutelato da un Consorzio nato il 21 novembre 2002 e che raggruppa 9 Produttori e 12 Stagionatori, con una Dop ottenuta nel 2011.

Le testimonianze storiche che comprovano la lavorazione del latte e la mia produzione sono numerose a partire dall'anno mille.

Tra Adda e Serio nella cosiddetta Gera d'Adda, che prima della bonifica effettuata durante il Medioevo era occupata dal lago Gerundo, la mia presenza nella tradizione gastronomica dei luoghi era una pratica antica. Tutto questo avveniva già con lo sviluppo urbanistico, quando il locus Cremae (l'attuale Crema) divenne castrum, borgo fortificato.

Nei resti dell'insediamento di un piccolo villaggio protostorico rinvenuto a Montecchio di Vidolasco, databile intorno al X sec. a.c., sono stati rinvenuti numerosi frammenti di colatoi e colini, recipienti forati a base piatta che testimoniano l'esistenza di una intensa attività domestica legata alla trasformazione del latte.

Nel 1446, si racconta che il generale condottiero Bartolomeo Colleoni, mandato a ispezionare le fortificazioni di Crema, ricevette in dono due forme di formaggio stagionato, perfettamente riconducibile al Salva Cremasco Dop.

Attestazioni più recenti, ovvero degli affreschi riconducibili al periodo del XVII - XVIII secolo, dimostrano che in quel periodo ero già largamente consumato e diffuso in tutta Lombardia, in quanto proprio nell'affresco, ritraente la cena con Papa San Gregorio Magno, compaio in piccole forme pronte per essere consumate. Sono pertanto un formaggio, che non è molto conosciuto ma che porta sulle sue spalle il peso di oltre 10 secoli di storia.

Leggenda vuole che nel 1446 il condottiero Bartolomeo Colleoni, mandato a ispezionare le fortificazioni di Crema, ricevette in dono 2 forme di un formaggio stagionato perfettamente riconducibile al Salva Cremasco Dop



Si tratta di un formaggio da tavola utilizzato per la preparazione di numerose ricette. Avendo un sapore aromatico ed intenso che aumenta con l'incrementare della stagionatura, è ideale per condire un primo piatto, come un risotto con i porcini.

Le forme più giovani, a causa del sapore lievemente acidulo, si prestano ad accompagnare insalate fresche o di pomodori. Quelle sottoposte a stagionatura superiore ai sei mesi, invece, caratterizzate da un sapore più asciutto, si accompagnano a contorni sia dolci che piccanti.

Nella tradizione locale, il Salva Cremasco Dop viene servito con le tipiche tighe (peperoni verdi sott'olio o sott'aceto) ma si presta ad essere gustato anche in abbinamento ad olive verdi, mostarda di pomodori verdi, confettura di melanzane, confettura di mele cotogne, miele d'acacia e frutta fresca come le pere William. Una versione molto sfiziosa è quella macerata in olio d'oliva e pepe e servita con il pipèto, una purea a base di verze, aglio e pangrattato. Si sposa assai gradevolmente con vino rosso come il Gutturino Classico Superiore Doc dei Colli Piacentini e con vino bianco come un Lugana Doc. Come pane in abbinamento utilizzerò il pane morbido e delle michette.



SALVA CREMASCO CON LE TIGHE

Ingredienti per 6 persone

- 500 gr. Salva Cremasco
- 200 gr. Tighe (nome dialettale per i peperoni verdi lombardi conservati in aceto)
- olio extra vergine d'oliva, pepe nero macinato fresco a piacere

Preparazione

Tagliate il Salva Cremasco a cubetti di circa mezzo centimetro ed aggiungete le tighe tagliate grossolanamente, dopo aver eliminato i semi. Mettete a riposare in frigorifero per almeno 2/3 ore. Al momento di servire aggiungete al Salva Cremasco un filo d'olio extra vergine d'oliva, una spruzzata di pepe e mescolate il tutto con delicatezza.

Informazioni nutrizionali

Nonostante il Salva Cremasco Dop abbia un potere calorico di 397 Kcal per 100g di prodotto è considerato un formaggio naturalmente privo di lattosio. Un'indagine sul formaggio Salva Cremasco che ha coinvolto tutti i produttori di questo formaggio Dop condotta presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFens) dell'Università degli Studi di Milano, ha avuto come obiettivo quello di verificare la presenza di lattosio nel prodotto pronto per la commercializzazione, ossia dopo 75 giorni di stagionatura.

Lo studio afferma che, nel Salva Cremasco Dop, la combinazione di fattori quali l'acidificazione della cagliata a opera dello starter, l'allontanamento dal coagulo del lattosio determinato da una consistente sineresi, la sua metabolizzazione durante la stasi in fascera e il seguente periodo di stagionatura determinino livelli di lattosio inferiori al limite di quantificazione della tecnica analitica applicata.



Fresco Vo cercando



di Armando Gambera

Siamo fortunati. Possiamo scegliere fra una marea di formaggi. Eccoli lì, nel banco frigo del bottegaio di fiducia (ce ne sono ancora) oppure del supermercato, qui magari son caci un po' da battaglia, un po' più industriali, ma pazienza. A ciascuno il suo, e non si tratta solo di portafoglio: ci son paperoni in giro che mangiano formaggi banali. Tuttavia non è della generica varietà che voglio scrivere, ma della stagionalità nel senso che abbiamo a nostra disposizione prodotti di varia età, dai freschissimi a quelli che hanno alle spalle mesi e anni di vita.

E quindi scelgo di intrattenervi sui freschi, non perché siano i miei preferiti, ma perché sono più facili da mangiare, non ci impegnano troppo nella personale analisi sensoriale. Sono fatti per pigri e per giovani che di formaggi non hanno ancora esperienza. Prodotti quindi merceologicamente e gustativamente semplici, che devono essere consumati nel giro di pochi giorni, come stracchini e mozzarelle.

Anche se la mozzarella di bufala nella sua linearità aromatica e strutturale nasconde uno scrigno di sapori che sono frutto di antichi e convincenti saperi.

A proposito: ho sentito il presidente del Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana parlare di un prodotto "secco", senza liquido di governo, che si conserverebbe fino a 60 giorni. Per la pizza e piatti simili. Aspettando di assaggiarla, vuoi mettere però una mozzarella umida, appena fatta, lattica e nervosa in bocca? Il Consorzio della Campana vuol fare un passo indietro, per garantirsi credo un mercato più ampio e più tranquillità nella distribuzione, almeno per questa nuova varietà merceologica che comunque dovrà essere approvata dal ministero se vorrà entrare nel Disciplinare della Dop.

Un passo indietro quando, per motivi contingenti, non si era in grado di mantenere la freschezza dei formaggi, e quindi era gioco-forza spostarsi verso caci stagionati, a media e lunga maturazione. Ma le cagliate fresche erano ambite presso i piccoli e grandi banchetti nobili, là dove, in virtù di una naturale catena del freddo (il ghiaccio e la neve conservati dall'inverno) e di una buona disponibilità economica che velocizzava i trasporti, arrivavano alle corti europee tomini ancora grondanti siero. Il popolo e la bassa bor-

ghesia, se volevano gustare formaggi freschi, dovevano farseli in casa.

Poi esistono prodotti caseari che è interessante seguire nella loro evoluzione, da freschi a semistagionati: ossia da bambini a giovani ventenni. Ho assaggiato dei Murazzano di alcuni mesi, duri da grattugia; in questi giorni me ne godo altri conservati a secco nel vaso di vetro a chiusura stagna, fatti quest'estate, colle pecore al pascolo in Alta Langa. Qualche anno fa una Robiola di Roccaverano di un anno, un miracolo!, lievemente piccante, consistente e "rubeola", come hanno scritto nel Medioevo per il suo colore rossiccio donde il generico appellativo di robiola. Formaggi già sul mercato a pochi giorni di vita hanno la forza di invecchiare con sana gagliardia.

Ci sono quindi formaggi che nascono freschi e tali rimangono, altri che è bello assaggiare nel loro percorso vitale. Ecco perché è riduttivo (anche se è corretto) affermare che un formaggio fresco è quello che in una manciata di giorni deve essere consumato. Di fronte quindi alla doppia possibilità, sarà il casaro a scegliere se la sua produzione si fermerà alla freschezza iniziale o continuerà nel tempo. Oltre alla tecnologia, ci sono altre varianti, quale la natura della materia prima, ossia il latte, e il periodo dell'anno, quando il prodotto si affida soprattutto all'artigianalità.

Gioca poi un ruolo importante la forma: i freschi hanno da essere di piccola taglia, cilindrici, tondeggianti, parallelepipedi, a tronchetto. Devono respirare, lo spurgo continua e va scemando col passare del tempo. La pasta si trova in un equilibrio precario o meglio dinamico, dove prevalgono spalmabilità, cremosità, mollezza, morbidezza, elasticità nelle mozzarelle: tutte caratteristiche che derivano dalla maggiore o minore presenza di acqua nella struttura. L'acqua di governo delle mozzarelle ne è l'esempio più significativo di questo equilibrio dinamico. Il quadro gustativo è abbastanza semplice: prevalgono le componenti lattiche, coi loro guizzi dolci e acidi.

Infine, vogliamo definire sinteticamente cos'è la freschezza? Quando riferito agli alimenti, il suo significato è recente. Il vocabolario Fanfani del 1855, dice: "Essere nuovo o lavorato di poco tempo". La Treccani on line: "Di alimenti recenti, fatti o preparati da poco". Chiaro, semplice.

Tecnicamente i formaggi freschi possiamo definirli a breve o nessuna maturazione, soggetti alla catena del freddo escludendo il congelamento e la surgelazione, con scadenza, preferibilmente, non superiore a 30 giorni.



BETTELMATT in versione Ultra Trail

di Fabrizio Salce

Una vera e propria "chicca" casearia del nord Piemonte, una produzione limitata, meno di 6 mila forme all'anno, realizzata solo ed esclusivamente in alpeggio tra i 1800 e i 2400 metri di altezza. I produttori sono 8 raggruppati in una Associazione e operativi su 7 alpeggi.

Siamo in Val d'Ossola ultimo lembo di montagna italiana prima di sconfinare in Svizzera, qui tra il 1200 e il 1300 avvenne la colonizzazione alpina della popolazione Walser e fu in quel periodo storico che il formaggio prodotto veniva utilizzato come moneta di scambio per il pagamento degli affitti per le concessioni degli alpeggi. Il nome Bettelmatt risale a quell'epoca e deriva da "battel" che significa questua e "matt" che in lingua germanica sta a significare pascolo.

Ancora oggi lo si produce con il latte delle mucche, in maggioranza di razza Bruna Italiana, che si nutrono delle erbe ed essenze dei rigogliosi e generosi pascoli, elementi che conferiscono al latte profumi e sapori straordinari. Qui la montagna è un vero paradiso naturale dove si possono vivere passeggiate ed escursioni in compagnia delle nuvole, respirando aria pura, abbracciando la natura e la pace, e dove il suono dei campanacci delle mucche al pascolo sono l'unica colonna sonora.

E' formaggio delizioso e pregiato, dal colore giallo chiaro con occhiatura ridotta. Appena lo si assaggia se ne percepisce subito la morbidezza miscelata alla dolcezza, poi si gustano le note più intense quelle che esaltano le erbe e i sapori del pascolo.

I 7 alpeggi sono posizionati tra la Valle Antigorio e la Val Formazza sui territori dei Comuni di Baceno, Premia e Formazza. Gli animali vengono munti due volte al giorno e la produzione del formaggio a latte crudo intero avviene dopo ogni mungitura.

Le forme, per le quali si utilizzano circa 50 litri di latte per ognuna, pesano dai 4 ai 5 chilogrammi. La lavorazione richiede dalle 3 alle 4 ore di lavoro. Il latte appena munto viene posizionato in caldaie di rame, scaldato a fuoco vivo e addizionato del caglio. La coagulazione può durare anche 50 minuti dopo di che la massa viene rotta a mano in piccoli granuli. Dopo la rottura si porta la temperatura della massa a circa 45 gradi, poi la si estrae e la si ripone nelle fascere, che ne daranno la forma, e pressata per 12 ore.

Si passa poi alla salatura e alla stagionatura durante la quale si provvede a girare e spazzolare le forme con costanza e attenzione. La stagionatura minima del

formaggio è di 60 giorni ma soltanto le forme migliori saranno prescelte per essere marchiate come Bettelmatt e vendute: quasi sempre prima delle feste natalizie per via della produzione limitata. Il costo è più oneroso rispetto ad altri formaggi, ma ne vale decisamente la pena per il grande piacere di gustare una specialità.

Il Bettelmatt è indubbiamente motivo di richiamo turistico per queste montagne ma anche espressione di competizione sportiva. Nel 2007 infatti Gianluca Barp, operatore turistico, ha ideato la "BUT": Bettelmatt Ultra Trail. Si tratta della BUT Formazza - Salomon Challenge - ovvero una corsa in solitaria sui sentieri e sugli alpeggi alla scoperta dei gioielli del territorio.

I percorsi della BUT sono accattivanti e molto interessanti, parliamo di 2 passi alpini a 2500 metri, 5 bacini idroelettrici. 6 rifugi di cui uno a 3 mila metri, la suggestiva cascata del Toce alta oltre 150 metri, poi i caratteristici insediamenti Walser e, naturalmente, gli alpeggi dove si produce il formaggio.

Per partecipare non ci sono costi di iscrizione, è sufficiente avere la giusta attrezzatura, una sana passione per la montagna e la voglia di stare all'aria aperta. Inutile dire che la competizione è un'occasione per scattare entusiasmati foto da utilizzare e condividere sui social.

E' comunque una sfida "eroica" così come "eroico" viene definito il Bettelmatt delle Alpi Lepontine, un formaggio d'altri tempi e di oggi, un'eccellenza casearia della Regione amata dai gourmet e molto apprezzata da chi non finisce il pasto senza il sapore del latte.



I maestri assaggiatori Onaf, hanno lavorato individualmente "da remoto", analizzando ogni campione di formaggio dalla "cabina di degustazione" di casa

Formai de Mut

un concorso ben orchestrato per la gloria dell'Alta val Brembana



L'incontro tecnico con i produttori

di Grazia Maria Mercalli

Nonostante l'emergenza sanitaria per la pandemia da Covid-19 il Consorzio Produttori Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana ha voluto mantenere l'annuale appuntamento di valutazione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop. Nell'anno appena trascorso quasi tutte le fiere e le sagre sono state annullate, tra queste anche la storica Fiera mercato di San Matteo nel comune di Branzi, in concomitanza della quale si organizzava il concorso.

È nata così l'idea di delocalizzare il concorso caseario da remoto, coinvolgendo un panel composto da maestri assaggiatori Onaf, che hanno lavorato individualmente analizzando ogni campione di formaggio dalla "cabina di degustazione" di casa. Un concorso ben orchestrato, grazie a un "marketing" della conoscenza, sensoriale, esperienziale, estetico, etico e generazionale che Onaf ed il Consorzio hanno saputo costruire negli anni precedenti. I produttori e i maestri assaggiatori hanno sempre interagito senza condizionamenti negli incontri di carattere formativo tenuti a fine di ogni concorso, finalizzati a monitorare la qualità produttiva. La chiave di successo di questo concorso è d'aver camminato, comunicato con la tecnica d'assaggio con i produttori. In occasione di questa edizione i giudici hanno valutato a loro insaputa anche dei formaggi non in concorso, per dare un riscontro oggettivo ad un lavoro di ricerca che il Consorzio di Tutela sta effettuando.

Ecco brevemente un sunto del protocollo di svolgimento. Due i gruppi di Formai de Mut dell'A.V.B. Dop anno 2020 in gara: produzione d'alpeggio (marchio blu, con stagionature da 96 a 180gg) e produzione di fondovalle (marchio rosso, con stagionature da 158 a 368gg). I giudici, non affetti da pregresse distonie gustative, hanno lavorato compilando la scheda Onaf: descrittiva e a punteggio, in un ambiente privo di odori e rumori, seguendo un ordine di degustazione in base alla stagionatura, dal più giovane al più maturo, partendo dalla produzione d'alpeggio e visionando le fotografie di ogni forma intera e di ogni forma sezionata

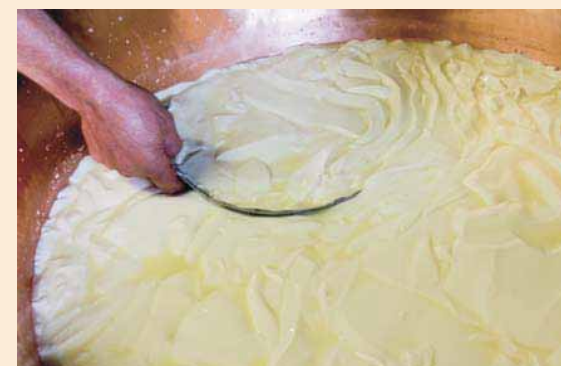
a metà, che il tecnico del consorzio ha effettuato al momento del prelievo dal produttore.

