

dal mondo dei formaggi

# Informa

Magazine di cultura casearia

31

MARZO 2020  
euro 7  
ISSN 2281-5120



Usare il "touch"  
aiuta l'assaggio



La Guida firmata  
L'Espresso-Onaf



La Bassa Padana  
è poesia infinita



Donne d'Alta Langa  
pastore e casare

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2020

## Ascoli, crocevia dei pecorini d'Italia

Oleogusto, la new entry  
nel mondo dei sapori

 Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

# Lattosio? No, grazie.



**g**  
**GORGONZOLA**



## L'EDITORIALE

Immagine di archivio  
concessa dalla Guida  
"I formaggi d'Italia" dell'Espresso

di PIER CARLO ADAMI  
Presidente Onaf



Dopo una serie di scambi di vedute abbiamo preso la decisione di non fare partire un corso nell'area a rischio. Eccessiva prudenza? Forse, fatto sta che anche noi dobbiamo recepire le indicazioni che le autorità hanno emanato. In fondo le nostre necessità, di fronte a un immane problema mondiale, possono anche essere un attimo procrastinate



## Sotto il segno del Coronavirus

**R**icevo il puntuale richiamo del direttore: mi ricorda che il giornale è pronto per andare in stampa e manca l'editoriale. Ed eccomi qui con carta e penna, di ritorno da Milano dove il comitato esecutivo ha deliberato i testi definitivi e il nuovo palinsesto dei corsi di 2° livello proposto dalla nostra commissione tecnico-scientifica.

L'impressione unanime è di aver lavorato seriamente e di aver recepito le criticità dei corsi e dei direttori dei corsi.

Durante il ritorno, con la radio accesa, in compagnia di Armando Gambera, i commenti sulle decisioni della nostra riunione e degli impegni futuri dell'Onaf lasciano presto spazio al problema del giorno: il famigerato Coronavirus. Mai avrei pensato che anche la nostra organizzazione potesse essere coinvolta, ma dopo una serata di scambi di vedute, abbiamo preso la decisione di non fare partire un corso nell'area a rischio.

Eccessiva prudenza? Forse, fatto sta che anche noi, nel nostro piccolo, dobbiamo recepire le indicazioni che le autorità sanitarie nazionali hanno emanato. In fondo le nostre necessità, di fronte a un immane problema mondiale, possono anche essere un attimo procrastinate in attesa che il

problema si avvii a soluzione.

Torno su un argomento già trattato in passato che per un attimo abbiamo dimenticato ma che ritorna attuale. Il 31 marzo scade la sperimentazione concessa da Bruxelles sull'indicazione obbligatoria di origine della materia prima in etichetta inerente latte e formaggi. Senza un nuovo intervento nazionale o comunitario, entrerà in vigore una normativa molto più blanda dagli effetti devastanti per la tipicità delle nostre produzioni casearie.

Il ministro delle Politiche Agricole, Teresa Bellanova, dice che la commissione deve fare scelte coraggiose sull'origine a livello comunitario perché in Europa si affermi l'obbligo di indicare l'origine delle materie prime per tutti gli alimenti. Le nostre richieste sono per fortuna supportate, almeno in questa occasione, da altri paesi europei come la Francia, traendone quindi un peso specifico importante. Vigileremo. Intanto, cari amici, è andata felicemente in porto la realizzazione della Guida dei formaggi in collaborazione con il gruppo editoriale L'Espresso.

Lo riceverete in questi giorni. Grazie infinite a tutti i collaboratori. E' stata dura ma ne valeva la pena.

Se possiamo, teniamoci InForma.

# Sommario

3

L'editoriale  
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore  
di Elio Ragazzoni

6-10

Ascoli crocevia d'Italia  
di Ercole Collazoni, Leonardo Seghetti,  
Marica Spuria, Michele Rismondo

11

Oddero cittadino  
onorario di Castelmagno  
di Corrado Olocco

12-13

La rivoluzione del Touch  
di Paolo Cortonesi

14-15

Doveri e responsabilità  
di un assaggiatore  
di Augusto Enrico Semprini, Gian  
Mario Zana, Grazia Maria Mercalli

16-17

Oleogusto  
di Giuseppe Zeppa

18

Il gonfiore arriva tardi  
di Enrico Surra

19

Ricerca e innovazione  
anche nel piccolo  
di Michele Faccia

21

Formaggi e sorrisi  
a Cremona  
di Alessia Testori

22

Dice Gambera  
di Armando Gambera

23

Nasce la Guida dei  
Formaggi d'Italia  
di Stefano Pesce

25

Abitudinari del formaggio  
di Alan Bertolini

26-27

Album dop: Spresa  
delle Giudicarie Dop  
di Alberto Ferrari

28-29

Graukäse, il formaggio  
dei poveri  
di Martin Pircher

30-31

Il Bel Paese,  
tra storia e leggenda  
di Gianmario Giuliano

32-33

Le signore del formaggio  
di Corrado Olocco

34-35

Diario di viaggio  
il formaggio degli Dei  
di Augusto Enrico Semprini

36-37

Eco non fa rima con spreco  
di Domenico Villani

39

Il furgoncino e il bambino  
di Flavio De Gregorio

40-41

L'anima della Bassa  
di Gabriella Padova

42-43

La Robiola di Cocconato  
di Alice Sattanino

44-45

Caseificio Turnario a Pejo  
di Simona Guarducci

46-47

Trinacria d'Oro  
di Manuela Zanni, Pietro Pappalardo,  
Gianna Bozzali

48-49

Di sola Bruna  
di Daniele Apruzzese

50-51

Le ricette di Fabio Campoli  
di Sara Albano

52

Peccati di gola  
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

53-59

OnafNews  
a cura di Beppe Casolo

60

Agenda  
di Marco Quasimodo

61

Formaggi in libertà  
di Fiorenzo Cravetto

62

La vignetta  
di Gianni Audisio

DUE GIORNI DI FULL IMMERSION NEL MANTOVANO  
PER SCOPRIRE LA QUALITÀ DEI FORMAGGI ITALIANI

## Un corso Onaf "accelerato" per sette operatori russi



• Il gruppo di operatori caseari russi che ha seguito il corso di aggiornamento Onaf a Ceresè di Virgilio in provincia di Mantova

di Giacomo Toscani

Dalla Russia è giunta in Italia una delegazione di sette operatori caseari per approfondire in collaborazione con Onaf la conoscenza organolettica sulle qualità dei formaggi. Il condirettore e mettersi a disposizione di progetti che superano anche i confini del territorio nazionale, confrontandoci con realtà e culture completamente diverse ma di grande concretezza, è una opportunità che Onaf persegue da tempo.

Il delegato Cornelio Marini di Parma è stato contattato dall'interprete Lina Lindeli, per un incontro con tecnici di un importante caseificio russo. Con l'aiuto del vice presidente e del segretario Onaf Marco Quasimodo si è messo a punto il programma. Due giorni con lezioni al mattino e pomeriggio per sviluppare le nozioni messe a punto da tempo dalla Commissione tecnico-scientifica. Questi gli argomenti: 1° Tecnica di degustazione e i descrittori; 2° Il latte, i suoi componenti e la pratica casearia; 3° Tecnologia di lavorazione del latte; 4° Cenni di storia casearia, le Dop e Igp e cultura gastronomica.

Il corso breve Onaf è stato realizzato per la delegazione russa all'Hotel Cristallo di Ceresè di Virgilio (Mantova) nei giorni 10 e 11 dicembre. A ogni lezione si sono degustati vari formaggi italiani Dop, in alcuni casi abbinati a vini classici (Valtellina, Barbera, Cannonau, Lambrusco).

Grande l'interesse degli ospiti per la tecnica di valutazione seguita durante le lezioni. Lina Lindeli ha tradotto in russo tutti i descrittori e la scheda Onaf che è stata compilata per ogni formaggio. Ottima la traduzione simultanea, dei vari relatori, seguita con grande attenzione e apprezzamento. Ai sette operatori è stata rilasciatoo un attestato di partecipazione.

In un giorno di libertà il delegato Marini ha portato la delegazione russa in visita alla Latteria di Parmigiano Reggiano Vo Grande di Pegognaga, concludendo così in bellezza questa esperienza ricca di stimoli, offerti dal rapporto con altre culture casearie. Anche in questo caso si è rilevato prezioso l'apporto di Lina Lindeli come traduttrice che ha saputo, come sempre, valorizzare ed esprimere al meglio i descrittori Onaf che nella nostra associazione sono di assoluto valore.



• L'interprete Lina Lindeli tra Cornelio Marini e Giacomo Toscani

## LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

# Formaggio ed amicizia felice connubio del degustatore

di ELIO RAGAZZONI  
elio.ragazzoni@alice.it



Nulla vale quanto  
un sorriso a mitigare  
la tensione  
dell'assaggio che  
è faticosa se la si  
vuol praticare bene  
Operare in serenità  
e condivisione  
di intenti migliora  
la performance  
del degustatore

È ro a Grosseto per un incontro con i futuri assaggiatori del primo livello. Uno dei partecipanti, un degustatore di lungo corso con sulle spalle diverse esperienze nel campo dell'assaggio, mi ha detto: "Ho trovato nell'Onaf serietà, preparazione ed amicizia". Secco, lapidario e immediato. Non l'ho dato a vedere, ma ho provato una certa commozione. Non tanto per la serietà e preparazione dei nostri corsi formativi che oramai è assodata, ma per la questione dell'amicizia. Nel nostro mondo molti sono i colleghi che vivono l'esperienza da un punto di vista squisitamente personale, avulso dagli altri che vengono ritenuti compagni di lavoro quasi antagonisti.

Nulla vale quanto un sorriso a mitigare la tensione dell'assaggio che, pochi lo sanno, è faticoso se lo si vuole praticare bene. Al momento di compilare schede ed esternare valutazioni deve scendere in campo tutto il nostro sapere, il desiderio di non sbagliare, la volontà di essere giusti. Mica è facile, e neppure riposante. Proprio per questo è necessario operare in situazione di serenità, di piacevole condivisione di intenti e felice collaborazione.

Questo non vuol dire che l'amico debba suggerire o tentare di scopiazzare, sarebbe un'amicizia perversa, credetemi, ma negli attimi di pausa sentirsi in famiglia aiuta l'equilibrio e l'obiettività. A proposito, il formaggio può essere un amico? Certo che sì. Perché può mancarti

senza farti soffrire, perché da te non pretende nulla se non il rispetto, perché ha i suoi difetti, ma sa che tu li conosci. Se lo assaggi qualche volta di fretta e affannato sarà pronto a ripresentarsi nel momento più adatto a condividere piaceri ed emozioni, con calma.

Lasciando perdere questa visione animistica e sorridente del formaggio vorrei sottolineare un pezzo, neppure tanto facile, pubblicato in questo numero. Si tratta di "Olegusto" a firma del nostro amico Giuseppe Zeppa di Torino. Che sia un prestigioso insegnante universitario è tutto sommato un dettaglio. Qui è la sostanza che vince sulla forma, il senso della ricerca applicata alla degustazione, la dichiarazione che anche il gusto si muove e identifica nuove strade. Dolce e salato, acido e amaro sono le strade che percorrevamo nelle identificazioni gustative, ora si affaccia il grasso, con inoppugnabili considerazioni scientifiche. Approfondiremo.

Ora permettetemi un appello a tutti gli splendidi collaboratori della nostra rivista. Giungono in redazione molti "pezzi", scritti bene e con passione, che sono immense "news". Sono maxi-cronache di eventi, che raccontano nei dettagli la vita spicciola di quanto è successo con larga citazione di presenze ufficiali e fatti scontati senza approfondimenti. Nel nostro giornale proviamo a parlare anche di cosa c'è dietro l'angolo. Come diceva Maurizio Costanzo.

### 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  
Giancarlo Coghetto - Maria Sarnataro  
Giampaolo Gaiarin  
Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)

E.mail: 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, Daniele Apruzzese, Gianni Audisio, Alan Bertolini, Gianna Bozzali, Ercole Collazoni, Umberto Casale, Paolo Cortonesi, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Michele Faccia, Alberto Ferrari, Armando Gambera, Simona Guarducci, Flavio de Gregorio, Gianmario Giuliano, Corrado Olocco,

Grazia Maria Mercalli, Gabriella Padova, Pietro Pappalardo, Stefano Pesce, Martin Pircher, Gianmichele Portieri, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Michele Rismondo, Alice Sattanino, Leonardo Seghetti, Augusto Enrico Semprini, Marica Spuria, Enrico Surra, Alessia Testori, Giacomo Toscani, Domenico Villani, Lorenza Vitali, Gian Mario Zana, Manuela Zanni, Giuseppe Zeppa e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: foto di Ivan Carazzone

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

# ASCOLI

## crocevia d'Italia

di Ercole Collazoni

**L**a città di Ascoli ha una posizione invidiabile. È un pianoro posto alla confluenza tra il fiume Tronto ed il torrente Castellano, con tre lati protetti da rive scoscese ed un quarto lato (verso ovest) costituito da una ripida altura. Il suo territorio, così ben difendibile, ha esercitato sempre una certa attrazione tra i popoli antichi che si perdono però fra leggenda e tradizione. Ne sono un esempio le invasioni pelasgiche e le migrazioni delle popolazioni sabine che, al seguito del "sacro picchio", invadono da ovest in territorio adriatico.

Dal picchio (picus) deriva il nome di Piceni che si dà alle popolazioni del territorio compreso fra il fiume Foglia e il fiume Aterno ed è oggi il simbolo della Regione Marche. Leggende e tradizioni cedono il passo alla storia quando Ascoli, già florida, stringe rapporti commerciali con Roma che, avendo creato una rete viaria, trova logico e naturale raggiungere l'Adriatico seguendo le valli del Tevere, del Velino e del Tronto.

Dai rapporti commerciali è facile passare anche agli accordi militari e nel 299 a.C. Roma e i Piceni concludono una alleanza che permette di debellare gli Etruschi e i Sanniti e di respingere i Galli, ma in tempo di pace i Romani non trattano alla pari con i propri alleati e fanno pesare la loro supremazia. Gli ascolani perciò si ribellano e vengono puntualmente sconfitti e costretti alla pace e alla forzata alleanza con Roma: questo accade nel 268 a.C. e soprattutto nella cosiddetta Guerra Sociale.

La scintilla che provoca questa guerra scoppia proprio ad Ascoli quando nel 90 a.C. vengono uccisi il proconsole romano Servilio, il suo legato e quanti romani si trovano entro le mura. La reazione dei Romani è terribile, Ascoli viene totalmente distrutta per diventare, in pace, municipio romano. I Romani in queste azioni punitive contro Ascoli trovano sempre un sostegno in Fermo che risulta un'enclave filo-romana nel territorio Piceno. Il Cristianesimo penetra ad Ascoli all'inizio del IV secolo ad opera del Vescovo Emidio il quale viene martirizzato per aver osato battezzare la figlia del prefetto romano Polisia.

Nel 576 la città è occupata e saccheggiata dai Longobardi che la annettono al ducato di Spoleto che passerà poi ai Franchi in una alternanza di dieci Conti Longobardi e sette Conti Franchi.

Verso l'anno 1000 inizia il periodo dei Vescovi Conti e iniziano a sorgere le prime torri: quasi una metà di queste (90 su 200) saranno distrutte da Federico II, nel 1242, ci penseranno poi gli ascolani a finire la demolizione utilizzando le pietre per realizzare nuove costruzioni.

Passata la potestà imperiale inizia il dominio papale. I Pontefici rispettano le libere istituzioni ed i privilegi basilari del regime comunale. Inizia un periodo felice per Ascoli. Capo del Comune è un Podestà, coadiuvato da due Consigli: quello Generale e quello Speciale. Alla fine del XIII secolo si aggiunge l'istituzione del Capitano del Popolo per la difesa dei diritti della plebe. Si compilano i catasti e si sanciscono gli Statuti che, riordinati nel 1377, vengono stampati nel 1496.

Nel 1350 Ascoli, impegnata sempre nelle lotte con Fermo, ingaggia come condottiero delle proprie milizie Galeotto Malatesta, signore di Rimini, che siste-

Dal picchio (picus) deriva il nome di Piceni che si dà alle popolazioni di antico insediamento tra il fiume Foglia e il fiume Aterno ed è oggi il simbolo della Regione Marche. Dalla lunga dominazione romana alle guerre con Fermo, dagli alti e bassi con i Papa-Re alla patriottica adesione alle campagne per l'Unità nazionale, il tumultuoso corso storico di un territorio strategico ha forgiato il carattere di una città orgogliosa e bellissima

mata la questione Fermo, si rende padrone della città, tiranneggiandola, fino a quando non viene cacciato a furor di popolo nel 1356. Stessa sorte accade un secolo dopo a Francesco Sforza che, giunto in città nel 1434 e proclamatosi Signore, viene cacciato alla fine del 1445.

Alla città di Ascoli conviene firmare un atto di sottomissione allo Stato Pontificio che affida il governo della città ad un Governatore con mansioni amministrative. Nel 1432 gli Ascolani trattano con il Papa Sisto IV la concessione di una autonomia politico-amministrativa detta "Libertas Ecclesiastica" che fu poi rinunciata



dagli stessi ascolani nel 1502.

Il secolo XVI risulta essere turbolento come il precedente. Componenti di famiglie nobili, come i Guiderocchi e i Parisani, e qualche Governatore, come il cardinale Bezi, fomentano disordini e rivolte popolari che finiscono sempre in devastazioni e morti. Le lotte con Fermo continuano anche se nel 1547, per l'intervento anche di Paolo III Farnese, le due città si riappacificano.

I secoli XVII e XVIII scorrono invece tranquilli. Solo alla fine del secolo XVIII l'invasione francese provoca tumulti, disordini e spoliazioni. Sotto il dominio napoleonico Ascoli viene fusa in una unica Provincia con Fermo e Camerino, sotto il nome di "Dipartimento del Tronto". I simboli papali vengono scalpellati, a piazza del Popolo la statua in bronzo di Gregorio XIII viene abbattuta anche perché è in bronzo ed ha un certo valore, mentre le statue di Paolo III e Giulio II rimangono ai loro posti perché in travertino e di nessun valore. Dal 1848-49 molti ascolani partecipano alle Guerre per l'Indipendenza e una lapide, sotto l'androne del Comune, li accomuna ai caduti della Prima Guerra Mondiale (IV guerra per l'Indipendenza).

Con l'unità d'Italia, nel 1861, Ascoli diviene capoluogo di Provincia estesa dal Tronto al Chienti e dal mare alla catena dei Monti Sibillini e questa situazione resta immutata fino alla legge 11/06/2004 che, istituendo la Provincia di Fermo,

ha di fatto dimezzato la Provincia di Ascoli.

Ascoli passa attraverso gli anni del fascismo e della seconda Guerra Mondiale, si distingue nella guerra di resistenza ai tedeschi con episodi di autentico eroismo. Il giorno della liberazione il 18 giugno del 1944 si fa festa in città, ma si piangono anche tanti martiri.

Il dopoguerra si presenta difficile, le attività economiche sono legate quasi tutte alla imprenditoria locale e risalgono ai primi anni del '900. Un clima di vivace industrializzazione si ha all'inizio degli anni '60 del secolo scorso, con l'estensione della Cassa del Mezzogiorno al territorio ascolano. In questo caso però sono interessati alla industrializzazione soprattutto ambienti economici e finanziari esterni che, in gran parte, superato il primo momento caratterizzato dai finanziamenti statali, abbandonano il territorio, lasciando vuoti i capannoni industriali sorti nella ubertosa vallata del Tronto.

Un certo risveglio turistico si nota negli anni del nuovo millennio. D'altra parte Ascoli, con la sua storia, con le sue tradizioni, con le sue eccellenze culinarie (in primis le olive ripiene), con la sua bellezza fatta di costruzioni artistiche in travertino dovrebbe esercitare quel richiamo che esercitò il suo territorio negli uomini primitivi.

## L'oliva tenera Ascolana ieri e oggi

di Leonardo Seghetti

**D**a sempre l'oliva tenera ascolana è la regina tra le olive verdi da mensa; costituisce un patrimonio del nostro territorio agricolo ed assume un ruolo di importanza ancor più rilevante essendo la base per la produzione della prelibatezza gastronomica qual è l'oliva farcita, più conosciuta come oliva ascolana ripiena. La coltura, ha un'area di diffusione nella province di Ascoli Piceno, Fermo e nella provincia di Teramo (dal fiume Tronto al fiume Vomano). Il territorio comprende zone pianeggianti, dolci pendii e colline fino a ridosso della fascia appenninica su altitudini di norma non superiori ai 500 metri.

Le olive Ascolane hanno rappresentato e consolidato nel tempo la loro fama per la qualità, la peculiarità e prelibatezza delle produzioni, come testimoniano le numerose ed autorevoli dizioni, fin dai tempi dell'antica Roma. I classici latini la denominarono Picena e successivamente prese il nome di Ascolana tenera; Plinio la considerava tra le migliori olive di allora ed usate come antipasto (gustatio) come testimonia il famoso banchetto di Trimalcione. Recentemente leggendo il libro "Io Cleopatra" della scrittrice Margareth George viene riportato che la regina a Roma chiese di vedere come vivono gli abitanti di quella città ed accompagnata da portatori si recò in un mercato dove vide delle olive... Chiese cosa fossero poiché non le aveva mai viste così grandi e belle. Il portatore ne prese una manciata per Cleopatra dicendo: sono olive e provengono da un territorio vicino, il Piceno. Cleopatra ne addentò una e disse: "Felice è il Piceno ad avere tali tesori per il palato".



Successivamente il papa Sisto V da Montalto Marche, nel 1583 esprime particolare apprezzamento per le olive ascolane, così come i positivi giudizi espressi in tempi più recenti da Garibaldi, Rossini, Carducci e Puccini, confermati dai premi ottenuti da aziende locali alle varie esposizioni nazionali ed internazionali di Milano, Roma, Parigi ecc. alla fine del 1800.

Le caratteristiche importanti di questa varietà sono rappresentate dalla pezzatura (grandezza delle olive) e dalla qualità della polpa, particolarmente tenera e croccante. Il peso medio di una drupa si aggira intorno a 6-8 grammi, con 120-140 olive per chilogrammo; il rapporto polpa-nocciolo è veramente ottimale,

Segue a pagina 8

Segue da pagina 7

## Presente e futuro delle ascolane tenere

mediamente tra 5-6 a dimostrazione che la polpa rappresenta una percentuale superiore all'80 per cento. Il nocciolo ha forma allungata e termina a punta; si separa molto bene dalla polpa.

La raccolta delle olive si effettua a mano, con molta cura, per evitare le ammaccature e quindi gli indesiderati imbrunimenti della polpa; il periodo ottimale della raccolta generalmente è compreso tra la seconda quindicina di settembre fino ai primi giorni d'ottobre, ovvero quando le olive sono verdi o viranti al verde paglierino, comunque prima della invasatura. Il contenuto d'olio nella sola polpa, in quel periodo non supera il 12-13 per cento. Le citate caratteristiche di "tenerezza della polpa" non consentono grandi quantitativi di raccolta giornaliera per uomo, che mediamente si attesta sui 40-70 kg.

Nella zona d'origine, l'oliva tenera ascolana è coltivata su una superficie di circa 100 ha con una produzione stimata di circa 6-7 mila quintali di prodotto, inoltre è molto diffusa la coltivazione di piante sparse, coltivate per lo più per soddisfare il bisogno familiare. Oggi è stimata una domanda di oliva tenera ascolana, per la produzione di olive ripiene di circa 20 mila quintali/anno, mentre altri 10 mila quintali sarebbero richiesti per il consumo diretto.

Le olive dopo la raccolta, vengono sottoposte a un ciclo di lavorazione attraverso la quale si compie la deamarizzazione cui seguono i lavaggi con acqua e la successiva fase di fermentazione-conservazione in salamoia. La deamarizzazione è eseguita con una soluzione di soda in concentrazione variabile dall'1,5 al 3 per cento in funzione della temperatura ambientale, stato di maturazione delle olive. L'operazione ha lo scopo di idrolizzare e rendere solubile l'oleuropeina che rappresenta il principio amaro presente nelle olive; in questa fase il componente sopraddetto viene scisso in glucosio, acido elenolico ed idrositiosolo che successivamente vengono eliminati con i lavaggi.

Le olive vengono immerse completamente nella soluzione sodica, in quanto all'aria scuriscono rapidamente, periodicamente la soluzione (due-tre volte) è rimescolata per omogeneizzare la concentrazione ed evitare la stratificazione della soluzione. In genere la durata del trattamento con soluzione sodica varia dalle otto alle dodici ore e può dirsi conclusa quando la soluzione è penetrata nella polpa delle olive per i 2/3 o 3/4 fino a raggiungere il nocciolo (in quest'ultimo caso le olive vengono consumate molto presto).

Per valutare la penetrazione della soda nella polpa delle olive, si prelevano alcuni frutti e si pratica su di essi un taglio longitudinale della polpa fino al nocciolo; all'aria la parte di polpa interessata dalla soda si ossida e risulterà più scura.

Una volta eseguita la deamarizzazione, l'operazione successiva è quella dei lavaggi delle olive con acqua, per eliminare la soda residua. Nella tradizione i lavaggi erano effettuati per più giorni, fino a che l'acqua non risultava chiara;

## IL PECORINO È ANCHE UN VINO

Antico vitigno autoctono di collina

di Marica Spuria

**D**obbiamo alla lungimiranza di alcuni produttori e tecnici la riscoperta e la valorizzazione, negli anni Ottanta del secolo scorso, del vitigno Pecorino, oggi vinificato nelle Denominazioni Offida Docg e Falerio Doc. Intorno agli anni Settanta del secolo scorso, sono state ritrovate delle viti autoctone nella zona di Arquata del Tronto, dalle quali è stato prelevato materiale genetico per lo studio e la riproduzione di marze. La sua bassa capacità produttiva e le marcate caratteristiche organolettiche, spostate sull'acidità, avevano portato, nel tempo, i viticoltori a sostituire il Pecorino con varietà più produttive e maggiormente apprezzate.

Il disciplinare del Falerio Doc prevede l'impiego di Trebbiano, Pecorino e Passerina in percentuali variabili. Va da sé che i vini prodotti possono avere caratteristiche diverse, a seconda delle scelte fatte dal viticoltore. Il Pecorino contribuisce al profilo organolettico del Falerio in termini di acidità, corpo e struttura. È nell'Offida Docg Pecorino, e nella tipologia Pecorino del Falerio Doc, che il vitigno ha la possibilità di esprimersi al meglio, dato che i produttori prediligono la vinificazione in purezza (il disciplinare prevede l'impiego di almeno l'85% di Pecorino).

Il profilo olfattivo regala profumi di erbe aromatiche e frutta a polpa gialla e agrumi, al gusto sono evidenti l'acidità e il calore, si esprime con una possente struttura, al punto da poter essere paragonato ad un vino rosso. Queste sono le sensazioni che in genere possiamo ritrovare in un calice di Offida Pecorino.

Più di recente alcuni produttori hanno sperimentato la via della spumantizzazione, sia con il metodo charmat che con il metodo classico, con grandi soddisfazioni.

ciò consentiva un immediato addolcimento a scapito di una maggiore conservazione delle olive per forte impoverimento di nutrienti necessari per la successiva fase di fermentazione - conservazione.

Completati i lavaggi le olive vengono immerse in una salamoia (sale da cucina) di concentrazione prossima all'8 per cento dove inizia il processo fermentativo degli zuccheri costitutivi delle olive che portano alla produzione di acido lattico che consente l'abbassamento del pH della salamoia a valori prossimi a 4, valore necessario per una ottimale conservazione.

È evidente che durante la fase di fermentazione-conservazione sono necessari dei controlli sia della percentuale salina sia del pH della salamoia poiché valori anomali possono favorire l'insorgere di alcune alterazioni.

Dopo tale processo si può passare al confezionamento con l'aggiunta anche di aromatizzanti; in particolare la tradizione prevede l'aggiunta del finocchio selvatico.

È evidente che per i quantitativi prodotti e per la qualità della produzione, l'oliva tenera ascolana è un prodotto tipico del Piceno, che ha avuto il riconoscimento Dop in base al regolamento Cee 2081/92 grazie all'azione di un gruppo promotore che ha fortemente voluto la salvaguardia del prodotto. Il disciplinare di produzione consta di dieci articoli che delineano la piattaforma varietale "ascolana tenera", le zone di produzione delimitate dai territori comunali (88 in tre provincie di Ascoli Piceno, Fermo e Teramo), le condizioni di produzione tra cui il numero di piante ad ettaro, il materiale vivaistico, la forma di allevamento, le pratiche agronomiche (tecniche a basso impatto ambientale), il periodo della raccolta, la produzione massima ad ettaro (60 q), le caratteristiche delle drupe fino alla commercializzazione.

Nel disciplinare di produzione è prevista anche l'oliva ripiena; nello stesso disciplinare l'articolo sei detta tutte le indicazioni riferite sia alla qualità e quantità delle carni e la modalità di preparazione. Sinteticamente l'oliva denocciolata deve rappresentare il 40 % e la panatura non superare il 20% e alla vista si deve osservare il fondo verde delle olive.

# Piceni e Pecorini

## Una storia al plurale



• Il Pecorino dei Monti Sibillini stagionato e fresco, prodotto secondo ricette e tradizioni familiari gelosamente custodite

di Michele Rismondo

**S**i sa, le Marche sono l'unica Regione d'Italia con un nome al plurale. Esse sono infatti da sempre una "terra di mezzo", storicamente a confine tra Stato della Chiesa e Regno delle due Sicilie, ed ancor prima plasmata da influenze di culture e popoli diversi.

La tradizione casearia, perfettamente in linea con questa evoluzione storica, affonda le radici nelle pratiche della pastorizia e della transumanza che caratterizzano ed accomunano l'intero Appennino, salvo poi dare vita ad una serie di prodotti diversi per materia prima, tecnica di trasformazione e modalità di affinamento.

Il Pecorino, o meglio i Pecorini, delle Marche rappresentano un esempio emblematico di tale fenomeno, costituendo un patrimonio caseario molto variegato, con caratteri non ben definiti ed ancora poco conosciuto, fatto sia di prodotti industriali a base di latte pastorizzato e caglio chimico, sia di produzioni artigianali realizzate con latte crudo e caglio naturale (animale o vegetale).

Nella "Marca Picena", al crocevia tra Umbria, Lazio e Abruzzo, il Pecorino è espressione di un'agricoltura fatta di piccoli produttori, con pochi capi di bestiame, che trasformano il proprio prodotto secondo ricette e tradizioni familiari gelosamente ed intimamente custodite, seguendo ancora procedimenti e rituali di epoche metodologicamente e tecnologicamente meno evolute.

Tali "custodi" sono oggi riuniti e tutelati dal Presidio Slow Food del "Pecorino dei Monti Sibillini", che deve il proprio nome al Monte della Sibilla (anch'esso ricco di tradizioni, miti e leggende) nell'area dell'omonimo Parco Nazionale.

La tradizione casearia prevede che al latte ovino appena munto si aggiunga caglio naturale prevalen-

temente di agnello o capretto. Tipica è la consuetudine di aromatizzare il caglio con erbe locali (timo serpillo, maggiorana, germogli di rovo e di buglossa) oltre a chiodi di garofano, noce moscata, pepe nero, rosso d'uovo e miele. A seguito della coagulazione, la rottura della cagliata si effettua delicatamente con le mani o con attrezzi appositi in particelle della dimensione di una nocciola per il prodotto fresco e di un chicco di riso per lo stagionato. Dopo queste operazioni, la massa viene messa nelle fascere e pressata con il palmo delle mani per favorire lo spurgo del siero. Per il prodotto stagionato è frequente anche la semicottura della cagliata. La salatura si effettua a secco mettendo le forme sotto sale fino ad un massimo di due giorni. La maturazione avviene in ambiente fresco ed umidità media, dove le forme vengono rigirate giornalmente e lavate a giorni alterni con acqua e siero tiepido.