I campioni di formaggio, in fette del peso di circa 2 hg, sono state recapitate in buono stato di conservazione ed ogni giurato ha poi lavorato alla temperatura di circa 20°C su una porzione (parallelepipedo), ricavata a metà della fetta di ogni campione, eliminando la parte della pasta che era stata esposta all'aria e alla luce, con l'accortezza di dedicare lo stesso tempo per l'analisi sensoriale per ogni formaggio e avendo la possibilità di riassaggiare alla fine solo il formaggio più giovane, ossia il primo assaggiato. A ogni giudice è stato richiesto di stilare un giudizio complessivo di categoria, segnalando anche eventuali elementi di non tipicità se presenti. Dall'elaborazione dei dati è scaturito un giudizio di qualità tra buono e ottimo per tutti i formaggi con piccoli scostamenti per alcuni parametri. Il formaggio ha regalato come aveva auspicato il presidente del Consorzio «un piacevole momento ai sensi, a tal punto da fare immaginare di essere per qualche istante in uno dei meravigliosi pascoli dell'Alta Valle Brembana al sottofondo ritmato dei campanacci delle bovine al pascolo, mentre le sapienti mani dei casari cuociono la cagliata nella baita».

Una storia che viene da lontano

Il Formai de Mut, primo formaggio ad ottenere la Doc nel 1985, nel 1996 è stato riconosciuto Dop dall'Unione europea, con la denominazione Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana. Formaggio apprezzato anche all'estero così d'aver internazionalizzato l'espressione del dialetto bergamasco "mut". Nel linguaggio bergamasco Formai de Mut significa formaggio di monte e nello specifico "mut" è sinonimo d'alpeggio con riferimento ai pascoli situati tra 1200 e 2300 metri di quota, che ospitano le mandrie di vacche di Brune alpine provenienti dal fondo valle e dalla pianura. La monticazione dura circa 100 giorni da metà giugno fino a metà settembre. È un formaggio d'antiche origini, come dimostrano alcuni contratti medioevali d'affitto o vendita di pascoli pagati in "pesi" di formaggio.

La zona di produzione e stagionatura del Formai de Mut



dell'A.V.B. comprende 21 comuni dell'Alta Valle Brembana, situati nella zona nordoccidentale della provincia di Bergamo. La conduzione dell'allevamento delle vacche si differenzia in due momenti distinti: periodo primaverile-estivo con animali liberi al pascolo per lo sfruttamento dei prati-pascoli o dell'alpeggio e periodo autunno-inverno con stabulazione fissa e alimentazione a secco. La lavorazione del latte viene fatta due volte al giorno subito dopo la mungitura oppure solo al mattino, mescolando il latte della sera con quello appena munto. Il latte crudo, intero appena munto viene versato nella "coldera", la tradizionale caldaia in rame, che è appesa accanto al fuoco su un sostegno girevole in legno, la "sigagna".

Tutto il latte viene riscaldato fino alla temperatura di 35-37°C, segue l'aggiunta del caglio liquido di vitello e si attendono circa 30 minuti per permettere al latte, sotto l'azione dell'enzima e attraverso reazioni a carico delle caseine, di trasformarsi in cagliata. Quando la massa caseosa ha raggiunto una certa consistenza, valutata dal casaro con metodi empirici, viene tagliata con la spada e si finisce la rottura con la lira o lo spino, in modo d'ottenere la grana delle dimensioni di un chicco di riso. Il tutto viene poi sottoposto a semicottura/cottura. I granuli caseosi avendo perso siero, diventano asciutti, ruvidi, elastici, pesanti ed amalgamabili, in grado sospeso il riscaldamento, di depositarsi in circa 20 minuti sul fondo della caldaia.

La cagliata, compattata manualmente ed eventualmente suddivisa in più porzioni, viene estratta con apposite tele e messa nelle "fassere", ossia in stampi di forma circolare dove viene sottoposta a pressatura artigianale, con lo scopo di eliminare il siero residuo e consentire alla pasta di raggiungere un certo grado di acidità, importante per una buona maturazione in casera. Nelle ore successive la forma viene girata più volte e dopo 48 ore viene sottoposta a salatura.

Il metodo più tradizionale di salatura è quello "a secco", che consiste nel ricoprire la forma con sale a giorni alterni ora sull'una ed ora sull'altra faccia, oltre che sullo scalzo, per un totale di 5-6 applicazioni per parte; mentre il sistema più moderno e rapido è

rappresentato dalla salamoia, che consiste nell'immergere le forme per tre giorni in apposite vasche contenenti acqua bollita e sale grosso. Finita la salatura inizia per il formaggio la fase di maturazione nelle casere, ambienti che mantengono un'umidità pari all'80-85% e una temperatura compresa tra 8 e 13°C. All'inizio della stagionatura le forme vengono girate ogni 2-3 giorni e la crosta viene raschiata in modo da pulirla da eventuali muffe e conferirle un bel aspetto.

Dopo 45 giorni il Formai de Mut dell'A.V.B. è pronto per il consumo e dopo l'anno di stagionatura è un eccellente prodotto da condimento e grattugia. Terminata la stagionatura il formaggio è sottoposto a controlli qualitativi da parte del Consorzio di tutela per verificare il rispetto dei dettami del disciplinare di produzione. Superati i controlli si procede all'apposizione del marchio. Con il marchio di colore blu s'identificano le forme ottenute d'estate e con quello di colore rosso la produzione di tutto l'anno delle aziende di fondovalle.

La forma è cilindrica con scalzo dritto o leggermente convesso alto 8-10 centimetri, le facce sono piane o semipiane con diametro tra i 30 e i 40cm ed il peso varia tra 8 e i 12 kg. La crosta deve presentarsi di colore giallo paglierino tendente al grigio con la stagionatura, liscia, pulita; la pasta deve essere di colore avorio tendente al giallo paglierino più carico nella produzione estiva. La sua struttura è compatta, semidura, elastica, con occhiatura diffusa da 1mm di diametro fino alle dimensioni definite "occhio di pernice" e da alcuni assaggiatori "occhio della dolcezza". Il sapore è dolce e poco salato.

Gli odori ed aromi sono descrivibili generalmente con i seguenti descrittori: lattico cotto (burro fuso, burro cotto), vegetale (erba, erba fermentata), frutta secca (noce, nocciola, castagna), floreale, talvolta tostato (leggermente affumicato), animale (vacca e brodo di carne dopo prolungata stagionatura). Il modo più semplice per gustare questo formaggio è mangiarlo con un pezzo di pane casereccio e un bicchiere di vino rosso. Da provare con miele di taglio, di castagno, di rododendro, con salsa di aglio orsino, marmellata di agrumi, confettura di fichi o di mele e zafferano.

Forse è tempo di rivedere il disciplinare e puntare con ottimismo al futuro volgendo nuovamente lo sguardo al passato. Il prodotto va identificato al meglio per non essere confuso con le tante Robiole che in Italia si producono



Robiola di Roccaverano Dop o Roccaverano Dop

di Fabrizio Salce

Continuare a chiamarla "Robiola di Roccaverano Dop" o denominarla con un termine più netto e preciso come "Roccaverano Dop"? Saggia o azzardo dei tempi che cambiano? Probabilmente entrambe i pensieri sono più che corretti. Un azzardo vero, ma i tempi cambiano, cambia il modo di comunicare, cambiano i consumatori e l'identificazione di un prodotto è indiscutibilmente sempre più necessaria per evitare facili e dannose confusioni. Al contempo un'idea che ha il sapore della saggezza e della consapevolezza visto che il celebre formaggio è il simbolo di una terra, di una filosofia di produzione, di antiche tradizioni che già in più occasioni hanno saputo abbracciare il cambiamento.

Un tempo la Robiola era il frutto del lavoro di chi aveva qualche capra e poco latte, si realizzava un prodotto, senza ricetta alcuna, che serviva più che altro al sostentamento familiare; poi venne il tempo del Caseificio Sociale che produceva Robiole principalmente con latte vaccino (fino all'85% del contenuto così come il disciplinare del 1979 permetteva di fare). Con la scomparsa del Caseificio Sociale e la contemporanea rinascita delle produzioni aziendali, si tornò alle origini, all'utilizzo del latte di capra. In quel documento erano marcate alcune imperfezioni che sono state riviste e corrette con il nuovo disciplinare del 2000.

Intanto sono trascorsi gli anni, oltre quaranta, dal riconoscimento della denominazione e più di 20 dall'acquisizione della Dop. Oggi la Robiola di Roccaverano Dop come e con quale latte la si produce? E il termine Robiola cosa significa realmente? E' ancora idoneo?

Abbiamo consultato l'enciclopedia Treccani e alla voce Robiola abbiamo riscontrato quanto segue: robiola s. f. [dal nome della cittadina di Robbio nella Lomellina, in provincia di Pavia]. - Formaggio, chiamato anche robio-



lina, di pasta molle, non fermentato e poco stagionato, specialità della Valsassina, preparato con latte intero di vacca e posto in commercio in inverno, in forme quadrate o tonde di vario peso. La r. di Roccaverano (prodotta nelle province di Alessandria e Asti) contiene, oltre a latte vaccino, latte ovino e caprino. Il dim. masch. robiolino indica invece un formaggio molle di fabbricazione lombarda o piemontese, in forme cilindriche di 50-100 grammi, di latte di vacca solo o misto con quello di pecora o di capra, da consumarsi fresco.

Siamo anche andati a ritroso nel tempo e in alcune enciclopedie cartacee degli anni '60 abbiamo trovato il termine Robiola utilizzato in forma generica senza alcuna definizione territoriale. Un esempio dall'Enciclopedia del Sapere Fratelli Fabbri Editore 1968 volume n°6 pag. 1922 tabella relativa ai principali formaggi italiani: Esclusivamente Robiola, senza distinzione alcuna.

Qualcosa dunque non è compatibile con la Roccaverano Dop di oggi visto che la si produce ormai con latte crudo di capra in purezza, siero o latte innesto autoctono non esterno all'azienda di produzione, animali al pascolo durante mesi preposti (da marzo a novembre), nessun Ogm e alimentazione animale prodotta sul territorio, almeno per l'80% (cfr. Attuale disciplinare di produzione Microsoft Word - Robiola di Roccaverano.doc).

Forse allora è ormai tempo di rivedere ancora il disciplinare e guardare con ottimismo al futuro volgendo nuovamente lo sguardo al passato. Identificare al meglio il nostro prodotto per non essere confusi con le tante Robiole che in Italia si producono, moltissime ormai anche a marchio Gdo. Tutte indubbiamente buone ma con le loro caratteristiche che nulla hanno a che vedere con il nostro formaggio che esprime una sua definita unicità. La Roccaverano è la Roccaverano e non va confusa. Confusa a livello mediatico, è ancora successo di recente su di una rivista nazionale, ma

soprattutto non va confusa da parte di quel consumatore che desidera assaporarne le sue caratteristiche che la rendono uno dei formaggi più apprezzati d'Italia.

Identificare con un nome chiaro, privo di doppi sensi, un prodotto e una terra significa dare valore ad entrambe, pensiamo ad altre produzioni casearie come l'Asiago, il Gorgonzola, il Ragusano e per rimanere in Piemonte si faccia riferimento al Castelmagno, al Murazzano e ne si potrebbero citare altri.

I formaggi ma anche alcuni vini che acquisendo nomi più identificativi si posizionano sul mercato con una loro precisa menzione: il Nizza Docg per esempio è pur sempre Barbera ma con la denominazione netta si eleva e si contraddistingue rispetto agli altri vini realizzati con lo stesso vitigno contraddistinguendo il suo territorio di origine. Basta il nome per comprendere subito di cosa parliamo, cosa acquistiamo, dove e come viene prodotto.

La modifica al disciplinare non andrà a toccare il metodo di lavorazione e anzi con la proibizione di utilizzare anche gli Nbt (i nuovi Ogm) vogliamo rafforzare e ribadire quel principio di precauzione che ci ha fatto già scegliere di proibire gli Ogm come previsto nel disciplinare attualmente vigente, che ci fa oggi essere l'avanguardia di una decina di Dop italiane che come noi hanno indicato come le biotecnologie invasive non ci servano per continuare a produrre un formaggio genuino, buono e rispettoso della biodiversità del lavoro contadino. Si andrà a sanare la zona di produzione del Comune di Cartosio, oggi per motivi idrografici interessato solo in parte dall'attuale disciplinare, eliminando così un'altra piccola confusione ed inserendolo completamente nella zona di produzione stessa.

In poche parole escludendo il termine Robiola si darebbe una maggiore valenza al formaggio e si andrebbe ad evidenziare che non parliamo di forme quadrate, di latte vaccino, di robiole prodotte in più zone del bel Paese in svariate modalità: dalla più artigianale fino alla sfera industriale. La Roccaverano Dop ha un solo metodo di produzione che rispetta il disciplinare in tutta la filiera produttiva, è fatta unicamente con latte di capra, è rotonda, assolutamente artigianale ed apprezzata dai grandi gourmet sia fresca che stagionata.

Non siamo certo noi i giudici dei tempi che cambiano ma non possiamo non prenderne atto e comportarci di conseguenza: oggi i mezzi di comunicazione sono tanti e differenti, le nuove tecnologie, le piattaforme digitali, i social, il linguaggio del mondo giovanile si esprime con altri termini, altre forme, altre velocità. Quel mondo che altro non è che i consumatori dei prossimi anni.

La Roccaverano Dop, ovvero quel delizioso formaggio piemontese che è espressione autentica di un territorio e che miscela perfettamente la serietà dei produttori con il vero piacere per il palato.

Roccaverano Dop? Sì, i tempi sono maturi: parliamone.



• La presentatrice televisiva Tessa Gelisio nominata Cavaliere della Robiola Roccaverano 2019. Al suo fianco il presidente del Consorzio Fabrizio Garbarino e due produttori

Venerdì sera, 19 febbraio 2021, in un incidente d'auto presso il comune di Bistagno, in provincia di Alessandria, è mancato, a 40 anni, Maurizio Bogliolo. Maurizio faceva parte del Consorzio di Tutela della Robiola di Roccaverano Dop, si occupava della promozione e lo faceva con amore, passione e grande serietà. Gli uomini e le donne della Robiola, di quello che era diventato il suo mondo, si stringono intorno alla famiglia di Maurizio a cui si uniscono le più sentite condoglianze dell'Onaf.

NUOVE TECNICHE E VECCHI TIMORI



di Fabrizio Garbarino

La parola "genoma" - che indica l'insieme dei geni di un organismo - ha un doppio significato: da una parte definisce l'informazione contenuta nei geni, che è responsabile dello sviluppo e del funzionamento dell'organismo; dall'altra parte si riferisce alla struttura chimica in cui detta informazione è iscritta, cioè l'acido desossiribonucleico, o dna.

Le due definizioni non sono equivalenti, perché il dna è solo in parte formato da geni: esiste infatti un dna "extragenico", che non contiene geni. Il rapporto tra dna genico e dna totale di un organismo varia molto.

L'ingegneria genetica si basa sul principio sbagliato per cui un gene preso da un organismo sarà uguale e manterrà la stessa funzione se inserito in un altro e non ci saranno effetti inattesi delle interazioni con i geni pre-esistenti. Dunque l'Ogm prodotto sarà identico all'organismo originario da cui differirà solo per la funzione inserita, senza interazioni non previste con la struttura e la dinamica della specie di partenza.

Gli esseri viventi invece sono fatti da componenti connessi e organizzati in reti per cui un cambiamento in uno dei componenti determina la modificazione anche degli altri in modo non totalmente prevedibile. Le tecniche che danno vita a prodotti ottenuti con NBT, malgrado le affermazioni dei ricercatori, non sono capaci di risolvere questo grave problema, conosciuto come "risultati off target", cioè risultati imprevisti e/o imprevedibili.

Le nuove tecniche permettono di modificare o "spegnere" un gene, senza l'aggiunta di geni esterni; e in secondo luogo, i prodotti così ottenuti possono essere brevettati, anche se sono simili a «caratteri primitivi o nativi» che si trovano naturalmente nelle piante selvatiche o coltivate. Questo permette la cattura di un'intera specie se sei molto, molto bravo, brevettandone i caratteri primitivi che poi ritrovi nei campi nelle piante coltivate dai contadini.

Al di là della questione tecnica, esiste comunque un impatto certo sull'agricoltura, sui sistemi di coltivazione e sul mercato dei prodotti che risultano dalle attività agricole o dell'allevamento.

Per quanto riguarda l'impatto economico l'Italia ha il vantaggio di essere considerata - fino ad oggi - libera da ogm. Rinunciare a questa prerogativa per sposare gli Ogm di nuova generazione significherebbe rinunciare ad un vantaggio commerciale che negli anni è stato determinante per aumentare il valore aggiunto delle nostre produzioni agricole d'eccellenza.

Tra poco negli alpeggi valdostani riprenderà il ciclo del foraggio, elemento base per la qualità del latte utilizzato dai produttori

Fontina, la nuova stagione

di Fulvio Blanchet

La Valle d'Aosta è regione prettamente montana, con oltre 40 vette che superano 4.000 m, più di metà della superficie occupa la fascia sopra i 2.000 m, che, oltre il limite della vegetazione è caratterizzata da estese formazioni rocciose, da forti pendenze e da almeno 9 mesi di gelo; a queste quote circa 200 ghiacciai e 700 laghi alpini contribuiscono a disegnare il paesaggio. Sotto i 2.700 m l'ambiente è caratterizzato da boschi (100.000 ettari), pascoli e prati falciati (50.000 ettari) che lo rendono molto verde fino a estate inoltrata, compatibilmente con la scarsa piovosità che caratterizza il clima dei mesi più caldi.

Il terreno destinato alla produzione di foraggi occupa complessivamente il 97% della superficie utilizzata dagli agricoltori; l'allevamento di bovine da latte è di conseguenza l'attività rurale di gran lunga più diffusa nella regione. Le bovine pascolano almeno sei mesi all'anno, a partire dal fondovalle in primavera fino a raggiungere, in piena estate, i tramuti più alti degli alpeggi; lo stesso percorso è ripetuto a ritroso da fine estate fino alle prime gelate tardo-autunnali.

Le lattifere appartengono alla Razza Valdostana: Pezzata Nera, Castana e Pezzata Rossa; quest'ultima è di gran lunga la più diffusa. Sono animali fieri, vivaci, rustici con caratteristiche che ne esaltano le capacità di muoversi agevolmente anche su pascoli ripidi, sopportare bene prolungati trasferimenti a piedi e utilizzare al meglio le essenze foraggere di alta quota, abbeverandosi direttamente delle acque che scorrono abbondanti nei valloni.

Ogni anno secondo la tradizione, fra fine maggio e inizio giugno, le bovine salgono negli alpeggi per sfruttare i pascoli della fascia che si trova al di sopra dei prati falciati e va fino al limite superiore della vegetazione erbacea, vale a dire tra 1.800 e 2.700 m di altitudine: si tratta di circa 40 mila ettari di cotica erbosa in cui crescono naturalmente tantissime specie foraggere diverse. Ogni alpeggio è costituito da due o più stazioni, detti tramuti, che si trovano a

quote differenti in modo che con successivi spostamenti, in salita a inizio stagione e viceversa alla fine, gli animali possano utilizzare il foraggio nella sua fase migliore; ogni tramuto è dotato di stalle, di locali per la lavorazione del latte e lo stoccaggio dei formaggi e di abitazione. In alpeggio il pastore conduce gli animali al pascolo due volte al giorno: la prima dopo la mungitura mattutina, la seconda dopo la stessa operazione pomeridiana.

Il rito del casaro

Nel contempo, all'alba e appena prima del tramonto, il casaro effettua la trasformazione in Fontina del latte appena munto (e quindi ancora tiepido) ripetendo metodicamente ad ogni lavorazione le seguenti fasi: coagulazione, rottura del coagulo, semi-cottura della cagliata, estrazione dei fagotti di cagliata, formatura, pressatura, apposizione dei contrassegni che permettono di tracciare ogni forma, stoccaggio delle forme (che precede la stagionatura). Le forme bianche sono regolarmente conferite dagli alpeggi ai magazzini per affrontare la stagionatura.

Quando le luci, i colori (e le temperature) annunciano l'avvicinarsi dell'autunno - secondo la tradizione il 29 settembre (San Michele) - le bovine scendono a valle. La discesa, spesso fatta a piedi ancora oggi, è occasione di festa per gli alpigiani

che incoronano con addobbi sgargianti i capi che hanno prodotto più latte nel corso della stagione e quelli che hanno affermato la propria supremazia nel gregge: le "regine" dell'alpeggio. Dopo circa quattro mesi gli animali tornano a "casa", e sfilano con fierezza attraversando i villaggi. Durante l'inverno gli alpeggi sono coperti dalla neve per cui il paesaggio, che in estate è dominato dal verde, si imbianca per diversi mesi; l'abbondante manto copre i pascoli e i fabbricati fino alla primavera successiva, quando dopo la fusione della neve si riaffaccia la nuova stagione per pascolare. Mentre gli alpeggi riposano sotto la neve e il clima si irrigidisce anche in fondovalle, le lattifere vengono ricoverate in stalla; in tale periodo la maggior parte di esse partorisce e, nella loro alimentazione, il fieno accantonato nel corso dell'estate precedente sostituisce l'erba fresca.

Nelle aziende di fondovalle, in cui le tecniche di allevamento si sono evolute negli ultimi decenni, le stalle sono dotate di moderne attrezzature e anche la mungitura meccanica è ampiamente diffusa. Il latte appena munto è immediatamente trasformato per cui si hanno ogni giorno due caseificazioni: una presto al mattino e l'altra nel tardo pomeriggio. Il controllo delle caratteristiche (chimico-fisiche e microbiologiche) del latte è effettuato di routine. Giunto in caldaia le principali fasi della lavorazione del latte sono le stesse di quelle effettuate in alpeggio. Per ottemperare alle norme sulla tracciabilità (e rintracciabilità) del prodotto su ogni forma nella fase di pressatura sono applicati 2 segni identificativi: un numero apposto su una faccia che identifica il produttore (come da elenco dei soci del Consorzio di Tutela) ed un codice apposto sullo

scalzo che, sulla base di un registro, si riferisce alla data di produzione.

Tradizionalmente la maturazione dei formaggi avviene in grotte scavate nella roccia - gallerie, ex miniere e casematte abbandonate - che sono dislocate in diverse località della regione. Le forme bianche conferite dai produttori sono poste ordinatamente su assi di legno per affrontare una stagionatura di almeno 80 giorni che si basa su semplici operazioni manuali, in condizioni ambientali naturali e costanti nel tempo. Ogni forma viene strofinata e rivoltata più volte alla settimana. La salatura è effettuata solo nelle prime settimane. Il lavoro effettuato a mano è oneroso e richiede particolare assiduità. In passato sono state introdotte delle macchine semiautomatiche per effettuare la spazzolatura delle forme. La temperatura nelle grotte non supera mai i 12 °C e l'escursione termica stagionale è minima. L'umidità relativa si avvicina al livello di saturazione per cui sulle pareti delle grotte si vede a occhio nudo la roccia bagnata.

Il processo di innovazione è proseguito nel tempo per cui, ove possibile, è stata sensibilmente ridotta la manualità nelle operazioni di salatura, rivoltamento e strofinamento delle forme. Il Discipinare di Produzione prevede che le forme possano maturare anche in magazzini che utilizzano tecnologie di condizionamento; in questi ambienti e grazie al lavoro effettuato dal robot, l'operatore ha assunto un ruolo essenzialmente di controllo. Trascorsi almeno 80 giorni di stagionatura nei magazzini e superate le opportune verifiche effettuate dall'Organismo di Controllo, le forme sono esaminate una ad una dagli esperti del Consorzio di Tutela.

Sulla faccia con il numero identificativo del produttore delle forme valutate conformi al Discipinare di Produzione viene quindi impresso ad inchiostro il marchio di Origine e di Qualità Fontina Dop.

La Fontina è un formaggio a pasta elastica e morbida di colore variabile dall'avorio al giallo paglierino, con occhiatura caratteristica dispersa nella forma; la pasta fondente ha sapore dolce e delicato che diventa più intenso con il procedere della maturazione. Secondo la tradizione si accompagna bene con i vini rossi valdostani e il pane nero.

Una campagna per sostenere la regina delle Dop Valdostane

di Andrea Barmaz

La produzione di Fontina Dop nel 2020 è rimasta ai livelli degli anni precedenti: 425.000 forme (circa 3.600 tonnellate) fatte da 210 produttori, di cui 130 alpeggi.

La commercializzazione ha complessivamente retto alla pandemia grazie alla grande distribuzione organizzata; le aziende più piccole, che vendono direttamente il prodotto o forniscono l'industria alberghiera (Ho.Re.Ca.), hanno invece subito in modo pesante la flessione "storica" del flusso turistico in Valle d'Aosta. La Cooperativa Produttori Latte e Fontina che raccoglie, stagiona e commercializza quasi il 60% della produzione totale ha aumentato il proprio fatturato del 10%; altri stagionatori sono riusciti a limitare i danni. All'aumento delle vendite in supermercati e ipermercati concentrati perlopiù nel nord ovest dell'Italia, è corrisposta, come per le aziende più piccole, una diminuzione importante in Valle mentre l'export ha avuto un andamento altalenante. In tale contesto il Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina sta partendo con un Piano Promozionale, già approvato nel 2019 in parte con fondi europei (Piano di Sviluppo Rurale) e in parte con fondi dei pro-

duttori, che mira essenzialmente alla valorizzazione del prodotto in quelle regioni italiane in cui la Fontina Dop è già presente (Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia). Altro obiettivo del progetto è quello di rendere più efficace la comunicazione riguardo al prodotto dato che da una recente ricerca di mercato emerge chiaramente che molti consumatori, nelle regioni sopra citate, non hanno ancora le idee chiare sulla zona di provenienza della Fontina Dop e di conseguenza del significato di Dop che, per definizione, collega il nome e l'origine di un prodotto ad un'unica zona geografica ben delimitata.

Il Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina ha recentemente siglato un accordo, approvato dal Mipaaf, con il Consorzio del Parmigiano Reggiano per svolgere l'attività di vigilanza al commercio attraverso tre agenti vigilatori che lavoreranno per proteggere i due formaggi Dop italiani da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni e usi impropri delle denominazioni tutelate. Tale attività è uno strumento fondamentale per salvaguardare la qualità, l'unicità e la specificità dei prodotti legati ai territori, per conservare i metodi tradizionali di produzione e promuovere lo sviluppo rurale.



PASCOLI CON VISTA SUL LAGO DI COMO

I percorsi caseari



di Simonetta Cortella

Proposte turistiche per il futuro prossimo. Conoscenza delle tradizioni locali, esplorazione del territorio nelle sue caratteristiche e assaggio di formaggi tipici

Nei pascoli di altura, è preferibile avvisare per non arrivare durante la trasformazione del latte ed intralciare il lavoro ma i casari sono felici d'incontrare persone interessate a scoprire la vita d'alpeggio e apprezzare i loro formaggi. I sentieri, tracciati all'origine dalle mandrie durante la transumanza, sono stati ampliati grazie a contributi dai Comuni e Comunità Montane, agevolando l'alpignano nei suoi rifornimenti e nelle consegne dei formaggi, a valle. I percorsi sono per lo più piste agro silvo pastorali, soggetti a norme che proibiscono o limitano l'accesso con i propri mezzi. Indossando abbigliamento adeguato, bisogna incamminarsi. Osservando i monti, i torrenti, il lago adagiato sotto, il paesaggio trasmette serenità. Però, lo scopo della passeggiata è il tema caseario e non possono sfuggire allo sguardo alcune erbe aromatiche spontanee quali la mentuccia ed il timo selvatico ma anche il cardo ed il Galium verum, e nei pressi di corsi d'acqua la Pinguicola vulgaris. Rilevati da diversi autori, da Columella a Pantaleone da Confienza fino ai Trattati delle Conferenze Agrarie del 1840, i vegetali sono descritti come addensante per il latte, aromi per le cagliate e sono, tuttora, materia di studio. Gli edifici componenti l'alpeggio si riscontrano nei documenti risalenti al 1800 e custoditi nell'archivio Storico di Como. I certificati riguardanti la nomina di conduttori dell'alpeggio, i contratti di affitto, l'assenso della costruzione di una nevera attestano la monticazione, nel passato. Le malghe sono situate da 1000 a 1800 metri sul livello del mare e le condizioni meteorologiche

influenzano il periodo di monticazione. Solitamente, la transumanza avviene da aprile a fine settembre, quando bovine e caprine sono condotte ai monti. La Capra Lariana o di Livo, razza autoctona della provincia di Como, nel passato a rischio di estinzione, conta attualmente 2.500 capi nel Registro Anagrafico, attivato nel 2001. La produzione casearia specifica, nell'alpeggio, è il Formaggio d'Alpe grasso, il Formaggio d'Alpe magro, il Formaggio d'Alpe semigrasso ed il Formaggio d'Alpe a Latte misto, inoltre si ricava anche il burro e la ricotta. Sono riconosciuti Prodotti Tradizionali avendo le qualità descritte nel Decreto Legislativo 30 aprile 1998, n.173. Perché un prodotto agroalimentare sia inserito nell'elenco dei Pat, i metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura devono essere consolidati nel tempo, da almeno 25 anni, e secondo regole tradizionali. Inoltre, considerando il legame al territorio, i formaggi d'alpeggio usufruiscono di deroghe riguardanti le attrezzature e le superfici dei locali. I manufatti dell'alpeggio, risalenti almeno a due secoli fa, sono elementi funzionali per le attività del casaro. Il Casello del Latte è l'antico frigorifero, può essere un edificio separato oppure un locale. All'interno dell'ambiente, addossate alle tre pareti, vasche in muratura e poco profonde contengono acqua corrente e sopra queste sono appoggiate le conche del latte. La particolarità del Casello del Latte è di essere costruito sopra una sorgente oppure un corso d'acqua, per raffreddare il vano.



La mappa delle escursioni alle località d'alpe sulle montagne comasche

Anche la Nevera ha la funzione di conservare le derivate, di solito, posizionata sotto un grande albero. È un pozzo profondo circa 3 metri rivestito di sassi, sormontato da un tetto in pietra locale, dotato di una porta per accedere, di una bassa apertura e di una scala per raggiungere il fondo. Durante l'inverno, la neve è schiacciata e frammista a foglie secche mantiene i prodotti caseari, nel periodo caldo. La Bolla è l'abbeveratoio delle mandrie, nei pascoli. L'avvallamento naturale del terreno è ricoperto da foglie, terra e sassi per impermeabilizzare la Bolla che si riempie con le piogge, il gocciolamento dell'acqua, oppure qualche rigagnolo. È dipendente dalla manutenzione e dall'utilizzo costante degli animali per evitare l'inerbimento e la sua scomparsa. La Sostra è un edificio con tettoia, in sasso locale, ripara gli animali durante le intemperie e può essere parte integrante del caseggiato. Nel locale caseificio domina il camino a legna dove è appesa la caldaia in rame. La Cantina è solitamente un vano seminterrato ricavato nella parte più fresca della costruzione dove sono riposti i formaggi sulle mensole in legno per la stagionatura.