Il prodotto finito si presenta in forme del peso di circa 1-2,5 kg, cilindriche a facce piane e scalzo leggermente convesso, crosta giallastra, pasta bianca scarsamente occhiata. Il formaggio stagionato può presentare una crosta unta di olio di oliva di colore tendente all'ocra, pasta compatta di colore giallo paglierino, gusto e aroma più intensi.

Il quadro sensoriale è molto variabile a seconda e del periodo di stagionatura e della tipologia di caglio utilizzato. Nei formaggi più giovani prevalgono aromi di lattico fresco ed erba fresca. Per i pecorini stagionati all'olfatto si denotano odori di lattico cotto, vegetale fresco o secco, floreale, speziato, animale. L'aroma si arricchisce di note tostate e frutta secca. Il sapore è dolce, salato, acido in buon equilibrio.

La stagionatura varia da un minimo di 15 fino ad oltre 240 giorni, con produzione da marzo a ottobre.

I produttori del Presidio si contano oggi sulle dita di una mano, il resto del Pecorino del territorio rientra nella grande famiglia dei Pat (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) in tutte le sue declinazioni, sempre al plurale.

Una produzione limitata al latte ovino appena munto Viene aggiunto caglio naturale di agnello o capretto aromatizzato con erbe e spezie



## I custodi del gusto nel Piceno

### MIGLIORI – Olive Ascolane

Piazza Arringo, 2 - 63100 Ascoli Piceno  
Tel. 0736.250042 - [www.miglioriolive.it](http://www.miglioriolive.it)



Il simbolo delle Olive all'Ascolana nel centro storico della città. La gastronomia Migliori è considerata come il punto di riferimento dove poter degustare la "vera ed originale" perla del piceno conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo. Il locale ha tavoli interni ed esterni nei quali sedersi per un pranzo o cena a base di piatti tipici del

territorio. In alternativa è possibile acquistare olive, cremine o altri cibi da asporto all'insegna dell'evoluzione, dal fritto misto del pranzo domenicale ad uno street food di qualità.

### LA BOTTEGOLA

Via Monte Lieto, 1,  
63100 Campolungo-Villa Sant'Antonio AP  
Tel. 0736.814059



La Bottega, anzi, la Bottegola di una volta, così come è stata fondata quasi 80 anni fa. Un luogo che resiste al tempo ed ai cambiamenti della globalizzazione e dei centri commerciali, grazie alla specializzazione ed alla qualità dei prodotti proposti ed alla professionalità e competenza dei proprietari. Quando ancora Eataly era solo

un'idea, questo piccolo locale ha intrapreso quella sfida ispirata alla selezione delle eccellenze gastronomiche sia su scala locale, sia nazionale. Iscritto nell'elenco dei "Locali Storici della Regione Marche" e dei "Locali del Buon Formaggio" Slow Food, presso la Bottegola è possibile acquistare prodotti freschi e confezionati, con una selezione e varietà di formaggi tra le più ampie del Piceno.

### OSTERIA OPHIS

Corso Serpente Aureo, 54 B, 63073 Offida AP  
Tel. 0736.889920 - [www.osteriaophis.com](http://www.osteriaophis.com)

La cucina proposta dallo Chef Daniele Citeroni Maurizi coniuga i sapori della tradizione locale con la rivisitazione in chiave moderna dei piatti, sia in termini di tecnica realizzativa sia nella presentazione. Il menù cambia nell'anno seguendo la stagionalità della materia prima selezionata da piccoli produttori locali e sempre di qualità elevata.

Osteria con 3 gamberi nella Guida del Gambero Rosso 2018 e "Locale del Buon Formaggio" Slow Food, è uno dei pochi ristoranti della zona con un carrello dei formaggi degno di una visita al ristorante, anch'esso espressione del territorio.



### CASA DEL PARMIGIANO

Via XX Settembre, 50, 63039 San Benedetto del Tronto AP  
Tel. 0735.593445

Esempio della grande scuola emiliana, dalla quale sono nate la maggioranza delle "case del parmigiano" in Italia, la famiglia Tassi sono arrivati da Fontanellato (PR) a San Benedetto alla fine degli anni '60. A dirigere l'orchestra dietro al banco è Graziano che con il supporto dei figli Sandro e Giulia sono ormai giunti alla terza generazione. Un cambio importante è avvenuto 10 anni fa, quando si è deciso di rinnovare il locale introducendo un'affettatrice e tutto il mondo salumeria. Ora abbiamo una versione innovativa di quella aperta 50 anni fa, in cui troviamo specialità alimentari a 360° locali e non solo. Nell'insegna è scritto Casa del Parmigiano ma si legge Boutique del gusto.



Alla cerimonia nel piccolo palazzo comunale di Castelmagno sono intervenuti, con gli amministratori locali dell'area albese, le massime autorità della provincia di Cuneo

## ODDERO

cittadino onorario di Castelmagno



di Corrado Olocco

Una sorta di premio alla carriera e di riconoscimento per il suo lungo impegno nella valorizzazione e nella promozione dei formaggi cuneesi. La cittadinanza onoraria conferita dal Comune di Castelmagno al fondatore e primo presidente dell'Onaf Giacomo Oddero va in questa direzione. In fondo era inevitabile che, prima o poi, un Comune che porta il nome di uno dei più celebri formaggi italiani rendesse onore a un personaggio che, prima come assessore provinciale e presidente della Camera di commercio di Cuneo e poi come fondatore e presidente dell'Onaf, ha fatto molto per cercare di innalzare i prodotti caseari al livello dei vini.

E un'operazione del genere non poteva che partire dalla lungimiranza di un barolista come Oddero, che, dalla sua cantina di Santa Maria di La Morra e dalla farmacia in via Maestra ad Alba (condotta assieme a un altro grande appassionato e divulgatore dei prodotti agroalimentari di qualità come Luciano Degiacomi) ha saputo guardare lontano, portando quattro formaggi cuneesi (Castelmagno, Bra, Raschera e Murazzano) a ottenere la Dop.

Il sindaco di Castelmagno Alberto Bianco, in un'intervista a Gazzetta d'Alba ha spiegato come è nata l'idea della cittadinanza onoraria: «Ho letto un'intervista in cui Oddero parlava a ruota libera e si dispiaceva di una cosa nella sua vita piena di traguardi e riconoscimenti: quella di non avere ricevuto la cittadinanza di Castelmagno. Quando mi sono reso conto che una persona del genere, che aveva fatto così tanto per le nostre zone, fosse così legata al nostro Comune, non ho avuto dubbi nel prendere questa decisione».

Alla cerimonia svoltasi nel piccolo palazzo comunale

di Castelmagno sono intervenuti, oltre agli amministratori locali e dell'area albese, anche altri personaggi che, con la loro attività, hanno incrociato le loro strade con quella di Oddero: dal presidente nazionale Onaf Pier Carlo Adami all'ex sindaco di Alba e vicepresidente della Provincia Giuseppe Rossetto, al presidente della Camera di commercio Ferruccio Dardanella ai vertici dell'Associazione commercianti albesi e dell'Enoteca di Grinzane Cavour, struttura presso la quale ha sede l'Onaf. La decisione di conferire la cittadinanza onoraria a Oddero si fonda sul suo impegno per la valorizzazione del Castelmagno, ma va a premiare, a più ampio raggio, una lunga attività a favore del territorio, dalla "sua" Langa a tutta l'area cuneese.

«Mi sono quasi commosso per aver avuto questo riconoscimento. Mi fa piacere che, dopo tanti anni, ci si ricordi ancora del lavoro svolto per arrivare alla Dop per i formaggi cuneesi. Allora avevamo formaggi magnifici, ma che purtroppo non erano considerati tra le eccellenze della produzione italiana», afferma il novantatreenne Oddero, che ricorda ancora le varie tappe del complesso iter per arrivare a dare ai formaggi della Granda il riconoscimento che meritano. «Sul Castelmagno in quegli anni c'erano idee diverse. Alcuni ritenevano che fosse giusto limitare il disciplinare ai tre Comuni della zona; altri invece ritenevano che in questo modo l'area di produzione fosse troppo piccola e auspicavano un allargamento anche alle vallate vicine. Alla fine, grazie anche alla collaborazione del sindaco e giornalista Gianni Dematteis, siamo arrivati a ottenere un disciplinare più ristretto e così il Castelmagno è diventato uno dei prodotti più importanti del panorama caseario italiano», racconta Oddero.

La cerimonia per conferire la cittadinanza onoraria a Oddero si è svolta nella sala consiliare del palazzo

comunale di Castelmagno, che da alcuni anni è intitolato proprio all'ex sindaco Dematteis. Una sorta di incontro simbolico e virtuale tra due persone che, con ruoli diversi, si sono impegnate a fondo per valorizzare i prodotti e le bellezze della loro terra. Ma l'impegno di Oddero a favore del mondo caseario non si è concluso portando alla Dop i formaggi cuneesi. Mancava ancora un'associazione che sapesse dare lustro ai formaggi come avveniva per i vini, attraverso l'apporto di tecnici in grado di descrivere al meglio le caratteristiche del prodotto. Oddero, che all'epoca era anche consigliere nazionale dell'Onav (Organizzazione nazionale assaggiatori di vino) prese lo spunto da questa esigenza per dare vita all'Onaf. E lo fece, come sempre, in punta di piedi, senza grande clamore, ma con le idee ben chiare su quale fosse l'obiettivo da raggiungere. «Chiesi al presidente dell'Onav il permesso di poter costituire un'associazione analoga, che la richiamasse anche nel nome e non ci fu nulla in contrario. E così nacque l'Onaf», ricorda Oddero, che oggi sta raccogliendo a suon di cittadinanze onorarie e di altri riconoscimenti, i frutti di un lungo impegno a favore dell'economia agricola della provincia di Cuneo.

De Gasperi diceva (anche se, secondo alcuni, la frase non è sua, ma di James Freeman Clarke, predicatore e politico statunitense) che un politico guarda alle prossime elezioni, mentre uno statista guarda alla prossima generazione. In fondo non importa chi l'ha detta per primo. La cosa certa è che, se esistessero gli statisti del formaggio e della valorizzazione del territorio, Oddero (anche se non è mai andato oltre la carica di sindaco di La Morra o di assessore provinciale) farebbe parte a pieno titolo della categoria.

# La rivoluzione del "Touch"

di Paolo Cortonesi

**P**oco più di 10 anni fa i nostri telefoni cellulari erano legati a pulsanti e tastiere, i tablet che conosciamo oggi praticamente non esistevano, poi c'è stata la graduale rivoluzione del touch screen che ci ha permesso di interagire con i dispositivi tramite le nostre dita semplicemente toccando lo schermo. E così, all'improvviso, tutto ci è sembrato più facile ed intuitivo. Adesso è normale vedere un bambino piccolissimo fare swipe su un telefono (è così che si chiama il movimento che fa il dito da un punto all'altro di uno schermo touch) ed è normale anche per gli adulti, abbiamo imparato, adesso è un'azione naturale.

Sempre in questo arco temporale sono proliferate le applicazioni (app) da installare sui nostri telefoni o meglio sui nostri smartphone perché adesso si chiamano così, infatti questi apparecchi servono sempre di meno per telefonare e sempre di più per rimanere connessi con il Mondo.

Le app ci consentono di fare tutto: esistono applicazioni di intrattenimento, quelle che ci possono essere utili per il nostro lavoro, altre che ci permettono di vedere film, rivedere programmi televisivi, giocare e la lista è quasi infinita.

Ma tutto questo cosa c'entra con il formaggio? Se sommiamo questi elementi, dispositivi più semplici da utilizzare tramite il touch screen + applicazioni da installare sui devices e se aggiungiamo anche il fatto che tutti noi abbiamo in tasca uno smartphone o portiamo con noi un tablet, il risultato è Onaf touch. Sì, Onaf touch un'applicazione per rendere digitale la scheda descrittiva per l'assaggio dei formaggi.

L'idea è maturata in una fiera vedendo un'applicazione di tutt'altro settore e di tutt'altra tipologia che però ha fatto accendere la lampadina. Eravamo io e Andrea Magi e ci siamo detti: "perché no, perché Onaf non deve avere la sua app?" E da lì è nata

un'analisi per valutare tutti i risvolti positivi e negativi e per considerare tutti i fattori da inserire nel progetto.

Dapprima si andava da slanci di ottimismo "sarebbe una cosa bellissima vedere tutti gli Assaggiatori e Maestri Assaggiatori utilizzare l'applicazione dell'Onaf", a momenti più negativi "Sì, ma verrà utilizzata?", "Sarà più semplice del cartaceo?", "Sarà apprezzata dai soci Onaf?"

All'inizio, considerando tutto, poteva essere facile fermarsi ed abbandonare l'idea, lasciar perdere. Ma il percorso era tracciato, la volontà di provarci era tanta e non potevamo lasciar perdere, ormai il futuro, anzi il presente, passa per il touch e quindi dapprima l'analisi, poi lo sviluppo e finalmente è nata la prima applicazione Onaf.

Da parte del Comitato esecutivo e della Commissione tecnico scientifica dell'Onaf è stato tirato fuori un certo coraggio perché rimanere fermi alle proprie procedure, utilizzare sempre lo stesso metodo sarebbe stata la cosa più semplice, per innovare ci vuole un po' di audacia e la predisposizione mentale ad accettare la novità cercando di sfruttare tutto quello che di positivo ci può dare. Certo la penna la sanno utilizzare tutti, la penna non si blocca mai, con la penna non rischiamo di non avere connessione, ma con la penna rimaniamo fermi, non andiamo avanti.

Poi l'appetito vien mangiando... e allora "perché con l'app non gestiamo anche i corsi di primo livello?"

Ok, facciamo anche quello. E ancora... "perché non diamo al docente uno strumento per aiutarlo nella conduzione della degustazione?", Ok fatto. "Ma le valutazioni delle lezioni, dei docenti e del corso in generale da parte dei corsisti non si può realizzare?" Certo, fatto anche quello.

Tutto questo lavoro è stato presentato a Roma il 23 novembre ed a Milano il 30 novembre 2019 a Docenti, direttori di corso e delegati. Nelle due giornate sono stati elencati i vantaggi di Onaf



touch, le caratteristiche principali, le variazioni nella conduzione delle lezioni e delle degustazioni nei corsi e soprattutto è stato spiegato il funzionamento della nuova scheda digitale di assaggio. Due incontri interattivi dove non sono mancati consigli, proposte e apprezzamenti.

Da gennaio 2020 Onaf touch è disponibile per tutti i soci i quali possono registrarsi gratuitamente ed iniziare ad utilizzarla. Nel suo 30° compleanno, Onaf ha voluto fare un regalo a tutti noi, ci ha voluto dare uno strumento al passo con i tempi, Onaf non ha voluto rimanere ferma, ha voluto andare avanti.

## Strumento per assaggiatori e maestri assaggiatori

A quanti di noi è capitato di assaggiare un formaggio in un ristorante, a casa propria o da amici? Abbiamo compilato la scheda descrittiva cartacea? Penso pochissime volte. Magari era un formaggio interessante, che ci ha dato emozioni ma adesso non ci ricordiamo molte delle sue caratteristiche perché non l'abbiamo scritte.

Ebbene adesso abbiamo questo strumento sempre in tasca. Onaf touch sta nel nostro smartphone, semplice da utilizzare e anche veloce da compilare così non togliamo troppo tempo alla convivialità dell'occasione.

Lo so che sarebbe bene non utilizzare il telefono a tavola, ma questa volta è per un buon motivo, è per fare un nostro archivio di formaggi assaggiati

che possiamo ricercare ogni volta che vogliamo per ricordare momenti piacevoli.

Un tocco sull'icona di Onaf touch, un tocco su Nuova degustazione, si inseriscono le caratteristiche in modo identico all'attuale modulo cartacea, un tocco su Salva e la scheda del formaggio è salvata nel nostro archivio personale.

## Per i corsi cosa cambia?

Dall'anno in corso 2020, dapprima in via sperimentale e poi in maniera definitiva, nei corsi di primo livello ci sarà una vera e propria rivoluzione, infatti verrà utilizzata Onaf touch sia per la compilazione delle schede di assaggio, sia per la verifica delle schede stesse.

Quindi non vedremo più schede cartacee, penne e matite, ma sul tavolo ci saranno solo smartphone e tablet ma soprattutto vedremo docenti in grado finalmente di valutare cosa hanno appreso i corsisti, infatti la vera rivoluzione sta nella funzione 'verifica corso'.

Onaf touch permette al docente di verificare in tempo reale le schede che i corsisti stanno inserendo. Una procedura automatica controlla e aggiorna ogni 30 secondi tutte le schede compilate. Con una modalità grafica molto semplice da leggere vengono visualizzati, voce per voce, tutti i descrittori utilizzati dai corsisti nell'assaggio di un formaggio, pertanto il docente è in grado di intervenire tempestivamente per correggere eventuali errori.

Lo scopo finale di questo strumento non è di con-

Un'applicazione per rendere digitale la scheda descrittiva per l'assaggio dei formaggi. La novità è stata presentata a Roma il 23 novembre ed a Milano il 30 novembre 2019 a docenti, direttori di corso e delegati



trollare i corsisti ma di aiutarli affinché, dopo le 10 lezioni del corso, tutti sappiano compilare perfettamente una scheda descrittiva che è e deve rimanere l'attività principale di un Assaggiatore Onaf.

## Istruzioni per l'uso

Onaf touch è un'applicazione che Onaf mette a disposizione gratuitamente ai propri associati (Assaggiatori e Maestri Assaggiatori) in regola con il pagamento della tessera annuale. Il sistema consente l'accesso fino a fine febbraio di ogni anno senza controllo, dando così due mesi di tempo per il pagamento della quota annuale. Dal primo giorno di marzo l'accesso sarà permesso solo per le tessere valide per l'anno in corso e quindi, non potendo accedere, non sarà permesso nemmeno di vedere lo storico delle schede inserite.

Onaf touch è un'applicazione utilizzabile con dispositivi mobili (smartphone, Tablet e notebook) e fissi (personal computer), con la maggior parte dei sistemi operativi (Android, iOS, Windows) e con i browser più diffusi (Chrome, Firefox, Safari, Explorer, Edge).

Per l'utilizzo è necessario un accesso ad internet che può essere effettuato sia con rete WiFi, sia, nel caso di dispositivi mobili, con accesso ai dati della propria sim. Trattandosi di schede testuali e non avendo contenuti multimediali quali immagini o filmati, il consumo dati è molto basso.

## Avvio dell'applicazione

La prima volta per avviare l'applicazione da qualsiasi dispositivo occorre avviare un browser e digitare l'indirizzo onaf.touch.onaf.it

Se si utilizza uno smartphone o un tablet al primo ingresso 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.

Se invece si utilizza un notebook o un PC occorre sempre avviare Onaf touch da un browser digitando il suddetto indirizzo che comunque si può aggiungere ai preferiti per avere un accesso più veloce.

Se è necessaria assistenza per l'avvio della procedura è a disposizione una mail dedicata onaf.touch@onaf.it. Per essere ricontattati lasciare anche un recapito telefonico e il nome e specificare il tipo di richiesta.

## Registrazione

Per poter accedere a Onaf touch occorre registrarsi, quindi al primo accesso, sempre dall'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.

## Accesso (Login)

Per avviare la procedura per i dispositivi mobili è sufficiente cliccare sull'icona dell'applicazione scaricata, mentre per gli altri aprire sul browser il solito indirizzo onaf.touch.onaf.it.

Nella pagina di login 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".

Nel menu principale, nella sezione manuali, sono presenti le guide da consultare per utilizzare al meglio Onaf touch. Buone degustazioni a tutti.



Riflessione sulla metodologia dell'assaggio alla luce dei problemi emersi all'ultimo World Cheese Award

# DOVERI E RESPONSABILITÀ DI UN ASSAGGIATORE

di Augusto Enrico Sempri

**I**l termine assaggiatore è molto felice perché caratterizza con precisione l'attività analitica sensoriale che svolge chi analizza il profilo gustativo di cibi o bevande. Gli assaggiatori di formaggio ricevono un'educazione alla conoscenza, all'assaggio, alla discriminazione analitica, alla traduzione di questi parametri secondo una terminologia definita e comunicabile per giungere a una valutazione complessiva, che sia identificabile anche da altri assaggiatori e definisca nel modo più preciso possibile la qualità del formaggio che è stato valutato.

L'assaggio di alimenti complessi come gli alimenti e le bevande richiede ancora la vista, il tatto, l'olfatto, e l'analisi buccale e retrobuccale del campione da parte di un assaggiatore. Non vi sono macchine che riescano a svolgere questo compito in maniera adeguata perché il numero di variabili implicate nell'analisi sensoriale degli alimenti è troppo elevato per essere inserito in un sistema

automatizzato. L'assaggiatore deve cercare in ogni modo di dare una valutazione imparziale, approfondita e riproducibile secondo lo schema di analisi sensoriale raccomandato dalle organizzazioni nazionali e internazionali dedite a questa metodo di valutazione degli alimenti. È incompatibile con un assaggio attento e rispettoso un atteggiamento pregiudiziale, condizionato da motivi più o meno nobili, qualunque siano le condizioni in cui questa valutazione debba essere resa.

Ho fatto riferimento a delle regole che possono suonare ovvie per commentare quanto è avvenuto all'ultimo World Cheese Award di Bergamo in cui è stato chiesto ai giudici mondiali di valutare i formaggi da loro prescelti per la selezione finale. I due giudici seduti accanto a me hanno commentato il formaggio da loro prescelto uno come un formaggio "wow!" nel senso di stupore esclamativo per quanto avevano assaggiato e difficile da tradurre secondo lo schema di analisi sensoriale raccomandato, comunicabile, discutibile, concorde o oppositivo che sia.

## FORME 2019. UN SUCCESSO FIRMATO ONAF

di Gian Mario Zana

**N**umeri che parlano da soli. Più 50 mila visitatori, 35 kg chili di formaggio venduto e degustato, 3.804 formaggi in gara nel concorso World Cheese Awards, provenienti da 42 Paesi di 6 continenti. Quello che le cifre non raccontano è l'entusiasmo, la partecipazione attiva a tutte le iniziative, tra le quali i frequentatissimi Cheese Lab a cura di esperti Onaf, tour guidati all'assaggio di formaggi che hanno insegnato a percepire in tutte le sfumature le eccellenze casearie italiane e internazionali. Una vera festa per tutti i sensi, che ha mostrato come si debbano applicare al meglio i principi del marketing sensoriale all'interno di un evento finalizzato alla valorizzazione di prodotti speciali come i formaggi. E tutti i sensi sono stati sollecitati durante Forme: non solo vista, olfatto, tatto e gusto, com'è lecito aspettarsi, ma anche l'udito a



• L'assaggiatrice Onaf Lucia Prandelli

cui l'evento ha dedicato uno spazio speciale, con l'allestimento dei "Paesaggi Sonori", uno stand dedicato all'ascolto della musica del viaggio del latte dagli alpeggi alle scalere.

"Riteniamo che la comunicazione di un prodotto speciale come il formaggio debba essere finalizzata non solo alla valorizzazione della sua qualità intrinseca ma debba spingersi oltre, raggiungendo attraverso il marketing dei 5 sensi (Tuvog marketing) elementi di percezione subliminale" afferma Gian Mario Zana, Direttore di PG&W, agenzia di comunicazione che ha curato l'organizzazione dell'evento e ha definito e pianificato tutti gli strumenti di comunicazione. Obiettivo raggiunto, verrebbe quindi da dire, vista l'amplissima eco mediatica e la soddisfazione di visitatori e produttori. "Forme intende diventare un punto di riferimento nel panorama caseario internazionale, promuovendo l'incontro e il dialogo tra tutti gli attori della filiera, amministratori pubblici e imprese private".



• Il maestro assaggiatore Augusto Enrico Sempri

Un secondo giudice ha detto in inglese: «Dopo il primo assaggio ho sentito subito la necessità di mangiarne un altro pezzo». Anche in questo caso una valutazione personale su cui non si può sviluppare un dialogo di analisi sensoriale.

Questi problemi di metodologia dell'assaggio si sono poi riflessi nella valutazione del formaggio che il Presidente della giuria, a fronte di un ex-aequo con un Parmigiano Reggiano che aveva raggiunto una valutazione di 100 punti, quindi la massima espressa in tale seduta, ha eletto come il miglior formaggio del mondo per il 2019.

Il formaggio selezionato è un erborinato ottenuto da latte crudo, da allevamento biologico, viene prodotto solo in alcune stagioni dell'anno e viene fasciato durante la maturazione in foglie di uva Syrah macerate in un liquore di pere. Non abbiamo dati se questo sia un distillato di frutta, o una macerazione idroalcolica e sulla tipologia di pera anche se in Europa la maggior parte dei liquori di pera sono ottenuti da pere Williams ed è possibile che il liquore fosse da questo cultivar dato che il 50% delle pere negli Stati Uniti di America sono Williams.

Il campione è stato servito su un cucchiaino di plastica termosaldato in cui era valutabile solo la pasta ed era molto difficile decifrare gli aromi lattici e fungini che denotano il bilanciamento sensoriale dei formaggi erborinati, perché sovrastati da questo penetrante odore terpenico aromatico delle pere insieme a quello polifenolico della foglia di vite. Il campione per me era quindi di difficile valutazione e soprattutto si presentava come un elaborato a base di formaggio e non un formaggio comparabile agli altri presentati precedentemente.



• Parmigiano Reggiano Supergold

A differenza dell'entusiasmo di tutta la giuria la mia valutazione è stata molto severa perché ritenevo che il prodotto non presentasse le caratteristiche adatte a una valutazione sensoriale di un formaggio, ma quelle dedicate a un prodotto a base di formaggio. Contro una media dei voti fra il 6 e il 7 punti la mia valutazione è stata di 3 e mi sono sentito in dovere di riassumere alla platea le motivazioni per cui il mio voto differiva di tutti gli altri 16 membri della giuria.

La mia valutazione non ha risposto né a criteri patriottici, né di orgoglio per un formaggio straordinario quale il Parmigiano Reggiano, né di condizionamento culturale o altro. Ho espresso, come Maestro assaggiatore di formaggio dell'Onaf, con molta serenità, e poi motivato alla giuria perché un assaggiatore deve, per rispetto al suo compito eseguire un assaggio tecnicamente ineccepibile. Il giudizio complessivo è stato negativo, perché condizionato da fattori esterni al prodotto caseario che penalizzavano oltremodo il campione. In alcune situazioni, è difficile cantare fuori dal coro ma le regole dell'assaggio impongono scelte metodologiche, che sono al tempo stesso strumento di analisi e difesa da facili accuse di scelte condizionate.

La scheda degustativa dell'Onaf deve rimanere il riferimento e la guida per l'assaggio del formaggio in qualunque situazione esso venga condotto.

## Legittime domande sui giudici non addestrati

di Grazia Maria Mercalli

**A**ssaggiare non vuol dire mangiare poco, ma gustare con attenzione un prodotto alimentare per coglierne le qualità, sottoponendolo all'esame dei nostri sensi. Il concetto di qualità è in continua evoluzione, ma il prerequisito fisso rimane la sicurezza alimentare. Non tutto ciò che è prodotto in modo meccanizzato non è buono e non tutto ciò che è artigianale è buono. Le materie prime e l'igiene devono essere funzionali al processo produttivo di ogni alimento. Dato che il piacere ha origini fisiologiche, sociali e psicologiche, per essere quantificato e descritto ha bisogno dell'analisi sensoriale, che è uno strumento essenziale per il marketing.

I metodi di valutazione sensoriale si distinguono in analitici, il cui scopo è di analizzare le caratteristiche organolettiche e prevedono il coinvolgimento di giudici addestrati, fornendo un giudizio oggettivo ed in edonistici o affettivi, il cui scopo, invece, è di quantificare il gradimento dei consumatori e danno un giudizio soggettivo, coinvolgendo dei giudici non addestrati. In base alle finalità si sceglie il metodo da seguire.

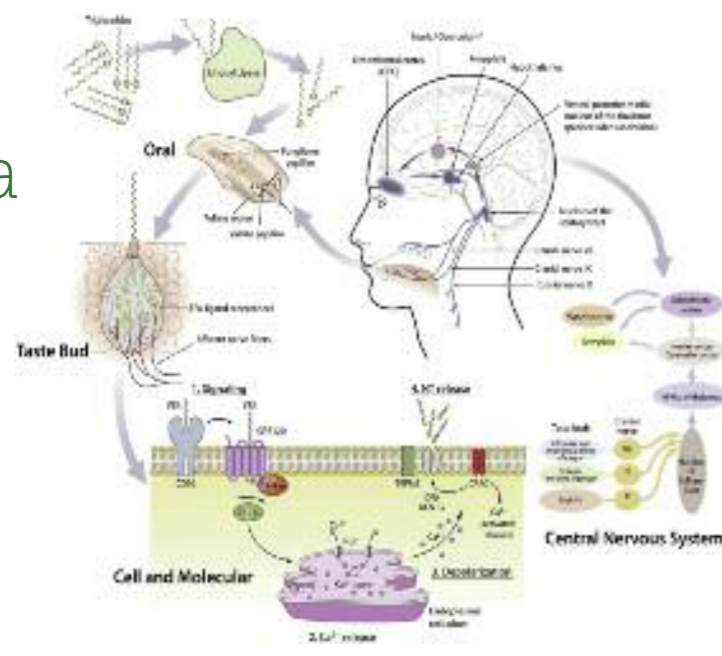
Ora viene spontaneo porsi la domanda se sia corretto coinvolgere nel panel dei concorsi sia giudici addestrati e sia consumatori (giudici non addestrati), visto che lo scopo è eleggere il miglior formaggio e per far ciò bisogna avere un minimo di allenamento sensoriale e nozioni della filiera produttiva per non decretare come formaggio vincitore quello che semplicemente piace maggiormente. Il profilo sensoriale è fondamentale per costruire una comunicazione attenta alle proprietà organolettiche del prodotto ed è proprio il marketing che insegna che quanti più sensi vengono coinvolti dal messaggio pubblicitario, tanto più questo prodotto verrà ricordato dal consumatore e tanto più sarà acquistato.

I protocolli operativi Onaf, i tests triangolari e di ordinamento aiutano a cogliere le differenze tra prodotti affini, innovativi, a studiare l'evoluzione del formaggio durante il suo affinamento, a definire la sua shelf-life, a scegliere il packaging più adatto e soprattutto servono a comprendere le esigenze del consumatore, a differenziarsi sul mercato e a tenersi lontano da cibi "cattivi" o semplicemente "banali".





## Il nuovo entrato nella famiglia dei sapori



Poiché il formaggio è ricco di acidi grassi a corta catena ecco che le sensazioni di acidità percepite dal recettore proteico CD36 si vanno a sommare a quelle già esistenti, fornendo una sensazione complessiva di maggiore acidità

# L'OLEOGUSTO

di Giuseppe Zeppa

**B**enchè già Aristotele ipotizzasse che il grasso fosse un sapore e sia nota la preferenza in molti mammiferi fra cui anche l'uomo verso gli alimenti grassi per motivi energetici, di struttura e di sapore, l'assenza di un recettore in grado di fissare i trigliceridi, le molecole alla base dei grassi, così come quella di una sensazione riconosciuta universalmente hanno sempre posto un freno a questa attribuzione.