Alpeggi facili da raggiungere

In **Valsolda** è caricata Alpe Bolgia. Lasciando l'auto al parcheggio di San Rocco, a Dasio, si prosegue sull'acciottolato, deviando alla frazione montana di Muzzaglio per ammirare l'affresco rappresentante San Lucio, nella chiesa dell'Assunta, e il dipinto sul muro di una casa rurale. Alpe Bolgia include l'abitazione, l'area di lavorazione del latte, il casello del latte, la cantina di stagionatura, ed in disparte, la sostra. In Valle Intelvi, si raggiunge Pigra poi si continua sulla stretta via Ai Monti ed, al piazzale recintato da staccionata in legno, inizia la camminata. Da qui, è un susseguirsi di alpeggi: dall'Alpe di Colunno, scendendo all'Alpe di Sala, risalendo all'Alpe di

Ossuccio, poi Alpe di Lenno, si arriva all'Alpe di Mezzegra a 1615 metri. Nei prati, si vedono Bolle, Sostre e dai casari i tradizionali camini per la trasformazione del latte. Altro itinerario: da **Ponna**, la strada asfaltata attraversa i pascoli e costeggia le Bolle fino all'Alpe di Ponna dove il formaggio è fatto in locali rustici. Siamo a Schignano Intelvi e ci dirigiamo alla località Perla-Posa dove procediamo sul sentiero fino all'Alpe Comana che si eleva sopra la grande Bolla. Da **San Fedele Intelvi**, seguendo la segnaletica per Orimento, si visita, abitata tutto l'anno, Alpe Bolla affacciata allo specchio d'acqua e vicino alla nevera. Al termine della strada, il sentiero conduce all'Alpe di Gotta. Adattato parzialmente in agriturismo, mantiene intatte le sue qualità nei tre caseggiati: la sostra, la stalla e la particolare nevera quadrata. Nel **Triangolo Lariano**, stando nella frazione Gajum di Canzo, si raggiunge Prim'Alpe destinato a spazio museale e centro visite della Riserva e si raggiunge Terz'Alpe. Si posteggia a Valeso, nella frazione Erno, e si percorre la mulattiera dei Monti arrivando all'Alpe Colmenacco. La sua storia è unica: fino al 1960, gli alpigiani con allevamento a Mezzegra, dall'altra parte del lago, effettuavano la transumanza lacuale con basse imbarcazioni, le Gondole lariane, per poi accompagnare la mandria sui sentieri. Oramai, in disuso, una Gondola lariana è esposta al Museo della Barca Lariana, a Pianello del Lario ed un'altra ormeggiata al porticciolo di Loppia, Bellagio. Si può vedere una grandissima nevera ed i locali rustici. **Alto Lario**. Da Santa Maria Rezzonico, la carrabile ci conduce al parcheggio, oltre la frazione Montuglio, dove inizia il tragitto e dopo Alpe Rescanscia, con una deviazione per vedere la chiesetta di S. Amate, si arriva all'Alpe Nesdale, a quota 1612 metri. La cantina a volte, il capiente casello del latte e la sostra sono parte integrante dell'alpeggio. **Valle Albano**. Da Garzeno avviarsi al Passo San

Jorio, l'automezzo 4x4 arriva al Passo Giovo a 1700 metri. Qui, il divieto obbliga a salire a piedi ad Alpe Possolo Bassa ed Alpe Possolo Alta dove i camini imponenti sovrastano il locale di lavorazione. Più in alto, la chiesetta di San Jorio, risalente al 1783, domina le valli. **Valle Rezzo**. Partendo da Porlezza, si guida fino a Buggiolo-Monti di Dasio e ci s'incammina per Passo San Lucio ed Alpe Tabano. Oltrepastata la chiesetta Madonna del Cep, si procede fino al Passo San Lucio e ci si alza di quota ad ammirare il quattrocentesco Oratorio di San Lucio con affreschi della vita del Santo. Passando vicino alla Bolla chiamata il laghetto di S. Lucio che non si tinge più del rosso miracoloso, si raggiunge Alpe Tabano, a 1670 metri di altitudine, dotata di camino a legna, casello del latte, cantina e sostra. **Valle Cavargna**. Da Cusino, in auto si percorre il tratto fino allo spiazzo del borgo montano di Malè. Da qui, inizia la salita pedonale ma è possibile, con pagamento di pedaggio, transitare in auto 4x4. Alpe del Rozzo, a 1470 metri di altitudine, è dotato del casello del latte, della sostra, e del locale di stagionatura. Da Malè, con le sue baite e la chiesa, il sentiero pianeggiante porta, in 15 minuti, ad Alpe Logone, nel vicino comune di Grandola ed Uniti. L'alpeggio ha differenti edifici: la sostra, l'abitazione del casaro, il casello del latte che può contenere fino a 16 conche di latte. Il pianterreno di un fabbricato è adibito a laboratorio con il camino e la caldaia in rame ed il seminterrato è la cantina rivestita in sasso. Visitare un alpeggio non è solo un'attività per migliorare il benessere fisico procurato dalla passeggiata è anche un tuffo culturale nella storia locale, la scoperta delle tradizioni casearie e l'assaggio di formaggi genuini. Il decreto ministeriale del 9 aprile 2008, Art 1 annota: l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali è l'espressione del patrimonio culturale italiano.

La rinascita del FIOR DI LATTE

Il formaggio del sud



Versatile all'infinito grazie alle varie possibilità di impiego, lega il suo successo al piatto più amato del mondo, la pizza. Infatti la sua caratteristica principale è quella di fondersi e filare conferendo un gustoso amalgama a ogni ricetta



rata ed il fior di latte. Tra quelle stagionate abbiamo scamorze, caciocavalli, provole e provoloni come il Provolone del Monaco Dop. Il fior di latte è dunque una pasta filata fresca che si distingue dalla mozzarella per vari motivi tra cui il metodo di acidificazione del latte, la sapidità, l'assenza di liquido di governo per la conservazione. Il vero fior di latte, infatti è venduto incartato e non posto in acqua come la mozzarella. All'assaggio avremo un prodotto più maturo dal punto di vista organolettico, quindi con un gusto più intenso. Alla masticazione si presenterà sodo e ben incordato con una siosità presente ma non invasiva. Questo aspetto è quello poi più interessante per l'impegno in preparazioni cucinate poiché avrà un'alta resa in cottura e andrà a valorizzare bene ogni piatto senza invadere con l'eccessiva umidità della mozzarella.

Il fior di latte di Agerola

La zona che si contraddistingue per una storica produzione di qualità è quella dei Monti Lattari, tra la costa di Amalfi e Sorrento, il territorio d'Agerola il cru d'elezione.

In questo territorio esistono numerosi caseifici dediti alla produzione di questo formaggio, ognuno con il suo segreto di caseificazione, legato al microclima e ai batteri indigeni presenti ma soprattutto alla tradizione secolare della sua preparazione, tanto che ogni azienda vanta varie generazioni dedite alla produzione. A passeggio tra questi bellissimi boschi che letteralmente affacciano sul mare di Punta Campanella e la costa di Amalfi, lungo i percorsi di trekking, potrà spesso capitare di incontrare le vacche al pascolo alla ricerca di fiori e erbe. Si tratterà sovente della razza agerolese. Un animale asciutto, agile e muscoloso con una produttività non altissima ma dalle pregiate qualità organolettiche.

I produttori di qualità abbinano spesso al latte della mucca agerolese quello di selezionati allevamenti di altre zone vocate. Sarà infatti nella magistrale tecnologia di trasformazione in caseificio la specificità del Fior di latte di Agerola. In commercio lo troveremo in due versioni, quello bianco e quello affumicato. Varrà la pena assaggiare anche la ricotta prodotta dalle stesse aziende.

Un caso di successo, dai Monti Lattari al mondo

Le storie d'amore importanti, tante volte si nascondono in posti impensabili e lasciano segni nel tempo. Ce n'è una anche fra gli incarti bianchi, verdi e blu del Fiordilatte di Napoli firmato dalla Latteria Sorrentina.

Tutto cominciò nel 1825 quando Michele Amodio sposa Luigia Cinque e con lei apre due caseifici a Moiano e Pimonte, frazioni affacciate su Vico Equense.

Siamo sui Monti Lattari, area di allevamento della vacca "agerolina" e questo fu il primo passo verso la trasformazione di un latte pregiato in un formaggio a pasta filata di gran qualità. Le vendite del fior di latte che, per esigenze di trasporto ha la forma quadrata, si incrementano grazie a Francesco che lo fa conoscere personalmente girando a cavallo per tutti i paesi della piana vesuviana. Si innamora della zona che con fiuto imprenditoriale valuta strategica perché vicina a Napoli e, negli anni Trenta, trasferisce l'attività a Sant'Anastasia, vicino alla chiesa principale del paese. Durante il boom economico degli anni '60, il figlio di Francesco, trasferisce il caseificio in

zona Madonnelle, sempre a Sant'Anastasia. Si sposa nel 1961, a 29 anni, con Maria e nascono 7 figli: Francesco, Pasquale, Massimo, Michelangelo, Maurizio, Enrico e Fausto.

I sette fratelli nel 1986 fondano la società con il nome di famiglia e aprono il caseificio industriale a Pollena Trocchia e i tempi sono maturi per pensare alla distribuzione organizzata in una rete di punti vendita al dettaglio. Produrre il latte, trasformarlo e distribuire in proprio tutti i prodotti della filiera – non solo fior di latte ma anche mozzarella, provola e ricotta – garantisce la qualità del prodotto attraverso un rigoroso controllo delle procedure in azienda e dei tempi di viaggio e consegna, perché il buon fior di latte è quel fior di latte che è stato trasportato con cura e servito alla giusta temperatura e che raggiunge in condizioni ottimali le vetrine delle salumerie, le tavole familiari, i banchi delle pizzerie.

La pizza e il fior di latte

In pizzeria il fior di latte è il protagonista di un indiscusso matrimonio d'amore e ha generato una prole di pizze dai gusti fantastici di cui la Margherita è la capostipite. Tutti, appassionati e cultori della pizza, per giudicarla fanno riferimento alla margherita che è quella combinazione fondente di pomodoro, fiordilatte su disco di pasta cotta in forno a legna, amata in tutto il mondo. Secondo il disciplinare Stg la Pizza Napoletana deve essere preparata o con mozzarella di bufala e con fior di latte. E' quest'ultimo l'ingrediente tradizionale che, oltre ad essere perfettamente gestibile su ogni tipo di pizza è anche quello che restituisce il gusto autentico della pizza napoletana.

La provola affumicata

In Campania è molto diffuso il consumo del fior di latte affumicato, che prenderà il nome di provola. In pratica, dopo le fasi della mozzatura e del rassodamento in acqua fredda, il fior di latte verrà passato per pochi secondi nell'affumicatore e acquisirà il caratteristico colore ambrato. Al gusto la nota affumicata conferirà carattere e lunghezza di gusto. Si potrà consumare tal quale abbinato a verdure dal gusto intenso oppure in cucina. Squisita si incontra in cottura il pomodoro e immancabile nella pasta e patate.



di Barbara Guerra

C'è qualcosa che mette più di buon umore di una bella palla candida e succosa nel piatto? La mozzarella di latte vaccino meglio ancora nota come fior di latte è tra i formaggi più amati e consumati al mondo. Versatile all'infinito grazie alle varie possibilità di impiego sia come formaggio fresco che utilizzato in cucina, lega tanto del suo successo proprio ad un piatto cucinato e, nello specifico alla preparazione amata a tutte le latitudini: la pizza. Infatti la sua principale caratteristica è quella di fondersi e filare conferendo una grassa e gustosa amalgama a ogni piatto. Questa specificità è insita nella sua stessa natura di formaggio a pasta filata. Oggi troviamo produttori di mozzarella vaccina ovunque nel mondo ma ci concentriamo sull'origine di questo prodotto e sul suo territorio d'elezione il sud Italia e la Campania in particolare.

I formaggi a pasta filata vedono appunto la loro origine nelle regioni meridionali e ne esistono varie tipologie sia nelle versioni stagionate che fresche. Tra queste ultime la fanno da padrona la mozzarella di bufala, la bur-

LA CROSTA DEL FORMAGGIO

D'istinto, si tende a eliminarla: spesso sbagliando



di Alain Bertolini

Uno dei temi più discussi, forse più tra i comuni consumatori, che non tra gli operatori del settore, è se la crosta di un formaggio vada mangiata oppure tolta, scartata.

Il punto è tutt'altro che semplice, in verità, perché le considerazioni da fare sono molteplici.

All'acquisto di un formaggio, spesso ci si interessa a tutto, trascurando però di "ragionare" sulla crosta, che peraltro, in certi casi è un super concentrato di sensazioni organolettiche.

Ci si chiede infatti, se è vaccino, caprino o ovino, se è a latte crudo piuttosto che a latte pastorizzato, se è industriale o di malga, da che zona proviene, e così via, giusto per fare degli esempi, ma sulla crosta le attenzioni sono poche, anche perché, la maggior parte delle persone, nel momento del servizio e/o del suo consumo, la tolgono sistematicamente, senza scrupolo.

Non solo, spesso commette anche un secondo errore, che è quello di abbondare nello spessore del taglio della crosta, sacrificando così anche una parte consistente di sottocrosta, che è spesso una concentrazione di sensazioni organolettiche ed elementi nutrizionali. I nostri nonni, questo lo sapevano molto bene, tant'è che la crosta veniva anche messa nelle minestre serali, a pez-

zettini, in modo da renderla calda e morbida oppure messa ad abbrustolire in un angolo sulla vecchia stufa a legna. Certo, il formaggio di quei tempi -salvo pochi casi- era quasi sempre con crosta edibile (mangiabile), poiché era solitamente un Nostrano del caseificio del paese o della malga sita nei dintorni dello stesso paese, con la crosta non trattata e ben "manutentata", pulita.

Ma come ci si potrebbe destreggiare allora, riguardo alla crosta del formaggio?

Iniziamo dall'atteggiamento più ricorrente.

Senza porsi tanti problemi e senza cercare di capire se la crosta possa essere mangiata o meno, la si taglia, sacrificandola. Qualcuno addirittura, anziché effettuare il taglio appena sotto la crosta, in modo da eliminarne solo un piccolo strato, effettua un taglio rapido e grossolano andando a eliminare anche il sottocrosta e spesso anche una cospicua parte interna del formaggio (in barba anche all'economia domestica!).

Certo, con questa facile soluzione, non si rischia nulla, ma in molti casi si perde una parte molto saporita di quello specifico formaggio oppure, per i formaggi ove va mangiata la crosta in combinazione con la pasta interna, come nel caso dei formaggi a crosta fiorita, quali Brie, Camembert, ecc., si sarà perso una delle componenti organolettiche principali: un errore, in quest'ultimo caso piuttosto grave, poiché questi formaggi vengono

prodotti ed immessi sul mercato, confidando che vengano consumati in modo appropriato, degustando crosta e pasta interna in combinazione. La questione diventa poi ancora più complessa, se si va a ragionare sulle croste dei formaggi a crosta lavata, quali quelle ad esempio del Taleggio, della Fontina, del Puzzone di Moena, oppure su quelle degli erborinati (i cosiddetti blue cheese), tipo Gorgonzola, Roquefort, Stilton, ecc. Queste ultime due tipologie di formaggio, richiedono un po' più di attenzione.

Per quanto riguarda i primi infatti, quelli a crosta lavata, la crosta andrebbe mangiata, unitamente alla parte interna, andando così ad amplificare le sensazioni organolettiche: attenzione, questo in generale. Qui, occorre capire bene se il produttore ha concepito quel particolare tipo di formaggio per essere mangiato con la crosta o meno. Ci sono infatti alcuni tipi di formaggio a crosta lavata, ove non è consigliato mangiare la crosta, come ad esempio, il Puzzone di Moena ed il Taleggio, per fare due esempi. Molti tomini (formaggi, piccoli nella misura) di produzione Francese, invece, vanno degustati proprio con la crosta. Nel caso in cui si ritenesse di poter mangiare anche la crosta, meglio verificare che essa sia stata lavata, prima del suo servizio.

In ogni caso, qualora la stessa fosse visibilmente compromessa, meglio evitare di consumarla, naturalmente. Per quanto riguarda invece i secondi, quelli erborinati, la crosta non è quasi mai edibile, anche perché poco piacevole al palato, tranne in quei formaggi in cui la crosta è praticamente assente, come nel caso del Roquefort. In presenza di formaggi ove potrebbe essere mangiata la crosta, magari in combinazione con la pasta interna, si potrebbe anche fare una scelta di carattere prettamente personale, andando a decidere se sacrificare la stessa, o consumarla in parte o integralmente. In questi tipi di formaggio

infatti, la "spinta" gusto-olfattiva che dà la crosta è piuttosto importante. In questi casi, più che in altri, conoscere in modo specifico il tipo di formaggio di cui trattasi, sia sotto l'aspetto tecnico-produttivo che sotto l'aspetto dell'affinamento, può aiutare molto nella scelta. Ma come fare allora, a districarsi in questo complesso e delicato argomento che riguarda le croste dei formaggi?



Se poi pensiamo che la decisione di sacrificare o meno la crosta del formaggio, "tocca" più al commensale che a chiunque altro, per il fatto che in generale, i formaggi debbono essere serviti con la crosta, la questione diventa ancora più cruciale!

Certo, ci sono dei casi, ove con un po' di attenzione e buon senso, si può facilmente capire che la crosta va tolta e quindi non mangiata. Si pensi ad esempio, ai formaggi ricoperti di cera o paraffina, tipo l'Edamer e qualche Pecorino, oppure ricoperti di argilla o paglia, oppure ancora, ricoperti da tessuto, come una varietà di Cheddar. In questi casi, è chiaro, si toglierà la crosta senza esitare, sacrificando meno formaggio possibile.

Risulta più difficile invece orientarsi nel caso di formaggi, apparentemente con la crosta non trattata, quando invece risultano essere stati impiegati prodotti antifunghini (E235 Pimaricina-Natamicina) o antimuffe/antimicrobici (E203 Calcio Sorbato). Questi, talvolta impiegati anche su formaggi a pasta dura e semidura, tipo su alcuni Asiago, Montasio, Piave, oppure su alcuni formaggi Pecorini e Caprini. In questi casi, leggere l'etichetta, aiuta a risolvere il dilemma, poiché tali trattamenti di superficie vanno obbligatoriamente indicati.

Riguardo poi ai più conosciuti formaggi italiani a pasta dura, Grana Padano e Parmigiano Reggiano, le croste non sono "mangiabili" direttamente, a causa della loro alta consistenza

(durezza), ma possono essere comunque consumate, anche cotte, magari impiegate in zuppe e minestre oppure grattugiate. In questi casi, andranno opportunamente lavate, eliminando lo strato più esterno (con la grattugia oppure raschiandoli con un coltello). L'effetto insaporente di tali croste è pregevole e notevole, eppoi è anche un modo per fare un po' di economia domestica.

Ci sono poi alcuni casi di "croste" che conosciamo, che non hanno bisogno di grandi spiegazioni, quali, la pelle della mozzarella, un esempio per tutti, che naturalmente andrà mangiata. In questo caso, anche si volesse, togliere la pelle sarebbe una impresa pressoché impossibile. Questo tipo di formaggio (a pasta filata), tolta dal suo liquido



di governo, può essere subito mangiata integralmente (qualcuno, preferisce lavarla sotto l'acqua corrente fredda, prima di consumarla).

Per quanto riguarda invece i formaggi con la buccia (quella sottile "crosta", piuttosto morbida e leggermente umida, spesso un po' rugosa), quale ad esempio, la Robiola di Roccaverano, un esempio per tutti, valgono le stesse indicazioni date per i formaggi a crosta fiorita, ovvero, se risulta ben conservata, è edibile.

Per concludere quindi, come facciamo a capire come comportarci con la crosta del formaggio?

Bè, con una appropriata informazione, leggendo l'etichetta del formaggio, dove il produttore avrà magari indicato "crosta edibile o non edibile", oppure facendo una specifica ricerca, oppure ancora, chiedendo al banconiere che lo vende, le dovute informazioni, o ancora, leggendo i relativi disciplinari di produzione. Con tali informazioni, si potranno trarre le dovute conclusioni e fare le opportune scelte.

In ogni caso, non scegliamo la strada più facile eliminando comunque la crosta, come spesso si vede fare. Informiamoci quindi compiutamente, in modo da poter assaporare nel migliore dei modi ogni tipologia di formaggio, protagonista della nostra tavola. Questo, anche nel rispetto di chi lo ha prodotto, che confida in un suo corretto consumo, poiché solo così esso darà le sensazioni organolettiche create con tanto lavoro e maestria.



La ripresa del Murazzano Dop



Il Consorzio che valorizza il territorio della pecora di Langa ha resistito nell'anno più duro grazie alla fedeltà dei clienti che si riforniscono direttamente dai produttori. Ora riprendono le iniziative e intanto sono in arrivo nuovi soci.

di Corrado Olocco

Con soli quattro soci, il consorzio di tutela del Murazzano Dop, forse, è il più piccolo d'Italia in termini numerici, ma ha alle spalle una lunga storia, perché è vero che ci sono date precise dalle quali non si può prescindere, come il 1984, anno di nascita del sodalizio, ma è altrettanto vero che, in Alta Langa le "tume" si producono da sempre, da molto tempo prima che assumessero la denominazione ufficiale di "Murazzano", datata 1982. A dimostrare il legame tra la produzione di formaggi e le colline più alte ci sono documenti storici, pagine di grande letteratura, vecchie fotografie e bei documentari come quello realizzato un paio d'anni fa da Remo Schellino. Ed è proprio con la forza della tradizione e il valore aggiunto della piccola produzione (considerata sempre di più un sinonimo di qualità da parte dei consumatori più attenti) che il Consorzio guarda al 2021 con nuove iniziative utili a rilanciare un prodotto che simboleggia la Langa esattamente come i più celebrati tartufi, vini e nocchie. Da tempo il Consorzio del Murazzano collabora con l'Onaf per proporre agli appassionati degustazioni guidate da tecnici qualificati, in grado di far apprezzare al meglio le qualità del formaggio, ma anche di far conoscere la sua storia. A partire dal 2019 il legame



tra Onaf e Consorzio del Murazzano si è consolidato anche grazie a numerose iniziative promozionali, che hanno portato il tipico formaggio dell'Alta Langa ad affacciarsi su passerelle importanti. Per farlo, il Consorzio ha fatto affidamento sui bandi proposti nell'ambito del Psr. Nel 2019 il sodalizio è stato partner del Consorzio del Roero Docg nel progetto "Roero days: sentieri di gusto e tradizione alla scoperta del Roero e del Murazzano", che ha fatto incontrare il grande vino rosso della sinistra Tanaro e il formaggio-simbolo dell'Alta Langa. Sempre nel 2019 il Consorzio del Murazzano ha partecipato alla dodicesima edizione di Cheese, appuntamento biennale che porta a Bra formaggi da tutto il mondo richiamando migliaia di visitatori. E poche settimane dopo, Consorzio e Onaf hanno avuto una vetrina importante anche ad Alba, in occasione della Fiera internazionale del tartufo, aprendo in piazza del Duomo la rassegna "Il salotto dei gusti e dei profumi" dedicata alle eccellenze gastronomiche locali. Nel 2020, grazie anche all'impegno di Assopiemonte a favore delle piccole realtà consortili, il Consorzio del Murazzano ha sviluppato un progetto legato al Psr dando vita all'associazione "Alte qualità", coinvolgendo i Consorzi del Castelmagno Dop e della Robiola di Roccaverano Dop e, successivamente, anche dell'Ossolano, una delle più recenti Dop italiane. I consorzi hanno dato vita a una sinergia importante per promuovere le piccole realtà casearie, ma si sono dovuti misurare con la pandemia che ha sconvolto le nostre vite, imponendo limitazioni alle iniziative in presenza e con l'impos-

sibilità di partecipare a eventi o fiere. I Consorzi, pertanto, hanno deciso di puntare sugli appuntamenti on-line, come la fiera Golosaria, che si è svolta a novembre dando la possibilità agli appassionati di riunirsi su una piattaforma creata ad hoc. Si sono svolte anche registrazioni di talk show e show cooking, sotto la supervisione del noto giornalista enogastronomico Paolo Massobrio. La piattaforma "Golosaria fiera on-line" è stata pubblicizzata attraverso Facebook, Instagram e Twitter dando così una notevole visibilità alle piccole produzioni casearie anche attraverso il Web. Nel 2021 il Consorzio del Murazzano, assieme agli altri Consorzi dei formaggi Dop aderenti all'associazione "Alte qualità" svilupperà e completerà le attività previste dal bando del Psr, partecipando agli eventi on-line di Terra madre-Salone del gusto e alla rassegna Cibus, a Parma. Ma non ci potrebbero essere iniziative promozionali senza il prodotto da far conoscere. E nel 2020, anno terribile sotto quasi tutti i punti di vista, la produzione del formaggio Murazzano, dopo l'iniziale sbandamento ai tempi del lockdown, è andata avanti in modo soddisfacente, come afferma il presidente del Consorzio Claudio Adami: «Il 2020 è iniziato male, con ristoranti e mercati chiusi tra marzo e aprile, quando la produzione era appena iniziata e c'era la maggior quantità di latte. Un problema che ha toccato anche altri consorzi. Poi, però, in generale, la stagione è andata abbastanza bene, grazie al fatto che si tratta di un prodotto con numeri piccoli e che si basa soprattutto sulla vendita diretta in azienda o nei negozi della zona. Ci sono stati più problemi con i ristoranti, a causa delle chiusure e poi delle aperture soltanto a pranzo. Una situazione che purtroppo si sta ripetendo anche in questo periodo». Pur con tutte le difficoltà legate a un'attività che richiede passione e grandi sacrifici l'attività promozionale svolta negli ultimi anni sembra aver riaperto l'interesse verso il Murazzano Dop, con alcuni produttori che stanno valutando la possibilità di aderire al Consorzio. Per tenere viva l'attenzione degli appassionati su un formaggio profondamente legato al territorio, tra la primavera e l'estate il Consorzio, sempre in collaborazione con l'Onaf, organizzerà degustazioni guidate da maestri assaggiatori in luoghi particolarmente legati a questo prodotto, da Murazzano (il paese che dà il nome al formaggio) a Paroldo (dove nascerà presto un museo della pastorizia e dove stanno imparando il mestiere i pastori del terzo millennio), fino al castello di Grinzane Cavour, luogo-simbolo della grande enogastronomia piemontese, patrimonio Unesco e sede nazionale dell'Onaf.



Il suo impiego è caduto in disuso, perchè è diventato una moda criticare senza conoscere. In realtà la tanto cara crema da latte è un prodotto di alta qualità che richiede una buona capacità di utilizzo in cucina

Sull'esilio (ingiustificato) della panna in cucina



PASTA ALL'ESTRATTO DI PEPERONI BABY, MASCARPONE E GAMBERI

Ingredienti per 4 persone

- Pasta calamarata, 280g
- Peperoni baby, 6
- Gamberi (puliti), 150 g
- Mascarpone, 40 g
- Prezzemolo, q.b.
- Olio extravergine d'oliva, q.b.
- Sale, q.b.

Esecuzione

Mettete quindi in cottura la pasta in abbondante acqua salata. A parte, pulite i peperoni rimuovendone i piccioli con un taglio netto, ed eventuali filamenti e semi interni raschiando delicatamente con la lama di un coltellino. Lavateli bene sotto l'acqua corrente, e tagliatele 3 a rondelle spesse 1 cm; passate invece gli altri restanti 3 peperoni baby alla centrifuga o estrattore, per ricavarne il succo. Mettete a cuocere la pasta in abbondante acqua salata, e una volta cotta ben al dente scolatela e trasferitela in una padella per ripassarla nel succo di peperoni baby caldo, mantenendola alcuni minuti sul fuoco per assorbirlo e insaporirsi al meglio. Unite i gamberi puliti interi e poco prezzemolo tritato al momento sulla pasta in padella, e fate cuocere ancora 1-2 minuti. Poi, quando la pasta sarà diventata asciutta in superficie, spostatela dal fuoco e aggiungete i peperoni baby a rondelle. Servite la pasta in piatti caldi guarnendola con qualche goccia di mascarpone fresco cosparsa con l'aiuto di una sacca da pasticceria.



MOUSSE ALLA PANNA E YOGURT CON MACEDONIA ORIGINALE

Ingredienti per circa 10 monoporzioni

- Yogurt greco, 340g
- Panna fresca, 500ml
- Albume, 125g
- Zucchero a velo, 250g
- Colla di pesce in fogli, 8g
- Acqua, q.b.

Per la macedonia:

- Pomodori datterini gialli, 200 g
- Pesche sciroppate, 5
- Lamponi, 125 g
- Basilico fresco, q.b.



Esecuzione

Montate gli albumi aggiungendo lo zucchero a velo in tre fasi (inizio - metà montaggio - quasi a fine montaggio) fino all'ottenimento della meringa. Nel frattempo, mettere a bagno i fogli di colla di pesce in acqua fredda. Una volta ammorbiditi, portateli sul fuoco in un pentolino con mezza tazza d'acqua.

Sciogliete la gelatina mescolandola per qualche secondo e portandola a bollore, infine spegnete e lasciate freddare. Dividete la meringa a metà in due recipienti separati. In seguito, unite la gelatina in una delle due parti di meringa aiutandovi con una frusta. Versate lo yogurt in un recipiente, e aggiungetevi la meringa pronta con la gelatina, mescolando velocemente con una frusta. Infine, aggiungete al composto delicatamente prima la restante meringa, e infine la panna fresca semi-montata (ovvero non montata completamente a neve, ma comunque ben soffice e spumosa). Riempite con il composto ottenuto degli stampi a cupola in silicone, e sistemati in congelatore per almeno 5 ore prima di sformare le mousse, per poi mantenerle in frigorifero. Servite le mousse ben fredde su una macedonia composta con pomodori datterini gialli, lamponi tagliati a metà e pesche senza buccia tagliate a cubettoni, rifinendo con qualche voglia di basilico fresco spezzettata finemente al momento.

a cura di Sara Albano

Ricordo ancora quando lo scorso anno dedicai uno dei miei articoli di Informa alla "coscienza del burro": un contenuto che, se da una parte avevo un certo "timore" di scrivere e pubblicare, d'altra parte si è rivelato invece molto apprezzato da voi lettori per le verità in esso contenute, che prescindono da qualsiasi moda che mira a sostituire (e lasciatemi dire, quasi a far sparire) il latte e i suoi derivati nella nostra alimentazione. Sappiamo bene quanto, ancor più in tempi moderni, i prodotti caseari necessitano di essere consumati con più attenzione e parsimonia, ma ritengo altrettanto importante risolvere l'immagine, il valore ed il senso gastronomico di un altro ingrediente che nell'ultimo decennio di cucina sembra essere diventato innominabile: la panna.

La tanto cara crema di latte, genuina, buona e morbida al palato, in grado di esaltare in modo naturale il gusto di qualsiasi alimento. Proprio quella che dopo il boom economico del secondo Dopoguerra siamo stati abituati ad acquistare a lunga conservazione,

confezionata in comodi brik, ma che in realtà è molto più gustosa acquistata fresca e consumata nell'arco di pochissimi giorni. Ebbene, guardando diversi programmi di cucina in tv e sul web, ma anche ascoltando semplicemente la gente chiacchierare sul cibo, mi sono reso conto che oggi, al sol nominare la parola "panna", sembra che a tutti inizino a far male le orecchie.

Dai conduttori televisivi a chef, concorrenti, opinionisti e donne di casa, ormai sembra essere diventato di moda il "criticare senza conoscere", facendo smorfie sul "basso livello" e sullo "stile vintage" di cui sarebbe sinonimo l'impiego della panna in cucina. Ma partiamo dal principio, al fine (spero) di far riflettere coloro che vedono questo prodotto come null'altro che un'espedito facile e veloce per insapo-

rire le pietanze.

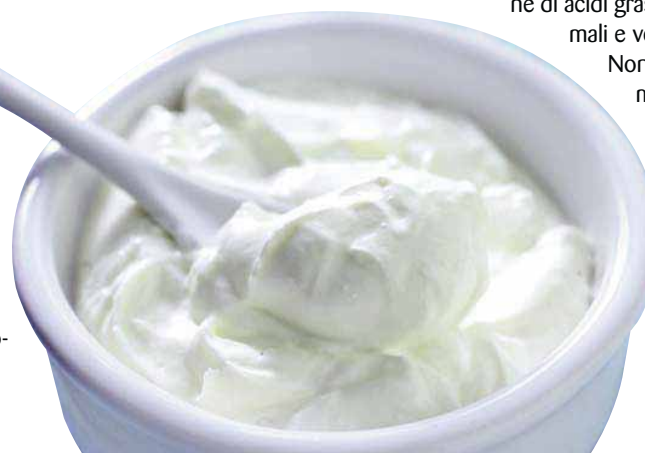
La panna è il prodotto della lavorazione del latte che "viene prima del burro": entrambi questi prodotti si ottengono dalla parte grassa del latte, da esso estratta per affioramento spontaneo (processo più tradizionale e lungo) o per centrifugazione (processo più moderno e breve).