Infatti gli studi di fisiologia compiuti agli inizi del 2000 su topi ed umani non avevano portato a nulla di definitivo in quanto era impossibile separare la sensazione di "grasso" da quelle apportate dagli altri fattori visivi, aromatici, strutturali ed anche gustativi visto che gli acidi grassi a corta catena sono acidi ed aromatici. Inoltre la sola miscela di olio in acqua non dà risultati attendibili in quanto si ha una emulsione disomogenea e l'aggiunta di un emulsionante benchè risolva questo problema introduce purtroppo una nuova variabile.

In uno studio del 2007 si riuscì però a produrre una emulsione stabile di acidi grassi in acqua e si mise in evidenza che le persone, anche annullando le sensazioni accessorie determinate dagli acidi stessi, sono in grado di percepire delle differenze nella loro concentrazione. Quindi, poiché a quell'epoca si conoscevano già alcuni recettori in grado di reagire con gli acidi grassi, si cominciò a delineare l'ipotesi che esistesse un sapore "grasso", il sesto sapore.

Gli esperimenti successivi ed in particolare quelli di Running, Craig e Mattes del 2015 confermarono che gli acidi grassi potevano essere percepiti in modo distinto dagli altri sapori e che era possibile distinguerli in funzione della lunghezza della catena. In particolare gli acidi a lunga catena forniscono sensazioni amare, quelli a media catena sensazioni pungenti e quelli a

corta catena sensazioni acide. Sulla base di queste evidenze gli Autori, similmente a quanto fatto per il termine Umami che deriva dal giapponese "sapore gradevole" (umai: delizioso; mi:sapore) proposero per il nuovo sapore il termine di "Oleogusto" dai termini latini "oleo" ossia olio e "gustus" cioè gusto.

Per comprendere come avviene la ricezione di questo sapore bisogna partire dalle cellule recettrici che sono raccolte sotto forma di gemme gustative principalmente nella lingua ma anche nel palato molle, nella laringe, nella faringe e nella parte superiore dell'esofago. Nella lingua queste gemme gustative sono presenti in tre tipologie di papille gustative, le fungiformi poste nei 2/3 anteriori della lingua, le foliate poste sui bordi della lingua e

le circa 10 circumvallate poste nella parte posteriore della lingua. In queste cellule recettrici sono presenti due sistemi di rilevamento degli stimoli, uno basato su canali di membrana ed uno su specifici recettori, le proteine di membrana. Con questi due sistemi noi siamo in grado di recepire i cinque sapori conosciuti (dolce, amaro, acido, salato ed umami): ma l'oleogusto? Curiosamente alla base di questo sapore ci sarebbero non uno ma più recettori ognuno dei quali "specializzato" in

funzione della lunghezza della catena dell'acido grasso e della presenza di insaturazioni.

Il primo ad essere studiato è stato un canale ionico di potassio (DRK) già individuato negli anni '90 e sensibile agli acidi grassi poli-insaturi (PUFA). Su topi si è visto che questi acidi sono degli inibitori dei canali di potassio rettificanti ritardati o "delayed rectifying K<sup>+</sup> (DRK) channels" ed in particolare di quelli afferenti alla sub-famiglia KCNA. Poiché vi è una interazione fra molecole dolci ed acidi grassi ed in particolare piccole quantità di acido grasso aumentano la sensibilità verso la saccarina è ipotizzabile che il DRK funga

però più da modulatore che da vero recettore. Questo recettore è presente in tutte le papille gustative ma nelle foliate e circumvallate risulta sensibile a PUFA ed acidi a media catena mono-insaturi (MUFA) mentre nelle fungiformi risulta sensibile solo ai PUFA. Fra i vari DRK ha suscitato particolare attenzione il canale Kv1.5 che risulta inibito dai PUFA ed è particolarmente presente nelle linee di ratti resistenti alla obesità. Questa inibizione porterebbe ad un aumento del sapore degli altri componenti del cibo e quindi ad un gradimento verso i grassi come esaltatori di sapore.

Anche la famiglia delle G-protein coupled receptor (GPCR) ampiamente diffuse ed utilizzate nella rilevazione di zuccheri, sostanze amare e aminoacidi risultano sensibili agli acidi grassi. In particolare i recettori GPCR40, GPCR41, GPCR43 e GPCR120 sono sensibili agli acidi grassi a catena media e lunga sia saturi che insaturi ma la loro sensibilità varia in funzione della lunghezza della catena e della saturazione della stessa. Nelle papille circumvallate sono presenti tutti questi recettori mentre nelle foliate solo il 41, il 43 ed il 120 ed in quelle fungiformi solo il 120.

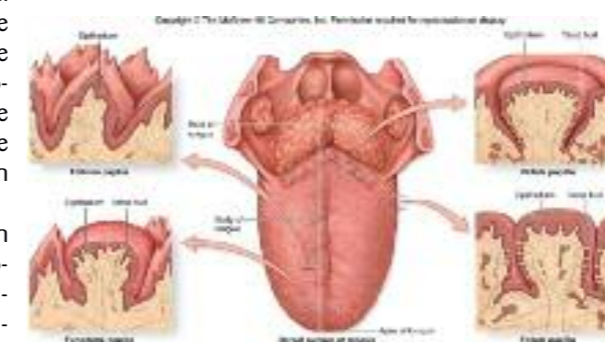
La vera novità però è costituita dal CD36, un recettore proteico di membrana multifunzionale espresso da molte cellule benchè nell'epitelio linguale sia presente principalmente da quelle recettrici delle papille circumvallate ed in misura minore da quelle delle papille foliate e fungiformi. Non è presente invece nel palato molle. Nelle cellule recettrici risulta posizionato sulla sommità apicale e questo ne aumenta la sensibilità alle molecole di grasso. A questo si deve aggiungere che nelle papille circumvallate vi è un accumulo di lipasi nelle fosse delle papille stesse e quindi la possibilità di una maggiore presenza di acidi grassi liberi. Il CD36 sembra reagire alla presenza di acidi grassi in vari modi. Si ha infatti un accumulo nella cellula di Ca<sup>2+</sup> prelevato dall'ambiente circostante la cellula mediante l'apertura di Store Operated Calcium (SOC) channels che determina una apertura conseguente

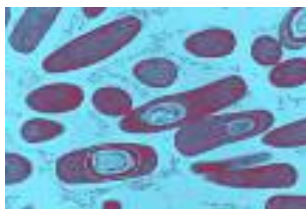
dei canali TRPM5 con conseguente ingresso di Na<sup>+</sup>, depolarizzazione della cellula ed esocitosi in corrispondenza del nervo. Ma il CD36 può agire direttamente sul TRPM5 provocando così l'ingresso nella cellula di Na<sup>+</sup>. Come hanno evidenziato gli studi su ratti ed umani, l'inibizione di questo recettore riduce quindi significativamente la sensibilità ai componenti grassi.

Di sicuro vi è una spiccata variabilità individuale nel rilevamento degli acidi grassi e questa variabilità ha una base genetica ma se e come questo possa avere un effetto sulla accettazione verso le sostanze grasse e quindi sull'obesità resta ancora da definire. Peraltro i soggetti obesi evidenziano una preferenza verso le sostanze grasse molto più elevata dei soggetti normopeso ed un aumento nella attività delle aree del cervello deputate al procesamiento sensoriale del cibo suggerendo che questi soggetti siano molto più sensibili agli stimoli dei cibi palatabili.

A questo punto però resta da chiedersi: ma tutto questo ha legami con il formaggio? La risposta è ovviamente sì. Uno studio sui topi ha evidenziato che l'eliminazione del CD36 non ha effetti sulla percezione degli altri sapori, quindi i vari sapori sono segregati e solo a livello centrale le informazioni vengono elaborate ed interconnesse. Poiché il formaggio è ricco di acidi grassi a corta catena ecco che le sensazioni di acidità percepite dal CD36 si vanno a sommare a quelle dei recettori dell'acidità, fornendo una sensazione complessiva di maggiore acidità.

In definitiva, le percezioni raccolte durante un assaggio non sono altro che la somma di una molteplicità di fenomeni fisiologici sui quali si vanno a sovrapporre ulteriori fenomeni psicologici legati all'esperienza, all'ambiente e così via rendendo lo stesso assaggio un unicum la cui gestione e standardizzazione risultano estremamente complesse come sanno perfettamente tutti quelli che si occupano di assaggio professionale.





• Nel riquadro in alto a sinistra il Clostridium tyrobutyricum, a fianco esempi di gonfiore tardivo dei formaggi

di Enrico Surra

Principale causa del gonfiore tardivo dei formaggi è una specie batterica appartenente al genere Clostridium, in particolare Clostridium tyrobutyricum. I batteri appartenenti al genere Clostridium sono sempre dannosi per la produzione dei formaggi a pasta dura. In particolare ne esistono tre specie dannose: Clostridium butyricum, agente del gonfiore precoce; Clostridium tyrobutyricum, e Clostridium sporogenes agenti del gonfiore tardivo.

Le specie dannose non sono di per sé tossiche per l'uomo ma causano alterazioni tali per cui il prodotto si deprezza e non è più adatto al consumo umano. I Clostridi qui descritti appartengono a questa categoria.

Il gonfiore precoce si presenta di norma entro la fase di salatura del formaggio ed è caratterizzato dalla produzione di numerosi gas. I Clostridium butyricum agiscono in concomitanza ed in competizione con i fermenti termofili tipici dei formaggi Grana causando quindi il danno diretto entro pochi giorni dalla produzione. È una condizione che si verifica per lo più nei periodi estivi.

Ben diverso è il caso del gonfiore tardivo, temuto perché si manifesta dopo mesi di stagionatura (anche 6 o più). Il gonfiore è definito così perché un tempo, quando il formaggio Grana si produceva solo d'estate, le forme tendevano a scoppiare in concomitanza con il rialzo delle temperature nella stagione successiva, quindi tardivamente.

### Biologia e ciclo

La biologia del Clostridium tyrobutyricum è interessante. Sappiamo dalle lezioni di microbiologia che i Clostridi sono anche detti "sporigeni", ovvero dei batteri che si possono trasformare in spore.

Nel ciclo di questi microrganismi possiamo quindi osservare due stati: le cellule vegetative (attive) e le spore (inattive e latenti). Le spore si formano ogniqualvolta si creano le condizioni che portano ad una disidratazione delle cellule vegetative. Esse si trovano nell'ambiente e nella stalla, sono molto resistenti ed hanno una fase dormiente (inattiva) molto lunga. Siccome uno degli habitat più graditi dai Clostridi è il terreno, a partire dalla metà del

# IL GONFIORE ARRIVA TARDI

Nelle paste dure ed extra dure

secolo scorso, con l'introduzione dell'insilato di mais nella alimentazione delle bovine è risultato che nelle stalle si è creata una via preferenziale che ha causato l'inquinamento del latte con questi batteri. I Clostridi, sotto forma di spora, possono essere ingeriti dall'animale, passano indenni il tratto gastro-intestinale e si ritrovano nelle feci. Chiaramente in queste condizioni il latte può essere contaminato a livello ambientale, soprattutto nella fase di mungitura: viene richiesta una perfetta pulizia del capezzolo per evitare ogni contaminazione fecale. Garantire una perfetta assenza di clostridi non è possibile nelle aziende in cui si fa ricorso ad uso di alimenti fermentati. Il latte sarà quindi inquinato da alcune spore le quali si uniranno ai Clostridi attivi presenti allo stadio di cellula vegetativa. Si procede quindi alla fabbricazione del formaggio e al raggiungimento delle condizioni favorevoli (temperatura, umidità, livello di ossigeno, substrato che ne favoriscono il rigonfiamento) le spore si attivano, germinano e producono le cellule vegetative che saranno i veri agenti di danno sul formaggio. Ricordiamo che i clostridi si chiamano "butirrici" così perché effettuano la fermentazione butirrica con produzione di gas secondari come anidride carbonica (CO<sub>2</sub>) ed idrogeno gassoso (H<sub>2</sub>), veri e propri responsabili del gonfiore. L'acido butirrico ha caratteristico odore aspro tipico degli insilati.

### Rimedi

Una grossa mano è data dall'azione di pulizia batterica dell'affioramento spontaneo del latte previsto dai disciplinari delle Dop che contribuisce ad

abbassare notevolmente anche l'inquinamento da parte dei Clostridi.

La strada intrapresa per porre rimedio al problema è diversificata a seconda del tipo di formaggio. Nel caso del Parmigiano Reggiano il disciplinare vieta alla base la presenza di foraggi insilati o fermentati nella razione, per cui le bovine sono nutrite solo con foraggi freschi (erba) o affienati.

Considerata invece l'enorme area di produzione del Grana Padano era più difficile limitare l'uso dei formaggi insilati, per cui la scelta è stata quella di consentirli facendo affidamento su di un enzima, il lisozima. Esso è attivo sulla parete cellulare delle spore batteriche ed agisce nella fase di germinazione delle spore stesse ed ha azione preferenziale verso la specie Clostridium tyrobutyricum non essendo attivo nei confronti di altri batteri produttori di gas. Il lisozima è un enzima presente nelle lacrime e nel tuorlo delle uova e non ha effetti negativi per l'uomo. Un tempo veniva usata la formaldeide, il cui impiego è stato vietato nel 1992.

Esistono anche dei rimedi tecnologici per ovviare al problema, che però non sono ammessi dai disciplinari delle Dop ma utilizzati da chi vuole produrre formaggi a pasta extra dura generici. La Battofugazione (centrifugazione del latte ad alte temperature) che permette di eliminare dal 96 al 98% delle spore e la Microfiltrazione tangenziale del latte magro unita al trattamento termico della crema che separa fisicamente le cellule batteriche dal latte stesso.

Benessere animale, sostenibilità ambientale e qualità nutrizionale: il formaggio di domani dovrà andare in questa direzione



• Giuseppe Soldato e Giuseppe Bartolomucci nel laboratorio caseario, a fianco le produzioni innovative



# RICERCA E INNOVAZIONE

Si può anche nel piccolo

di Michele Faccia

Che le aziende italiane debbano continuamente innovare è diventato un mantra. Innovare per anticipare le sfide di mercato, sottrarsi alla competizione selvaggia low-cost, seguire i nuovi stili di vita. Anche il settore food non fa eccezione, incluso quello lattiero-caseario. Se da una parte è vero che in questo settore la tradizione è ancora vincente, dall'altra non vanno trascurati i segnali del nuovo.

Quanto si è innovato e si innova nel mondo dei formaggi? Se guardiamo all'innovazione di prodotto, certamente poco: qui i ritmi sono più lenti rispetto ad altri settori alimentari. Far "innamorare" i consumatori di nuovi formaggi non è semplice.

### Come sarà il formaggio del futuro?

Le tematiche oggi più ricorrenti, cui si presta sempre più attenzione, sono il benessere delle lattifere, la sostenibilità ambientale e la qualità nutrizionale del prodotto. Il formaggio del domani dovrà andare in questa direzione. A pensarci bene, molto formaggi tradizionali già contengono queste caratteristiche, e ci riferiamo a quei prodotti realizzati da animali al pascolo, liberi di muoversi e alimentarsi in ambienti ampi e ricchi di essenze naturali, in contesti antropici ancora in armonia con l'ambiente. Se pensiamo a formaggi nuovi o innovati, c'è ancora ben poco. Tuttavia qualcosa si sta muovendo, ed è qualcosa di molto interessante. E non arriva necessariamente dalla grande industria: vi raccontiamo una piccola storia, di una piccola azienda pugliese che ha in mente grandi cose.

### I formaggi tradizionali innovativi

Giuseppe Soldato è un giovane imprenditore-casaro che ha creato ad Andria, in Puglia, un gioiellino di arte casearia. Il suo Caseificio Primo Latte è una eccellenza riconosciuta sul territorio per i formaggi freschi a pasta filata. Manco a dirlo, il fiore all'occhiello dell'azienda è la Burrata, venduta insieme alle altre specialità territoriali in 4 punti vendita curatissimi, manco

fossero boutique. Nonostante il successo dei suoi formaggi tradizionali, Giuseppe ha cominciato a guardare al futuro e ha sviluppato in partnership con la Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Bari un progetto di ricerca, con l'obiettivo di realizzare versioni "funzionali" di formaggi tradizionali. Il suo piccolo laboratorio prove, gestito insieme al suo collaboratore dottor Giuseppe Bartolomucci, è diventato per 12 mesi un centro di ricerca dove i tecnologi universitari hanno sviluppato diversi prototipi di formaggi innovati, poi trasportati nei laboratori universitari per le analisi più complesse.

Dai numerosi tentativi sono venute fuori due "chicche": la Burrata light e la Caciotta agli antiossidanti. La prima è stata ottenuta grazie all'impiego di fibra e altri ingredienti di origine vegetale, che ne hanno consentito l'alleggerimento del prodotto di circa il 40%: da un impatto calorico di circa 260 kcal/100 g si è passati a circa 160. Il gusto ne ha sofferto? Molto poco: l'aspetto è perfettamente identico, la struttura è sempre cremosa, l'aroma è latteo, il gusto risulta soltanto un po' più delicato.

La Caciotta agli antiossidanti è innovativa anche nell'aspetto. Perché? Semplice, è una Caciotta di colore rosa. Il colore deriva dal fatto che il latte viene addizionato di polifenoli dell'uva e poi è avviato alla caseificazione: i polifenoli, potenti antiossidanti, conferiscono queste tonalità cromatiche che non derivano dunque da affinatura in vinaccia o da altri trattamenti. L'attività antiossidante dopo 30 giorni di stagionatura, espressa come micromoli di Trolox equivalente per kg di formaggio, è risultata più elevata di circa il 40% rispetto ad un normale formaggio della stessa tipologia ed età.

La valutazione sensoriale è stata sorprendente, in quanto ha rivelato accanto ai sentori lattici della caciotta, profumi di uva matura, di mosto e di liquirizia, ben innestati su un sapore tendenzialmente dolce. Una esplosione di colori e aromi nuovi, che prima o poi qualche chef innovatore dovrà testare, sia per comporre semplici taglieri colorati che per inventare qualche accostamento audace. Si tratterà di primi? Di secondi? Di un dessert? In attesa di saperlo, qualcuno ha sussurrato degustando lentamente: "pizza"!

# SE TI FA SORRIDERE È QUELLO GIUSTO



Torna  
Formaggi &  
Sorrisi, Cheese  
& Friends  
Festival  
a Cremona  
dal 17 al  
19 aprile

Immagini della scorsa edizione  
che ha ottenuto  
un grande successo di pubblico



di Alessia Testori

**L**a città dei violini, del torrazzo, del torrone, del salame, la capitale italiana del latte che regala "formaggi e sorrisi": Cremona, immersa in una natura rigogliosa, è la città di Stradivari e della musica, con il Museo del Violino, il Teatro Ponchielli, le botteghe di maestri liutai e il loro sapere antico, oggi patrimonio Unesco. La città merita di essere visitata con la fame del sapere più che con quella del turista, per apprendere, oltre che assaporare, antiche arti e mestieri. Il prossimo evento che renderà Cremona nuovamente protagonista dello scenario nazionale sarà "Formaggi e sorrisi, Cheese and Friends festival", pensato per valorizzare i prodotti caseari italiani e tutti i derivati del latte, dal 17 al 19 aprile 2020, con grandi novità rispetto allo scorso anno. Per la prossima edizione, infatti, verranno proposti non solo formaggi, ma anche prodotti per speciali abbinamenti: composte, marmellate, mostarde, aceti, mieli, eccellenze gastronomiche che esaltano al palato il connubio con i formaggi. Sarà un appuntamento imperdibile per amatori e addetti ai lavori, ma anche per conoscere e amare la città di Cremona con itinerari guidati alla scoperta dei luoghi maggiormente rappresentativi. Per l'occasione, attraverso un capillare coinvolgimento delle attività di ristorazione della città, i ristoranti proporranno dei menu a tema.

È già in programma un ricco calendario di appuntamenti dedicati al pubblico di tutte le età, con spettacoli di animazione ed intrattenimento come The Tamarros e La Bedizzone Marching Band, Showcooking in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, laboratori esperienziali e di arte casearia, degustazioni guidate da Maestri assaggiatori Onaf, tavole rotonde con l'Accademia Italiana della Cucina e un curioso Braccio di Ferro tra Affumicati contro Ammuffiti a cura di Onaf. Tra le curiosità in programma ci sarà una "Disfida gastronomica East Lombardy", in cui una giuria di esperti verrà chiamata a premiare il piatto che, rivisitando pietanze legati alle tradizioni dei singoli territori e utilizzando come ingredienti Grana Padano Dop e/o Provolone Valpadana Dop dolce o piccante, risulterà il "più innovativo"; una disfida in



rosa coinvolgerà invece selezionati agriturismi lombardi capitanati da donne. Non mancheranno una maestosa infiorata e lo spazio dedicato ai bambini con la "Fattoria e la Mucca Didattica", il cheese bowling e il "tiro al formaggio". Sarà inoltre possibile assistere durante gli appuntamenti di "Formaggio live" a dimostrazioni di tecnica e arte casearia. Verrà anche allestita la mostra "Sorrisi al Formaggio" del vignettista Gianni Audisio (autore di Alla faccia del colesterolo, libro strenna 2019 dell'Onaf), aperta dal 1° al 20 aprile.

Per gli addetti al settore appuntamento imperdibile venerdì dalle 9.30 con il convegno "I formaggi: sostenibilità e diritto di mercato" a cura del Consorzio Tutela Provolone Valpadana e Consorzio per Tutela del Grana Padano, in collaborazione con la rivista Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia; domenica mattina al PalaCheese la consegna del riconoscimento "l'Oscar dei Formaggi" allo chef, critico gastronomico e scrittore Gianfranco Vissani, a seguire presso la Sala Eventi dello Spazio Comune l'incontro con Michele

Grassi, critico di formaggi esperto di arte casearia: "Riconosciamo il formaggio, sue caratteristiche e tipologie. L'acquisto del formaggio". Arte e eccellenze casearie si incontreranno in due attesi appuntamenti: "Cheese Parade", dove i visitatori potranno scoprire come le eleganti forme di un goloso prodotto caseario possano essere tela, sfondo e base di un colorato e progetto artistico e "Louvre du fromage" che ospiterà opere d'arte realizzate su forme di Grana Padano da uno o più maestri intagliatori e scultori. I visitatori nei giorni della manifestazione potranno degustare ed acquistare formaggi provenienti da tutta Italia:

Provolone Valpadana Dop dolce e piccante, l'immane Grana Padano Dop, caciocavallo, gorgonzola, pecorini pugliesi, sardi e toscani, caprini, mozzarelle, burrate, vacchine e di bufala, scamorza a pasta di caciocavallo, prodotti come il pecorino calabrese stagionato caramellato, il Montebore piemontese, presidio Slow Food che ricorda una torta nuziale a più piani oltre a formaggi prodotti con l'utilizzo di caglio vegetale e tanto altro. Non è un caso se per sfoggiare un fantastico sorriso a favore di macchina fotografica si utilizzi la parola "cheese", si tratta di un alimento che oltre a far sorridere grandi e piccini, regala grandi sorrisi anche al palato.

Cheese & Friends Festival

## FORMAGGI & SORRISI

17 - 19 Aprile 2020 CREMONA

### VENDITA E DEGUSTAZIONE DEI MIGLIORI FORMAGGI ITALIANI

### 3 GUSTOSISSIMI GIORNI DI DEGUSTAZIONI, CULTURA, ANIMAZIONI E SPETTACOLI ITINERANTI

[www.formaggiesorrisi.it](http://www.formaggiesorrisi.it)

Promosso da



Main partner



Con il patrocinio di



Camera di Commercio  
Cremona

Main sponsor



Sponsor



Media Partner



In collaborazione con



Organizzato da



Piatti classici e piccole ricette che seguono l'estro dello chef: un giro d'Italia goloso in cinque tappe

## CUCINARE coi formaggi, a spasso per l'Italia



Quanti sono i piatti nella cui ricetta il formaggio entra da attore principale? Qualcuno li ha contati? A me non pare o almeno non saprei rispondere alla domanda principale. Ma è necessario? Ci sono le grandi ricette nazionali e regionali della cucina tradizionale, italiana, francese, spagnola, greca, per stare nel bacino mediterraneo.

E poi ci sono le piccole ricette dei piccoli piatti quotidiani, non codificate, che seguono l'estro momentaneo del cuoco o della cuoca. L'altro giorno avanzava uno spicchio di Murazzano di pura pecora, già un po' stagionato. Che fare? Due uova lievemente strapazzate crude, la caciotta sbriciolata dentro, una grattata di Parmigiano, niente sale, un pizzico di noce moscata, il tutto dentro una piccola pirofila di vetro e poi in forno a mettere la sottile crosticina ambrata. Insomma, una specie di frittata casalinga non frita in padella.

La fantasia di chi sa ancora mettersi ai fornelli è infinita. Ma, ahinoi: quanti si lasciano ammaliare dal piatto di gastronomia per cui i loro fornelli sono freddi come una lastra di ghiaccio? Il formaggio conferisce fluido caldo al corpo, come dicevano gli antichi. Insomma, diremmo oggi: grassi, proteine, ma anche Calcio. Che in una dieta equilibrata ci stanno bene in un corpo sano.

Tuttavia, in un mondo spaventato dal colesterolo, che ha bandito l'aglio da ogni vivanda, che vuole solo formaggi light, diventa impresa dura parlare di ricette a base di formaggio. Ci sono ricette di un certo impegno che i grandi cuochi della storia hanno trascritto. Ce sono tantissime altre, quelle del popolino, che nessuno mai ha tramandato per scritto, ma solo verbalmente, di madre in figlia, di nonna a nipote.

L'Italia è ricca di piatti regionali. Se ne parla nei corsi dell'Onaf, sui nostri libri e su questa rivista. Ne scelgo cinque da inserire in un virtuale pranzo

conviviale. Non tutte, ne basta una per incontro. La scelta è del tutto personale, che potete non condividere e quindi modificare. Serve da stimolo culinario per i non colpiti dalla sindrome da gastronomia.

### Fonduta piemontese

E' un omaggio alla mia Regione, ma anche un piatto semplice, non nell'esecuzione, ma nel gusto. Semplice non vuol dire banale, tutt'altro: diffidate dei piatti troppo elaborati, spesso nascondono la scarsa abilità del cuoco. E' il gusto, puro e immacolato, della Fontina d'Aosta rinforzato dal rosso d'uovo e dalla temperatura piuttosto alta. Basta già così, ci inzuppo un crostino di pane, oppure l'assaggio al cucchiaino, e i sensi boccali si placano. Ma ... Ma se ci aggiungo sopra una grattata di tartufo bianco d'Alba, raggiungo il paradiso.

L'Artusi chiama il piatto: cacimpero. Un nome strano, che la Treccani dice formato da cacio e da un termine incerto. Rappresenta un piatto a base di formaggio grattato in salsa; ma, nella storpiatura cazzimpero, significa anche pinzimonio. Brutto nome, insomma, che a Torino e ad Alba nessuno cita. E fanno bene.

### Mozzarella in carrozza

Quant'è buono questo sandwich che racchiude Fior di latte o Mozzarella di bufala campana! Passato nel tuorlo d'uovo e fritto in olio extra vergine d'oliva. Ci sta bene ad inizio pasto, con un calice di bollicine, uno spumantino italiano. Della Mozzarella in carrozza possiedo un ottimo ricordo. Vacanze natalizie di un po' di anni fa. Appena giunti sulla costiera amalfitana e preso possesso della dependance in giardino, arriva in camera un vassoietto con fumanti mozzarelle in carrozza, per me e per mia moglie Bruna. Che bella accoglienza! Ecco spiegato perché ho scelto questo piatto.

### Risotto al gorgonzola

Amo il risotto, molto al dente, coi chicchi che si sgranano bene in bocca. Se poi il condimento è semplicemente il Gorgonzola, allora ci vado a nozze. Al di là delle preferenze personali, nel piatto c'è tutta la pianura padana. Il riso, vanto dell'agricoltura italiana, e un formaggio noto in tutto il mondo. E poi l'amido del primo si lega coi grassi del secondo, e poi la nota erbacea dei chicchi si sposa col muschiato e la lieve piccantezza del formaggio.

### Spaghetti cacio e pepe

Torino, Napoli, Milano e adesso Roma e quindi il suo cacio per eccellenza: il Pecorino Romano, anche se fatto in Sardegna. E poi compaiono gli spaghetti, che della pasta sono i re. Il pepe dà forza al piatto, le note animali del cacio lo personalizzano, gli spaghetti al dente trattengono meglio il sugo. Questo è certamente un piatto popolare, che ricorda l'intramontabile Sordi che si strafogava di spaghetti. E' la Roma dei sonetti del Belli, la città papalina e caciaronna.

### Cannoli siciliani

Infine Palermo coi suoi cannoli. Ricotta di pecora aromatizzata alla vaniglia e con frutta candita, dentro una croccante cialda arrotolata. Ricordo uno splendido cannolo in una bella pasticceria di Marsala. Un altro ad una cena di gala a Sambuca, dopo una verticale di caciocavallo Ragusano. "Caciocavaddu", mi disse un autentico siciliano presente alla degustazione, "Caciocavallo Ragusano, non semplicemente Ragusano come ha detto lei poc'anzi". Grazie, amico di Sicilia, per la bella lezione.



Il panel di assaggio dell'Onaf di Bari guidato da Giusi Ortalizio

Valutati e selezionati circa 450 mastri casari, i migliori in assoluto tra tutti i 1500 partecipanti. Il giudizio affidato a un panel di 40 esperti

## Nasce la Guida ai Formaggi d'Italia firmata L'Espresso-Onaf

di Stefano Pesce\*

Cari soci Onaf, diciamoci la verità, di guide ai formaggi ne esistono a dozzine: le nazionali, le internazionali, le storiche, le gastronomiche, le universali, le intransigenti, le tascabili e le monumentali... perché farne un'altra? La risposta è semplice, perché nessuna guida, prima d'ora, ha raccolto in un unicum così ordinato e completo, tutte le produzioni casearie italiane Dop e Igp e i principali prodotti tradizionali regionali, operando al contempo un racconto sia tecnico, storico e gastronomico, che una precisa e attenta valutazione e comparazione di tutti i produttori di formaggio in Italia, i casari.

Noi de Le Guide de L'Espresso lo abbiamo fatto, a quattro mani con voi dell'Onaf, dando vita alla più completa e affidabile guida "valutativa" sul mondo dei formaggi mai realizzata nel nostro Paese. Tutte e 56 le Dop ufficiali (attualmente sono 2 le Dop in attesa di ufficializzazione da parte di Bruxelles), le 2 Igp e 33 altri formaggi tipici regionali, per un totale di 91 prodotti caseari raccontati e valutati coinvolgendo tutti i casari che con le loro mani li producono.

Attraverso la grande rete nazionale dei mastri assaggiatori Onaf, coadiuvata dalla redazione de L'Espresso e dai suoi collaboratori sul territorio, è stato possibile contattare tutti i consorzi, individuare i produttori attivi e chiamare a raccolta circa 1500 casari, invitandoli a partecipare agli oltre 40 panel di valutazione che si sono tenuti, da luglio a dicembre 2019, lungo tutta l'Italia. In questo modo siamo stati in grado di individuare, valutare e selezionare circa 450 mastri casari, i migliori in assoluto tra tutti i partecipanti. Giudicati da un panel di circa 40 esperti composto da mastri assaggiatori di lungo corso, docenti delle università agronomiche e dagli ispettori regionali della Guida Ristoranti de L'Espresso.