La percentuale di grassi contenuta va da 22% al 34% circa: l'ottenimento del burro prevede la lavorazione della crema di latte per eliminarne la maggior parte dell'acqua e renderlo più conservabile nel tempo.

La panna, quindi, consiste dello stesso grasso di cui è fatto il burro, ma con percentuali contenute minori, data la maggiore presenza di acqua, e senza rinunciare all'importante parte organolettica che essa trasporta con sé dal latte di partenza.

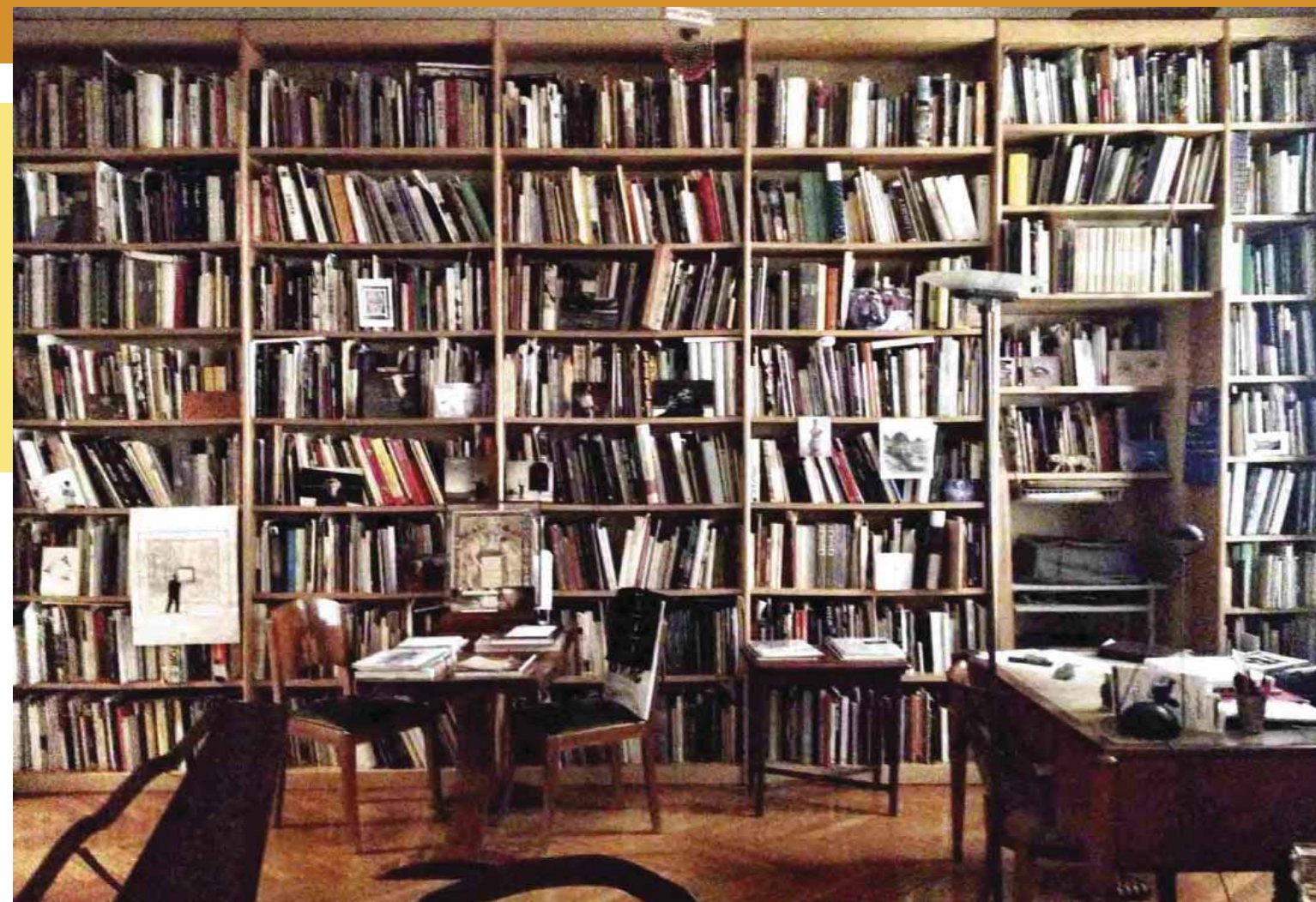
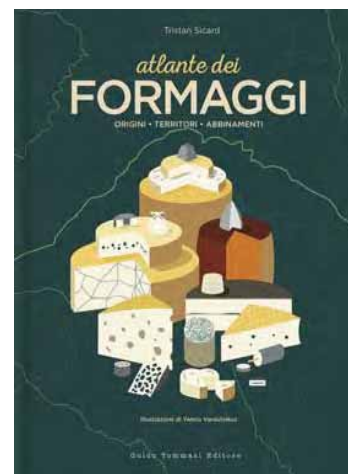
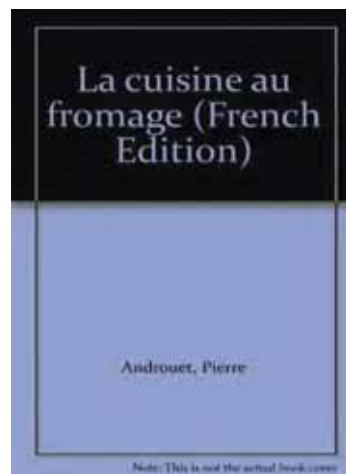
Dal momento che i grassi sono gli esaltatori naturali di sapore più semplici da utilizzare in cucina, un tempo quelli di origine animale erano prediletti: erano indiscutibilmente meno dispendiosi da ottenere rispetto alla lavorazione di prodotti vegetali per estrarne la parte lipidica, e spesso ancora oggi si mostrano più soddisfacenti di essi nell'esaltazione dei sapori a fronte di un impiego in minori quantità. E questo non è solo un punto di vista, ma una verità scientifica, confermata dagli studi sulla diversa composizione in catene di acidi grassi di materie lipidiche animali e vegetali.

Non sembra, inoltre, che la moda odierna di bistrattare la panna faccia riferimento al suo contenuto calorico (e per fortuna, perché i veri junk food sono ben altri): nessuno ha qualcosa da dire sul suo largo uso in pasticceria, e dalle bava-



La biblioteca del formaggio (parte seconda)

Dal fondamentale testo di Pier Androuet ai recenti libri di Carlotto, Nori e Zed, lo scaffale caseario è sempre generoso Imprescindibile, il classico Palomar di Calvino



di Valerio Calzolaio

Il formaggio è meglio odorarlo, assaporarlo, degustarlo, mangiarlo: su questo siamo tutti d'accordo!

Prima o dopo, per scoprirne altri valori o per digerirne il piacere, leggere storie e narrazioni sul formaggio può non guastare. Abbiamo iniziato a parlarne sul numero 34 di InForma. Andiamo avanti a costruire "La biblioteca del formaggio".

A casa potremmo desiderare di avere, fra i libri di cucina, da sfogliare e consultare, guide o repertori sui formaggi nel mondo. Quarant'anni fa acquistai un libro di ricette a Parigi nello straordinario famosissimo negozio specializzato **Androuet** (quasi infinita scelta di formaggi, dai più conosciuti ai più artigianali e particolari, sia francesi che internazionali) scritto dal proprietario **Pierre** (1915-2005), principale erede dell'antica famiglia di maître fromager dal 1909 (rue de Verneuil 37-39 nel settimo Arrouindesment, ristorante e stabilimenti anche altrove): *La cuisine au fromage. 800 recettes du monde entier* (Editions Stock, 1° ed. 1978, 1.038 pagine), con prefazioni, appendice terminologica, regole per utensili e temperatura, indici.

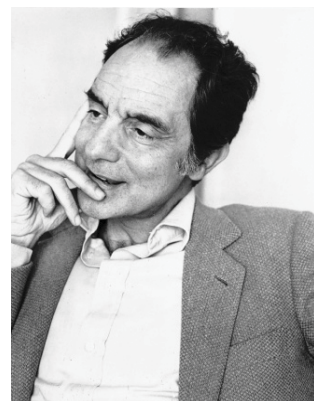
Lo tengo ancora in bella vista dove cucino, nei primi tempi sperimentai molte proposte anche per familiarizzare con formaggi che meno conoscevo.

Qualche anno prima, nel gennaio 1971, lo stesso autore aveva pubblicato la *Guide du fromage*, sono poi uscite ristampe e riedizioni di entrambi, tutto acquistabile soprattutto nei loro negozi. Prima e soprattutto dopo, sono ovviamente usciti innumerevoli libri "scientifici", esiste una bulimia di guide, dizionari, enciclopedie, elenchi, atlanti, viaggi alla ricerca del formaggio e dei formaggi a livello dei principali paesi produttori e internazionale globale.

Di recente, sempre in Francia, è stato pubblicato un bel tomo di **Tristan Sicard**, ottimamente illustrato da Yannis Varoutsikos, *L'atlas pratique des Fromages* (2018), da poco disponibile anche nella versione italiana, Guido Tommasi editore, 2020, pag. 272, euro 30 (traduzione di Silvana Mancuso): origini territori (senza confini nazionali e nazionalistici) marchi e selezione di oltre 400, segreti della degustazione e dell'alimentazione (compresi gli abbinamenti).

Utile e aggiornata, però ce ne sono tante di simili ed è arduo orizzontarsi o consigliarne proprio soltanto una. La comparazione e la scelta rischiano di essere noiose e burocratiche, anoressiche. Ormai, comunque, tutte le ricette e le indicazioni sono in rete, sul web, continuamente

te aggiornate e commentate. Per praticità effettiva tanto vale partire dal singolo formaggio che si ha o si cerca, dalle possibili combinazioni culinarie e dai possibili abbinamenti già sperimentati, leggere qualcosa (poco) solo quando serve. Proviamo allora ad annusare l'aria per trovare altri libri, volumi che odorino di formaggio, che ci trasmettano per iscritto qualcosa diretto anche ai nostri olfatto e gusto e tatto, oltre che al nostro cervello e alle nostre sinapsi. Non notizie, non concetti, non giudizi, piuttosto umori amori sapori letterari intorno al "nostro" formaggio. Devo un primo spunto al maître fromager Eros Scarafoni di Fontegranne (Belmonte Piceno): **Italo Calvino**, *Palomar*, Einaudi 1983 (ristampa Mondadori 2020, pag. 122, euro 12). L'autore lo pubblicò a 60 anni, due prima di morire, la gestazione era stata però lunghissima e la stesura matematicamente meticolosa. (Il titolo in



• Italo Calvino

spagnolo significa "colombaia", anche se ciò non ha nulla a che vedere col libro. Il legame, infatti, va cercato con l'osservatorio astronomico californiano di **Mount Palomar** e anche in un'associazione mentale con la parola "palombaro": Palomar "è come un palombaro che s'im-

merge nella superficie".

Calvino riassunse la storia in due frasi: "Un uomo si mette in marcia per raggiungere, passo a passo, la saggezza. Non è ancora arrivato". I 27 brevi testi del libro, asciutto e concentrato, sono distinti secondo una disposizione matematica di 3 parti, ciascuna con 3 sezioni, ciascuna delle 9 sezioni con 3 capitoli. Il cuore del libro (secondo lo stesso Calvino) è la sezione "Palomar fa la spesa", dedicata ai negozi alimentari di Parigi (corrispondente all'amato persistente tema da lui definito "le basi materiali dell'esistenza"). Il secondo cruciale capitolo è intitolato *Il museo dei formaggi*. Ah, meraviglia! Il signor Palomar fa la coda in un magnifico negozio di formaggi a Parigi. Più che un negozio è un museo, un luogo sacro (Calvino visse nella capitale francese; potrebbe aver preso spunto proprio da Androuet).

Un'insegna recita "Spécialités fromagères", si capisce subito che viene lì custodita l'eredità, storia e geografia di un sapere accumulato, il cliente potrà vedere e assaggiare di tutto e di più, il significato e l'essenza del formaggio. Lui vorrebbe comprare formaggini di capra sott'olio, quelli conservati in quei bei vasi trasparenti di vetro, conditi con varie erbe e spezie. "A lui basterebbe stabilire la semplicità d'un rapporto fisico diretto tra uomo e formaggio. Ma se lui al posto dei formaggi vede nomi di formaggi, concetti di formaggi, significati di formaggi, storie di formaggi, contesti di formaggi, psicologie

di formaggi... ecco che il suo rapporto diventa molto complicato. La formaggeria si presenta a Palomar come un'enciclopedia a un'autodidatta" (è un po' quello che scrivevamo sopra sulla bulimia di guide).

Tre o quattro ragazze in grembiule rosa, cortesi e veloci, accudiscono i clienti. C'è chi si lascia tentare e chiede di assaporare prelibatezze mai provate, c'è chi prende ciò che deve ma alla lista aggiunge sempre formaggi nuovi che a casa sperimenterà, c'è chi è rigido e cerca di non guardare e non farsi catturare dagli odori, testardamente porterà a casa ciò che deve. Il signor Palomar è molto combattuto. Avrebbe crescente desiderio di provare tutti i formaggi e di trovare quello perfetto per lui, in sostanza voglia di non scegliere il proprio cibo, ma di farsi scegliere dal formaggio. Si sente come un autodidatta davanti a un'enciclopedia: potrebbe classificare tutte le forme, le consistenze, i tipi di croste, gli ingredienti coinvolti nella pasta dei formaggi, come pepe, noci, uva passa, erbe, sesamo e muffe, ma ciò non basterebbe a raggiungere la vera conoscenza, lo sa, "che sta nell'esperienza dei sapori, fatta di memoria e d'immaginazione insieme".

Pensa che in ogni formaggio c'è un pascolo, un cielo, e un segreto diverso tramandato per ognuno da secoli e secoli. E allora tira fuori un taccuino e, a ogni nome di formaggio, aggiunge una nota, una forma, un colore che gli consenta di memorizzare. Ma ecco! Tocca a lui ora!

Avrebbe pronta un'ordinazione elaboratissima da vero gourmand, è assorto sul suo taccuino quando la giovane formaggiara vestita di rosa lo richiama con ansia, è arrivato il suo turno e gli altri in coda lo guardano scuotendo il capo. Lui balbetta, suda, non è più concentrato, si scorda tutto e avviene l'abominio! Il signor Palomar chiede il formaggio più ovvio, banale e pubblicizzato, "come se gli automatismi della civiltà di massa non aspettassero che quel suo momento d'incertezza per riafferarlo in loro balia". Il racconto finisce così. Meglio tornarci in quel negozio e tener conto dell'esperienza!

Il buon formaggio è così buono, certi formaggi sono così appetibili che se ne occupano anche gli scrittori di genere (oltre a canzoni dello Zecchino D'oro), quelli di gialli e noir parlando di crimini che possono ruotare o attorno a formaggi fatti male e venduti a caro prezzo o a formaggi il cui valore merita di essere rubato. Si potrebbero fare molti esempi, mi limito a due, inevitabilmente ispirati a casi in qualche modo veri, alle rapine nei caseifici o alle contraffazioni alimentari, tutti ambientati nel Nordest e, in particolare, in Veneto.

Senza tornare indietro al grande **Massimo Carlotto** (vi è appena stata la serie televisiva dell'Alligatore su RaiDue), più recenti sono i divertenti *La banda del formaggio* di **Paolo Nori** (Marcos y Marcos, Milano 2013) e *Zodiaco Street Food* di **Heman Zed** (Neo, Castel di Sangro 2020).



di Umberto Casale

Secondo il pensiero biblico, che una tradizione vivente ha trasmesso fino a noi, la vita umana è un «misterioso, immenso e incompiuto capolavoro». Dall'inizio al suo compimento, perché fin dall'inizio è già contenuto il suo compimento.

Alla sorgente della vita c'è la fecondità della coppia umana: nell'atto generativo non vi è soltanto un dinamismo biologico, vi è anche una presenza efficace creativa, un sorta di sigillo trascendente. L'azione divina è raffigurata nella Bibbia ricorrendo a diverse immagini: il simbolismo tessile («Sei tu che hai creato i miei reni, mi intessuto nel grembo di mia madre»: Salmo 139,15), il simbolismo plastico del vasaio («Il Signore Dio ha plasmato l'uomo con la polvere del suolo»: Genesi 2,7). L'autore del libro biblico di Giobbe ricorre alla suggestiva immagine casearia (facendo forse riferimento all'attività casearia beduina del tempo): «Sono state le tue mani a plasmarmi e a modellarmi in tutto il mio profilo... mi hai colato come latte e fatto cagliare come formaggio; mi hai rivestito di pelle e di carne» (10,7-10). Un biblista ha intravisto qui «un'analogia che serve a descrivere il fiotto di sperma di colore latteo che entra nell'organo femminile e il formarsi di un corpo embrionale» (H. Wolff).

Traspare da questi simbolismi che la creatura umana, fin dal suo sorgere, è impastata di finitudine



e di trascendenza, radicata nel contingente e, a un tempo, affacciata sul mistero, incontro tra finito e infinito. In questa visione simbolica non si oppone dualisticamente (come in Platone) una corporalità materiale a una spiritualità trascendente e superiore, ma si considera l'essere intero come un vero "prodigio", delineando così un'intima correlazione tra creatura umana e Creatore, qualificando l'essere umano quale "imago Dei". Così il celebre passo di Genesi 1,27: «Dio creò l'uomo a sua immagine, a immagine di Dio lo creò, maschio e femmina li creò». L'uomo non è Dio - dirà Agostino - ma è capax Dei.

In che cosa consiste questo legame tra Creatore e creatura umana, questa imago impressa ed espressa nell'umano? Essendo quello della rivelazione biblica Dio che liberamente parla, che entra in relazione, la somiglianza con Dio sta nel fatto che la creatura umana è dotata di libertà e di parola, è costitutivamente essere relazionale. Nel testo poc'anzi citato, "immagine di Dio" ha come sorprendente parallelo esplicativo "maschio e femmina li creò". Dunque la relazione interpersonale tra uomo e donna, principio d'amore e il frutto di vita che essa genera.

L'io, il tu e il noi umani riflettono la comunione d'amore che è Dio stesso: Dio è uno, ma non è solo: il Padre ama e genera eternamente il Figlio nel vincolo amoroso che è lo Spirito Santo. Quel mistero d'amore infinito può essere sussurrato evocando e invocando la Trinità santissima, che Agostino chiama: «l'Amante, l'Amato, l'Amore». Sicché ciò che raccorda l'umano a Dio non è soltanto la coscienza (ragione e libertà), ma anche la capacità di amare e di generare. È nell'amore (comprensivo di eros e agape) che riconosciamo l'imago Dei in ogni persona.

Il teologico e l'antropologico sono così legati che se si sbaglia sull'uno si finisce per sbagliare sull'altro: se si considera l'uomo solo come essere materiale ed economico, si stravolge l'immagine di Dio in

idolatria (l'idolo è notoriamente muto e sordo). Per fare l'esempio più diffuso: molti hanno difficoltà nel credere nel Dio uno e trino, ma nel... quattrino nessun problema (il dio-denaro è forse la religione più diffusa nel mondo occidentale scristianizzato). Così si rovescia il legame originario: non è Dio che crea l'uomo sua immagine, ma è l'uomo che si crea un dio-idolo che gli assomiglia. Il che è avvenuto e avviene tanto nei totalitarismi - che impongono l'ateismo (forma di idolatria: di una nazione, di una razza), quanto nelle democrazie capitalistiche che impongono appunto l'idolatria del denaro (dell'ave-re, del potere).

Quello dell'idolatria, tentazione sempre risorgente, è l'unico peccato che la Bibbia combatte, il peccato originale (originante) in questo consiste: stravolgere in un idolo rivale dell'uomo il volto di Dio creatore e amante degli uomini. Così in esso non si sbaglia soltanto circa Dio, ma si sbaglia circa l'umano: mentre il rapporto con l'idolo è servile e schiavizzante (stravolgendo così gli stessi rapporti umani), il rapporto con Dio è libero e liberante; nell'uno l'uomo perde l'imago Dei e si disumanizza, nell'altro conserva l'imago Dei facendo brillare quelle relazioni affettive che costituiscono appunto il rinvio a Dio/Agape.

La relazione dell'uomo con Dio non ostacola dunque la piena realizzazione dell'uomo, non tarpa le ali della libertà umana, al contrario, in essa brilla l'unità interiore della persona, il posto incancellabile dell'alterità e della parola (delle libere relazioni affettive), la dignità dell'essere umano, l'apertura al mistero infinito di Dio, che, per conservare la famosa imago, s'è fatto finito, s'è incarnato. Unicamente per amore «Verbum caro factum est et abitavit in nobis» (Giovanni 1,14).

Dovremmo sempre ricordare questa alta vocazione umana, in ogni pensiero e in ogni azione, anche quando degustiamo un formaggio, la cui formazione è - per la Scrittura - simbolo della formazione degli umani.

Onaf
Per riconoscere
la qualità

In omaggio
"VIAGGIO CON
FORMAGGIO"

Edizione Onaf
418 pagine



Rinnovo adesione

QUOTA 2021 » € 70
2021 + 2022 » € 130

La quota associativa annua comprende
l'abbonamento ad InForma,
la nostra rivista, la nostra voce:
facciamola sentire!

Idee ed argomenti proposti dai Soci
saranno sempre presi in considerazione.

MODALITÀ DI RINNOVO

- 1) Bonifico a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN
UBI Banca - Filiale di Gallo d'Alba (CN)
IBAN IT 54 M 03111 22503 0000 0000 3401
- 2) Versamento o postagiro a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5
12060 Grinzane Cavour CN
sul conto corrente postale n. 10218121
IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
- 3) Transazione on line con carta di credito
dalla home page del sito www.onaf.it
- 4) SDD: addebito automatico annuale sul conto corrente
(come per il pagamento delle bollette telefoniche, dell'elettricità)
Questa modalità di rinnovo dà diritto ad uno sconto di € 10 sulla quota annua. Segnala immediatamente alla segreteria la Tua adesione!

Onaf

ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

ONAF Segreteria Nazionale
Tel. 0173.231108 - onaf@onaf.it

Al comitato esecutivo
dibattuti anche
la partecipazione
al concorso mondiale
in Brasile e
l'aggiornamento
del secondo livello



Daniele Bassi e Pedro Domenghini
assaggiano i formaggi brasiliani

Parte il corso internazionale

di Marco Quasimodo

A fine gennaio, in video-conferenza, si è riunito il Comitato esecutivo dell'Onaf in quello che è stato il primo incontro operativo del 2021, anno da poco iniziato è già purtroppo ricco di molte incognite.

L'impossibilità di programmare corsi ed eventi dal vivo attualmente è confermata e si rende quindi indispensabile ripiegare su soluzioni alternative, non sempre ottimali, viste le molte problematiche che queste comportano rispetto agli incontri in presenza. Sarà necessario promuovere quante più possibili attività alternative alla normale programmazione, allo scopo innanzitutto di mantenere un collegamento continuativo con la base associativa, mantenendosi comunque pronti ad "uscire" non appena le condizioni lo consentissero.

Il Comitato ha pertanto deliberato, in alternativa ai corsi nazionali, l'attuazione di un primo corso europeo per aspiranti assaggiatori di formaggio in modalità remota. Sarà condotto in lingua italiana dai docenti Onaf, rivolto esclusivamente a cittadini dell'Unione Europea non residenti in Italia. Un pubblico, cioè, che sarebbe stato in ogni caso difficile raggiungere con un tradizionale corso in presenza. Con la collaborazione dei Consorzi di tutela

dei formaggi Dop, il corso sarà occasione di promozione per le produzioni casearie italiane e si rivelerà utile per perfezionare un nuovo strumento per Onaf, in vista di esperienze simili da attuarsi in Italia. Le richieste in tal senso sono del resto ormai quotidiane. Maggiori informazioni sul corso "europeo" sono disponibili in altra parte del presente numero di InForma. Nel momento in cui si scrive, sono state registrate le prime iscrizioni provenienti da Lituania, Austria, Romania, Polonia e Croazia.

All'orizzonte si profila per Onaf un'altra occasione di confronto con l'estero, grazie al possibile coinvolgimento in un concorso internazionale previsto a novembre in Brasile. Si tratta del Concorso Expo Queijo International Cheese 2021. Tale concorso nasce da un'iniziativa del Ministero dell'Agricoltura dello Stato del Minas Gerais. Nella prima edizione svoltasi nel 2020 il concorso ha raccolto circa 1000 formaggi, provenienti da tutto il Brasile, alcuni dei quali riconosciuti con denominazioni come la nostra Dop, altri di produzione artigianale. La prima edizione ha però presentato carenze dal punto di vista della gestione delle valutazioni e delle giurie. Gli organizzatori hanno conosciuto Onaf in occasione di quanto fatto nell'evento Forme 2019 di Bergamo e nel Concorso Trofeo San Lucio di Pandino ed hanno potuto apprezzare i metodi e le capacità della nostra associazione. La collaborazione con i promotori del Concorso è in realtà già avviata, grazie ad alcune degustazioni di formaggi brasiliani che Onaf ha svolto in modalità remota con successiva redazione del profilo sensoriale. L'eventuale vero e proprio coinvolgimento di Onaf nella parte tecnica del Concorso riguarderebbe la formazione dei giudici con incontri a distanza, analisi di regolamento, schede di iscrizione e schede di valutazione dei formaggi ed infine la presenza fisica in Brasile di alcuni esponenti Onaf in occasione del Concorso.

Armando Gambera, coordinatore della Commissione tecnico-scientifica dell'Onaf, è stato infine incaricato, insieme con gli altri membri, di procedere con la revisione del piano di studi del corso di secondo livello. Verrà mantenuto lo schema che prevede 10 lezioni, attuando però una redistribuzione degli argomenti.

Gli argomenti di metodica delle prime tre lezioni saranno implementati con esercitazioni pratiche riguardanti olfatto e gusto. Si introdurrà il concetto di stagionatura con attenzione alle modificazioni che avvengono nel formaggio con il trascorrere del tempo e la lezione degli abbinamenti vedrà approfondimenti riguardanti l'uso di mostarde e marmellate e l'accostamento alla birra. Sarà di conseguenza necessario procedere con la revisione delle dispense.

È il momento di allargare lo sguardo

di Beppe Casolo

Ogni volta che in qualità di assaggiatore ci si confronta con colleghi provenienti da qualche paese estero si nota come siano valorizzati il percorso, il piano di studi e la competenza espressa dalla nostra organizzazione.

Anche durante il World Cheese Award, il concorso internazionale di formaggi svoltosi a Bergamo nel 2019, i partecipanti si sono accorti del differente approccio dei giudici nei confronti dei prodotti presentati. Tutti hanno apprezzato la modalità con la quale gli assaggiatori Onaf hanno descritto e valutato i campioni in concorso.

Hanno giudicato positivamente la nostra scuola, che insegna a valutare attentamente ogni singola forma, analizzando separatamente e con perizia ogni parametro, attraverso un competente uso degli organi di senso, evitando di esprimere giudizi superficiali.

Partendo da queste lusinghiere considerazioni, è venuta l'idea di uscire dai nostri confini e proporre un corso per assaggiatori di formaggi destinato ai cittadini dell'Unione Europea. Sino ad oggi gli unici corsi organizzati all'estero sono stati in Canton Ticino, nella Svizzera Italiana, dove da oltre 15 anni, è attiva una delegazione Onaf, presso la quale, ogni anno arrivano i docenti italiani per formare nuovi assaggiatori.

Per gli italiani residenti in Europa (Italia esclusa) e per tutti coloro che parlano italiano, abbiamo confezionato un corso tale e quale a quelli organizzati nel nostro paese, con lo stesso piano di studi, guidato dagli stessi docenti e nell'ambito del quale sono proposti gli stessi formaggi: le dop italiane.

Unica differenza: l'approccio "remoto", attraverso il collegamento on-line con una delle piattaforme



me che in questo momento tutti stiamo utilizzando per "incontrare" amici, colleghi, o partner di lavoro.

E per i formaggi? Arriveranno a domicilio tramite corriere refrigerato. Inoltre, per valorizzare l'impegno per garantire questo servizio e ottimizzare i costi organizzativi, i formaggi verranno consegnati in quantità ben superiori alla consueta porzione da assaggio!

Vuol dire che tutti i corsisti, in paesi diversi, a distanza di migliaia di chilometri, guidati dal docente in collegamento multimediale dall'Italia, potranno assaggiare, descrivere e commentare nello stesso istante una porzione della medesima forma di formaggio.

Mi immagino l'interesse da parte degli addetti alla filiera casearia, degli studenti, dei buongustai, dei tecnici, degli appassionati dell'Italia e dei suoi capolavori caseari, dei nostalgici emigrati... , che in questo modo potrebbero avere un contatto ravvicinato con gli elementi ispiratori delle loro emozioni.

Le minori spese organizzative (affitto sala, trasferite dei docenti, generi di consumo, ecc) consentiranno di proporre il corso ad un costo contenuto. E' prevista anche una quota di partecipazione ridotta, definita "coppia", riservata a coloro che

si ritrovano a degustare nello stesso luogo, marito e moglie, ma anche amici, o compagni di studio. Tale quota prevede infatti l'applicazione delle spese per un unico trasporto dei formaggi.

Per la prima edizione si è optato per l'uso della lingua italiana, per in futuro sarà possibile tenere le lezioni anche in altre lingue.

E' una bella scommessa, intrigante, interessante e innovativa, che ha ricevuto la partnership di quasi tutti i consorzi di tutela dei formaggi DOP italiani. E' stata apprezzata l'idea di promuovere la conoscenza approfondita delle eccellenze del territorio italiano presso professionisti e consumatori presenti nei paesi europei, dove la cultura per i prodotti alimentari non è diffusa come da noi.

Si concentreranno molte energie nel favorire l'instaurarsi di un clima il più possibile conviviale tra i partecipanti e gli insegnanti, che è il valore aggiunto dei corsi Onaf in presenza. Fortunatamente rispetto a qualche tempo fa, oggi c'è una maggior dimestichezza nell'uso del pc per partecipare a riunioni o a videoconferenze e talvolta questa modalità mediata di rapporto tra le persone intensifica l'attenzione dei partecipanti ed il coinvolgimento personale facilitando, per alcuni, l'interazione con i docenti.



Formaggi brasiliani



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

**DALLA DELEGAZIONE DI
PARMA**



>>>>>>>>

**Creatività nell'arte casearia:
"I fuori di testa"**

Nel pieno rispetto del protocollo di sicurezza, nell'elegante atmosfera del ristorante "I Du Matt" si è svolta il 20 ottobre una degustazione di caprini affinati del caseificio La Via Lattea di Gera d'Adda (Bergamo). Un'esperienza sensoriale impegnativa: gli aromi vegetali di Capranelcampo e Camilla lasciano il posto a quelli tostati di caffè dell'Insonne per esplodere nei sentori di frutti di bosco e rosa nell'erborinato "Ol Sciu". Abbiamo potuto apprezzare la versatilità di quest'ultimo formaggio degustandolo in purezza prima, poi ad impreziosire un risotto ed infine come dessert in una perla di cioccolato bianco. I vini della Cantina del Nebbiolo di Zezza d'Alba han saputo dare il giusto contributo ad una serata che ha riscosso il plauso dei numerosi partecipanti.

La delegata Gabriella Padova

**DALLA DELEGAZIONE DI
MILANO**

>>>>>>>>

"Valtellina da amare"

Grazie alla felice collaborazione con il Consorzio di tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, il 9 dicembre scorso la delegazione Onaf di Milano ha organizzato una degustazione guidata che ha visto come protagonista una selezione di ben sette tra i migliori formaggi presentati, lo scorso mese di ottobre, al Concorso Nazionale di Morbegno.

Nonostante il nostro impegno non è stato possibile realizzare l'evento in presenza ma, grazie alla spedizione dei campioni ai soci partecipanti e alla modalità online, capace di sconfiggere il lockdown, abbiamo potuto svolgere un'approfondita e piacevole degustazione. A guidare la serata Marco Benedetti, uno dei giudici chiamati a valutare i formaggi in concorso attraverso una nuova modalità individuale "a prova di Covid" (vedi foto), assistito da Beppe Casolo.