All'interno di questo denso e prezioso volume troverete quindi il racconto e la recensione di ogni casaro e la valutazione precisa e puntuale del suo formaggio, con a corredo le indicazioni per fargli visita. Troverete tutto ciò

che occorre per comprendere al meglio il vasto mondo dei formaggi, ma soprattutto come portarli in tavola e come abbinarli: vino, birra, miele, conserve, un prezioso racconto per ogni abbinamento e il suggerimento esatto per ognuno dei formaggi in guida. Inoltre, grazie a alla collaborazione con la Fondazione Campagna Amica troverete all'interno tutti gli indirizzi dei mercati Coldiretti più vicini a voi, dove potrete incontrare di persona molti dei casari presenti in questo volume. Insomma, con questa guida in mano sarete finalmente in grado di scoprire e apprezzare consapevolmente il vostro formaggio preferito, dalla fattoria, dal bancone del mercato o della gastronomia sotto casa, fino al vostro piatto.

Noi de Le Guide de L'Espresso ci teniamo a rimarcare il concetto che realizzare un progetto di questo genere è stato possibile solo grazie alla partnership con una grande associazione, che si è fatta carico di oneri e onori lungo tutto il percorso, che ha saputo mettere a disposizione il proprio know-how, il proprio tempo e le proprie energie, allo scopo di individuare, promuovere e valorizzare le più valide eccellenze produttive del nostro Paese. Lungo la strada non sono state poche le difficoltà, era prevedibile per un progetto così ambizioso, ma ci siamo riusciti, e l'augurio è quello che la Guida ai Formaggi d'Italia in collaborazione con l'Onaf possa essere solo la prima di una lunga serie di progetti in sinergia tra le nostre due importanti realtà.

Concludo citando le parole del presidente Onaf Pier Carlo Adami in Guida: "Lo scorso anno l'Onaf ha festeggiato i 30 anni di attività. Un traguardo prestigioso e importante, che però non deve essere un punto di arrivo, bensì lo spunto per guardare al futuro, per affrontare nel modo migliore le nuove sfide che il mondo dei formaggi e l'attività dell'assaggiatore propongono. Fin dall'inizio i valori che hanno ispirato l'Onaf sono stati chiari: valorizzare le produzioni

casearie di qualità attraverso la formazione di figure professionali in grado di conoscere le caratteristiche di un formaggio e di saperle raccontare". Buona degustazione a tutti!

\*Maestro Assaggiatore Onaf e Coordinatore della Guida ai Formaggi d'Italia dell'Espresso



Il volume come disponibile verrà inviato a tutti i soci Onaf in regola con l'iscrizione



FEASR  
Fondo europeo agricolo  
per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali  
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020  
Sottomisura 3.2



**MURAZZANO**

*Alta Langa:*  
il Murazzano si gusta  
con il territorio.

GRAFICLINE • 334.8166871



**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

TENDENZE



## UN MONDO DI FORMAGGI

Ma tendiamo ad acquistare  
e mangiare sempre gli stessi

di Alan Bertolini

**S**i, è vero, a parte qualche eccezione, in genere si tende a "cascare" sempre sul solito formaggio o sui pochi soliti formaggi. E guai, se il formaggio che si conosce, e che si è sempre acquistato e mangiato, non lo si trova uguale nel sapore! Quasi si avesse una sorta di "dipendenza gustativa".

Ma con tanti formaggi che vi sono in Italia, o che vi sono nel Mondo, perché limitarsi a mangiare sempre i pochi e soliti formaggi? Nel campo del vino, che non è poi tanto più vasto, sempre più ci si sbizzarrisce a cercare zone di produzione, cantine e vini nuovi, applicando curiosità ed imparando così anche la geografia. Nel campo del formaggio, invece, è così solo per pochi, purtroppo.

L'abitudine o forse la comodità, spesso ha il sopravvento ed ecco che si ripiega sui soliti prodotti conosciuti, perdendo anche l'occasione di affinare i propri sensi gustativi.

Nella scelta del formaggio, spesso ci si affida, e ci si fida, solo di ciò che si conosce, acquistando quel particolare formaggio perché, avendolo già mangiato, piace. Ciò, a prescindere dal suo luogo di provenienza, dalla tecnica produttiva, se è a latte crudo o pastorizzato, e via dicendo. In altre parole, lo si acquista perché a livello organolettico, soprattutto di sapore, piace, e piace da sempre! Assicurarsi il soddisfacimento del piacere personale è importante, ma con un po' di coraggio, uscendo dagli schemi, si potrebbe scoprire che il mondo dei formaggi, con la sua vasta offerta, potrebbe dare sensazioni nuove ed inaspettate.

A questo fine, è bene prendere atto che di tipologie

di formaggi ve ne sono una infinità e che ciò permette e permetterebbe ad ognuno, di scegliere i formaggi applicando le filosofie più varie e disparate. Quindi, andando al di là del "questo mi piace, perché lo conosco", si potrebbe scegliere un formaggio, perché quel formaggio è famoso in tutto il mondo, o perché la zona di produzione ricorda una vacanza passata, o perché la sera prima un amico ne ha parlato, oppure perché la tecnologia produttiva o di stagionatura ha incuriosito, oppure ancora, perché è un prezioso formaggio d'alpeggio.

Ma si potrebbe anche scegliere un formaggio perché quel tale formaggio porta nutrimento, energia e benessere, in modo diverso rispetto ad un altro. Sì, perché ogni formaggio, oltre ad avere delle caratteristiche organolettiche particolari ed uniche, nell'odore, nel sapore e negli aromi, ha anche delle proprietà nutrizionali/dietetiche diverse.

Certo, ogni tipo di formaggio ha dei nutrienti specifici. Le proteine, i grassi, i sali minerali e le vitamine, sono diversi da formaggio a formaggio. Non solo, quelli giovani contengono lattosio, mentre quelli stagionati no, o solo qualche traccia. Quelli stagionati sono facilmente digeribili per effetto delle cosiddette catene corte delle proteine e dei grassi, a differenza di quelli giovani, che impongono un certo lavoro a livelli digestivo. Quindi, si potrebbe scegliere un tipo di formaggio piuttosto che un altro, addirittura a secondo dei nutrienti di cui ha bisogno il corpo, anche magari in funzione dell'età, del tipo di attività svolta o da svolgere, delle indicazioni di

carezza nutrizionali ricevute dal medico, ecc. In questo caso quindi, si potrebbe dare la priorità alle necessità dietetiche/nutrizionali, piuttosto che ai gusti personali. Non va dimenticato, che il formaggio è un alimento completo a tutti gli effetti.

Ma al di là di tutto ciò, perché non assaggiare dei formaggi sconosciuti, andando anche a scoprire tecnologie produttive diverse o paesi di produzione diversi. Per fare un esempio, molti amano i formaggi, ma non hanno mai avuto il coraggio di assaggiare dei formaggi erborinati, quelli che gli inglesi chiamano blue, per le muffe. Perché non osare, scoprendo magari che quella tipologia di formaggio inaspettatamente "ci piace"....?

In Italia abbiamo centinaia e centinaia di tipologie di formaggi, tali da soddisfare chiunque: non per nulla il settore lattiero-caseario italiano è invidiato da tutto il mondo.

Anche avere un'apertura su paesi diversi dall'Italia e magari anche della Francia, potrebbe

portare a delle sorprese. Ormai molti paesi producono formaggi, e quindi incuriosirsi di un formaggio forestiero, potrebbe portare, oltre che a nuove ed inaspettate sensazioni organolettiche, anche a studiare o ripassare la geografia.

Certo, per scegliere formaggi diversi dai soliti ospiti di casa, occorrerebbe anche approfondire le conoscenze in materia di offerta lattiero-casearia. Ma nella vita, è sempre bello "tuffarsi" in un settore che incuriosisce e che magari, oltre che portare nuove sensazioni organolettiche, potrebbe anche apportare benessere fisico e intellettuale.

**Con un po' di coraggio si possono scoprire prodotti capaci di sensazioni nuove e inaspettate**

Viene prodotta da settembre a giugno con latte non di malga e scremato, nel territorio tra la Val Rendena e la Val del Chiese. Deve il suo nome al passaggio nella pressa per far uscire il siero.



# SPRESSA delle GIUDICARIE DOP

di Alberto Ferrari

La "Spessa" è il formaggio tipico delle valli Giudicarie. Situate nella parte sud-occidentale della Provincia Autonoma di Trento, presentano un paesaggio prettamente alpino, scavate, la parte più a nord di Val Rendena, dal fiume Sarca e, la parte più a sud di Val del Chiese, dal fiume Chiese.

Terre ricche di storia, furono zona di confine dell'Impero Austro-Ungarico quindi teatro, nella prima guerra mondiale soprattutto l'Adamello ma anche il Cadria, di violenti scontri bellici come testimoniano le fortificazioni ottimamente mantenute nel fondovalle e le varie mulattiere, trincee e grotte scavate nella roccia come rifugio fin oltre i 3000 metri tuttora ben visibili, e i numerosi reperti, proiettili, elmetti, filo spinato o cavi delle teleferiche che ancora si trovano, camminando a quote superiori ai 2000 metri, sui numerosi sentieri, dedicati, ben mantenuti e segnalati.

La storia delle Giudicarie e della Val di Ledro, che pur non facendo parte del comprensorio è limitrofa, paesaggisticamente simile e quindi compresa nella zona di produzione della Spessa, non inizia certo nel secolo scorso. Sono diversi i ritrovamenti archeologici, su tutti le palafitte, "Patrimonio Mondiale Unesco" di Fivè e di Molina di Ledro, che permettono di ricostruire la presenza umana stabile fino dal IV millennio a.c.

E' in questi posti ricchi di cultura, storia e turismo e che si estendono dal lago D'Idro fin su a Madonna di Campiglio passando per Sella Giudicarie e Pinzolo, che è nata la Spessa, nome che, tanto per far capire quanto è legata al territorio, qui, si usa per identificare il formaggio stagionato in genere "dame 'n tòc de spessa" per indicare, magari, un formaggio di malga, buono comunque ma che Spessa non è. Infatti il disciplinare, obbligatorio dal 2004 quando la Spessa è diventata una Dop, prevede tra l'altro il periodo annuale di produzione, dal 10 settembre fino al 30 giugno dell'anno successivo, quindi niente latte di malga.



## Il Consorzio

Il Consorzio volontario di tutela del formaggio Dop "Spessa delle Giudicarie" è formato da soci produttori di latte e soci produttori di formaggio. I primi sono, attualmente, 23 uniformemente distribuiti su tutta la zona di produzione e certificati, come tutta la filiera produttiva, dall'organismo di controllo.

Le razze, solo bovine, prevalentemente allevate, sono la Razza Rendena e la Razza Bruna. Vengono ammesse alla produzione anche le Frisone Italiane le Grigio Alpine e le Pezzate Rosse, tutte vengono alimentate con fieno polifita locale e mangimi No Ogm.

I soci produttori di latte fanno parte della Cooperativa Latte Trento, il caseificio sociale della zona, l'unico produttore di formaggio iscritto al Consorzio ha la sede principale a Trento ma lavora il latte destinato alla Spessa nella sede di Guistino vicino a Pinzolo. Qui il latte arriva la sera tardi, raccolto nelle stalle subito dopo la seconda mungitura alla temperatura di 12-15°C, viene scaricato nelle bacinelle per l'affioramento naturale.

Un tempo veniva tolta, con questa stessa tecnica, quanta più panna possibile perché il burro derivante era una buona fonte di reddito immediatamente disponibile, quello che rimaneva era considerato uno "scarto" e veniva usato per fare il formaggio. Oggi, al contrario, il fatto di essere uno dei formaggi stagionati più magri è considerato una ricchezza quindi viene tolta solo la panna necessaria per abbassare la percentuale di grasso entro i limiti consentiti dal disciplinare.

## La tecnologia

Successivamente il latte "scremato" viene travasato per caduta nelle caldere aggiunto di solo "latte innesto" e caglio e lasciato coagulare a 35°C. La cagliata viene tagliata a "chicco di riso" e semicotta a 42°C, dopo aver riposato in caldera per alcuni minuti viene raccolta nelle tele di lino e messa nelle forme, opportunamente marchiate per permettere la tracciabilità, con

Momenti di lavorazione della Spessa. Il Consorzio volontario di tutela della Dop è formato da 23 soci e produttori di latte e i produttori di formaggio riuniti nella cooperativa che gestisce il caseificio di Guistino, vicino a Pinzolo

le quali poi, viene posta sotto la pressa, oggi pneumatica. Un tempo la pressione per favorire la massima fuoriuscita di siero possibile, veniva impressa da un sasso posto sopra la forma che era appoggiata su un tavolo leggermente inclinato per agevolare la raccolta del siero e denominato "spesur" da qui probabilmente il nome "Spessa".

L'ultima fase della lavorazione è la salatura che avviene in salamoia per 4-5 giorni. Da qui si passa alle "Scalere" dove la "Spessa" viene, per i primi giorni quotidianamente poi via via con minor frequenza pulita, unta con olio e girata per almeno tre mesi, periodo minimo di stagionatura entro il quale non può essere commercializzata.

Fondamentale per la buona riuscita del prodotto, oltre alle buone pratiche di allevamento e di alimentazione delle bovine, è la mano esperta del casaro, che deve saper adeguare tempi e dinamiche della lavorazione in base alle caratteristiche del latte, che cambiano, anche frequentemente, col variare di fattori legati al territorio quali: stagione, clima, qualità del foraggio. Viene venduta sia negli spacci aziendali di "Latte Trento", facilmente rintracciabili dal sito della cooperativa stessa, sia nei punti vendita della distribuzione prevalentemente locale.



PARLA IL PRESIDENTE DEL CONSORZIO

## Ferrari: formaggio e territorio devono crescere insieme

Alberto Ferrari è il presidente del Consorzio volontario di Tutela della Dop Spessa delle Giudicarie. Con lui facciamo il punto su questo piccolo "gioiello" caseario e il lavoro messo in campo per promuoverlo.

### Presidente Ferrari, che cosa la rende orgoglioso della sua Dop?

«Il fatto che la Spessa delle Giudicarie sia uno degli emblemi di un territorio che vuole promuovere la sua immagine turisticamente. A questo si aggiunge anche l'orgoglio di appartenere ad un luogo, bello, sano, ricco di storia e tradizioni. E' un legame stretto e interdependente. Un formaggio e la sua terra devono crescere insieme».

### Quindi si evidenzia una funzione anche sociale della "Spessa delle Giudicarie"?

«Penso proprio di sì. Il Consorzio si occupa della valorizzazione e promozione del prodotto, ma la produzione avviene con attività cooperativa. Ritorna il concetto di "insieme", della capacità di lavorare uniti per un obiettivo comune. Non tutti seguono questa strada, lo vediamo in Europa dove molti considerano della cooperazione solo l'aspetto più gravoso come costi e regole. Mentre essere uniti è stato ed è motivo di crescita e miglioramento. Noi, grazie alla lungimiranza dei nostri padri e nonni siamo abituati all'impegno reciproco. Sì, il nostro formaggio può giocare la sua piccola parte per lo sviluppo sociale».



### Quale stagionatura è ideale per la Spessa delle Giudicarie?

«La Spessa stagionata un anno è molto apprezzata perché è delicata ed è morbida al morso. Quella migliore e che si distingue è sicuramente quella affinata due anni od oltre. Ha profumi più intensi e complessi con sapori decisi. Bisogna, però, saperla conservare perché il basso contenuto di grasso la rende tenace e poco adatta alla conservazione in frigorifero.

Per evitare che si disidrati divenendo troppo dura è necessario conservarla in un contenitore ermetico o in un sacchetto di carta che permetta di mantenere la sua umidità naturale. E poi va consumata in fretta così non si seccerà. Sarete contenti voi ed anche noi produttori».

E.R.

# Graukäse della Valle Aurina



Il "formaggio dei poveri" nasce fra la Val Pusteria e la valle di Tures (Bolzano). Di fatto si ottiene dal riutilizzo di ciò che rimane dopo la produzione del burro. Talvolta era il prodotto della mungitura di una sola vacca, unica ricchezza della malga.



di Martin Pircher

**C**orrevamo l'anno 2005 e per la prima volta a Bra, nell'ambito di Cheese, abbiamo potuto presentare il nostro Graukäse della Valle Aurina quale nuovo Presidio. Ricordo che in occasione di un'intervista una delle mie risposte fu: «La cosa più bella è l'idea di poter tornare a casa per raccontare il successo che abbiamo riscosso. Vedete, la nostra gente spesso non comprende neppure perché ci sia così tanta curiosità per un prodotto come il Graukäse, il formaggio dei poveri...».

Ma che cos'è in definitiva questo Graukäse della Valle Aurina, perché ne parliamo come di un "formaggio dei poveri"? Di fatto il Graukäse si ottiene dal riutilizzo di ciò che rimane dopo la produzione del burro. Fino a quando il Presidio non ha visto la luce, il prezzo al chilo di questo formaggio si aggirava attorno alla metà, se non meno, rispetto a quello del burro. Solo oggi dopo circa 15 anni di vita del Presidio e la visita di più di cento tra giornalisti, troupe televisive, studenti, fotografi e professori universitari provenienti dai paesi più diversi, addirittura da Australia, Corea del Sud e Brasile, il prezzo del Graukäse ha raggiunto all'incirca quello del burro.

Graukäse: in concreto di cosa si tratta? Si tratta di un figlio della povertà diffusa nelle zone montane. Ecco come nasce: dopo la mungitura, si scremava il latte utilizzando poi la panna per fare il burro che rappresentava il vero valore del latte. Il burro così ottenuto era il vero oggetto del commercio. Ciò che rimaneva nel maso era il latte magro che acidificava nel giro di pochi giorni coagulando in superficie. Il coagulo, (chiamato "Schötten") somigliante alla ricotta, veniva poi

reso conservabile attraverso i due metodi più semplici: il calore ed il sale. Una volta riscaldato delicatamente a 40-45 gradi, il coagulo veniva raccolto dal siero e posto in un telo a sgocciolare. Una volta asciugato veniva sbriciolato a mano in una ciotola di legno e salato a secco. Ben rimescolato veniva pressato nelle formelle in legno e poi sformato e messo in un apposito armadietto sempre in legno a maturare. Durante questa fase non ci sono trattamenti particolari come pulitura, lavatura o altro, il formaggio viene solo girato quotidianamente. Dopo minimo due settimane o al più tardi tre-quattro mesi il formaggio è maturo. La durata della maturazione dipende dalle temperature e dal modo in cui è stato sbriciolato. Nel caso in cui il formaggio sia stato sbriciolato grossolanamente e pressato delicatamente, trattiene diversa aria e siero maturando così più rapidamente. Se invece viene ridotto in pezzetti più minuti e maggiormente pressato, la proteolisi è più lenta a penetrarlo e il formaggio matura così più lentamente. I nutrienti del formaggio sono straordinari. Ha meno del 2% di grasso sul contenuto secco ed è quindi praticamente privo di colesterolo. Inoltre ottenendo il coagulo per acidificazione (quindi senza l'utilizzo del caglio) il lattosio è già stato scisso e quindi del tutto assente. Non dimentichiamo infine che contiene una percentuale che oscilla tra il 33% e il 35% di proteine nobili. Questa è la favola che ha visto la cenerentola dei formaggi trasformarsi in una avvenente principessa.

L'origine del presidio è segnata da un rilevamento sul campo dello stato delle cose. Nel 2007 un docente della scuola provinciale agraria di Teodone, che si trova all'ingresso della Valle Aurina, ha preso in considerazione 17 diversi

produttori dislocati in tutta la valle e le sue valli laterali. Si è poi recato nelle malghe degli alpeggi estivi e nei caseifici di maso in cui la produzione è annuale. Questo ha permesso di acquisire diverse ed interessanti informazioni. Per cominciare non è stato possibile trovare due ricette o procedimenti identici. Il formaggio infatti veniva prodotto in modo simile, ma non identico. Va ricordato poi che non è stata trovata alcuna ricetta scritta; le modalità di produzione erano sempre trasmesse oralmente di padre in figlio o di madre in figlia. La questione del genere non è per nulla irrilevante, infatti se il formaggio era prodotto d'estate in malga, il lavoro era appannaggio degli uomini, mentre invece se veniva prodotto nel maso le mani erano quelle delle donne. Dei 17 produttori esaminati solo uno faceva uso di un termometro. In tutti gli altri casi ci si basava sulla consistenza del coagulo, sull'interpretazione del colore del siero oppure si andava semplicemente a intuito dicendo che "era" il momento giusto.

Che cosa è accaduto dalla nascita del Presidio? Innanzitutto per fortuna il prezzo del formaggio è aumentato così da rendere nuovamente redditizio produrlo. Nella scuola agraria è stato reintrodotta l'insegnamento della tecnica casearia per il Graukäse. Tra i corsi serali dedicati ai casari adulti, quelli dedicati al Graukäse sono sempre i primi ad andare esauriti. Nella scuola alberghiera locale la versatilità gastronomica del Graukäse è nuovamente in auge, così improvvisamente il "formaggio della povera gente" ha conquistato un grande appeal. È diventato argomento di conversazione e in autunno, grazie alle giornate del Graukäse, c'è addirittura una festa in suo onore con tanto di degustazioni comparate ed altro ancora. Guardandomi ora indietro posso dire che l'obiet-



tivo che mi ero prefissato nel 2005 è stato, passo dopo passo, raggiunto e realizzato.

## La storia di Sepp

Sepp un giorno mi ha detto che mi avrebbe fornito più formaggio degli anni precedenti. Quando gli ho chiesto come ciò fosse possibile, visto che mi aveva sempre detto di avermi portato la sua intera produzione, mi ha risposto fiero: "ho comprato una seconda mucca e quindi aumentato la produzione del 100%!"

## La storia di Peter

Un giorno osservandolo mentre lavorava il latte per fare il Graukäse, Peter ha detto che il siero aveva raggiunto la temperatura di 42 gradi, ma misurando, il termometro segnava 45 gradi. Alcuni giorni dopo si è ripetuta la stessa situazione. Quale la spiegazione? Il fatto è che era l'esperienza a dirgli "quando" la temperatura era quella

giusta e quindi avendo imparato che la temperatura giusta era 42 gradi, lui riconosceva la temperatura intuitivamente – senza termometro – e diceva "adesso sono 42 gradi".

## La "struttura" dei produttori

La maggior parte dei produttori nelle proprie stalle ospita 1 o 2 mucche. Quelli veramente grandi arrivano a 4, massimo 6.

## Il prezzo

Nel 2007 il prezzo più basso al chilo era di 3,70 euro. Se si considera che per 1 chilo di Graukäse occorrono 12 litri di latte magro, si capisce bene che produrlo non può essere un lavoro remunerativo. Dopo 15 anni di Presidio, il prezzo minimo al maso è di circa 12 euro e in negozio almeno 16 euro.

Produrre Graukäse vale nuovamente la pena anche da un punto di vista economico.

# La Morra, storia di luoghi e di persone

di Umberto Casale

«La storia è l'incontro, il rapporto tra due piani di umanità: il passato vissuto dagli uomini di un tempo e il presente in cui si sviluppa tutto uno sforzo teso a rievocare questo passato perché ne tragga profitto l'uomo».

Quanto scrive il grande storico francese H. I. Marrou (La conoscenza storica, il Mulino 1962) illustra la ratio della preziosa e luminosa opera di Armando Gambera e collaboratori: la storia si studia e la si racconta non per mera erudizione, bensì per colmare i fossati tra gli uomini di oggi e i loro antenati (creati da disumane idolatrie) e per riannodare una più intensa relazione fra le generazioni passate e quelle attuali, relazioni che sono altresì feconde di futuro. Senza memoria non c'è domani!

Sia il volume dedicato agli Statuti, che dal '400 in poi regolano la vita amministrativa delle comunità di La Morra e dintorni, con l'encomiabile lavoro di

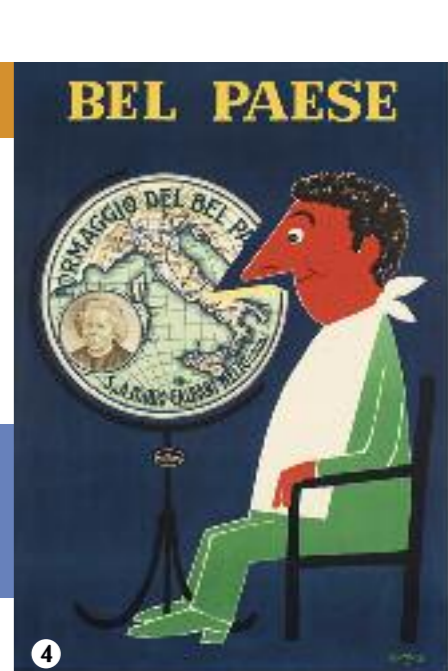
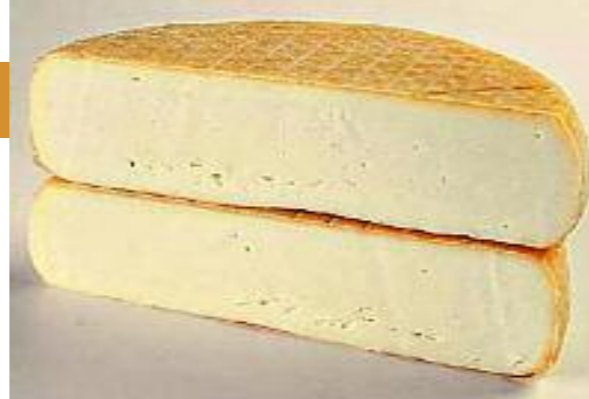


Baldassare Molino; sia il volume dedicato ai toponimi, con la ricerca sinergica di Gambera e Molino, rappresentano un vero e prezioso scrigno colmo di informazioni, di notizie, di vicende e di incontri che vanno accolti con la sapientia cordis, che vanno gustate con la cura di tutti i nostri sensi... come quando assaggiamo un prelibato bleu. O libiamo i lieti calici!

Anche la ricerca storica dei toponimi è quanto mai preziosa: l'etimologia è quasi sempre una rivelazione, è già forma del linguaggio simbolico (e noi viviamo, come dice Baudelaire, in «una foresta di simboli»). E il simbolico allude sempre ai legami: «I luoghi sono dentro di noi. Ogni luogo ha un nome... legare una persona a un luogo sta nell'essenza di essere pensanti» (Gambera, II, p. 11).

Se questo era l'obiettivo di sì valenti ricercatori, si può ben dire che lo scopo è stato brillantemente raggiunto, giacché essi hanno pensato, scritto e parlato ex abundantia cordis.

Un nome fortunato scelto dal signor Galbani in omaggio alla celebre opera dell'abate Stoppani, campione di italianità



# IL BEL PAESE

## tra storia e leggenda



di Gianmario Giuliano

Che l'Italia sia – o come sarebbe meglio dire, fosse – un Bel Paese lo sostenevano senza avere dubbi i nostri grandi antenati: Dante, nel canto di Ugolino, parla del “bel paese dove si suona”, Petrarca, non potendo rivolgere al mondo intero le sue lodi a Laura, si accontenta di farle udire nel “bel paese ch’Appennin parte e il mar circonda e l’Alpe”.

Per evitare l’elencazione di infinite citazioni che sono state espresse da importanti “personaggi” in ogni tempo, si giunge al 1876 quando l’abate rosmignano, Antonio Stoppani, fa pubblicare Il Bel Paese sottotitolato “Conversazioni sulle bellezze naturali. La Geologia e la Geografia fisica d’Italia”. Il successo editoriale fu rilevante e immediato da risultare il terzo libro per numero di edizioni stampate nel XIX secolo, dopo i Promessi Sposi ed il Cuore di De Amicis.

La dimostrazione di quanto, a fine Ottocento, il libro – che oggi sarebbe definito best-seller – fosse popolare è testimoniato dalle innumerevoli ristampe (nel 1931 venivano raggiunte le 150 edizioni) e dal suo ingresso nel circuito scolastico. Nel panorama italiano di quegli anni in cui la cultura scientifica risultava decisamente limitata, Stoppani scrive uno dei pochissimi libri divulgativi che abbiano per oggetto la cognizione fisica dell’Italia. Come lui stesso spiega ai lettori, il costruito del lavoro è molto semplice; senza seguire una traccia prestabilita l’autore si cala nelle vesti di uno zio naturalista che racconta ai nipoti le sue escursioni e i suoi viaggi da un capo all’altro del “Bel Paese” descrivendo le ricchezze potenziali dei territori, le bellezze naturali dei paesaggi italiani insieme alle loro peculiarità.

Ogni giovedì sera – per ventinove serate nel corso dell’anno scolastico 1871/72 – un gruppo di giovani di età diversa (tra cui era presente una certa Marietta che successivamente conosceremo come Maria Montessori, veramente nipote dello Stoppani) ascoltano con i loro genitori radunati attorno al camino i racconti che affrontano in modo semplice, ma rigoroso nei dettagli e scientificamente documentato, la difficoltosa realtà della vita agro-pastorale, il divario tra nord e sud della Penisola, lo studio della geografia delle Alpi o la geologia degli Appennini e dei vulcani, la storia dei ghiacciai e la fosforescenza del mare o l’importanza dei giacimenti petroliferi italiani. Il tono colloquiale, familiare e

autoironico, mai supponente o borioso, cela una conoscenza approfondita degli argomenti trattati da parte di uno zio solo apparentemente semplice e bonario: in realtà si tratta dello Stoppani geologo, paleontologo, docente universitario che a 24 anni, nel 1848, anno della sua consacrazione a sacerdote, è tra i seminaristi sulle barricate delle Cinque Giornate a Milano. Come appassionato patriota, l’intento di Stoppani è quello di parlare al più vasto pubblico degli allievi delle scuole soprattutto a quelle nelle zone rurali. Infatti, l’abate aveva espresso l’intenzione di fare una versione illustrata della sua opera per trasmettere anche visivamente la conoscenza e la bellezza della natura del Bel Paese. Purtroppo non fece a tempo. Nonostante la scomparsa di Stoppani, la sua popolarità di uomo di scienza e la diffusione del suo libro non conobbero sosta, anzi si assistette ad una rinnovata popolarità forse ancora maggiore di quanto non fosse già accaduto, grazie ad un’operazione di marketing unica nel suo genere e mai realizzata prima.

### Agli inizi del '900

La storia del formaggio Bel Paese inizia nei primi anni del 1900 quando viene abbinato il nome di un prodotto commestibile al titolo di un testo ampiamente affermato, consolidato nell’immaginario collettivo e carico di valori simbolici. Con spirito che potremmo definire caseario-patriottico e coraggiosa lungimiranza, Egidio Galbani, al tempo in cui i formaggi erano perlopiù artigianali – la Valsassina è la terra da cui provengono le famiglie Cademartori, Ciresa, Galbani, Locatelli, Invernizzi, Mauri – e la cui distribuzione era limitata all’ambito locale, realizza un prodotto da tavola in uno “vero” stabilimento attrezzato per l’attività casearia, utilizzando la rete ferroviaria che si stava irrobustendo, con il supporto di propri furgoncini per la distribuzione locale e soprattutto utilizza la pubblicità come veicolo comunicativo: fu un successo enorme durato un secolo. Galbani volle creare un prodotto “lussuoso” capace di opporsi ai raffinati formaggi francesi.

Il Bel Paese non fu ispirato da alcun prodotto particolare, ma nacque da un concetto elementare: materie prime di alta qualità, facile conservabilità, digeribilità, gusto semplice. Il target – diremmo oggi – di Galbani per il suo formaggio era la stessa platea dei lettori dello Stoppani: il ceto medio che si affacciava contemporaneamente alla cultura e ai formag-

gi, forse entrambe le cose, per gli italiani del tempo. Era nato il formaggio nazionale popolare. Ma il vero colpo di genio di Galbani fu il confezionamento, quello che la tendenza del presente chiama packaging. Sulla rotonda forma di formaggio, venne applicata un’etichetta con il ritratto dello scienziato leccese insieme all’immagine del Bel Paese, l’Italia, appunto. La scelta di Galbani verso lo Stoppani è stata influenzata da una profonda italianità (oggi considerata pura utopia) che avvicinava i due personaggi in tale momento storico. Tuttavia la popolarità di quel libro diventò naturale veicolo commerciale nell’affermazione del nuovo prodotto caseario decantato come la “traduzione” di un formaggio dal francese all’italiano. Nonostante si sia preso del “passatista” da Marinetti, ovvero rinunciatario alle innovazioni, a modo suo, Galbani, con il formaggio letterato apre, forse, la strada al Futurismo che con la pubblicità industriale ebbe una relazione passionale e profonda.

Siamo nei primi decenni del 1900; si assiste alla diffusione di un messaggio pubblicitario essenzialmente visivo in cui è molto forte la propensione futurista nei confronti della pubblicità come una celebrazione della fase epica dell’italica attività industriale. La produzione seriale industriale trovò dunque nel linguaggio futurista un mezzo ideale per celebrare la velocità e la modernità, anticipando, in un certo modo, la Pop Art. Ma Galbani non si lascia influenzare dalla tendenza momentanea nonostante artisti di spicco come Boccioni, Balla e Depero siano nomi di straordinario richiamo che catturano sicuramente l’attenzione dei consumatori nei confronti dei prodotti reclamizzati.

Il Galbani si manifesta tradizionalista-moderno sia nelle sue scelte pubblicitarie quanto nella filosofia produttiva infatti, nonostante l’affermarsi delle innovative tecnologie alimentari, Bel Paese prevede passaggi manuali di lavorazione: non essendo un formaggio che debba rispondere a disciplinari di produzione riferibili alla Dop o Igp, non sono da rispettare precisi tempi per essere immesso sui mercati e viene lasciato maturare su tavole di legno in ampi locali per oltre un mese, periodo in cui mani esperte ne verificano la corretta stagionatura. La prima guerra mondiale non frena la crescita dell’azienda anzi viene mobilitata per la fornitura di derrate alle truppe impegnate al fronte. Al tempo stesso, il prodotto varca i confini nazionali e il successo, in costante

aumento, è testimoniato da una serie di riconoscimenti a concorsi internazionali, tra i quali uno a Parigi di cui Egidio Galbani era molto fiero: Bel Paese era nominato “Roi des fromages”. Il grande avversario, il rivale di sempre, il formaggio francese, era stato raggiunto. Negli anni '30 la Galbani è una realtà così importante che occupa più di mille persone con 56 depositi, 4 filiali all’estero: dalla vicina Francia fino agli Stati Uniti e all’Argentina. Col trascorrere del tempo l’azienda è sempre pronta a soddisfare le esigenze del mercato presentando un’ampia gamma di nuovi prodotti.

### La denominazione Italo

Ed ecco che dopo tanto lavoro giunge un evento imprevedibile: il Decreto del Ministero dell’Agricoltura il 10/05/1941 introduce la denominazione “Italo” e raggruppa sotto questo titolo tutti i formaggi a pasta morbida della pianura lombarda che per struttura, caratteristiche organolettiche e merceologiche sono simili al Bel Paese. Prima di questa regolamentazione tale genere di formaggio era presente sul mercato con i nomi più svariati e senza il rispetto di una tecnologia specifica. Dunque il Bel Paese raggiunge un impensabile obiettivo diventando il modello, il capostipite, il paradigma di un prodotto caseario con peculiarità ben precise.

Negli anni del miracolo economico la Galbani cresce ancora, diventa la più grande azienda casearia del paese: i dipendenti superano quota 5.000 unità e il latte lavorato giornalmente ammonta a 700.000 litri. Per fare meglio conoscere i prodotti, si fa anche ricorso alla tv (Carosello) con la presenza di personaggi di successo come Mario Soldati, Paolo Panelli, Johnny Dorelli; il celebre claim “Galbani vuol dire fiducia” diventa uno degli slogan più noti agli italiani. Nel 1989 l’azienda viene rilevata da un gruppo multinazionale. Oggi Galbani è “straniera” come lo sono diventati molti altri prodotti italiani. Ebbene si!

E il Bel Paese che fine ha fatto? Perlopiù è conosciuto come formaggio, anche se non sono in molti a collegarlo con quel libro un tempo famoso, ma che oggi nessuno più legge. Anche le rarissime storie della letteratura pedagogica o della divulgazione scientifica che doverosamente lo citano, lo fanno soltanto di sfuggita. Occuparci della nostra storia passata sembra fuori luogo vivendo un’epoca in cui facciamo fatica a fermarci ad osservare cosa ci succede accanto.



4. Una pubblicità della Galbani: Raymond Savignac 1958

5. È rimasto soltanto il ricordo di quel rapporto tra arte e pubblicità “ottocentesco”, quello di Aristide Bruant l’attore che si faceva dipingere i cartelloni da Toulouse Lautrec

6. La distribuzione era limitata all’ambito locale e avveniva con il supporto di propri furgoncini

1. Antonio Stoppani  
2. Dorso de “Il Bel Paese”  
3. Il prodotto varca i confini nazionali e il successo è in costante aumento



Un docufilm di Remo Schellino racconta la vita delle donne dell'Alta Langa, dove l'economia è da sempre legata all'allevamento e alla produzione casearia. Le protagoniste dell'opera hanno iniziato a portare gli animali al pascolo da bambine, magari all'alba, prima di andare a scuola

# Le signore del formaggio

di Corrado Olocco

**D**ietro un grande uomo c'è sempre una grande donna. E, spesso, anche dietro a un grande formaggio. Ed è alle donne dell'alta Langa, al rito della pastorizia e alla sapienza dell'arte casearia che ha reso omaggio il documentarista Remo Schellino nel suo ultimo lavoro, "La sostanza delle nuvole", presentato in autunno a Paroldo, piccolo Comune langarolo la cui economia è da sempre legata all'allevamento e alla produzione casearia e dove nascerà nei prossimi mesi un Ecomuseo dedicato proprio alla pastorizia.

Schellino nel suo lavoro lascia che siano le donne a raccontare la loro vita e la loro esperienza,

senza fare domande dirette. In alcuni casi le signore hanno parlato in dialetto e (giustamente) il regista non ha fatto ricorso al doppiaggio, ma ha usato i sottotitoli, dando così maggiore autenticità e rigore alla sua opera. Anche se l'ambientazione è quella dell'alta Langa e i racconti delle donne sembrano usciti dalle migliori pagine di Beppe Fenoglio o di Nuto Revelli, le esperienze che vengono narrate sono molto probabilmente identiche a quelle di altre donne provenienti dalle zone rurali di gran parte d'Italia. Perché la vita del pastore e del casaro è difficile in alta Langa, nelle vallate cuneesi, sull'arco alpino, nell'Appennino o sulla Sila e nelle isole. Al Nord come al Sud. Un lavoro duro, senza giorni di vacanza («Le pecore non vanno in ferie», ci ha detto anni fa un allevatore durante un'intervista), fatto di passione, sacrifici, di saperi e manualità tramandati da generazioni, che rendono ogni formaggio unico e inimitabile.

Le protagoniste del documentario di Schellino sono donne forti. Alcune di loro hanno visto la guerra, che da quelle parti è stata soprattutto guerra di partigiani, durissima, combattuta casa per casa, cascina per cascina. Una di loro racconta anche di aver visto il primo uomo di colore della sua vita a Ceva. Era, ovviamente, un militare americano. «Mi faceva un certo effetto perché non ne avevo mai visti prima, ma erano i benvenuti», dice.

Le protagoniste dell'opera hanno iniziato a portare gli animali al pascolo da bambine, magari all'alba, prima di andare a scuola. «Poi, alle otto e mezza arrivava mia mamma con la cartella, mi pettinava e mi mandava a scuola e lei tornava a

casa con le pecore», racconta una di loro. E un'altra ricorda di essere andata a fare la "serventa" (la serva) quando aveva appena nove anni e di andare a scuola soltanto quando c'era brutto tempo, perché se il tempo era buono doveva portare le pecore al pascolo. E se il bimbo di tre anni che era con lei voleva essere preso in braccio, non si poteva rifiutare, «Perché lei era la serva e lui il padrone».

Al pascolo, raccontano le testimoni intervistate nel documentario, si andava per incontrare le amiche e il tempo si passava chiacchierando o facendo piccoli lavori a maglia. Non si andava per cercare il fidanzato. Esisteva anche una sorta di codice, in base al quale non si portavano le pecore a brucare sui campi coltivati, ma si poteva pascolare lungo le strade perché all'epoca le auto erano rarissime. L'unica trasgressione era qualche furto di ciliegie sugli alberi, ma, racconta una signora «Nessuno ci ha mai denunciate. Al massimo ci sgridavano».

I principali mercati sul quali vendere le tume (all'epoca non c'erano ancora le denominazioni odierne e, in Langa, il formaggio era, semplicemente, per tutti, la tuma) erano Ceva e Murazzano, mentre Monesiglio e Niella Belbo erano più specializzati nella vendita degli agnelli. «Con ciò che si ricavava dalla vendita di un cesto di tume al mercato del mercoledì a Ceva, facevamo la spesa per tutta la settimana», racconta una delle protagoniste del documentario. A Ceva c'era anche chi ci andava, quindicenne, in bicicletta, a portare il latte alla latteria. E in bici sulle strade inghiaiate si andava anche a Murazzano, con due cesti di formaggi (uno davanti e uno die-

tro) da vendere su quello che, da sempre, era il principale mercato della zona. A Murazzano le tume venivano disposte su lunghi tavoli, magari usando l'asciugamano più bello per metterle in mostra, in modo da suscitare una migliore impressione sul negoziante che avrebbe dovuto fare l'offerta d'acquisto. All'epoca c'era una grande quantità di prodotto e la maggior parte delle tume prendeva la via di Torino.

Il documentario di Schellino è stato presentato durante un convegno intitolato "Il fare delle donne", dedicato proprio al ruolo femminile nella produzione di formaggi dell'alta Langa, dal pascolo al caseificio. Un ruolo ancora oggi attuale. Un sapere tramandato di generazione in generazione. Un "fare" imparato sul campo, facendo



• Il ruolo femminile è fondamentale nella produzione locali di formaggi, a partire dal Murazzano Dop

le cose, giorno dopo giorno, con costanza e passione, correggendo gli errori secondo le indicazioni di chi era più anziano e ne sapeva di più. «I formaggi li ha sempre fatti mia madre», racconta una delle protagoniste del filmato, che, a sua volta, ha insegnato a fare le tume e il bruz (formaggio fermentato tipico della zona) alla nuora, la quale ha poi trasmesso il sapere alla figlia. In pratica, è lo stesso bruz da tre generazioni. «È come il lievito madre», afferma. «Questo lavoro è nato dall'esigenza di raccontare il passato, ma anche il presente. C'è un passaggio di sapere tra le generazioni. Anche se cambiano i tempi, la tradizione resta. Nella produzione dei formaggi è cambiato il materiale delle fascelle, ma la tecnica è sempre la stessa», spiega Remo Schellino.

Alcune donne al centro del documentario hanno trasmesso le loro conoscenze alle figlie o alle nipoti. Ma, tra le nuove generazioni di casare di Langa, ci sono anche altre storie, come quella di Elisa Core e Sara Armellino, di Saliceto, che il mestiere lo hanno imparato all'Istituto lattiero-caseario di Moretta e di lì sono partite per un'avventura che le ha portate a produrre formaggi a Saliceto, al confine tra alta Langa e Liguria, non lontano da quel fiume Bormida dove, racconta una delle donne intervistate da Schellino, i pastori facevano immergere le pecore per lavarle. Poi, è arrivato l'inquinamento causato dall'Acna di

Cengio e questa pratica è stata abbandonata. Oppure ci sono Alessandro Boasso e Arianna Marengo, due "cittadini" che hanno lasciato Alba e Cherasco per avviare un caseificio tra Mombarcaro e San Benedetto Belbo, tre quelle colline che, come scriveva Beppe Fenoglio nel racconto Pioggia e la sposa «Hanno un aspetto cattivo anche nei giorni di sole».

Nella nuova generazione di casari in alta Langa non ci sono però soltanto donne che hanno imparato il mestiere in famiglia. C'è anche l'austriaco Christian Lauer, 28 anni, ex studente di economia aziendale che da un paio d'anni conduce una cascina a Murazzano, producendo formaggi assieme a un ex cuoco francese trentaquattrenne, Julien Largo. Lauer ha scoperto la Langa durante una vacanza in bicicletta e il mestiere lo ha imparato aiutando il precedente proprietario, Mario Gala, uomo del sud triapiantato in alta Langa, morto nel 2018. Perché dietro un grande formaggio, che lo facciano gli uomini o le donne, c'è sempre la passione. Ed è la stessa a ogni latitudine.

## Le protagoniste

Il documentario "La sostanza delle nuvole", è prodotto dalla Polistudio. È scritto e diretto da Remo Schellino, che ha curato anche fotografia e montaggio. I testi e la voce narrante sono di Erika Peirano, autrice anche del soggetto. Il coordinamento è di Franca Vadda. La sceneggiatura è di Erika Peirano e Remo Schellino. Le donne che raccontano le loro esperienze sono: **Eugenia Minetti, Olga Cerrone, Margherita Bongiovanni, Natalina Minazzo, Teresa Lorenza Cappellano, Teresa Biestro, Anna Manuello e Consolina Oscarino.** Le interviste sono state curate da Remo Schellino, Franca Vadda e Romano Salvetti. La nonna e la nipote che compaiono in alcune parti dell'opera sono Margherita Bongiovanni e Maja Occeili. Le foto sono di Gian Paolo Cavallero, Ivan Carazzone e della famiglia Adami. I filmati d'epoca sono di Giuseppe Ruffinengo.

A Delos, che diede i natali ad Apollo le pecore vengono portate al pascolo. La produzione avviene nella vicina Mykonos, in un piccolo caseificio che lavora 240 tonnellate di latte ovino e vaccino l'anno.

di Augusto Enrico Semprini

**D**elos è uno scoglio roccioso di 3 km quadrati al centro del Mare Egeo. Intorno a questo lembo di terra è ruotata una cultura cicladica che ha dominato il Mediterraneo per quasi quattro secoli. Il nome cicladico è legato alle isole disposte a ciclo intorno a questo scoglio.

Questo scoglio diventò ricchissimo, meta di pellegrinaggi, regalie e doni perché Leto dopo sette notti di travaglio partorì, da una relazione incestuosa con Zeus, il più simpatico degli dei greci, Apollo.

Apollo è legato all'arte, alla bellezza, alla festa, alla felicità. Per aggiungere sacralità a questo scoglio furono esumate tutte le ossa di chi era defunto e gli abitanti prossimi alla morte o le gestanti prossime al parto venivano trasferite nell'isola distante poche centinaia di metri, perché il luogo dove Apollo era nato fosse esclusivamente consacrato alla sua gloria.

La Grande Delos che spesso viene designata come Rinia (Rhenia) ha una superficie di circa 64 km quadrati, è coperta solo di sterpaglie perché la vegetazione per la siccità e la forza del Meltemi non può svilupparsi. Le ciorie selvatiche, gramigne, ricrescono rigogliose nel periodo invernale perché piuttosto piovoso per poi essiccarsi nel periodo estivo. In febbraio-marzo l'isola ha un aspetto quasi di islands scozzesi e il pascolo libero delle pecore lo trasforma in un manto simile a un campo di golf. Questo permette all'animale di produrre un latte molto ricco di carotenoidi e per sua natura da erbe pre-salè.

L'isola di Mykonos dista due miglia da Delos ed è conosciuta in tutto il mondo per il glamour e una vita festaiola. Ed è quindi meritevole lo sforzo di due personaggi dell'isola Thanassis Kousathanos e Yannis, che sono il primo figlio dei più importanti albergatori dell'isola, il secondo casaro da tre generazioni.

Come si vede dalla fotografia, il caseificio è una struttura semplice perché l'isola ha un vincolo edilizio molto rigoroso che regala un colpo d'occhio affascinante perché le costruzioni non possono avere più di due piani e porte e finestre solo delle dimensioni prefissate.

Come i più esperti di voi sanno solo due dei 23 formaggi Dop greci sono prodotti con latte vaccino, tutti i rimanenti sono

# Il formaggio dell'isola degli Dei

GRECIA



ovicapri.

Mykonos ha un formaggio a denominazione di origine protetta che si chiama Kopanisti.

È un formaggio oviceprino in cui è permessa l'aggiunta anche di latte vaccino. Ha una coagulazione acida presamica, una consistenza pressoché cremosa e viene prelevato con una spatola, una volta da barili di legno ora da contenitori alimentari in plastica. Il caglio è di vitello, ma nonostante questo il formaggio sviluppa spiccate note piccanti e viene utilizzato in minima quantità come crema che viene spalmata su gallette di pane secco, che si chiamano Paksimadia, precedentemente inzuppate nell'acqua per ammorbidirle.

Su questa base di carboidrati questa minima componente proteica ad alto valore gustativo del Kopanisti vengono poi aggiunte due fette di pomodori, il tutto viene cosparso con olio e qualche volta aromatizzato con origano secco.

Questa preparazione è tipica di tante isole cicladiche, riflette le loro tradizioni marinare in cui un pane che non ammuffisse, la galletta, un formaggio che per contenuto salino e lunga maturazione da tre a sei mesi non si ammalorasse, permettesse in un mondo con scarse risorse alimentari per la povertà delle isole o per le condizioni in navigazione, regalassero ugualmente un buon piacere gustativo al consumatore.

Il caseificio Mykonos farmers processa circa 240 tonnellate di latte l'anno, quasi esclusivamente ovino proveniente per il 90% da Mykonos e per il 10% da Naxos. I due proprietari del caseificio posseggono il 40% delle greggi e hanno come obiettivo, nei prossimi anni, di utilizzare solo latte proveniente da Mykonos e dall'isola di Rinia.

L'isola è importante perché non è abitata, solo gli abitanti di Mykonos possono avere in concessione l'uso di 80 appezzamenti in cui è divisa e gli animali svernano a Rinia per tornare a Mykonos durante il periodo estivo.



Il trasporto per via mare è una transumanza nautica affascinante. Il caicco Ayos Iornos (San Giorgio) che fa spola fra l'imbarcadero di Rinia e il porticciolo di San Giovanni a Mykonos trasporta centinaia di pecore ogni volta e, una volta accostato alla banchina, due robusti marinai sollevano di peso una pecora e la scaricano sul molo, e tutte le altre seguono senza fiatare. Il gregge si avventura poi per le strade dell'isola per dirigersi alla parte meno costruita dove affrontare l'estate.

Ci troviamo quindi di fronte non solo a un latte da pascolo libero, ma ad un latte con caratteristiche organolettiche di intensa caratterizzazione gustativa in cui fieno secco, con note che arrivano fino alla tostatura è presente in tutti i formaggi.

Il caseificio produce un formaggio tipico che si chiama Vrastò, che vuol dire cotto in greco, che è un formaggio a pasta semiduro con un contenuto grasso del 60%, una caseificazione con caglio di vitello, ha un colore giallo scarico, occhiatura minuta spargola ed una crosta che presenta le canestrature della fascera.

La crosta assume un colore sempre più ambrato fino al marrone in proporzione ai tempi di stagionatura che variano dai tre mesi all'anno.

Il sapore ha prevalentemente note animali quando viene annusato senza frangerlo, per liberare una decisa nota vegetale floreale quando viene rotto

sotto l'attaccatura delle coane del naso.

Il Vrastò ricorda un Asiago d'alleva e anche temperatura delle cagliate e tecnologie produttive hanno numerosi punti di assonanza nonostante la famiglia Yigos Syrianos ne reclami la paternità di questa tecnologia casearia.

Il caseificio produce anche una groviera. Il nome non deve stupire perché i greci, grandi viaggiatori, non hanno mai avuto problemi a far propri dei nomi di prodotti che non avevano un corrispettivo autoctono. Ad esempio la comune bistecca si chiama bisteki.

Il groviera greco ha due tipologie nettamente differenti di due Dop, una di Creta Graviera Kritis a latte caprino e bovino, e la Graviera Naxou a latte vaccino.

Creta e Naxos sono infatti isole con sufficiente acqua per potersi permettere l'allevamento di vacche da latte.

Il groviera Mykonou è un formaggio a pasta semidura con un contenuto di grasso del 55 per cento, ha una consistenza elastica di media intensità, nelle forme ben riuscite non presenta sfogliature e non ha occhiature. L'aroma è nettamente surreale, il punto di salatura non eccede, la maturazione è di tre, sei mesi e a mio giudizio una maturazione più lunga potrebbe giovare allo sviluppo di una sapidità più definita e coinvolgente sotto il profilo gustativo.

Vengono prodotti da Mykonos farmers anche uno Xirotiri che è un formaggio in cui siero di latte, e latte vengono utilizzati simultaneamente con un risultato di un formaggio a consistenza morbida, senza buccia, pelle o crosta, con un sapore agrodolce in cui il latte ovicaprino porta la nota acida (Xiri in greco vuol dire acido e aceto, teri è invece il nome del formaggio in greco che deriva dai buchi delle fascere che hanno questo nome).

Nella produzione di Mykonos farmers non manca uno yogurt di latte ovino, quindi con un contenuto grasso del 3,6 per cento, consistenza semidura in quanto l'omogenizzazione viene volutamente mantenuta incompleta e che per la presenza di acido caprilico e caprico sviluppano note iricine molto presenti che i greci smorzano con l'aggiunta di frutta e miele (yaourt me meli me fruta).

Il caseificio è aperto per visite, vengono tenuti anche dei corsi di caseificazione perché questo è comune in Grecia e ad esempio nella vicina isola di Naxos è possibile comprare delle bottigliette di caglio, tanto diffusa è la caseificazione domestica in quasi tutti i villaggi dell'isola.

Athanas Yiorgos merita un plauso per questa determinazione nel portare all'attenzione le straordinarie caratteristiche dei prodotti autoctoni greci perché se una critica può essere fatta a questo paese meraviglioso è quella di non valorizzare fino in fondo i suoi prodotti locali che spesso presentano caratteristiche organolettiche di eccellenza.

Fra happy hour, discoteche e spiagge dove le persone ballano sui tavoli se andate a Mykonos una visita a questa piccola ma intensa e delicata realtà casearia dovrebbe far parte del vostro programma.

In alto e a lato, la cartina e panorami turistici dell'isola degli Dei. Sotto, il formaggio Dop Kopanisti tipico di Mykonos è prodotto con latte oviceprino ma è permessa l'aggiunta di latte vaccino. Viene utilizzato come crema da spalmare su gallette di pane secco.



A livello mondiale un alimento su tre viene perso lungo la filiera alimentare. In Italia si parla di oltre 6 milioni di tonnellate di eccedenze alimentari, pari a quasi 15 miliardi di euro



# ECO NON FA RIMA CON SPRECO

di Domenico Villani

**G**reta Thunberg: non c'è giorno che il suo nome non compaia su un quotidiano, ed ella ormai assume il ruolo di protagonista principale ogni volta che si parla di ambientalismo e in genere di sostenibilità. Ed è proprio in risposta all'attivismo della diciassettenne svedese che è nato il movimento Fridays for Future, che negli ultimi mesi sta spingendo milioni di ragazze e ragazzi del pianeta, a scioperare il venerdì ed a riunirsi nelle piazze di tantissime città del mondo occidentale per rivolgersi ai governi, chiedendo a gran voce azioni concrete contro i cambiamenti climatici e reclamando il proprio diritto al futuro.

Ovviamente la domanda che ci si pone è sempre la stessa: riusciranno stavolta le proteste dei giovani a modificare l'attuale modello economico di sviluppo che sta mettendo a rischio l'equilibrio del genere umano, generando un'instabilità ecologica? Certo se pensiamo all'aforisma di un navigato e famoso politico italiano: "il potere logora chi non ce l'ha" riesce difficile essere ottimisti. Perché purtroppo è sempre una questione di potere e sciaguratamente a chi lo possiede non interessa affatto il bene comune.

Questo potere è presente anche in un comparto in cui dovrebbe prevalere esclusivamente un'etica sociale: quello agroalimentare. Ed è presente in maniera talmente ragguardevole da costituire uno dei fattori che influenza in maniera rilevante il cambiamento climatico.

Premesso che bisogna mangiare, in quanto il cibo è necessario all'organismo umano e una corretta dieta è uno degli elementi chiave per la salute ed il benessere di tutti, occorre anche sapere che in ognuna delle fasi che precedono l'arrivo del cibo

sulle nostre tavole: la produzione, la lavorazione, la conservazione, il confezionamento, il trasporto e la preparazione, vengono emessi gas serra nell'atmosfera.

Ma allora, come conciliare la crescente domanda di cibo dovuta all'aumento della popolazione mondiale, con il drammatico incremento degli impatti ambientali della produzione di questo bene primario che è il cibo? La risposta fornita, l'unica e priva di qualsiasi analisi seria sulle conseguenze, è stata quella di ricorrere al processo intensivo, sia per quanto riguarda le colture che gli allevamenti, che si oppone a quello estensivo, decisamente molto più rispettoso dell'ambiente.

È bene precisare che in origine la pratica delle colture intensive si basava sulla fertilità di alcuni suoli, associata a climi favorevoli, tale da rendere possibile ottenere ottime rese, come quella, ad esempio, praticata dagli antichi Egizi nella valle del Nilo, senza naturalmente il contributo dei fertilizzanti. Oggi l'approccio è stato completamente stravolto, a guidare questa pratica è principalmente il profitto.

Non si spiega diversamente come il suo impiego che in ogni caso dovrebbe rappresentare una misura eccezionale, nata da una motivazione squisitamente etica in quanto destinata ai paesi sottosviluppati, riguarda invece solo aree sviluppate in cui non c'è una reale necessità. La conseguenza di questa palese e bizzarra contraddizione è che una percentuale, non affatto marginale, di ciò che viene prodotto, va a finire nella spazzatura, in sostanza generando uno spreco dai volumi impressionanti.

Per citare alcune cifre, a livello mondiale un alimento su tre prodotto viene perso lungo la filiera alimentare e sono 1,3 miliardi di tonnellate le eccedenze con cui si potrebbe sfamare quattro volte le 821 milioni di persone che soffrono la fame nel

mondo (dati Fao 2018), compresi i 43 milioni di cittadini che nell'Unione europea non possono permettersi un pasto completo ogni due giorni. Un costo non solo umanitario ma anche economico: 900 miliardi di dollari buttati, senza contare i costi dei danni climatici.

Per quanto riguarda il nostro paese si parla di oltre 6 milioni di tonnellate di eccedenze alimentari, pari a poco meno di 15 miliardi di euro, non solo, ma il problema è aggravato dalla percezione: 4 italiani su 5, secondo il Rapporto Waste Watcher 2017, pensano che a sprecare cibo siano gli altri.

Sono a disposizione anche cifre che indicano come è suddiviso questo spreco, per tipologia di prodotto (verdure, carni, latticini, prodotti da forno, ecc.), per origine (Gdo, filiera produttiva, domestico, mense, ospedali, ecc.), per grado di riutilizzo atto a rispondere ai bisogni sociali (fungibilità), etc.

In queste statistiche manca un dato, la percentuale dei prodotti di qualità sul totale dei prodotti eccedenti. Certamente si tratta di un dato di difficile se non impossibile reperimento, ma se lo avessimo a disposizione arriveremmo più facilmente e con minor tempo a prendere decisioni in merito, soprattutto riguardanti i comportamenti individuali. In ogni caso è sempre possibile elaborare un'analisi che, se non porta ad una conclusione, sicuramente può stimolare una seria riflessione sulle possibili soluzioni.

L'ultima volta che abbiamo trattato questo tema sulla rivista è stato 6 anni fa, è cambiato qualcosa da allora?

Qualcosa indubbiamente è cambiato, ma gli sforzi sono concentrati quasi esclusivamente sugli effetti, cioè sul come meglio utilizzare le eccedenze alimentari. Effettivamente in questo ci sono stati dei miglioramenti, sia grazie alle nuove disposizioni

(Legge nr 166/2016) di carattere tributario e finanziario che semplificano la vita alle aziende che destinano i prodotti alimentari alle Onlus, sia grazie alla tecnologia, attraverso alcune App, come "too good to go", "myfoody", "Ratatouille" e numerosissime altre, tutte progettate a monitorare le eccedenze ed al loro riutilizzo. Sarebbe opportuno, però, porsi l'obiettivo di non produrre più eccedenze. È vero che affrontare la causa è più complicato e richiede più tempo, ma è necessario non indugiare ulteriormente.

Fermo restando che alcune soluzioni non sono di difficile applicazione e inoltre sono anche a breve-medio termine, come ad esempio la limitazione dei fertilizzanti, cresciuti negli ultimi 50 anni del 700%, che provocano, tra l'altro, l'eutrofizzazione e cioè la riduzione della quantità di ossigeno presente nell'acqua, influenzando la vita delle specie acquatiche, ma non solo.

Una delle difficoltà è senz'altro quella di contrastare lo strapotere dell'industria alimentare e chimica che ha fatto propria una regola: un prodotto che si vende in grande quantità non può essere troppo buono. Gli esperti chiamano questa legge, apparentemente paradossale, "sazietà sensorio-specifica". Significa che il cervello umano, quando viene inondato da stimoli gustativi troppo marcati, reagisce attenuando il desiderio di ripetere l'assunzione del cibo che li provoca. Se poi alla regola sopra citata aggiungiamo che il cibo non alterato è più costoso, riusciamo a comprendere il successo dei prodotti spazzatura. Quindi un modo sicuro per contrastarlo è aumentare l'educazione alimentare, che

secondo l'Osservatorio Waste Watcher è decisiva secondo sette italiani su dieci e che purtroppo è ancora poco praticata nel nostro paese, dove l'idea, ad esempio, di fare la spesa una volta al giorno, prendendo solo gli alimenti che servono, sembra un'abitudine da studente fuori sede.

Così come chiedere di portare a casa il cibo avanzato quando si va a mangiare fuori, la cosiddetta "doggybag", sembra una "americanata" da poveri. In sostanza bisogna porsi l'obiettivo di mettere le persone in grado di poter riconoscere la qualità degli alimenti con cui si nutrono e quindi renderli consapevoli delle loro scelte alimentari.

La maggiore consapevolezza si tradurrebbe in un rovesciamento dei ruoli e quindi anche del potere. Le persone non sarebbero più dei "consumatori", cioè individui che acquistano per "consumare" i prodotti che l'industria impone ed è interessata a vendere, ma sarebbero loro i protagonisti di una scelta fatta in funzione della diversità delle caratteristiche organolettiche e sensoriali che costituiscono

non gli strumenti per analizzare al meglio un prodotto alimentare. L'effetto sarebbe che la domanda riguarderebbe solo ed esclusivamente prodotti di un significativo livello qualitativo, con conseguente, se non addirittura eliminazione, delle eccedenze alimentari ed un impatto ambientale decisamente positivo.

Naturalmente l'educazione alimentare non può essere condotta solo dalle associazioni, soprattutto quelle senza fine di lucro, che operano nel settore della divulgazione e promozione della cultura agroalimentare, ma dovrebbe essere una vera e propria materia, così come l'italiano, la matematica, ecc, da introdurre in tutti gli ordini di studi, ad iniziare dall'asilo.

Facciano nostro il pensiero del manifesto dell'Ecologia liberale: la natura, come le libertà, richiede dei limiti, in quanto si basa sulla responsabilità e l'educazione del cittadino, cioè deve diventare un modo comune di pensare ed una mentalità diffusa.



**Onaf**  
per riconoscere  
la qualità

In omaggio  
"I FORMAGGI  
D'ITALIA 2020"  
*Le Guide de L'Espresso*



Rinnovo adesione

QUOTA 2020 » € 70  
2020 + 2021 » € 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](http://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](mailto:onaf@onaf.it)



AMARCORD



# Il furgoncino e il bambino

Mercatino rionale a Roma  
Sopra, il furgoncino  
che vende Parmigiano da decenni,  
tramandato dal nonno  
al padre al nipote  
È un punto di riferimento  
per i clienti tradizionali

di Flavio De Gregorio

Oggi sono andato al mercato. Molte bancarelle vendevano frutta e verdura perfetta nei colori, nella forma, immacolata nell'aspetto, al contrario dei miei tempi, gli anni sessanta, in cui era deforme, butterata e nerastra in buccia, perfettamente biodinamica, termine allora ignoto. Tutto è cambiato in questo mercato ad eccezione del furgoncino che vende Parmigiano da decenni, tramandato di nonno in padre e figlio, dotato di vetrinetta espositiva dentro la quale veleggia da anni la solita mosca ammaestrata, segno di comprovata qualità del prodotto. Stessa faccia rotonda da bonaccione da nonno a nipote, che spaccia col sorriso tocchi di Reggiano elargendo ai piccoli in carrozzina o in fila per mano, scaglie dorate e golose per tenerli buoni. Una domanda mi sorge spontanea: perché in 60 anni di attività non hanno mai commercializzato né dato a un bambino in attesa un assaggio di formaggio molle o di formaggino?

Eppure oggi le mamme premurose comprano spesso questi surrogati industriali, definiti "sani", per i loro figli soprattutto se non contengono il Demone Lattosio, meglio se bombati di probiotici o vitamine, ipnotizzate dalla martellante pubblicità dell'effimero viver sano e dell'eterna giovinezza. Io purtroppo faccio parte delle cavie da esperimento

to alimentare di massa dei mitici anni 60: estratti di carne, oli di semi molto vari, margarine, sottilette e formaggini con polifosfati e glutammato, dati a gogo in nome del benessere di allora. Oggi i bambini impazziscono per prodotti da forno, merendine, bibite gassate e alimenti alienati da lavorazioni industriali, diventando più obesi di quanto eravamo noi. Dire "date latte e formaggi" ai vostri bambini oggi significa combattere una crociata contro tutti coloro, e sono tanti, che inquisiscono i prodotti caseari, come del resto la carne rossa, definendoli "veleni". L'ignoranza sul web regna sovrana ed è permessa, ma soprattutto è ascoltata, riportata e fatta subire, ignorando che può portare a effetti nutrizionali indesiderati e dannosi. Latte, certamente meglio se "nobile", e formaggi ovviamente "genuini", senza "manipolazioni tecniche" industriali aggiunte, sono alimenti essenziali per la crescita e lo sviluppo sia del corpo che della mente umana, in quanto possiedono un prezioso corredo di molecole nutrizionali che solo in questi prodotti possiamo trovare. Non solo formaggi molli, come gli stracchini, o derivati, come ricotta e yogurt, sono consigliati nel mondo pediatrico, ma anche quelli stagionati e non solo "parmigiani".

Conoscere ad esempio il mondo delle Dop casearie italiane può portare novità in tavola e suggerimenti gustativi a parità di valori nutrizionali: perché non dare del Piave o del Bitto al proprio virgulto? I valori nutrizionali sono gli stessi! I bambini possono assumere anche tre porzioni di formaggio la settimana al posto della carne o del pesce, nelle dovute grammature e senza esagerare. Come medico non ho mai visto un bambino morire di fame in Italia, neanche quelli più svogliati a tavola, per cui, care mamme non forzatele nel mangiare! Ovviamente sono da preferirsi i formaggi meno grassi e soprattutto meno salati, visto che di lipidi e di cloruro di sodio i nostri bambini fanno incetta ogni giorno con patatine, noccioline, cibi già pronti, merendine ed altre prelibate e sfiziose diavolerie industriali. Vostro figlio può mangiare, se lo richiede, anche una bella fetta di Gorgonzola o di dolce al Mascarpone se lo desidera, non è nociva, ma a patto che venga stimolato a perseguire una maggiore attività fisica rispetto al solito. Vale il detto nutrizionale cinese "se più glassi vuoi mangiare... camminale e pedalale". Eh sì, ho proprio il desiderio di ridiventare almeno per un istante bambino... ma solo per rosicare quella benedetta scaglia di Parmigiano proveniente da quel furgoncino.

Al mercato tutto  
è cambiato  
Resiste soltanto  
il "mio" venditore  
di Parmigiano

Tra le province di Parma e Reggio Emilia una terra fascinosa fatta di campi sconfinati e filari di pioppi. Sullo sfondo le alzaie sugli argini del Po e tanti ricordi, da Verdi a Ligabue al mondo piccolo di Guareschi.

# L'anima della Bassa

di Gabriella Padova

**N**ella Bassa, terra tra le province di Parma e Reggio Emilia, dove i campi sconfinati sono intervallati da filari di pioppi e dove sui prati stabili che forniscono il foraggio per le vacche che produrranno il latte per il Parmigiano Reggiano Dop, si levano quelle nebbie che danno alla zona un fascino unico.

“Nebbia in Val Padana”: espressione ricorrente... Ma cosa vuol dire per un padano vivere per lo più nei mesi freddi rapportato con questo fenomeno meteorologico? Nessuno dirà mai di amare la nebbia, ma se ai primi di novembre non si è ancora vista, saremo i primi a lamentarci come se ci mancasse qualcosa! “Non ci son più le nebbie di una volta” si sente brontolare e forse purtroppo è vero, causa non ultima il riscaldamento globale. Per chi viene da fuori, è vista come un disagio, magari un rischio. Difficile da spiegare quel senso di malinconia, familiare sensazione invernale, velo dell'anima ma anche velo leggero che si alza dai campi al mattino e che a volte diventa un manto impalpabile ed allo stesso tempo impenetrabile che tutto avvolge rendendo i contorni confusi, ma non per questo meno suggestivi. Quando poi si allea con “Mago Gelo”, arriva a scolpire sui rami dei cespugli, sui fili d'erba, sulle ragnatele sculture di cristalli di ghiaccio e la galaverna si manifesta...

In queste zone il maiale è il sovrano incontrastato della tavola e le nebbie favoriscono la maturazione del pregiato Culatello di Zibello come delle meno note ma eccellenti Spalla cotta di San Secondo e Spalla cruda di Palasone e di tutti quei salumi considerati ingiustamente minori, tra cui il salame gentile e la pancetta. La nebbia diventa così tanto importante da essere ripresa nel motto di una ormai celebre manifestazione che si tiene da anni ogni novembre in quattro paesi della bassa parmense: “November Pork, speriamo che ci sia la nebbia!”.

Se l'inverno è grigio, freddo e nebbioso, per contro l'estate è caratterizzata da giornate calde, afose con elevata umidità e con serate “movimentate” da nuvole di zanzare. Ciò nonostante la

zona ha un fascino particolare... Pensiamo alle alzaie sugli argini del Po, il grande fiume che ha fatto da sfondo al “Mondo piccolo” di Giovannino Guareschi, dove si può passeggiare ammirando le garzaie gremite di aironi e garzette; rimanere estasiati ascoltando il gracidiare delle rane con negli occhi il volo delle anatre che nell'umido della Bassa trovano il loro habitat. E innamorarsi guardando il tramonto dietro i pioppeti.

Queste sono le terre dove è cresciuto ed è vissuto il Maestro Verdi, che era innamorato della sua Bassa e la percorreva volentieri in calesse, e che hanno fatto da sfondo alla travagliata esistenza di Antonio Ligabue, un pittore naïf il cui genio visionario è stato compreso troppo tardi.

La Bassa è anche una serie di piccoli borghi antichi dove la storia, non solo quella minore, è passata, in modo a volte prepotente, lasciandoci in eredità castelli, dimore fortificate, palazzi nobiliari, chiese ed abbazie. Solo per citarne alcuni: la Rocca dei Rossi a San Secondo, il castello di Fontanellato, il Palazzo Meli-Lupi di Soragna ancora abitato dal Marchese ultimo discendente della nobile famiglia, per giungere poi a Colomo che ha visto i fasti di Maria Luigia d'Austria consorte di Napoleone ed arrivare nel mantovano, a San Benedetto Po, all'abbazia di Polirone che conserva la memoria di Matilde di Canossa.

Ma noi della grande famiglia Onaf che amiamo nutrire anima e palato di formaggio, cosa possiamo trovare interessante in queste languide pianure? La vista spazia sui campi coltivati solcati da piccoli canali per l'irrigazione alla ricerca di cascinali fiancheggiati da fienili ove riporre il fieno, che sarà il nutrimento durante i mesi invernali per tanti e tanti bovini che abitano le nostre stalle.

Qua le vacche, perlopiù di razza Frisone, non fanno pascolo, ma vengono accudite in grandi stalle dove agevolmente saranno munte la sera e la mattina. Il loro latte viene raccolto e convogliato nei tanti caselli ove quotidianamente con procedimenti assicurati dall'esperienza della tradizione casearia emiliana verrà trasformato nel re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano Dop.

Casello è la parola che in Emilia indica i caseifici e che proviene dal termine latino “casellus”, cioè piccola casa. In origine erano



In queste zone il maiale è sovrano incontrastato della tavola, celebrato con il November Pork. In questa occasione si è tenuta una speciale degustazione di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse di 142 mesi (foto sopra), la prima forma che la famiglia Baiocchi ha prodotto nel gennaio 2008



costruzioni di forma quadrangolare, isolati, con struttura a gabbia per permettere una buona circolazione dell'aria necessaria a mantenere la giusta temperatura del latte evitando il deterioramento durante il periodo di riposo notturno necessario per l'affioramento della panna. Nel 1900 con l'aumentare della crescita produttiva, anche i caselli aumentarono di dimensione e complessità.

A Soragna resta un raro esempio di casello a pianta circolare, un unico ambiente di dimensioni importanti risalente al 1848, una pertinenza adiacente al muro di cinta sud della residenza del Marchese Meli-Lupi. Accuratamente ristrutturato, è stato scelto per essere la sede del Museo del Parmigiano Reggiano Dop dove sono conservati strumenti e documenti relativi alla lavorazione di questo formaggio dal medioevo fino ai giorni nostri. Detto museo è parte integrante del circuito dei Musei del Cibo della Provincia di Parma, strutture uniche nel loro genere che raccontano lo stretto legame che ha storicamente unito gastronomia e territorio.

In queste zone è bello lasciarsi trasportare dalle strade diritte che puntano verso il corso placido del Po e fermarsi nelle osterie per rificillarsi con torta frita e salume, solleticando il palato con la dolce sapidità di una scaglia di Parmigiano abbinata ad un bicchiere di Lambrusco o di Fortana, ascoltando gli abituali avventori che nel bar adiacente giocano a carte parlando di politica e di sport nel piacevole dialetto locale.

La Bassa è una zona slow da vivere a ritmo lento, per non lasciarsi sfuggire quei particolari, quelle piccole cose che un turismo frettoloso non riesce a cogliere ma che sono la vera essenza di questo luogo.

## L'esperienza

Oggi ci sarà il taglio di una forma di Parmigiano Reggiano Dop Vacche Rosse di 142 mesi, la prima forma che i Baiocchi produssero nel gennaio 2008. Baiocchi, una famiglia di allevatori bovini guidata dal nonno Enzo, poi seguito dal figlio Andrea e dal nipote Enrico i quali pian piano hanno reintrodotta nella loro azienda la Vacca Rossa Reggiana. Alimentate per lo più

dal foraggio verde proveniente dai prati stabili del loro fondo e dal fieno secco nei mesi invernali, queste vacche hanno una minor resa in quantità di latte, ma una migliore predisposizione alla caseificazione, alla lunga stagionatura e alla migliore digeribilità dei suoi componenti proteici e lipidici.

Osserviamo il colore imbrunito della crosta e i diversi marchi consortili sulla superficie. Come ogni Parmigiano al compimento dei 12 mesi di maturazione, viene testato e marchiato dagli esperti del Consorzio. Poi, al compimento dei 24 mesi viene posto al centro della faccia il marchio di Anaborare (Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Reggiana). La riconoscibilità di ogni singolo spicchio tagliato è garantita dalla marchiatura a raggiera Vacche Rosse.

L'emozione cresce quando Enrico mette mano ai coltelli e con grande maestria si appresta ad incidere la crosta. Poche mosse e l'interno si svela ai nostri occhi: il colore ambrato della pasta con evidenti cristalli di tirosina, impreziosito dalla rugosità del taglio a roccia, ne fanno una vera opera d'arte!

Una sinfonia di aromi viene a stuzzicare il nostro olfatto: note importanti animali, di brodo di carne, di spezie e frutta secca... Un sapore che nonostante la lunga stagionatura si mantiene dolce, leggermente sapido e piacevolmente piccante.



Poesia di Nino Costa  
**GUARISCE ANCHE  
IL MAL D'AMORE**

Ancora oggi è un formaggio molto apprezzato dai consumatori piemontesi, così apprezzato che il poeta dialettale Nino Costa, nella prima metà del Novecento, gli dedicò alcuni versi che svelano anche la leggenda secondo cui sarebbe un rimedio contro il mal d'amore: «E' piacevole da merenda; è una risorsa per colazione, è ugualmente buona nei campi come al tavolo

dei signori; piace ai milionari, la cantano i professori, la consigliano i farmacisti per guarire dai mali d'amore. Voi che vivete di porcherie, di acqua tiepida e di pane masticato lasciate perdere le medicine che vi spediscono all'altro mondo: per gli stomaci delicati, per le teste balzane, fate la cura della robiola, della robiola di Cocconato».



# ROBIOLA DI COCCONATO

## Una fresca, lattica bontà

Prodotta già nell'antichità, rallegrava la tavola delle famiglie contadine di un paese vocato alla vigna. Ne parla l'erudito astigiano De Canis nel 1815, esaltandone la fattura con puro latte di pecora e "il gusto migliore rispetto a ogni altra dei circondicini paesi, a cagione probabilmente delle qualità delle erbe di cui si nodrisce il bestiame". Oggi viene prodotta solo dal Caseificio Balzi, che segue la lavorazione tradizionale dal 1965

di Alice Sattanino

**I**l suo profumo è lattico, il sapore è dolce, fragrante e piacevolmente aromatico. La robiola di Cocconato è un formaggio Pat a pasta molle prodotto con latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale. Di forma piatta e rotonda priva di crosta, è un formaggio fresco di latte vaccino intero e pastorizzato, a pasta molle: rappresenta tutt'ora la tradizione, questa infatti è la robiola che assaporavano i nonni e rallegrava la tavola delle famiglie contadine di Cocconato. La Robiola di Cocconato trae le sue origini dalle tradizioni contadine dei territori collinari astigiani, là dove sono i vigneti a farla da padrone. Come molti altri formaggi, un tempo erano le donne a produrla; la sua produzione semplice e la brevissima stagionatura facevano sì che fosse sempre presente e molto apprezzata sulle tavole degli agricoltori della zona.

Le prime notizie scritte che abbiamo sulla robiola di Cocconato risalgono al 1666. Il 4 Settembre 1666 la "Cesarea maestà signora Imperatrice Margherita d'Austria, piissima, clementissima e sempre augustissima..." nel corso di un suo viaggio in Italia visitò la città di Acqui. In occasione della visita i ducali consorti consegnarono all'Imperatrice un favoloso regalo costituito da un ricchissimo assortimento di vini e cibarie.

Nel lungo inventario stilato per l'occasione (e pubblicato da Giuseppe Giorelli in "Documenti storici del Monferrato"), spiccano due casse, una "...con dentro donzene 28 Rubiole di Cocconato", l'altra "con dentro 22 donzene Rubiole di Cocconato" per un totale di ben seicento forme. Gli unici altri formaggi ritenuti degni di comparire al cospetto dell'augusta sovrana furono il "formaggio lodegiano vecchio" (cioè il grana) e il "Iodegiano grasso" (probabilmente tipo gorgon-

zola). Veramente notevole il fatto che il signor Giovanni Vico, gentiluomo casalese, avesse scelto come dono prestigioso le robiole di Cocconato. E' evidente che la fama, il prestigio e la qualità della Robiola di Cocconato erano decisamente più importanti e stimati rispetto a tutti gli altri latticini prodotti tra Po e appennino Ligure.

Nel 1477 il medico vercellese Pantaleone da Confienza componeva il suo celebre trattato intitolato "Summa lactinorum" dedicando un intero capitolo al "caseo de la Mora". "Questi formaggi si chiamano robiole, e sono piccole forme di circa una libbra, rotonde e piuttosto spesse rispetto la loro dimensione; privi di scorza, trasparenti o traslucidi, soprattutto quando ottimi (...). Si ritrovano nei domini dei marchesi di Monferrato, e di quelli del Carretto e di Ceva Sono formaggi piuttosto preziosi; si conservano eccellenti anche per due anni, ma di un anno sono migliori, e molti amano consumarli dopo sei o otto mesi (...). Si confezionano con il latte ovino, (...) e in effetti sono chiamati 'robiole' solo quelle prodotte con questo tipo di latte; alcuni li adulterano mescolandoli con latte di vacca, e addirittura di capra, il che è ancor peggio."

Da notare come, alla stregua di Pantaleone, nel 1815 il De Canis, erudito astigiano, parli di robiole confezionate con puro latte di pecora "pregevoli le robiole, che han miglior gusto d'ogni altra che si compone nei circondicini paesi, a cagione probabilmente delle qualità delle erbe di cui si nodrisce il bestiame e le pecore specialmente, di cui il territorio è abbondante", che come quattro secoli avanti risultavano squisite sia consumate fresche che stagionate "vecchie".

La robiola di Cocconato continuò a mantenere fama immutata e solida valenza commerciale ancora a lungo, ma già agli inizi del Novecento l'ormai definitivo prevalere dell'allevamento bovino su quello ovino causò un radicale cambio di tipologia: l'impiego sempre più diffuso del latte vaccino, che doveva diventare ben presto totalizzante, la trasformò in un formaggio fresco, di sapore semplice, poco adatto alla stagionatura. A partire dal secondo dopoguerra la produzione domestica della robiola si ridusse sempre più vistosamente, rivolgendosi ad un utilizzo puramente familiare.

La produzione della robiola di Cocconato si è ridotta a tal punto che oggi viene prodotta da un solo produttore, il Caseificio Balzi, che segue la lavorazione tradizionale dal 1965. Per la robiola di Cocconato si segue di una metodologia produttiva particolare per le robiole, l'aggiunta di fermenti lattici. Il latte viene coagulato alla temperatura di 38 °C con caglio, con una durata di coagulazione di circa 30 minuti. La rottura della cagliata si effettua con un primo taglio a croce con la lira. Successivamente, dopo una sosta di 15 minuti, si procede con il secondo taglio a noce. Si estrae la cagliata e la si mette negli stampi. Segue una stufatura per 2-3 ore e la salatura a secco una volta per faccia. La stagionatura è breve, circa 5 giorni a 4 °C, questo tempo è necessario alla Robiola di Cocconato per raggiungere il giusto grado di maturazione e cremosità della pasta.

Ma perché i fermenti lattici? Sappiamo bene che il latte deve mantenere una carica batterica utile alle fermentazioni che avvengono nelle varie fasi della vita del

formaggio. Partendo dal latte crudo, il casaro può decidere di innestare per aumentare la carica batterica. Nel caso di latte pastorizzato, come nella robiola di Cocconato, c'è la possibilità di innestare sia il lattinestito, sia il sieroinnesto, oppure fermenti lattici liofilizzati o congelati. Questo perché quando una trasformazione casearia applica la pastorizzazione del latte (o la termizzazione), sicuramente la maggior parte dei batteri "dannosi" viene eliminata, ma con loro anche quelli utili. Il rischio è cioè che il latte sia "troppo pulito", e per ricreare le condizioni di vitalità di partenza bisogna aggiungere appunto i fermenti, definiti anche "innesti" quando sono naturali. Insomma, senza i microrganismi (naturali e "autoctoni" del latte o aggiunti se il latte è troppo pulito) il formaggio non si fa. Nel caso della robiola di Cocconato, i fermenti aggiunti sono gli stessi che si utilizzavano nell'antica produzione artigianale.

Il risultato di questa lavorazione è un formaggio di forma cilindrica a facce irregolari, del diametro di 15 cm alto circa 2 cm. dal gusto dolce e intenso, molle e cremoso in bocca. I profumi e gli aromi sono decisamente lattici, di latte fresco con sentore di yogurt. Al palato si ritrovano ovviamente i fermenti lattici, che le danno una punta acidula. A livello aromatico, si rileva facilmente, secondo le stagioni, il sapore delle erbe del pascolo.

## UNA RICETTA PER L'ESTATE

La robiola di Cocconato, per il suo sapore molto delicato, si apprezza meglio al naturale con del pane, al massimo condita con solo un filo d'olio. Ma se vogliamo utilizzarla in cucina, in modo da esaltare il suo gusto dolce e fragrante, perché non provarla per mantecare un risotto, per preparare una quiche estiva alla verdure, oppure per questa golosa ricetta?

### Ingredienti per 4 persone

- 1 robiola di Cocconato
- 5 cipolle di tropea
- 200 gr di piselli fini
- Nocciole tostate q.b.
- Sale q.b.

### Preparazione

Cuocere le cipolle di tropea in forno preriscaldato per circa 45 min. a 160°, lasciar raffreddare e privare della buccia. Prendere una cipolla e frullarla nel mixer fino ad ottenere una crema liscia e vellutata; dopo aver fatto sbollentare i piselli passarli nel mixer per ottenere la crema di piselli. Salare a piacere. Tagliare la robiola di misura delle cipolle tagliate in orizzontale in 3 parti e comporre la torretta. Prendere un piatto da portata; adagiare la crema di piselli, posizionare la torretta e decorare a piacere con le nocciole.



## Dalle Marche al Monferrato

Papà Benito Balzi e la sua sposa Gabriella, originari delle Marche e freschi di matrimonio, negli anni '70 decisero di inseguire il loro sogno di entrare nel mondo caseario, in particolare per la produzione della Robiola.



• Mamma Balzi e chef Max Mariola

Dopo alcuni anni alle dipendenze del caseificio Veggia, Benito riuscì a subentrare nella proprietà alla famiglia Veggia, dando il via ad un nuovo caseificio che nel tempo, con l'aiuto del figlio Marco, è diventato una realtà unica nella regione per tradizione e innovazione. Nel loro caseificio la famiglia Balzi ha saputo raccogliere e mantenere la sapienza dell'antica tradizione casearia prelevata dalle famiglie contadine di Cocconato.

Ora è il figlio Marco che ha raccolto il testimone di questa passione. [www.caseificiobalzi.it](http://www.caseificiobalzi.it)

# Caseificio TURNARIO

## A Pejo, in Trentino, l'ultimo baluardo

Sono rimasti in quattro gli allevatori che conferiscono il latte. Negli anni '50 erano un centinaio. Ma la titolare Ilaria non demorde e mantiene viva una tradizione gloriosa assieme al giovanissimo casaro Daniele

di Simona Guarducci

C'era una volta... Le più belle favole iniziavano sempre così. Questa che vi sto per raccontare non è una favola ma ne ha tutto il sapore. Avendo letto informazioni sul territorio di Pejo sono venuta a conoscenza che il Caseificio Turnario di Pejo è l'unico caseificio turnario attivo rimasto in tutto il Trentino. Negli anni '50 contava oltre 100 allevatori. Oggi sono 4 che apportano il latte al caseificio in cambio di caserade. Qui ho conosciuto la signora Ilaria Dallagiovanna che da oltre quindici anni porta avanti la tradizione con grande passione e dedizione e da oltre un anno è affiancata dal giovanissimo casaro Daniele Caserotti.

Ilaria inizialmente lavorava alle terme di Pejo, poi una volta che è nato il primo figlio e poi la seconda, ha deciso per scelta di dedicarsi interamente alla famiglia. Quando i bambini sono cresciuti le è stato proposto di occuparsi, per il caseificio, dei mercati contadini due volte a settimana per curare la vendita dei formaggi. Si è affacciata così sul mondo del formaggio. Di lì a poco le è stato richiesto di sostituire la signora che prima si occupava dello spaccio all'interno del caseificio. Ilaria ha accettato. A quel tempo nel caseificio c'era ancora il maestro casaro Bruno. Visto che Ilaria sentiva crescere il desiderio di approfondire le proprie conoscenze, ha proposto al maestro di insegnarle a fare il formaggio così che una volta imparato lo avrebbe "mandato in vacanza". Così è nato l'amore, perché di amore per il formaggio si tratta. Ilaria si è poi messa alla ricerca di un ragazzo in gamba che volesse intraprendere l'arte.

Siamo all'attualità le si presenta Daniele, diciotto anni, che ha appena terminato gli studi all'Istituto Agrario con indirizzo zootecnico. In famiglia hanno la stalla e Daniele sa cosa vuol dire lavorare duramente tutto l'anno. Lui non si spaventa, fin da piccolo ha sempre respirato e vissuto in mezzo ai pascoli di montagna e da lì è nata la sua passione.

Il giovane impara dal casaro il mestiere, sempre aiutato da Ilaria, attento e cosciente



di portare sulle spalle l'alto valore e la qualità che si tramanda al caseificio. Lavora sodo e cerca di apprendere al massimo. A soli diciannove anni lo scorso settembre a Cheese di Bra gli è stato riconosciuto il "Premio della Resistenza Casearia". La strada è appena iniziata ma fa ben sperare per il futuro. Ilaria ne è contenta, insieme sono in ottima armonia con un fine comune, preservare la qualità.

Dice Daniele: «al Caseificio turnario si produce il formaggio come si deve, secondo tradizione, a latte crudo. Qui niente viene alterato, si mantengono intatte le tradizioni e le lavorazioni».

Il caseificio Turnario di Pejo fu fondato nel 1865 ed è l'unico rimasto ancora attivo in Trentino. Agli inizi del '900 erano addirittura più di 300. Oggi sono quattro gli allevatori che apportano ogni giorno il latte al caseificio per esser lavorato: c'è l'allevatore che ha due vacche come quello che ne ha fino a trenta, ma la quantità totale di latte è rimasta praticamente la stessa. Nel periodo invernale si lavorano, intorno ai dodici quintali di latte, poi d'estate le vacche vanno "in secca", quindi il prodotto diminuisce.

La lavorazione è tutta a latte crudo, non si utilizzano fermenti né insilati, gli animali mangiano l'erba e il fieno di montagna e naturalmente in estate vanno in alpeggio.

Qui si perpetua ancora l'antica usanza della gestione collettiva del latte che viene lavorato dal caseificio e trasformato. Ogni socio del caseificio apporta la propria quantità di latte che viene scritta e annotata nell'apposito registro.

Ogni giorno viene fatto il formaggio, ogni giornata di lavorazione viene assegnata a un socio che "quel giorno li se lo porta via", ovvero il socio riceve un numero di giornate di lavorazione, le cosiddette "caserade", in proporzione al quantitativo di latte conferito.

Entrando nel merito dei formaggi, questa è la casa del Casolet, come dice Daniele, "quello vero" che qui viene fatto ancora da latte intero. Al latte della mungitura della sera prima viene aggiunto il latte del mattino e latte-innesto. Il caseificio è dotato di lattodotto e il latte giunge diret-

Le vasche di salamoia. Sopra, gli scaffali del Casolet



La titolare del caseificio Turnario di Pejo, Ilaria Dallagiovanna con il casaro Daniele Caserotti, 18 anni appena, che ha studiato all'istituto agrario

tamente dalla malga. Viene lavorato nelle antiche caldaie di rame.

Il prodotto che assaggiamo è straordinario. Il caseificio produce anche il Nostrano, formaggio destinato alla conservazione tipico del territorio, il burro e la ricotta.

Il burro che si lavora in caseificio è ottenuto dalla scrematura del latte, viene messa nelle zangole, si separa il latticello dalla parte che diventa poi burro. Quest'ultima viene estratta, lavata e lavorata a mano e porzionata nei bellissimi stampi di legno. Una volta riempiti, si passano subito in acqua fredda e si fa raffreddare. Questo burro ha un sapore e un profumo che con una fetta di pane di segale costituisce da solo un pasto completo.

Come spiegano Ilaria e Daniele, la storia del Casolet (Pat e Presidio Slow Food) ha origini semplici, il contadino avendo poco latte non lo portava a valle ma lo lavorava per consumarlo a casa, era il formaggio di famiglia vero e proprio da consumarsi nel breve periodo.

I caseifici turnari erano in passato molto importanti perché davano l'opportunità a piccoli e piccolissimi allevatori di poter soddisfare le proprie esigenze in termine di lavorazione.

Qui a Pejo, a 1173 metri sul mare, 1800 abitanti, il caseificio non rappresenta solo il luogo dove si lavora il formaggio e dove si può comprare del buon formaggio. È anche una risorsa per la comunità, un luogo di incontro tra paesani, depositario di tante storie di questo piccolo mondo alpino.

Sul territorio si organizzano varie iniziative e si sta facendo un grande lavoro per il mantenimento delle antiche tradizioni. Si collabora con le persone più anziane depositarie del sapere per imparare a fare i saponi naturali arricchiti di piante

aromatiche e officinali. Tra gli altri progetti, si sta operando per il recupero della lana che oramai non viene praticamente più sfruttata, andando a confezionare le trapunte del passato che non solo tengono caldo ma fanno anche riposare bene perché traspirano.

In questo Piccolo Mondo Alpino tutto è autentico e la difesa delle tradizioni è strenua. Basti pensare ai gesti silenziosi dell'allevatore che inizia la sua giornata nel freddo del mattino portando con sé il figlio ancora piccolissimo in stalla, posiziona il suo sgabello dove si siede con il figlio e gli insegna a mungere a mano, tramandando così il proprio sapere, un imprinting che rimarrà nella mente e nel cuore.

La tradizione si è persa con l'avvicinarsi dei più moderni metodi sia di allevamento che di produzione. Ma in un'ottica di conservazione del passato la mungitura e altre tecniche antiche rappresentano, un tesoro che andrebbe assolutamente salvaguardato.

Le razze prevalenti sono la Bruna Alpina e la Pezzata Rossa ma è diffusa anche la Frisona. Il concetto che l'allevatore ha ben chiaro è che l'animale deve pascolare il più possibile, situazione che rappresenta la normalità in estate, da giugno a ottobre, con la monticazione dei capi.

Torniamo a Ilaria. La titolare del Turnario tiene a ribadire che la filosofia del caseificio è la produzione di alta qualità ma nella versione slow. Qui -sottolinea Ilaria - produciamo il formaggio con i ritmi giusti, lasciando riposare la cagliata, pronti a lavorarla senza stare a guardare l'orologio. Noi siamo contrari alle produzioni spinte, è la natura che comanda e che trasforma il latte in formaggio. I giusti tempi da rispettare sono il segreto del buon formaggio.



In pieno corso il progetto di valorizzazione delle eccellenze isolate che si struttura in quattro eventi, due dei quali già realizzati a cura dell'Onaf

• La premiazione dei tre migliori Pecorini di Sicilia al concorso Trinacria d'Oro che si è tenuto a Enna in collaborazione con l'Onaf



# Pecorini siciliani top al Trinacria d'oro 2020

di Manuela Zanni

**A**Enna trionfa il Premio Caseus Siciliae Trinacria d'Oro, il concorso patrocinato dall'Onaf per stabilire, fra le proposte dei caseifici dell'Isola, i tre migliori Pecorini siciliani Dop. La manifestazione si è tenuta lo scorso 11 e 12 gennaio, presso l'Hotel Federico II di Enna.

La manifestazione, alla sua ottava edizione, si propone, con la collaborazione dei consorzi delle 4 Dop siciliane e con l'insegna "Caseus Siciliae", un percorso di iniziative lungo tutto l'anno per la valorizzazione dei formaggi siciliani. Obiettivo della manifestazione, è l'assegnazione del prestigioso premio che viene attribuito al migliore formaggio Pecorino Siciliano Dop.

L'evento, come da consuetudine, è stato promosso dall'Onaf nella persona del suo delegato per la Sicilia Pietro Pappalardo e nelle due giornate ha avuto un ricco programma di attività volte alla promozione e ad una migliore conoscenza non solo del Pecorino ma anche di altri formaggi Dop siciliani come la Vastedda della Valle del Belice Dop, il Ragusano Dop e il Piacentunu Ennese Dop.

La giuria, presieduta da Pietro Pappalardo, era composta da tre tavoli per un totale di nove maestri assaggiatori Onaf che hanno assaggiato i sette formaggi in gara in ordine sfalsato. Oltre alle degustazioni guidate dagli esperti e il diretto contatto con gli operatori del settore, la kermesse è stata, soprattutto, l'occasione per discutere sui processi di lavorazione che rendono il pecorino siciliano Dop, il formaggio a pasta semidura prodotto con latte di pecora crudo intero, un prodotto eccellente e sicuro per i consumatori.

## Quando il buono fa bene

di Pietro Pappalardo

**D**a otto anni sperimentiamo incontri, ed occasioni per comunicare e fare esperienza di gusto e cultura del formaggio. Quest'anno, la formazione è stata al centro dell'attenzione per mettere a fuoco la stretta correlazione che c'è, nel formaggio tra buono ed azione benefica nella salute del consumatore.

Ciò si è concretizzato con un laboratorio articolato a conoscere le Dop siciliane rivolto agli allievi degli istituti d'istruzione superiore; contemporaneamente si avviava, in un'altra sala, del complesso alberghiero il corso di secondo livello per Maestri Assaggiatori di Formaggi. Nella giornata di domenica, la collaborazione con l'Ordine provinciale dei Medici chirurghi ed odontoiatri di Enna ha permesso di effettuare un percorso formativo sulla nutrizione dietetica delle produzioni lattiero casearie tradizionali nazionali e regionali con l'intervento del presidente Renato Mancuso e di Ignazio Galvano. Ulteriore formazione è stato il training con l'Associazione cuochi ennesi e lo chef degli arancini gourmet Rosario Umbriaco.



## Caseus Siciliae incorona la "città del formaggio"

di Gianna Bozzali

**S**anto Stefano di Quisquina, è "Città del Formaggio 2020". La suggestiva località dell'entroterra agrigentino, incastonata nel Parco dei monti Sicani, ha ottenuto l'importante riconoscimento nell'ambito dell'evento Caseus Siciliae, svoltosi a gennaio a Enna.

Il riconoscimento, istituito per la prima volta nella manifestazione, è volto a dare risalto alle città capaci di contraddistinguersi per la bontà delle proprie produzioni lattiero-casearie, intrise di valori ambientali storico-culturali. Al Comune di Santo Stefano Quisquina, rappresentato dal sindaco Francesco Cacciatore, dagli assessori e dal presidente del consiglio comunale, è stata consegnata anche la relativa segnaletica.

«Questo è un riconoscimento prestigioso, il coronamento di un percorso di valorizzazione di un territorio agropastorale che vive un momento di smarrimento dovuto allo spopolamento - ha dichiarato il primo cittadino, Francesco Cacciatore-. Abbiamo supportato tanto le aziende ma ciò non basta perché dobbiamo incentivare il settore agroalimentare e zootecnico ancora di più e con grande sinergia. Ci auguriamo che questo riconoscimento sia l'inizio di una proficua collaborazione con l'Onaf». Nei prossimi anni saranno prescelte altre città in modo tale da poter creare la tanto auspicata rete delle Città del Formaggio, tutte caratterizzate da una segnaletica che riporta il logo del comune e dell'Onaf ed un QRcode che consentirà ai visitatori di poter entrare attraverso il proprio cellulare nel sito dell'Onaf e ricevere utili informazioni».

La Città del Formaggio non solo susciterà curiosità tra i turisti gourmet ma diventerà premio per i tanti pastori e casari che del loro lavoro ne fanno uno stile faticoso di vita. «La delegazione Sicilia dell'Onaf si fa da appripista a livello nazionale dando questa denominazione a Santo Stefano di Quisquina - afferma Pietro Pappalardo - per aver individuato all'interno di questo comune diverse peculiarità: dal Teatro Andromeda del singolare pastore Lorenzo Reina alla presenza di diversi produttori di formaggio, da storie come quelle di Ignazio Ciccarelloche lascia il suo lavoro al Nord per fare il pastore alla rinomata Sagra del formaggio giunta alla 21° edizione. Abbiamo capito - prosegue Pappalardo- che ci fossero delle importanti peculiarità tali da poter riconoscere in Santo Stefano di Quisquina una Città del Formaggio».

E sempre in occasione dell'evento Caseus Siciliae c'è stata la possibilità per i tanti presenti di poter vivere momenti culturali grazie a Sicanium, un gioco da tavolo che porta il giocatore alla scoperta della Sicilia. Si devono saper raccogliere prima tutti gli elementi tipici della propria missione, rispondere alle domande lungo il percorso e correre sino a Trapani. Vince chi arriva prima. Un gioco interessante nato grazie a nove ragazzi provenienti da varie parti della Sicilia che hanno portato all'interno del gioco le eccellenze gastronomiche, artistiche e paesaggistiche dell'Isola. Infine, altro momento rilassante e di condivisione è stata la serata musicale che ha visto quale protagonista la bravura di due giovani artisti e maestri di musica, Francesco Paolo Barbaria e Michele Campo. Il duo, grazie alla perfetta esecuzione e alla scelta dei brani per la serata, è stato molto applaudito dai presenti. Durante l'ascolto, inoltre, c'è stata la possibilità di degustare dei vini abbinandoli alla Provola dei Nebrodi.



## MEDAGLIERE

### PRIMO CLASSIFICATO

**Soc. Agricola di Fratelli Tirrito Sas c/da Manica Suppa, Castronovo di Sicilia, (Pa)**

#### ASPETTO ESTERNO

Forma cilindrica regolare  
 Facce faccia una piana ed una leggermente convessa  
 Scalzo regolare, leggermente convesso  
 Superficie Tipologia crosta  
 Aspetto canestrata, marchiata, trattata, untuosa  
 Colore ocra uniforme

#### ASPETTO INTERNO

Colore della pasta giallo paglierino scarico uniforme  
 Sottocrosta presente medio  
 Occhiatura presente, fine irregolare  
 Struttura dura, leggermente deformabile, granulosa, leggermente untuosa

#### ESAME OLFATTIVO GUSTATIVO E TATTILE

Elementi di discontinuità assenti  
 Odori lattico cotto medio, fieno, frutta secca medio elevato  
 Sapore dolce medio, salato medio, acido basso  
 Aromi coerente con quanto percepito al naso, si aggiunge bassa nota di frutta esotica  
 Sensazioni trigeminali lieve nota piccante  
 Struttura friabile media, granulosa media, solubilità medio elevata  
 Persistenza gustativa media

### SECONDO CLASSIFICATO

**Azienda Agricola Presti Rosario di Presti Angelo C. da Molinazzo Santo Stefano Quisquina (Ag)**

#### ASPETTO ESTERNO

Forma cilindrica regolare  
 Facce facce piane regolari  
 Scalzo leggermente convesso

#### SUPERFICIE TIPOLOGIA CROSTA

Aspetto canestrata, marchiata, trattata, untuosa, bruciatura del marchio a fuoco ocra, rossiccio

#### ASPETTO INTERNO

Colore della pasta giallo paglierino carico uniforme  
 Sottocrosta presente piccola e media irregolare  
 Occhiatura presente, fine irregolare, poco diffusa  
 Struttura dura, compatta, granulosa

#### ESAME OLFATTIVO GUSTATIVO E TATTILE

Elementi di discontinuità assenti  
 Odori lattico cotto (burro cotto) medio elevato, fieno, frutta secca arachidi, animale  
 Sapore dolce medio, salato medio, acido basso  
 Aromi coerente con quanto percepito al naso, intensità media  
 Sensazioni trigeminali lieve nota piccante  
 Struttura friabile media, granulosa media, solubilità medio elevata  
 Persistenza gustativa medio elevata

### TERZO CLASSIFICATO

**Azienda Ferranti Domenico & c. snc Via Libero Attardi, 6 - Santo Stefano Quisquina (Ag)**

#### ASPETTO ESTERNO

Forma cilindrica regolare  
 Facce faccia una piana ed una concava  
 Scalzo leggermente convesso

#### SUPERFICIE TIPOLOGIA CROSTA

Aspetto dura canestrata, curata  
 Colore da ocra a marrone uniforme

#### ASPETTO INTERNO

Colore della pasta giallo paglierino uniforme  
 Sottocrosta presente media  
 Occhiatura presente, fine e media irregolare, diffusione regolare  
 Struttura granulosa, untuosa

#### ESAME OLFATTIVO GUSTATIVO E TATTILE

Elementi di discontinuità assenti  
 Odori lattico cotto medio, fieno, animale, frutta secca  
 Sapore dolce medio, salato medio basso  
 Aromi brodo di carne, vegetale lieve  
 Sensazioni trigeminali assente  
 Struttura granulosa media, solubilità medio elevata  
 Persistenza gustativa medio elevata



Il latte di questa nobile Razza ha certamente delle peculiarità e il suo uso è decisamente vantaggioso per i caseifici nelle filiere che funzionano. Ne consentono la valorizzazione sia come latte da consumo diretto sia come latte da caseificazione perché il formaggio potrà avere caratteristiche distintive soprattutto se si sfrutta al meglio il rapporto grasso/proteina più elevato



# DI SOLA BRUNA

di Daniele Apruzzese

**N**on è tutto uguale il latte. Questo è un dato di fatto conosciuto sin dalla notte dei tempi. Con gli anni e con le migliori tecnologie però, lo studio su questo elemento, il primo che abbiamo assaggiato nella nostra vita, diventa sempre più approfondito. Dunque, anche all'interno di una stessa famiglia di animali, tipo i bovini, le caratteristiche chimico-fisiche del bianco liquido risultano differenti. Fatta questa premessa, ne deriva anche che la qualità della materia prima è determinante per migliorare la lavorazione di formaggi, elevandone per esempio la resa e differenziando le caratteristiche bio-organolettiche e nutrizionali. Di tutto ciò si è discusso lo scorso 13 dicembre a Bari, negli splendidi saloni di Villa Romanazzi Carducci nel corso dell'evento organizzato dal Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti di Razza Bruna Italiana (Cvprbi) in collabo-

razione con Onaf. Grande l'impegno, a tal proposito, della locale delegazione guidata da Giuseppina Ortalizio, che ha messo in campo tutte le proprie capacità e competenze, organizzative e tecniche. Il Consorzio, costituito nel marzo 2005 e che conta 25 soci, opera proprio per la promozione e la realizzazione di attività atte a valorizzare tutelare e diffondere i prodotti tipici derivanti dal latte disolabruna®. La maggior parte delle aziende iscritte ha sede nel centro-nord Italia (sino a qualche anno fa si faceva esplicito riferimento alle vacche di razza Bruna Alpina), ma non mancano le dovute eccezioni: quattro di esse sono infatti situate nel Mezzogiorno. Proprio questi specifici animali, nati in Svizzera e dunque con elevata resistenza al freddo e capaci di muoversi sui terreni impervi, hanno dimostrato la stessa resistenza alle temperature elevate e, dunque, sono state facilmente introdotte anche in zone con clima caldo. A fare gli onori di casa per conto del Consorzio ha portato i suoi saluti Mariangela Netti (titolare dell'azienda La Lunghiera di Turi), vice presidente e socia Onaf.

## Una razza importante

A introdurre il discorso il segretario del consorzio, Enrico Santus, che ha tracciato una panoramica della presenza della razza sul territorio nazionale. «Nessuno di noi vuole sostituire il concetto di razza a tutto il resto – ha sottolineato nel corso della sua relazione – sappiamo molto bene che è altrettanto importante il tipo di allevamento, le condizioni del territorio, l'alimentazione, la sanità, la capacità del casaro. Quello che vogliamo aggiungere è che c'è anche un fattore razza molto importante. Da decenni ormai la razza Bruna è selezionata per caseina e longevità e i risultati ottenuti non sono certo frutto del caso ma una scelta mirata verso un obiettivo specifico». Il compito di entrare maggiormente nel merito delle questioni tecniche è stato affidato al professor Michele Faccia, docente presso l'Università di Bari e membro della commissione tecnico-scientifica dell'Onaf. «Quando si trat-



• I relatori al convegno che si è tenuto a Bari

ta di analizzare le caratteristiche sensoriali di latte e formaggio siamo abituati a pensare soprattutto all'ambiente di allevamento, all'alimentazione. Poco, invece, si pensa alla razza. Per la verità, andando ad analizzare la letteratura scientifica, l'associazione tra il formaggio e la razza risale agli anni Sessanta. Nonostante ciò, su questo argomento siamo quasi all'anno zero. Andare ad analizzare i nessi causa-effetto legati allo sviluppo di alcune caratteristiche sarà il compito che avremo per i prossimi dieci anni».

Ha proseguito Faccia: «Nel mondo globalizzato si tende a perdere il lavoro dei territori, quindi abbiamo bisogno di elementi per poter ancorare ai territori la qualità dei prodotti ma soprattutto questi aspetti devono essere percepibili da chi compra i prodotti. Il tipo di caseina ha una fortissima influenza sulla lavorazione, sulla resa e sul rapporto grasso/proteina all'interno della pasta. È ormai consolidato che i lattici che contengono la K caseina di tipo B rendono meglio in caseificio: il latte tende a coagulare in minor tempo, da origine a cagliate di maggiore consistenza e più facili da lavorare. Nel latte di Bruna c'è una incidenza decisamente elevata di questa tipologia di caseina. Il latte che coagula meglio aiuta a recuperare meglio il grasso nella pasta. In un formaggio giovane la pasta sarà più cremosa; in un formaggio stagionato sarà decisamente più "burroso".

A livello olfattivo avremo una maggiore presenza di sentori legati alla panna, burro fresco e vegetale soprattutto se l'animale è al pascolo. Nello stagionato abbiamo tante piacevoli soperse con lo sviluppo di aromi fruttati: i formaggi risulteranno più complessi al naso. Il latte di sola razza Bruna ha certamente delle peculiarità e il suo uso è decisamente vantaggioso per i caseifici in quelle filiere che funzionano. Ne consentono la valorizzazione sia come latte da consumo diretto sia come latte da caseificazione perché il formaggio potrà avere caratteristiche distintive soprattutto se si sfrutta al meglio il rapporto grasso/proteina più elevato». La manifestazione è stata arricchita da una verticale di Parmigiano Reggiano Dop disolabruna® condotta dalla dottoressa Maria Sarnataro, vice presidente nazionale Onaf. Sei i formaggi in degustazione, tutti prodotti nel parmense, alcuni dei quali, oltre ad essere marchiati sulle facce come "solo di Bruna" sono certificati anche come prodotti biologici e di montagna.



## I formaggi degustati durante la manifestazione

### Parmigiano Reggiano Dop, 12 mesi, Biologico di Montagna, Trevignano sul Naviglio, Palanzano, Parma

Dopo la frattura rilascia note di latte cotto e burro. Parallelamente emerge il sentore animale del brodo di carne. All'assaggio le componenti olfattive si arricchiscono con note aromatiche di frutta secca tostata. Col formaggio in bocca si può apprezzare il deciso equilibrio gustativo oltre che la struttura che si presenta grumosa e umida ma anche solubile al punto giusto e con una persistenza media.

### Parmigiano Reggiano Dop, 18 mesi, Biologico di Montagna, Urzano di Neviano degli Arduini, Parma

Al naso è caratterizzato da sensazioni prevalentemente lattiche di burro arricchite da lievi note di fieno. Col formaggio in bocca, per via retronasale si fanno strada sentori di erbe aromatiche ed emerge lievemente il riconoscimento del brodo di carne. Al gusto si percepisce una leggerissima prevalenza acida che contribuisce alla salivazione complessiva e che aiuta la solubilità di una struttura che si presenta ancora grumosa. Persistenza media.

### Parmigiano Reggiano Dop, 24 mesi, Fidenza, Parma

L'impatto olfattivo è decisamente complesso e caratterizzato in prima battuta da note di latte cotto, dal brodo di carne, sentori di nocciola secca e di ananas. In bocca sono subito percepibili i cristalli di tirosina e per via retronasale ritornano le sensazioni lattiche e di frutta secca. La struttura si presenta lievemente granulosa ma ciò non incide sulla solubilità. Al gusto aumenta la percezione della sapidità e la persistenza è medio-elevata.

### Parmigiano Reggiano Dop, 30 mesi, Montechiarugolo, Parma

Il formaggio si presenta con carattere olfattivo segnato da sensazioni lattiche di latte cotto e burro cotto accompagnati da accenni di note vegetali di fieno. Sempre presente la componente animale di brodo di carne. All'aroma si confermano e si amplificano leggermente le componenti emerse per via nasale. Colpisce il deciso equilibrio gustativo quasi perfetto che accompagna una lunga persistenza in bocca. La friabilità fa da apripista ad una perfetta solubilità.

### Parmigiano Reggiano Dop, 36 mesi, Collecchio, Parma

Appena spezzato emerge in maniera netta la nota fruttata di ananas, che si va ad equilibrare con i sentori di nocciola tostata e di brodo di carne. La complessità olfattiva si completa con note vegetali di fieno e accenni di noce moscata. In bocca, a fare da apripista agli aromi, si presentano le note tostate, seguite dalle sensazioni di frutta fresca e di brodo di carne. Ottimo l'equilibrio gustativo. La struttura ha conservato una buona dose di umidità che aiuta la masticazione, segnata dalla presenza di cristalli.

### Parmigiano Reggiano Dop, 40 mesi, Gainago di Torrile, Parma

A livello visivo, pur in una piccola porzione, è decisamente percepibile la puntinatura bianca della pasta, che al tatto si presenta decisamente rigida. In rottura sale al naso una nota vegetale di erba aromatica accompagnata da sentori speziati, dal brodo di carne e dalla frutta secca. La presenza in bocca del formaggio è accompagnata da un piacevole scricchiolio che apre la porta a sentori aromatici ricchi e complessi, che richiamano le note evolute già percepite col naso. La struttura è decisamente friabile e la solubilità è corretta. La persistenza è elevata.



• L'evento promosso dalla delegazione Onaf guidata da Giusi Ortalizio





# La coscienza del burro in cucina

di Sara Albano

**Q**uante volte ci vien voglia di cucinare gustosi piatti - tradizionali o meno - esaltati dall'inconfondibile sapore del burro? Che si tratti di paste o di polenta, di crostoni o di purè, o ancora di tanti gustosissimi dolci e biscotti, quando arriva il momento di cercarlo in frigorifero, ammettiamolo, sentiamo sempre un certo senso di colpa. Eppure, non sono pochi i nutrizionisti che sostengono sarebbe ora di rivedere quei concetti che hanno portato negli ultimi decenni ad una vera demonizzazione del burro, che non solo è stato messo all'angolo della nostra alimentazione, ma è andato ad essere sostituito da surrogati vegetali che non possono di certo vantare proprietà ottimali per la salute. Cosa c'è di più genuino del grasso derivato dal latte? L'errore sta nel pensare che sia un "cibo proibito": non si tratta di qualcosa che ci fa male, ma di un alimento di cui piuttosto dobbiamo far attenzione alle dosi assunte, proprio come nel caso di tanti altri alimenti, anche l'olio extravergine d'oliva stesso (anch'esso è un grasso, dunque contiene le medesime calorie del burro, essendo esente però dalla presenza del pericoloso colesterolo).

La definizione legale del burro è: "Prodotto che si ottiene esclusivamente dalla crema di latte vaccino dopo zangolatura e sufficiente separazione del latticello, fino ad ottenere un contenuto minimo di grasso dell'80%". Il burro infatti contiene anche acqua (non più del 18%), oltre a proteine (caseina in particolare), pochissimo lattosio, sali minerali e vitamine A e D.

Per questo motivo si adatta bene a molteplici tipologie di cotture: grazie proprio alla parte

acquosa, arriva a temperature elevate più lentamente. Ad esempio, nella mia cucina lo preferisco nella preparazione della cipolla appassita, che uso spesso come base precotta sia per la preparazione di paste e risotti sia per tanti altri scopi, ad esempio rifinire un semplice piatto di patate al forno). Si tratta di un "soffritto controllato", che effettuo versando la cipolla tritata in un pentolino insieme ad una generosa noce di burro, per poi coprire il tutto e portarlo in cottura sul fuoco basso.

Grazie alla presenza di acqua (sia quella contenuta nel burro che quella contenuta nella cipolla), la cottura della preparazione si manterrà entro i 100°C; solo scoprendo il pentolino l'acqua evaporerà lasciando sul fondo con la cipolla solo i grassi, che inizieranno a soffriggere propriamente (la temperatura si alza fino a 130-140°C).

Un espediente che sarà ottimo anche per cuocere il più classico soffritto a base di cipolla, sedano e carote fatti a piccoli cubetti. Non trascuriamo inoltre le grandi capacità del burro di esaltare il sapore degli alimenti: pensate semplicemente a due piatti di spinaci, uno condito con dell'olio e l'altro con del burro. Non ce n'è uno migliore dell'altro, sono gusti non solo personali, semplicemente diversi: ma è innegabile che gli acidi grassi che compongono il burro siano capaci di sprigionare al meglio il sapore delle foglie degli spinaci stessi.

Anche un classico ciambellone fatto con olio vegetale ha un buon sapore, ma non lo stesso, golosissimo e intenso gusto di quando viene preparato con del burro di prima qualità.

Il burro cattura i sapori così bene che spesso nella mia cucina scelgo di aromatizzarlo, lasciando che diventi morbido a temperatura ambiente per poi lavorarlo con una spatola insieme ai più svariati ingredienti: funghi porcini secchi reidratati, ben strizzati e tritati per un burro adatto a mantecare uno speciale risotto; erbe fresche finemente trinciate come timo, erba cipollina, prezzemolo e succo di limone, per servire con classe il burro anche vicino a pietanze di pesce; e ancora le spezie, come un burro ai tre pepi ideale da far sciogliere sopra un caldissimo filetto di carne rossa.

Potrete avvolgere il burro morbido aromatizzato in un foglio di carta forno per aiutarvi a conferirgli la forma di un cilindro, da conservare richiuso nella stessa carta forno in frigorifero in un piccolo contenitore ermetico, perfetto da tagliare a rondelle nelle quantità desiderate al momento dell'uso. Sarà ideale anche per servire un "pane e burro aromatizzato", piacevolmente alternativo in tavola.

Non per ultimo, è importante ricordare che il sapore di tutte queste preparazioni dipenderà sempre strettamente dalla qualità del burro acquistato: odore e colore e sapore sono strettamente correlati all'alimentazione bovina (salvo ovviamente fattori di degradazione del grasso - sapore di rancido e di muffa). Quando scegliete di concedervene un assaggio, dunque, concedetevi innanzitutto che sia di prima scelta. Anche per preparare le ricette che vi regalo questo mese degli gnocchi al cacio e pepe in porpora e del piccolo e sfizioso dessert "Desiderio" da cuocere e servire in tazzina.



## Gnocchi al cacio e pepe in porpora

Un primo piatto dal gusto avvolgente, in cui gli gnocchi alla barbabietola vengono esaltati da vino rosso, pecorino e pepe nero

### Ingredienti per 4 persone

- Patate, 400g
- Barbabietole precotte, 50g
- Farina 00, 100g
- Tuorli, 1
- Noce moscata, q.b.
- Sale, q.b.

### Per il condimento:

- Vino rosso tipo Cabernet, 500ml
- Pecorino romano Dop grattugiato, 100g
- Pepe nero, 20 macinate
- Burro di prima qualità, q.b.

### Esecuzione

In una casseruola mettete le patate con la loro buccia, copritele di acqua fredda, salate e fate cuocere. Frullate le barbabietole in un cutter riducendole in purea. Sbucciate le patate e passatele allo schiacciapatate da calde, poi lasciatele intiepidire sul piano da lavoro. In seguito, unite la purea di barbabietole con le patate passate, quindi aggiungete il sale, la noce moscata, il tuorlo e la farina. Realizzare l'impasto velocemente.

Confezionate gli gnocchi e rigateli con la forchetta. A parte, fate ridurre il vino versandolo in una padella: da ½ litro dovrete ottenerne 100ml circa: sarà pronto quando noterete che la superficie del vino assumerà un aspetto quasi oleoso. In una ciotola mescolate il pecorino grattugiato con il pepe macinato. In una padella mettete la riduzione di vino e fate prendere il bollore. Nel frattempo, cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata. Quando saliranno a galla attendete un minuto, poi scolateli e trasferiteli in padella con il vino ridotto. Ripassateli senza coperchio e a fiamma media, aggiungendo qualche fiocco di burro, finché gli gnocchi si saranno ben legati al condimento.

Se occorre aggiungete un paio di cucchiaini d'acqua, quindi spegnete, cospargete di pecorino e pepe e coprite (il vapore aiuterà il pecorino a disciogliersi rapidamente). Dopo 1-2 minuti scoprite e saltate gli gnocchi. Impiattate e spolverate con dell'altro pecorino e pepe macinato.



## Desiderio

Una morbida tentazione al cioccolato... servita in tazzina!

### Ingredienti per 12 tazzine

- Farina di mandorle, 150g
- Farina 00, 200g
- Zucchero, 200g
- Cioccolato fondente, 200g
- Latte, 125ml
- Panna fresca, 250ml
- Burro, 75g
- Tuorli, 2
- Albumi, 3

### Esecuzione

Portate a bollore in un pentolino il latte e la panna e tritate il cioccolato grossolanamente. Spostate il latte bollente dal fuoco, trasferitelo in un recipiente e unitevi il cioccolato, mescolando con una frusta fino al completo scioglimento, e lasciate freddare. In una ciotola a parte, miscelate la farina 00, la farina di mandorle e lo zucchero aiutandovi con una frusta. Mettete il composto al cioccolato in planetaria e servendovi della frusta aggiungete i tuorli e il burro. Trasferite il morbido di cioccolato montato in un recipiente capiente. Montate gli albumi a neve non fermissima, quindi incorporatene prima 1/3 al composto, sacrificandolo assieme alle farine e agli zuccheri. Incorporare infine l'albume rimanente facendo attenzione a non smontare il composto, aiutandovi con le mani o con una schiumarola, con movimenti dal basso verso l'alto. Versate il composto in stampi monoporzionazione imburrati e infarinati, fino a ¾. Infornate i soufflé in forno preriscaldato a 165°C per circa 20 minuti.





di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

# Peccati di gola

## Canezza di Pergine - Trento Osteria storica Morelli

Miglior trattoria dell'anno secondo la guida mitteleuropea Best Gourmet dell'Alpe Adria. E siamo completamente d'accordo. Qui tutto si compone al meglio. Siamo in una valle incantata, la valle dei Mocheni dove secoli fa arrivarono dalla Boemia per lavorare alle miniere e per rendere diverso dagli altri questo piccolo territorio. La natura è rimasta intatta e questa Trattoria fa di tutto per portarcela anche sulla tavola. La trattoria è storica, pare fondata addirittura nel 1751 da Cristiano Morelli. Poi Fiorenzo Varesco (coadiuvato dalla moglie Antonella) è arrivato qui in età matura una dozzina di anni fa, dopo un percorso negli alberghi di varie località turistiche, con la voglia di cambiar genere e vita. Nei giorni feriali sono aperti solo la sera e durante il giorno vanno nei boschi, salgono alle malghe, raccolgono le erbe e i fiori, macellano la carne, fanno in casa tutti i salumi, affinano i formaggi che ben ripongono negli scaffali della cantina e preparano marmellate e confetture. Un lavoro continuo e solerte che richiede passione e pazienza. La sala è caratteristica con le sedute lungo le pareti, ma la cantina è da visitare, divisa tra la parte dedicata al vino, soprattutto trentino, e quella che ospita i salumi appesi al soffitto, i prodotti di casa, le tome che stagionano. Tutto viene fatto in casa, spesso giornalmente, anche la polenta che varia secondo la disponibilità delle varie farine utilizzate. I piatti sono quelli tipici della zona a cominciare dai canederli e ai funghi in stagione. Ma qui si viene anche per assaggiare i salumi di casa e i formaggi. Questi arrivano, come già detto, dai casari del territorio, dalle malghe del Lagorai, e vengono ben disposti sul tagliere secondo la stagionalità. In genere sono a base di latte vaccino, ma la specialità è la toma di capra che viene accompagnata da una mostarda di zucchine. Si chiude con dessert corroboranti come il tortino di castagne con gelato allo yogurt e si paga un conto modesto rispetto alla bontà della proposta e al servizio sorridente e familiare. C'è poi solo l'imbarazzo della scelta se si vuole portare a casa qualche prodotto da loro confezionato.



La natura è rimasta intatta e questa Trattoria fa di tutto per portarcela anche sulla tavola. La trattoria è storica, pare fondata addirittura nel 1751 da Cristiano Morelli. Poi Fiorenzo Varesco (coadiuvato dalla moglie Antonella) è arrivato qui in età matura una dozzina di anni fa, dopo un percorso negli alberghi di varie località turistiche, con la voglia di cambiar genere e vita. Nei giorni feriali sono aperti solo la sera e durante il giorno vanno nei boschi, salgono alle malghe, raccolgono le erbe e i fiori, macellano la carne, fanno in casa tutti i salumi, affinano i formaggi che ben ripongono negli scaffali della cantina e preparano marmellate e confetture. Un lavoro continuo e solerte che richiede passione e pazienza. La sala è caratteristica con le sedute lungo le pareti, ma la cantina è da visitare, divisa tra la parte dedicata al vino, soprattutto trentino, e quella che ospita i salumi appesi al soffitto, i prodotti di casa, le tome che stagionano. Tutto viene fatto in casa, spesso giornalmente, anche la polenta che varia secondo la disponibilità delle varie farine utilizzate. I piatti sono quelli tipici della zona a cominciare dai canederli e ai funghi in stagione. Ma qui si viene anche per assaggiare i salumi di casa e i formaggi. Questi arrivano, come già detto, dai casari del territorio, dalle malghe del Lagorai, e vengono ben disposti sul tagliere secondo la stagionalità. In genere sono a base di latte vaccino, ma la specialità è la toma di capra che viene accompagnata da una mostarda di zucchine. Si chiude con dessert corroboranti come il tortino di castagne con gelato allo yogurt e si paga un conto modesto rispetto alla bontà della proposta e al servizio sorridente e familiare. C'è poi solo l'imbarazzo della scelta se si vuole portare a casa qualche prodotto da loro confezionato.

Varesco (coadiuvato dalla moglie Antonella) è arrivato qui in età matura una dozzina di anni fa, dopo un percorso negli alberghi di varie località turistiche, con la voglia di cambiar genere e vita. Nei giorni feriali sono aperti solo la sera e durante il giorno vanno nei boschi, salgono alle malghe, raccolgono le erbe e i fiori, macellano la carne, fanno in casa tutti i salumi, affinano i formaggi che ben ripongono negli scaffali della cantina e preparano marmellate e confetture. Un lavoro continuo e solerte che richiede passione e pazienza. La sala è caratteristica con le sedute lungo le pareti, ma la cantina è da visitare, divisa tra la parte dedicata al vino, soprattutto trentino, e quella che ospita i salumi appesi al soffitto, i prodotti di casa, le tome che stagionano. Tutto viene fatto in casa, spesso giornalmente, anche la polenta che varia secondo la disponibilità delle varie farine utilizzate. I piatti sono quelli tipici della zona a cominciare dai canederli e ai funghi in stagione. Ma qui si viene anche per assaggiare i salumi di casa e i formaggi. Questi arrivano, come già detto, dai casari del territorio, dalle malghe del Lagorai, e vengono ben disposti sul tagliere secondo la stagionalità. In genere sono a base di latte vaccino, ma la specialità è la toma di capra che viene accompagnata da una mostarda di zucchine. Si chiude con dessert corroboranti come il tortino di castagne con gelato allo yogurt e si paga un conto modesto rispetto alla bontà della proposta e al servizio sorridente e familiare. C'è poi solo l'imbarazzo della scelta se si vuole portare a casa qualche prodotto da loro confezionato.



**Osteria storica Morelli**  
Piazza Pettrini 1 - Canezza di Pergine - Trento  
Tel. 0461.509504 - Cell. 347.4447150  
info@osteriastoricaorelli.it

Apertura: sabato e domenica, dalle 12 alle 14 e dalle 19 alle 23;  
da martedì a cena a venerdì pranzo e cena, dalle 19 alle 23.

Chiusura: lunedì tutto il giorno e martedì a pranzo

## Breda di Piave - Treviso Locanda Rosa Rosae

Locanda Rosa Rosae non è solo un ristorante nella campagna trevisana ricavato da Elisabetta Pagnossin in un vecchio mulino del XVI secolo, poi restaurato mantenendo quell'atmosfera antica che lo rende unico. Si capisce immediatamente che c'è lo zampino dell'architetto: luce delle tante candele, cesti di fiori, frutta, oggetti d'antàn posizionati ad arte, uno stile che ricorda la Provenza. nell'accoglienza dedicata ai nostri ospiti traspare ogni giorno il nostro amore per l'ospitalità. L'atmosfera che si vive è come una porta che si apre su soggiorni rilassati e lievi, segnati da intensi profumi e delicati silenzi. Nella sala principale un opulento buffet di antipasti accanto ad un altro tavolo con ogni ben di dio di formaggi italiani e francesi, almeno 40 tipi (passione malcelata dei proprietari), fuoco acceso nel camino, una madia, un tavolo tondo, al centro un candelabro, sedie a dondolo intorno al tavolo, coccole al massimo. Come primi, oltre al buffet in inverno c'è una buona zuppa di zucca, tagliatelle al ragù fatte in casa, rotolo di vitello ripieno di radicchio con purè e ancora radicchio in insalata. Anche i dolci sono a buffet, gelato al pistacchio fresco compreso. In estate si mangia ovviamente nel cortile, aia, giardino con un'atmosfera davvero bucolica. Il pranzo non supera i 50 euro oltre ai vini, molto corretto. Ci sono alcune camere, tutte rigorosamente arredate con mobili autentici, conviene prenotare perché la locanda è quasi sempre sold out.



Luca delle tante candele, cesti di fiori, frutta, oggetti d'antàn posizionati ad arte, uno stile che ricorda la Provenza. nell'accoglienza dedicata ai nostri ospiti traspare ogni giorno il nostro amore per l'ospitalità. L'atmosfera che si vive è come una porta che si apre su soggiorni rilassati e lievi, segnati da intensi profumi e delicati silenzi. Nella sala principale un opulento buffet di antipasti accanto ad un altro tavolo con ogni ben di dio di formaggi italiani e francesi, almeno 40 tipi (passione malcelata dei proprietari), fuoco acceso nel camino, una madia, un tavolo tondo, al centro un candelabro, sedie a dondolo intorno al tavolo, coccole al massimo. Come primi, oltre al buffet in inverno c'è una buona zuppa di zucca, tagliatelle al ragù fatte in casa, rotolo di vitello ripieno di radicchio con purè e ancora radicchio in insalata. Anche i dolci sono a buffet, gelato al pistacchio fresco compreso. In estate si mangia ovviamente nel cortile, aia, giardino con un'atmosfera davvero bucolica. Il pranzo non supera i 50 euro oltre ai vini, molto corretto. Ci sono alcune camere, tutte rigorosamente arredate con mobili autentici, conviene prenotare perché la locanda è quasi sempre sold out.

Nella sala principale un opulento buffet di antipasti accanto ad un altro tavolo con ogni ben di dio di formaggi italiani e francesi, almeno 40 tipi (passione malcelata dei proprietari), fuoco acceso nel camino, una madia, un tavolo tondo, al centro un candelabro, sedie a dondolo intorno al tavolo, coccole al massimo. Come primi, oltre al buffet in inverno c'è una buona zuppa di zucca, tagliatelle al ragù fatte in casa, rotolo di vitello ripieno di radicchio con purè e ancora radicchio in insalata. Anche i dolci sono a buffet, gelato al pistacchio fresco compreso. In estate si mangia ovviamente nel cortile, aia, giardino con un'atmosfera davvero bucolica. Il pranzo non supera i 50 euro oltre ai vini, molto corretto. Ci sono alcune camere, tutte rigorosamente arredate con mobili autentici, conviene prenotare perché la locanda è quasi sempre sold out.



In estate si mangia ovviamente nel cortile, aia, giardino con un'atmosfera davvero bucolica. Il pranzo non supera i 50 euro oltre ai vini, molto corretto. Ci sono alcune camere, tutte rigorosamente arredate con mobili autentici, conviene prenotare perché la locanda è quasi sempre sold out.

**Locanda Rosa Rosae**  
Via del Molino 2, loc. S. Bartolomeo - 31030 Breda Di Piave - Treviso  
locandarosarosae@gmail.com - www.locandarosarosae.it  
Telefono: 0422.686626

Apertura: da venerdì a domenica (ristorante)  
mentre le camere e colazione tutto l'anno

Ferie ristorante: 3 settimane agosto, Pasqua, Natale, Capodanno.



# afnews onaf



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

## DALLA SEGRETERIA NAZIONALE



### XIII Concorso Provolone del Monaco Dop

Il 16 novembre nella splendida sede dell'Università del Gusto di Agerola (Napoli), 15 maestri assaggiatori Onaf hanno partecipato al XIII Concorso del Provolone del Monaco Dop.

Questa manifestazione, divenuta ormai un appuntamento annuale, vuole celebrare il crescente successo del Provolone del Monaco attraverso una serie di eventi ideati per tutelare e promuovere i livelli qualitativi e di tipicità di questo antico prodotto caseario che racchiude in sé tutta la storia della zootecnia e della caseificazione della penisola sorrentina e dei Monti Lattari. Questi i vincitori delle tre categorie di Provolone del Monaco Dop in concorso:

- Categoria I - stagionatura da 6 a 8 mesi: Caseificio La Verde Fattoria del Monte Comune;
- Categoria II - stagionatura da 8 a 12 mesi: Caseificio Mir;
- Categoria III - stagionatura oltre 12 mesi e Trofeo "Fernando De Gennaro": Caseificio Ruocco.



La giornata è stata ricca di eventi e si è conclusa con un interessante convegno. Un'avventura iniziata dal Consorzio nel 2007 insieme all'Onaf e che continua grazie alla professionalità dei maestri assaggiatori e la stima del grande lavoro fatto dai produttori e dagli allevatori di questo formaggio unico.

*Il maestro assaggiatore Stefania Mautone*

## DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



### Che razza di pecora?



Si è svolta una serata di concrete rarità grazie alla presenza di formaggi di pecora fatti con tipi differenti di latte, a volte provenienti anche da razze di pecore quasi scomparse. La degustazione è cominciata con una Toma De Fè, presidio Slow food, razza ovina delle Langhe, seguita da un Pecorino da razza Comisana a latte crudo e bio, R' Brun dal Molise, con pecore sarde al pascolo, stagionato in grotta e crosta massaggiata con olio di oliva, un Pecorino Toscano stagionato 9 mesi con latte di razza Massese, il Pecorino delle Balze Volterrane, Dop a caglio vegetale, bio, con

cenere sulla crosta. Nel territorio di produzione, "Balze" e calanchi hanno contribuito alla selezione di una specifica flora, in cui ha trovato ampia diffusione il cardo selvatico. In ultimo è giunta una Toma di latte di pecora Brigasca, razza rara, ligure, presidio Slow Food. Il Piacentinu Ennese, Dop, da latte di razza Comisana, con preziosi stimmi di zafferano inseriti nel latte prima del caglio e pepe nero aggiunto nella fase di messa nei canestri di giunco. Attraverso l'utilizzo di due diverse schede in cui indicare struttura, odori, aromi, sapori e persistenza gustativa e "indovinare" se si trattasse di latte crudo, o meno, il tipo di caglio, la razza, allevamento in stalla o al pascolo, la presenza o meno di fermenti, i partecipanti hanno potuto mettere alla prova le loro abilità e conoscenze dei formaggi. Per l'abbinamento tre vini molisani della cantina Angelo D'Uva: Biferno bianco, Rosso Molisano, Tintilia.

Novembre: apertura della fossa. Formaggi pecorini, di capra e di mucca, formaggi che vengono dalla montagna e dalla pianura che grazie alla tela in cui sono avvolti nella fossa, imbottita di paglia, diffondono i loro umori di grani antichi come il gentil rosso, con paglia di lunghezza fino a un metro. I formaggi in assaggio erano un Formaggio ai 3 lattini affinato in grotta, Blu di Capra, la Principessa, il Pecorino al fieno, il Sette Nani dall'odore e aroma di tartufo, la Piccola Toma di Alpeggio e il Pecorino di Fossa. Abbinato ai formaggi, i pani preparati per l'occasione della Panetteria Romana di Trastevere e i vini del Casale del Giglio. La serata si è impreziosita con l'arrivo ai tavoli di un risotto mantecato con un formaggio di quelli in degustazione e grazie al connubio creato dallo chef Andrea Cossalter, tra il Blu Notte e il cioccolato dell'azienda Dolceamaro che ha concluso una serata dal fascino unico.

Il consiglio di delegazione con Renato Brancaleoni



Il consiglio di delegazione con Renato Brancaleoni

*Il maestro assaggiatore Claudio Loli*





## Serate di aggiornamento

La delegazione di Vicenza, con la collaborazione del delegato di Padova Pierantonio Schievano ha organizzato quattro venerdì sera di aggiornamento in vista del corso di secondo livello iniziato a febbraio. La partecipazione è stata di circa settanta iscritti mentre Giancarlo Coghetto e Giancarlo Andretta sono stati i due docenti che hanno condotto le quattro serate. Nella prima serata dal titolo "Formaggi imbucati" i protagonisti sono stati i formaggi affinati. Nella seconda serata ci si è concentrati sugli erborinati e croste fiorite, la penultima serata ha avuto come argomento fulcro il Misterium Casei e la degustazione di sei diverse tipologie di latte vaccino in

### DALLA DELEGAZIONE DI VICENZA

commercio. Durante la quarta e ultima serata si è parlato del perché il formaggio "puzza" e del processo di stagionatura. Ogni incontro prevedeva una parte teorica e una di degustazione. La delegazione di Vicenza ringrazia l'Osteria Albergo Scaldasfero di Sandrigo (Vi) per l'ospitalità.

L'assaggiatore *Clarissa Mattarollo*

### Cerimonia di investitura

Il 29 settembre 2019, nell'ambito della festa della Transumanza e dell'Agricoltura, si è tenuta presso la sede di Latterie Vicentine s.c.a. di Bressanvido la cerimonia di investitura di 44 nuovi assaggiatori. Sono intervenuti alla festa il vicepresidente della Ciaa di Vicenza Martino Cerantola, il sindaco di Bressanvido Luca Franzè, il delegato Onaf di Vicenza Sergio Varini, quello di Padova Pierantonio Schievano, il vicepresidente di Latterie Vicentine Flavio Peron e i rappresentanti delle categorie economiche.

### DALLA DELEGAZIONE DI COMO

## Consegna diplomi

La consegna dei diplomi, a 35 Assaggiatori Onaf, crea l'opportunità a tre professionisti, Assaggiatori Onaf, di comunicare le proprie esperienze lavorative ad un pubblico numeroso. Marcello Gianola, titolare della storica Azienda Bharbjt presenta una ventina di coltelli oggetto di spiegazioni e consigli per il loro corretto utilizzo. Angelo e Giovanni Vergani, titolari della rinomata



Macelleria Vergani sono presenti. Angelo si esibisce in una magistrale dimostrazione del taglio di una forma di Parmigiano Reggiano Dop. Un caloroso benvenuto agli Assaggiatori Onaf: **Gabriele Acerboni, Vittorio Balzaretto, Giulio Bonanomi, Marco Borra, Fabio Brumana, Marco Carozzi, Nicolò Ciresa, Laura Consonni, Daniele D'Avila, Giulia De Nisi, Guido De Nisi, Sergio Fumagalli, Angelo Giangreco, Marcello Gianola, Carmine La Mura, Andrea Lavelli, Maurizio Marelli, Oliver Marku, Luca Moneta, Stefano Nessi, Mauro Reineri, Piergiorgio Ronchi, Claudio Rosellini, Achille Rossi, Andrea Russetti, Fausto Santilli, Luca Scarano, Alessandro Screpis, Valentina Sordelli, Marco Taiana, Angelo Vergani, Giovanni Vergani, Stefano Vergani, Daniele Viganò, Giovanni Viganò.**

## Cerimonia di investitura a Como

Benvenuti nell'associazione Onaf ai seguenti Assaggiatori: **Barban Paolo, Bellini Davide, Borgioli Giancarlo, Bortolussi Eloisa, Cardillo Jessica, Cazzola Anna, Cotugno Susanna, Donegana Roberto, Farina Gilberto, Farina Luigi, Felloni Francesca, Gentile Davide, Lanfranco Patrizia, Lanziani Nicola, Mollica Tommaso, Nicosia Luca, Noseda Stefano, Peduzzi Fabrizio, Reale Ruffino Mirko, Redaelli Luca, Rudi Sabrina, Sala Nicolò, Scurati**

**Marco, Sensi Cristina, Sonvico Marco, Staurengi Luciano, Triolo Martina, Virgilio Domenico, Vittori Manuela, Cucco Mariagrazia.** I festeggiamenti proseguono assaggiando le prelibate raffinatezze. Cinque neo Assaggiatori Onaf, di professione rinomati chef, offrono le loro preparazioni dolci e salate declinate con formaggi ed è un tripudio dei sensi. Scroscianti applausi riconoscenti coronano gli autori: **Gilberto Farina di Ristorante La Piana-Carate Brianza, Domenico Virgilio di Ristorante La Barca-Rho, Luca Nicosia di Bottega del Fud Milano, Fabrizio Peduzzi di Ristorante El Muret Cermenate, Anna Cazzola di Catering La Breva e di Bistrot di Como.** Grazie per l'indimenticabile serata.



Il delegato *Simonetta Cortella*

## Semùda Pat Comasco

Siamo stati trasportati dalla nostra delegazione Onaf in un mondo del tutto antico, alla ricerca della Semùda, formaggio comasco, riconosciuto come prodotto agroalimentare tradizionale (Pat) della provincia di Como. Abbiamo visitato la frazione di Civano del comune di Dosso del Liro, tipico agglomerato di case in sasso dove ci ha accolto Nicola Toia, giovanissimo casaro, che porta avanti la produzione del burro, della ricotta e della Semùda stessa. Il latte viene lasciato raffreddare naturalmente in un ampio recipiente, per poi essere scremato e destinato alla produzione della Semùda, prevalentemente nel periodo invernale che risulta essere il momento più favorevole. A pranzo ci siamo spostati all'Osteria Aquila d'Oro dove abbiamo degustato la Semùda di Nicola e di altri casari della zona, per poi concludere la giornata visitando il museo del Dialetto dell'Alto Lario Occidentale.

Il maestro assaggiatore *Martina Triolo*

### DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO

## Entusiasmo e cultura

La formazione e la divulgazione casearia è una risorsa fondamentale per la valorizzazione del Made in Italy e l'Onaf fa decisamente la sua parte con professionalità. Lo ha dimostrato anche al recente concorso caseario World Cheese Awards, dove il maestro assaggiatore professor Augusto Enrico Semprini si è distinto tra i giurati italiani ed internazionali, dimostrando padronanza della tecnica d'assaggio e grande sapere.



In occasione dell'edizione 2019 di Forme e dei festeggiamenti per il trentennale della nostra associazione sono stati insigniti del titolo di Assaggiatore dal presidente Pier Carlo Adami i discendenti del corso di primo livello di Covo: **Bianchessi Davide, Danelli**

**Davide, Facchetti Roberto, Gentilini Claudia, Gottardi Alberto, Gottardi Giovanna, Gusmini Mario, Palazzi Enrica, Paris Antonella, Paris Massimo, Patta Antonio, Pedrinazzi Lisa, Puleio Alberto Maria, Scainelli Luca, Seregini Stefano, Stanzone Giuseppe, Tarengi Simona, Torresani Fabio, Zilioli Alessandro,** a cui auguriamo l'inizio di un percorso di piacere nel mondo dei formaggi.

Il delegato *Grazia Maria Mercalli*

## Pecorini straordinari

Una piacevole serata, presso la Baita dei Saperi e Saperi di Zogno, dove abbiamo degustato i seguenti formaggi: Pecorino bergamasco, Vastedda della Valle del Belice Dop, Pecorino di Farindola, Pecorino di Filiano Dop, Carmasciano e Brigantaccio. Con l'occasione abbiamo parlato anche della pecora bergamasca.

La Gigante Bergamasca è un'antica razza ovina originaria delle valli bergamasche, ma ormai diffusa in tutto l'arco alpino italiano e non solo. E' una pecora di taglia grande, con vello bianco, medio-lungo e dalla fibra grossolana che ricopre totalmente l'animale lasciando scoperti gli arti e la testa che si presenta a corne, lunga, con profilo montonino e contraddistinta da lunghe orecchie cadenti. Questa razza ormai conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo è da ritenersi la migliore pecora da carne italiana. La Gigante Bergamasca è da sempre ritenuta razza a duplice attitudine, oltre alla carne produce anche buone quantità di lana. Queste generose pecore seppur naturalmente votate ad altro hanno una buona propensione alla produzione di latte, con una lattazione che supera i 100 giorni e una media di oltre un litro/giorno. Analizzando il latte scopriamo che la frazione grassa è il 7%, quella proteica il 5.5, il lattosio il 4.8 e la caseina il 4.1. Se pensiamo che la selezione nei confronti di questo animale è sempre stata rivolta verso la produzione di carne e lana credo che questa performance base sia un ottimo punto di partenza. Sempre più spesso si parla di reintrodurre pecore da latte nelle Orobiche, allora perché non valorizzare la Gigante Bergamasca magari sviluppando una linea da latte?

L'assaggiatore *Davide Bianchessi*

### DALLA DELEGAZIONE DI FERRARA - RAVENNA - ROVIGO

## Rinnovato il Consiglio della delegazione

E' stato rinnovato venerdì 13 dicembre 2019 il consiglio della delegazione di Ferrara, Ravenna, Rovigo, alla scadenza dei quattro anni di mandato del precedente, insediatosi nel 2015. In modo unanime è stato riconfermato delegato Michele Grassi. Consiglieri, ciascuno con relative deleghe, sono stati eletti: Andrea Pasetti vice delegato; Gino Benetti, segretario e tesoriere; Grazia Albanese vice segretaria; Roberta Terrigno, addetta alla comunicazione; Elena Melchiorri, pubbliche relazioni; Lorenzo Camerani, rapporti con le associazioni e le istituzioni; Michele Ronconi, addetto alla grafica degli eventi. Nei quattro anni precedenti, il lavoro della delegazione ha puntato sulla presenza nel territorio, anche spesso estendendo il raggio di azione in Romagna, dove la risposta di pubblico in termini di interesse è stata molto positiva. Con l'auspicio di continuare con impegno a coinvolgere un numero sempre crescente di persone e intensificare la collaborazione con le altre delegazioni, auguriamo al nuovo consiglio buon lavoro per lo sviluppo di nuovi e originali progetti.

### DALLA DELEGAZIONE DI PARMA

## Tradizioni e profumi della Sardegna

Dopo la pausa natalizia sono riprese le serate di degustazione dedicate alle tradizioni regionali. Grazie alla collaborazione del Circolo Culturale Deledda di Parma, nella accogliente cornice della trattoria "Casale Mariposa", il 5 febbraio i partecipanti hanno potuto apprezzare alcune straordinarie produzioni casearie sarde di nicchia.



Tra i formaggi proposti in degustazione, abbinati a vini regionali: Frue (cagliata di pecora dal sapore acidulo e sentori lattici), Casizolu (pasta filata prodotta con latte delle vacche di razza sardo modicana) abbinato a miele di corbezzolo, Puttumaggiore (pecorino, tipo grana, dal sapore intenso) abbinato a confettura di pomodori verdi, Ovinforth (erborinato di pecora dalla pasta compatta e cremosa) abbinato a confettura di cipolle rosse. Antonio Pirisi, Presidente Onorario del Circolo Deledda, ci ha intrattenuto parlando della tipica figura del pastore-casaro.

Il segretario *Mario Truant*

### DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA

## Formaggi e vini del Trentino

Giovedì 6 febbraio scorso serata dedicata ai formaggi di malga e ai vini della Valle dei laghi del Trentino. Si è tenuta presso la scuola di cucina Le Tamerici a San Biagio di Bagnolo San Vito, a quindici minuti d'auto da Trento a Nord del Lago di Garda, dove è ancora l'acqua a dominare il paesaggio, in cui si mescolano vegetazione mediterranea e alpina e convivono olivo, faggio, leccio e conifere, così come l'alloro e il muschio.

Tra i vigneti della Valle dei Laghi, nel crocevia tra le Dolomiti di Brenta, patrimonio Unesco, sorgono alcune aziende di grandi famiglie con una lunga tradizione da vignaioli e casari. Nella serata abbiamo approfondito la conoscenza di: Tretingrana Dop con Spumante Pisoni Brut Rosè Trento Doc, Puzzone di Moena Dop con Nosiola Az. Francesco Poli. Formaggio Casat del Baldo con Lagrein Mansum Riserva 2016. Blu di Capra Trentino Val di Fiemme con Vino Santo 2004 Francesco Poli.

Il delegato *Cornelio Marini*



20-22 marzo 2020

## Pandino (CR) - Scuola Casearia - Via Bovis, 4 CASEOART - TROFEO SAN LUCIO

Asso Casearia Pandino, l'Associazione dei diplomati della Scuola Casearia di Pandino, presenta l'ottava edizione del concorso intitolato al Santo protettore dei casari e dei tecnici di caseificio: San Lucio di Cavarnia. Il trofeo è nato per ricono-

scere alle persone che operano nei caseifici il valore del duro lavoro. L'iscrizione dei formaggi è gratuita e i tecnici-casari possono partecipare con più formaggi. I formaggi, divisi per categoria,

saranno giudicati da tre giurie: la prima, tecnica, composta da assaggiatori Onaf; la seconda, formata da tecnici caseari; la terza costituita da consumatori che esprimeranno un giudizio di gradimento all'acquisto. Il premio sarà attribuito al tecnico-casaro che ha prodotto il formaggio più votato. Alcuni numeri dell'edizione del 2018: oltre 300 formaggi in gara divisi in più di 20 categorie, più di 100 assaggiatori tecnici, oltre 1500 consumatori.

**Assocaseriapandino.com**

17-19 aprile 2020

## Cremona FORMAGGI & SORRISI

Torna nel centro storico di Cremona il Festival gastronomico-culturale di rilievo nazionale, incentrato sui prodotti caseari italiani e sui prodotti abbinabili, promosso dal Consorzio Tutela Grana Padano e dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana. La manifestazione prevede un'area espositiva dove saranno presenti aziende provenienti da tutto il territorio italiano e un ricco

palinsesto di eventi, vario e articolato, che comprende sia appuntamenti dedicati al grande pubblico come spettacoli di animazione e itineranti, degustazioni, show cooking, sfide casearie, premiazioni, sculture di formaggio, sia momenti informativi e culturali

come convegni, tavole rotonde, appuntamenti dedicati all'arte casearia e laboratori didattici. Un weekend imperdibile per far conoscere e vendere i propri prodotti nella magnifica cornice della città di Cremona, nella culla culturale della storia gastronomica casearia. Maggiori dettagli a pag. 21 del presente numero di InForma.

**Formaggiosorrisi.it**

25 e 26 aprile, 1, 2, 3, 9, 10 maggio 2020

## Alba (CN) VINUM

Vinum è una vetrina e grande occasione per degustare i più grandi vini di Langhe, Roero e Monferrato. Le piazze della città diventano banchi d'assaggio dedicati alla degustazione delle principali tipologie di vini prodotte nella zona. Come ormai d'uso da alcuni anni, avranno spazio anche altri prodotti, primo fra tutti il formaggio, che Onaf insieme con i Consorzi di Tutela del Murazzano e della Robiola di Roccaverano presenterà al pubblico nella Sala del Formaggio, con degustazioni guidate previste ogni giorno (su prenotazione).

**vinumalba.com**



8-10 maggio 2020

## Nuoro OVINUS - 1° Concorso internazionale dei formaggi ovini

Rivolto a produttori e/o stagionatori e/o affinatori in regola con le normative per i prodotti alimentari vigenti nei Paesi di provenienza, il Concorso è caratterizzato da due classi: formaggi Dop e formaggi non Dop. Nove le categorie previste dal Regolamento per ciascuna classe.

La competizione è nata con obiettivi ambiziosi: creare occasioni di confronto tra gli operatori, stimolare la crescita qualitativa e la diversificazione delle produzioni, aumentare la conoscenza e promuovere il consumo dei formaggi a livello regionale, nazionale e internazionale. La cerimonia di premiazione si terrà a Nuoro il prossimo 10 maggio 2020. Le aziende partecipanti saranno 97, provenienti da diverse regioni d'Italia, dalla Spagna e dal Portogallo, con ben 299 campioni di formaggio in gara.

**Ovinus.it**



**övinus**  
I CONCORSO INTERNAZIONALE  
DEI FORMAGGI OVINI

11-14 maggio 2020

## Parma - Quartiere fieristico CIBUS

Cibus è l'evento di riferimento dell'agroalimentare italiano, una grande vetrina di visibilità internazionale con convegni e tavole rotonde su temi di attualità in ambito Food and Retail. Per il 2020 l'obiettivo è di ribadire il successo di contenuti e di visitatori raggiunto nel corso dell'ultima edizione. Esclusivamente dedicato ad operatori e professionisti del settore agroalimentare, Cibus presenta un'offerta di prodotti Food Made in Italy unica e completa articolata su quattro giorni di esposizione a cui si aggiungono attività ed eventi organizzati per analizzare novità e ultimi trend di mercato. Un appuntamento importantissimo per le aziende del comparto agroalimentare.

Cibus.it



# Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

## Montagna in svendita nelle terre alte del re dei formaggi

*"Di queste case non è rimasto che qualche brandello di muro..."*

San Martino del Carso  
Umberto Ungaretti



Un anno fa, nel gennaio 2019, Anna Arneodo - pastora laureata, titolare di un bioagriturismo a Coumboscuro nella cuneese valle Grana - aveva preso in prestito l'incipit di "San Martino del Carso" di Giuseppe Ungaretti per chiudere la sua lettera-denuncia sulla montagna in (s)vendita.

La notizia era questa: la messa all'asta su un sito web immobiliare della borgata alpina di Batouira a Castelmagno per 360 mila euro. Un vero affare, sulla carta: cinque baite (di cui due con soppalco), una legnaia, due stalle, tre magazzini, una stanza con forno a legna, un'ulteriore baita ristrutturata, un fienile, una fontana e 22 ettari di terreno al prezzo di un trilocale di città. E proprio lassù, ai 1600 metri del Comune dove nasce il formaggio dei re e re dei formaggi.

La denuncia di Anna - figlia d'arte: il padre Sergio Arneodo è stato il profeta della rinascita della lingua franco-provenzale sul versante alpino piemontese - aveva fatto il giro dei media nazionali guadagnandosi anche un servizio sulla Cnn.

Qualche giorno prima, giornali e tv si erano occupati di un caso analogo, ancor più clamoroso: l'iniziativa delle case a 1 euro messe in vendita dal Comune di Fiorina, in Sicilia. L'elenco potrebbe continuare, investendo gran parte dell'Appennino e vaste aree del Meridione. Fatti salvi i territori tutelati da speciali legislazioni (anacronistiche ma intoccabili), possiamo affermare che la montagna del Bel Paese appare oggi malinconicamente in svendita a prezzi di saldo.

A tutta evidenza, sono mosse dettate dalla disperazione, o dall'impotenza, a tutto vantaggio di un mercato speculativo sempre attratto dal business a basso costo. Che siano privati, come a Castelmagno, o amministrazioni pubbliche come in terra sicula, i soggetti disposti a cedere i loro beni per pochi spiccioli lo fanno perché hanno perso anche l'ultima briciola di speranza che si possa registrare un'inversione di tendenza. Vale a dire che,

finalmente, da parte di chi ci governa, si prenda atto che la montagna ha urgente necessità di un "Piano Marshall", se vogliamo salvarne la specificità e la ricchezza, in termini produttivi e ambientali. Come hanno fatto altri Paesi europei, Germania, Austria e anche la Francia.

A ogni cambio di governo, si ripetono i logori luoghi comuni sulla politica montana, sul sostegno alle attività valligiane, su immaginari investimenti per rilanciare le Terre Alte mettendo mano nel contempo a interventi capaci di rispondere al gravissimo dissesto idro-geologico che puntualmente si ripercuote nelle pianure sottostanti.

Il nodo, un anno dopo la denuncia di Anna Arneodo, rimane drammaticamente attuale. E il circo mediatico che allora aveva acceso i riflettori sull'argomento, ha già digerito e dimenticato tutto, lanciandosi su altre piste più appetitose.

**Dove si parla di intere borgate cedute al costo di un trilocale di città, dei barolisti diventati produttori di Castelmagno, di governi che promettono interventi immaginari, e di un Piano Marshall che non arriva mai**

Riteniamo quindi utile riprendere il motivato "j'accuse" della montanara Anna.

«Non mi scandalizzo perché quel pover'uomo che per anni ha cercato con tutte le furze di tenere in piedi borgata Batouira si sia arreso e venda. Mi scandalizza il fatto che l'Uncem, l'Unione dei comuni ed enti montani, si comporti da agenzia immobiliare che svende l'anima della montagna...».

Anna parla di pratiche neocolonialiste e osserva:

«Negli ultimi decenni Castelmagno è diventato terra di conquista dei vari barolisti ed ex industriali scopertisi all'improvviso con la vocazione di fare formaggio e venderlo... Ma le avete viste, voi, queste borgate vendute, ristrutturate, senz'anima, debordanti di turisti per due mesi in estate e vuote in inverno? Avete visto che tristezza sono? E' questo il futuro della montagna?».

La conclusione è amara: «E' un nuovo colonialismo speculativo sostenuto dagli enti pubblici, che dovrebbero difendere la montagna. Montagna trasformata in parco da sfruttare dalle imprese che possono investire nelle nostre borgate, perché hanno i soldi, sono appena gli scarti dei loro profitti... Intanto noi - ultimi sopravvissuti dell'antica gente di montagna - i soldi non li abbiamo e facciamo fatica ad andare avanti giorno per giorno. Ma non contiamo, non abbiamo più peso, né demografico, né economico».

# la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



## 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.*



**PARMIGIANO  
REGGIANO**

*Quello vero è uno solo.*



# Onaf



## Il coraggio del formaggio

**Onaf**  
ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI

Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (Cn) - Tel. 0173.231108 - onaf@onaf.it - www.onaf.it