L'avvio della degustazione è stata affi-

data a due Bitto Dop della categoria 2020, dell'Azienda Agricola del Curto Farm (10° classificato) e dell'Azienda Agricola La Taiada (4° classificato). Degno coronamento della degustazione di Bitto Dop è stato il formaggio prodotto dalla Del Curto Farm, che si è classificato terzo nella categoria 2019 svelandoci caratteristiche interessanti, con un profilo sensoriale tipico e molto ampio, arricchito da note vegetali (fieno, carciofo), animali (brodo) e fruttate (leggere note agrumate e noce).

La degustazione di Valtellina Casera Dop ha permesso l'assaggio di ben quattro formaggi rappresentanti di tre differenti categorie:

- Az. Agricola Negrini - 2° classificato nella categoria 70-179 gg.
- Az. Stella Orobica - 4° classificato nella categoria 180-299 gg.
- Latteria Valtellina di Delebio - 2° classificato nella categoria oltre 300 gg.

La selezione dei Valtellina Casera Dop ci ha infine regalato la possibilità di assaggiare la forma che ha raggiunto il miglior punteggio assoluto fra tutti i formaggi del Concorso, aggiudicandosi il Premio dedicato a Roberta Lodi.

Latteria di Chiuro - 1° classificato, stagionato 2 anni e 7 mesi. Un formaggio caratterizzato da una struttura rigida, granulosa, friabile, con presenza di cristalli di tirosina; arricchito da una elevata intensità aromatica, che ha trasmesso sensazioni di frutta secca, caramella mou, brodo di carne, crosta di pane e piacevoli note



tostate, con una persistenza molto prolungata. Magistralmente condotta da Gabriele Merlo l'interessante degustazione dei due vini in abbinamento, inviati ai partecipanti assieme ai formaggi:

- Valtellina Superiore Valgella Docg - Costa Bassa 2017 - Sandro Fay, maturato in botti di rovere francese per 12 mesi.
- Valtellina Superiore Grumello Docg 2015 - Giorgio Gianatti, affinato in acciaio per 12 mesi prima di essere trasferito in grandi botti di rovere francese per 18 mesi.

Ancora una volta Onaf Milano ha potuto proporre, grazie all'indispensabile contributo del Consorzio di tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, un'interessante occasione di conoscenza dei grandi formaggi lombardi di montagna, seguita con partecipazione da parte di tutti gli Assaggiatori e i Maestri Assaggiatori intervenuti. Per questo vogliamo dedicare un particolare ringraziamento agli amici Renato Ciaponi e Marco Chiapparini che ci hanno offerto una splendida opportunità.

>>>>>>>>

**Chees-E racconta
un formaggio all'E-Cheesemas**



Quest'anno ci siamo ritrovati orfani del nostro tradizionale Cheesemas Party, evento che ogni anno permetteva a tutti i soci della delegazione di Milano di ritrovarsi per un brindisi e lo scambio di auguri; per rievocare il clima gioviale che da sempre ha accompagnato e caratterizzato questo evento, la delegazione ha pensato ad un incontro digitale alternativo: Chees-E racconta un formaggio all'E-Cheesemas.

Ad ogni socio che avesse deciso di partecipare, è stato chiesto di scegliere un formaggio a lui particolarmente caro, acquistarlo e raccontarlo ai colleghi rispondendo a tre domande: perché lo hai scelto? Che ricordo ti evoca il suo assaggio? Se fosse un personaggio, chi sarebbe?

E così, ci siamo ritrovati martedì 22 dicembre, collegati su Zoom a raccontarci in maniera conviviale di ricordi di infanzia, di viaggi, di situazioni e storie personali, passando dai profumi della Sardegna, alla Gran Bretagna al Formaggio Mio, per terminare in un brindisi collettivo, auspicando che il 2021 ci possa permettere di riprendere le attività in presenza, che tanto ci mancano!

Il delegato Filippo Durante

**DALLA DELEGAZIONE DI
VICENZA**

>>>>>>>>

Il tuo formaggio

"Il tuo formaggio" è stato l'evento tenutosi nella serata del 22 dicembre 2020. Ad organizzarla è stata la delegazione Onaf di Vicenza in collaborazione con quella di Ferrara, Rovigo e Ravenna. A condurla, in maniera impeccabile, è stato Michele Grassi.

Durante la diretta Facebook ogni partecipante ha avuto la possibilità di intervenire, descrivendo un formaggio tipico che rappresenta il suo territorio. Numerosi sono stati i formaggi descritti provenienti dal nord al sud della nostra penisola, ma ancora più numerosi i commenti espressi dai partecipanti.

Dal Veneto in molti hanno voluto esprimere le proprie preferenze: la Tosella, la Fioreta, il Morlacco del Grappa, l'Asiago Dop. La partecipazione straordinaria (oltre 2000 e quasi 100 commenti), promossa dalle diverse delegazioni che hanno collaborato all'organizzazione dell'evento, ci ha permesso di viaggiare attraverso tutta l'Italia dei formaggi, portandoci a conoscere o riscoprire formaggi come il Parmigiano Reggiano, il Fiordilatte dell'Agro Pontino e il Provolone Capasone della Puglia.

Insomma, una serata che ha visto protagonista l'enorme varietà di formaggi d'Italia, che ha fatto emergere l'orgoglio di tutti noi nel descriverla. Per questo vogliamo ringraziare tutti i partecipanti ed in particolare Michele Grassi per l'ottima presentazione della serata, facendogli un in bocca al lupo per il suo recente libro "Lo yoghurt".

Con la speranza di poter assaporare di nuovo in compagnia, tutta la delegazione Onaf di Vicenza saluta i suoi colleghi.

L'assaggiatrice, Clarissa Mattrollo

**DALLA DELEGAZIONE DI
VENEZIA**



>>>>>>>>

Degustazione 2.0

Il 2020 che abbiamo appena lasciato ha condizionato la nostra quotidianità, ha fermato l'attività della delegazione, ma non ci ha tolto il piacere di ritrovarci. La serata organizzata per il tradizionale scambio di auguri si è svolta in modalità online, discutendo di "Formaggi inbriaghi fra tradizione e innovazione", un confronto tra i tradizionali "inbriaghi" affinati con vino e vinacce e gli innovativi affinati con liquori e cocktail. I formaggi ubriachi o "inbriaghi" per noi veneti, rappresentano una tipologia di prodotti caseari vasta e diversificata, le cui origini risalgono a ben prima della Grande Guerra. I formaggi scelti rappresentano le proposte più interessanti dei principali affinatori veneti come La Casearia di Carpenedo, la Latteria Perenzin e la Latteria Moro Sergio di Oderzo. Una serata di fine d'anno indubbiamente diversa dal solito, ma che ha mantenuto lo spirito che ci ha sempre caratterizzato in questi anni.

Il delegato Maurizio Mazzarella



di FIORENZO CRAVETTO

DALLA DELEGAZIONE DI GENOVA



Rinnovata l'adozione della pecora

Anche per il 2020 la delegazione Onaf di Genova ha adottato la "Pecora di Montebore". Da anni sosteniamo la produzione di questo storico formaggio, nato a Mongiardino Ligure, a pochi km dagli attuali confini del genovesato. Agata e Roberto hanno dato vita ad un nuovo corso creando il caseificio "Terre del Giarolo" per dedicarsi esclusivamente alla produzione dei loro formaggi, primo fra tutti il Montebore. Attendiamo novità su questa nuova fase e siamo pronti per l'assaggio dei prodotti realizzati nel nuovo caseificio.



Anteprima d'assaggio per il "Formaggio del minatore"

La delegazione di Genova dell'Onaf è stata contattata dal direttore del Parco Regionale della val d'Aveto e da Silvy Garibaldi titolare dell'azienda "La Marpea al fiordilatte" per testare le prime forme del "Formaggio del Minatore". Il formaggio stagiona nella "zona dinamite" all'interno della miniera di Gambatesa nel Parco dell'Aveto. I campioni in degustazione erano tre: uno conservato in azienda, gli altri stagionati 2 e 6 mesi all'interno della miniera. Nei campioni di grotta erano presenti sentori di minerale e dell'acqua della montagna assieme alle note dei pascoli Avetini. Dopo questo test, inizierà la produzione per la presentazione ufficiale del prodotto entro la fine del 2021. Soddisfazione per la delegazione Onaf Genovese, sempre presente ed attenta alle produzioni locali, citata su "Il Secolo XIX" del 3 gennaio.



Il delegato Riccardo Collu

DALLA DELEGAZIONE DI TREVISO con Belluno, Friuli e Venezia Giulia



Incontri online: Assaggi d'autore

Dopo un anno difficile in cui la delegazione di Treviso ha dovuto annullare alcuni eventi e corsi già programmati, l'anno 2021 inizia con un evento online dal titolo "Assaggi D'autore". Nel corso di questi incontri i produttori, come un buon libro, racconteranno la loro storia e i loro formaggi. I partecipanti potranno acquistare direttamente dal produttore un box con i prodotti che verranno presentati durante l'incontro, accompagnati da una scheda di valutazione Onaf predisposta dai maestri assaggiatori della delegazione. Il primo incontro è stato con Serena Di Nucci che ci ha parlato dei formaggi molisani del Caseificio Di Nucci. Il 16 marzo sarà la volta dei formaggi di malga dell'Alta Carnia in compagnia di Sebastiano Crivellaro. Infine il terzo incontro in programma per il 13 aprile, avrà per protagonista Emilio Spada dell'azienda Cau Spada che parlerà dei formaggi delle colline del Montefeltro nelle Marche. Una passeggiata virtuale tra le bancarelle dei migliori formaggi italiani che farà incontrare i produttori e assaporare in concreto i loro prodotti.



Incontro con Serena Di Nucci



La responsabile news Federica Giavon

DALLA DELEGAZIONE DI VERONA



Incontro con il Consorzio Tutela Formaggio Asiago

Mercoledì 18 febbraio ha avuto luogo la diretta Zoom organizzata dalla delegazione Onaf di Verona con il Consorzio Tutela Formaggio Asiago.

Nell'incontro della durata di un'oretta il nostro socio Alberto Marangon dell'Area Vigilanza e Qualità del Consorzio ci ha illustrato la situazione odierna del formaggio Asiago Dop anche alla luce del recente aggiornamento del disciplinare di produzione. E' stata una bella occasione per rincontrarci dopo un lungo periodo di inattività causata dalla situazione sanitaria. I formaggi degustati dal dottor Marangon sono stati Asiago Dop fresco con 40 gg di maturazione, Asiago Dop Stagionato Mezzano di 8 mesi e Asiago Dop Stagionato Vecchio 12 mesi.

I partecipanti si erano procurati stagionature simili e pur con tutti i limiti della degustazione a distanza è stato bello il confronto che ne è seguito.

La delegata Chiara Tosi

Il formaggio Made in Italy piace agli europei



Chi voleva un Supermario come Draghi a scatenare un frisson di compiacimento per il riguadagnato ruolo del Belpaese agli occhi del consesso europeo e fors'anche mondiale, se è vero che Obama, quando era presidente Usa, diceva ai suoi consiglieri: "Chiedete a Mario se avete un problema".

In tempi in cui la Cina ci inonda di mascherine, quella che era la Fiat diventata francese, metà della serie A (perfino il neo promosso Spezia) passa in mani americane e nella classifica dei pomodori da consumo fresco precipitiamo al quarto posto (prima la Spagna, secondi - udite udite - i Paesi Bassi e novella terza la Polonia), poter contare su un monumento italiano apprezzato all'estero - che non sia i datati Cristoforo Colombo e Leonardo da Vinci - è pur sempre una soddisfazione. E mentre nello Stivale ci buttiamo a celebrare i 700 anni dalla morte di Dante Alighieri, inventore di un idiomma meraviglioso ahimé massacrato dalla barbara neo-lingua dei social, è interessante fare un inventario della nostra capacità di proporci e di competere, nello scacchiere sempre più globale di questo incasinato anno uno del secondo ventennio del terzo millennio.

Il che ci porta inevitabilmente a interrogarci sullo stato di salute del Made in Italy, che investe - eccome - anche il nostro amato mondo dei formaggi, dove tutto sommato non ce la caviamo poi così male. Ma andiamo con ordine.

Teniamo botta nel cosiddetto polo del lusso, fashion e dintorni (occhiali in primis) che ai marchi clamorosi aggiunge la spinta d'immagine di una barca volante griffata Prada. Luna Rossa è la metafora perfetta dell'Italia che stenta a garantire la normalità (per dire le Poste aperte o - visto il momento - una vaccinazione efficiente) ma brilla per genio e intraprendenza laddove l'impresa appare impossibile.

Manteniamo posizioni di tutto rispetto anche nell'automotive (al netto del rosso Ferrari) e più in generale dell'automazione, grazie a un indotto segmentato in distretti di eccellenza. E all'epoca della mobilità green al rombo dei motori sappiamo affiancare le silenziose prestazioni di super-biciclette richiestissime oltreconfine.

Nel manifatturiero continua a sfornare un ricco fatturato il settore dell'arredamento: mobili di design e complementi di edilizia sono i generi più esportati.

Il quadrifoglio del Made in Italy che resiste si completa con l'agro-alimentare, pur fra alti e bassi per le complicazioni internazionali (embarghi, certificazioni etc) ingigantite dall'emergenza coronavirus. E in questo contesto i nostri formaggi - con la pasta, i salumi, il vino - sono saldamente insediati al vertice della piramide dell'export italiano. In tema è di attualità l'indagine effettuata da Nomisma per conto di Afidop (l'associazione dei consorzi di tutela delle Dop) sui prodotti lattiero-caseari, di cui parliamo compiutamente in altre pagine di questo numero di Informa. La ricerca è centrata sui consumi 2020 e riguarda i primi 5 mercati europei: Francia, Regno Unito, Germania, Spagna e Svizzera. Mercati che valgono il 55% dell'intero export caseario italiano.

Gli specialisti di Nomisma hanno effettuato 3 mila interviste (600 per paese censito) a consumatori di ogni età e ceto sociale. Il dato rilevante che emerge è che il 72% degli intervistati ha consumato almeno una volta nell'anno del Covid formaggi italiani.

Dove si parla di una consolante indagine sulle nostre eccellenze Dop da esportazione, di Supermario Draghi e di Dante Alighieri, nonché della barca volante emblema del genio italico

Non solo. Il 66% dei consumatori attribuisce ai formaggi Made in Italy elevata qualità e specifiche proprietà organolettiche e ne riconosce le garanzie in termini di sicurezza alimentare, controlli e tracciabilità.

Gli elementi che i consumatori hanno indicato come chiave dei propri acquisti sono il brand, l'origine nazionale e la presenza di sconti. Subito dopo il packaging,

i marchi Dop e Igp e il biologico. Chiosa finale e altamente consolante: i nostri formaggi in Europa vengono considerati al primo posto tra i formaggi stranieri consumati seguiti da quelli francesi e olandesi.

L'aspetto che deve però far riflettere è il diverso atteggiamento dei consumatori intervistati rispetto all'età. Il pubblico che apprezza Parmigiano, Grana Padano, Gorgonzola, Pecorino Romano & friends veleggia oltre la maturità. L'universo dei millennial, i giovani tra i 18 e i 40 anni, non conosce o sa poco dei nostri formaggi Dop e Igp. Sono tuttavia molto interessati a temi quali la sostenibilità, la tracciabilità o il benessere animale. Tutti requisiti che le produzioni nazionali soddisfano appieno. Dice giustamente Domenico Raimondo, presidente Afidop, che "sono spunti importantissimi sui quali lavorare per dar vita a iniziative promozionali per colmare questo vuoto di conoscenza". Come si vede, c'è tanto da fare, anche per gli assaggiatori Onaf.

La Vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



Gianni Audisio



MURAZZANO



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



PSR 2014/2020 REGIONE PIEMONTE
SOTTOMISURA 3.2 - ANNUALITÀ 2019



Alta Langa

il Murazzano
si gusta con
territorio.

**CONSORZIO DI TUTELA
DEL FORMAGGIO MURAZZANO DOP**
Piazza Oberto, 1
c/o Unione Montana Alta Langa
12060 Bossolasco (Cn)
Tel. 0173.799000 • Fax 0173.793449
consorzio.murazzano@gmail.com

Onaf



La ripartenza del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI