

Informa

dal mondo dei formaggi

Magazine di cultura casearia

1
OTTOBRE
2012
euro 7

Le forme spezzate

Viaggio in Emilia a cinque mesi dal terremoto

La cagliata formaggio neonato



Assaggiatori allenarsi è tutto



Squacquerone arriva la Dop



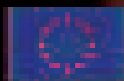
Mozzarella di bufala o è così o non è



Cucina, la ricetta di Fabio Campoli

Conaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



Fondazione europea agricoltura
rurali (2007-2013)
Il Europa investe nelle zone rurali



REGIONE
PIEMONTE



MURAZZANO DOP

CONSORZIO DI TUTELA DEI FORMAGGI DI MURAZZANO DOP
Via Broletto 1, 10121 Casale Monferrato (AL) - 10040 BISSOLEGGIO (TO)
Tel. 011-2711400 Fax 011-2711401 www.murazzano.com

L'EDITORIALE



di **PIER CARLO ADAMI**
Presidente Onaf



**È una scommessa
che vi chiediamo
di condividere,
accettando
sin d'ora
da parte nostra
suggerimenti e
riflessioni
L'Onaf deve
proseguire
continuando a
"costruire
assaggiatori"
con un alto profilo**

La nostra nuova rivista, la missione che ci attende

Era nell'aria, come il temporale, come la stella cometa, e al fine è giunta la decisione necessaria per L'Onaf. Quando si è in difficoltà l'unica maniera per uscirne è affrontare una difficoltà maggiore. Sento il dovere di ringraziare Roberto Rubino che con la rivista Caseus ci ha permesso, in questa lunga e proficua collaborazione, di raggiungere tutti voi e divulgare il nostro pensiero di assaggiatori. Grazie Roberto, sono convinto che potremo ancora collaborare in futuro per raggiungere lo scopo comune: rafforzare l'identità del vero formaggio. Ecco quindi il primo numero di "In Forma" che avete fra le mani, pronto per soddisfare la vostra curiosità e strumento indispensabile per la vita associativa dell'Onaf. In Forma "prende forma" un tardo pomeriggio di luglio a Grinzane Cavour frutto della fantasia, della genialità e della professionalità di Elio Ragazzoni che ne sarà direttore responsabile. È una grande scommessa che vi chiediamo di condividere, accettando sin d'ora da parte nostra suggerimenti e riflessioni per testimoniare la funzione attribuita alla nostra associazione e al suo magazine. Così come è stato un punto di riferimento culturale Caseus, a maggior ragione vuole esserlo In forma. Il formato e la grafica, ma soprattutto le nuove idee sono l'evoluzione naturale e saranno il



carattere forte con il quale vogliamo connotare la nostra nuova rivista. La nostra missione i cui principi sono racchiusi nella "Promessa Solenne" da tutti noi sottoscritta nell'atto di ingresso nell'Onaf deve proseguire continuando a "costruire assaggiatori" con un alto profilo di interesse e competenza nel mondo caseario. La nostra pubblicazione, come potete vedere, ha l'ambizione di rappresentare tutte le anime dei nostri soci: l'aspetto tecnico e degustativo, gli interessi comuni, reportage, attualità, e l'attenzione alle problematiche del settore, non ultimo l'aspetto associativo e tendenzialmente legato alla convivialità, un momento importante per mantenere salda l'aggregazione. Cresceremo, nel frattempo teniamoci "In Forma".

Sommario



3
L'editoriale
di Pier Carlo Adami

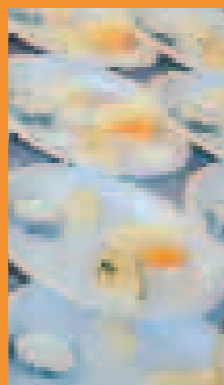
5
La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

7
Gli auguri

8
La prima regola dell'assaggiatore
è allenarsi sempre
di Armando Gambera

L'assaggiatore errante
di Vincenzo Bozzetti

L'esperienza nell'allenamento
del gruppo di maestri campani
di Maria Sarnataro



11
Peccati di Gola
di Luigi Cremona

13
I mille volti della cagliata
di Guido Tallone
Caratteristiche ed influenze ambientali
di Enrico Surra

16
Squacquerone, la bontà che scappa
di Bruno Morara

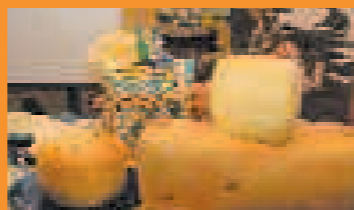
19
Le forme spezzate
Il formaggio del terremoto
unisce gli italiani

di Elio Ragazzoni, Gabriele Arlotti, Igino Morini

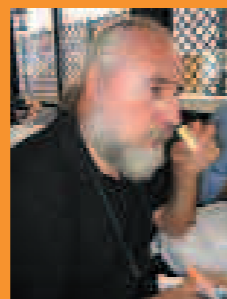


24
Mozzarella di bufala o è così, o non è
di Barbara Guerra

26
Formaggi di Sicilia
di Pietro Pappalardo



28
La voce dell'assaggiatore si fa più forte
di Gildo Carabelli



L'assaggiatore è una figura chiave
di Marcello Scoccia

31
Altri mondi
di Massimo Pelagatti

33
Biblioteca del gusto

34
I buongustai del formaggio
di Fabio Campoli



36
Onaf news
A cura di Beppe Casolo

41
Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto



42
La vignetta Onaf
di Gianni Audisio

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

Partire con un sorriso

di ELIO RAGAZZONI

“
Dovremo abituarci a parlare non solo più tra di noi Potremo essere protagonisti



Erano anni che non mi emozionavo a scrivere millecinquecento battute, cose da notizia breve, una comunicazione veloce. Una testata che nasce è sempre per chi la cura una emozione immensa. È la speranza che qualcuna delle parole che ci sono dentro venga letta, che il foglio trasmetta qualcosa e che la sua vita cresca.

Mi sono fortemente opposto all'uscita del "numero zero", quello che a volte viene costruito come prova in attesa che la macchina redazionale vada a regime e gli obiettivi divengano più chiari. Una voce non può

partire per finta e "In forma" è la nostra voce, libera, aperta, neonata con un bel futuro davanti.

Dovremo abituarci a parlare non solo più tra di noi, potremo essere protagonisti del nostro pensiero e testimoni delle altre realtà. Mica è cosa da poco e tantomeno facile, ma ho la profonda convinzione che ci riusciremo. Di certo qualcosa, forse molto, cambierà, ci sarà qualche pagina in

più, si affinerà le veste grafica, sarà più semplice ricevere notizie, cresceranno le collaborazioni.

Mi ha comunque profondamente colpito la reazione delle persone alla notizia che sarebbe nata una nuova testata dedicata al mondo caseario, edita dalla nostra Associazione.

Alcuni erano amici, altri perfetti sconosciuti a cui semplicemente ho chiesto aiuto o consiglio. Qualcuno era socio Onaf, altri no.

Tutti, concordemente, ci hanno accolto con simpatia, piacere e buona disponibilità. I primi contatti sono stati telefonici e ho avuto l'impressione che ci inviassero, attraverso l'etere, un sorriso.

Sono emozionato perchè quei sorrisi posso rilanciarveli.

E non c'è miglior auspicio.

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

Direttore responsabile:
Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico
Armando Gambera - Enrico Surra
Daniele Bassi - Giuseppe Casolo
Giancarlo Coghetto - Maria Sarnataro
Giampaolo Gaiarin - Paolo Stacchini

Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)
E.mail: redazione.informa@onaf.it

Coordinamento editoriale Fiorenzo Cravetto

Grafica: DP comunicazione
via Spielberg 70, 12037 Saluzzo (Cn)

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, Gabriele Arlotti, Vincenzo Bozzetti,
Fabio Campoli, Gildo Carabelli, Beppe Casolo,
Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Armando Gambera,

Barbara Guerra, Cornelio Marini, Bruno Morara, Igino Morini, Massimo Pelagatti, Elio Ragazzoni, Maria Sarnataro, Enrico Surra, Marcello Scoccia, Guido Tallone, i Consorzi di Tutela del Grana Padano e Parmigiano Reggiano, le Delegazioni provinciali dell'Onaf

Fotografie: Gabriele Arlotti in copertina
Ivan Carazzone a pagina 2, 3, 41

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:
In forma - Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (Cn)

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati



Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Rurali
Dipartimento di Politiche Agricole, Alimentari e Rurali



... i Buoni Piemontesi ...



Consorzio di Tutela del Formaggio BRA DURO

Consorzio di Tutela del Formaggio BRA DURO
Via S. Maria, 11 - 11012 Cortina (CN)
Tel. 0171 22003-0171 220023 - Fax 0171 220023
www.braduro.it

Consorzio di Tutela del Formaggio BRA DURO
Via S. Maria, 11 - 11012 Cortina (CN)
Tel. 0171 22003-0171 220023
www.braduro.it



Caro direttore auguri a *Informa*

Abbiamo buoni compagni di viaggio. Illustri amici dell'Onaf hanno voluto inviare un messaggio augurale alla nostra nuova rivista.

Devo svelare un segreto. Di notte, durante i mie sogni più belli, mi vedo intento ad azzannare gigantesche ruote di Castelmagno, Gorgonzola, Piacentinu, e poi Pecorini, Mozzarelle di bufala, delicati Cevrin... per poi tuffarmi in un mare di Squacquerone. Alla faccia del bendaggio gastrico, mi risveglio felice come un grillo. Ai bravi ragazzi dell'Onaf che hanno voluto entrare in pista con il loro magazine tutto dedicato ai formaggi, invio un golosissimo augurio: continuate a farmi sognare! E in bocca alle balene.



Edoardo Raspelli

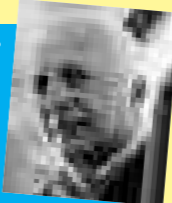
Tempo fa sono stato insignito ad onorem dall'Onaf come "Maestro Assaggiatore". Me ne vanto ancora e stupisco sempre quando, informatomi scaltramente e anticipatamente sulle... caratteristiche di qualche formaggio sconosciuto, le cito con competenza...



Giovanni Storti

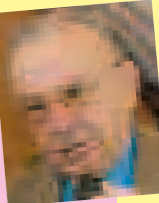
Sono quindi molto contento di questa nuova rivista che l'Onaf sta per pubblicare e spero di riceverla come sempre per poter onorare almeno un po' il titolo che mi è stato conferito. Che la fortuna vi perseguiti!

Il pensiero torna a vent'anni o sono: Onaf e Slow Food muovevano i primi passi e il mondo del formaggio era assai diverso dall'attuale. Allora pareva che il futuro sarebbe stato appannaggio dell'industria, le piccole produzioni erano viste come retaggi poetici del passato, il latte crudo sembrava sparito dall'orizzonte dei consumatori e dei produttori. Oggi le cose sono un poco diverse ed è certamente anche merito del grande lavoro di informazione e di valorizzazione che voi e noi, sovente assieme, abbiamo fatto. Non posso che augurare tutto il bene possibile a questa pubblicazione.



Piero Sardo
Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Come fondatore e presidente onorario dell'Onaf ho accolto con gioia la notizia della nuova pubblicazione. Una associazione che non abbia voce rischia di avere un futuro incerto. La nascita di "InForma" è una bellissima sfida e un traguardo, insieme. C'è bisogno che la passione e la professionalità della nostra Organizzazione abbiano modo di raccontare le cose che crescono intorno alla realtà casearia, specchio di gente meravigliosa e territori eccezionali. Ora sarà possibile. Vi dedico i più sinceri complimenti e i migliori auguri.



Giacomo Oddero
Fondatore e presidente onorario dell'Onaf

Informarsi con "In forma": già il nome è accattivante, per i contenuti vedremo... Ma la competenza e il radicamento sul territorio della redazione - in pratica tutti i soci Onaf - mi fanno pensare che dovremo tener d'occhio anche questa rivista, oltre alle decine che arrivano per posta o via internet. A proposito, aspettiamo con interesse anche la versione web di "In forma", con novità ed effetti speciali. C'è tempo per pensarci. Per ora, in bocca al lupo da Bruno Gambacorta e da tutta la redazione di Tg2 Eat Parade!



Bruno Gambacorta
Autore e inviato speciale di Eat-Parade Tg2

Da oltre venti anni l'Onaf opera nel campo della degustazione e valorizzazione casearia con impegno, professionalità e passione. La nascita di una testata dedicata alla cultura del formaggio e ai territori di pertinenza è un'operazione da accogliere con vivo piacere. L'auspicio e l'augurio è che il nuovo mezzo di informazione offra spunti utili per rendere il formaggio protagonista di una nuova competitività economica necessaria al nostro Paese. Sarà una voce in più, libera e qualificata a parlare delle nostre eccellenze agroalimentari. Di certo avrà un ottimo futuro. Auguri... di cuore.



Ferruccio Dardanella
Presidente Unioncamere e Cciaa Cuneo



Tomaso Zanoletti
Senatore, Presidente Enoteca regionale di Grinzane Cavour

I formaggi sono uno straordinario prodotto della natura e del lavoro dell'uomo nonché una grande ricchezza per il nostro paese che si distingue per la varietà e l'eccellenza degli stessi. Un vero patrimonio che ancora non è sufficientemente conosciuto e valorizzato. Per questo molto utile è stata, fin dall'inizio, l'attività dell'Onaf che ha diffuso largamente la cultura del formaggio ho accolto con favore questa pubblicazione risultato di un impegno appassionato. I miei complimenti e auguri.

Come direttore tecnico de "Il Latte", porgo il benvenuto a "In forma" e, formulo il vivo augurio che i tanti lettori associati Onaf, diventino ben presto essi stessi autori della rivista. Il successo di questi fogli non sta nelle grande firme, bensì nella passione, e nell'esperienza dei suoi lettori! Mi complimento quindi con i vertici Onaf e con la nuova redazione per la coraggiosa iniziativa.



Vincenzo Bozzetti
Direttore tecnico della rivista "Il latte"



Finalmente buone notizie. Il mio Toro è una squadra vera di serie A, gli amici del formaggio con la nuova rivista vogliono guarirmi dall'allergia casearia e conquistarmi al tifo per il Provolone. Auguri affettuosi.
Massimo Gramellini
Scrittore, vice direttore de La Stampa

LA PRIMA REGOLA DELL'ASSAGGIATORE È ALLENARSI SEMPRE

Il nostro consiglio: immergerci negli odori che ci circondano

di Armando Gambera

Tutti noi assaggiatori sappiamo che le percezioni sensoriali vengono acquisite col tempo e memorizzate nel nostro cervello. Fin dall'infanzia il gusto del latte, da quello materno a quello vaccino

pecorino caprino, costituisce uno dei tasselli fondamentali del nostro corredo sensoriale; poi saranno infiniti altri. Alzi la mano chi, non più giovanissimo, non ricorda

il gusto dei formaggini che ci venivano somministrati a merenda. Io personalmente ho un ricordo visivo-tattile-gustativo delle formaggette che faceva mia zia da quelle due pecore che mia cugina portava al pascolo e qualche volta ci andavo anch'io. Gli odori della stalla d'inverno, così "caldi", penetranti, animaleschi, e la nonna paterna che nella stalla si scaldava

con lo scaldino in coccio pieno di tizzoni ardenti e intanto raccontava favole e rammendava le calze o le faceva coi ferri incrociati. Odori terragni, forti, che il contadino nelle stagioni fredde portava con sé, gli abiti impregnati, quasi anche il corpo.

Fare la storia degli odori del mondo sarebbe cosa bella, al limite dell'impossibile. Qualcuno ha tentato, tra questi Alain Corbin con la "Storia sociale degli odori. XVIII e XIX secolo". Il miasmo degli escrementi e il profumo della giunchiglia descritti da Corbin per certi versi si specchiano negli odori dei formaggi.

Ho scritto tutta questa estemporanea premessa



I nostri delegati organizzano incontri di assaggio didattici. Una bella occasione per misurare il grado di avanzamento dell'allenamento

per arrivare alla questione principale: l'allenamento sensoriale. Avete già compreso che l'allenamento è fondamentale per tanti motivi: primo, non ci fa dimenticare sensazioni già recepite e magari sopite; secondo, può essere una piacevole scoperta quando c'imbattiamo in qualcosa di nuovo per i nostri sensi; terzo, ci costringe a lavorare di analogia quando associamo certi odori e aromi al formaggio, sensazioni che al momento della scoperta potevano anche esulare del tutto dal mondo caseario. Ci si può allenare in tantissimi modi, ma il più facile, il più bello l'avete già intuito dalla premessa: immergerci in toto, in ogni

Un tavolo di degustazione della delegazione Onaf di Milano

Sotto, Armando Gambera



momento, negli odori che ci circondano. Non è vero che esistono odori buoni e cattivi, si tratta di odori diversi e un buon assaggiatore li deve sentire tutti. A partire da quelli corporali: un corpo madido di sudore dopo un lavoro manuale pesante o dopo una corsa podistica esprime il suo stato di affaticamento con odori particolari; le urine di chi si trova nella fase digestiva di una bella porzione di asparagi emettono sentori caratteristici imputabili ad alcune essenze vegetali dell'asparago. Non bisogna avere paura dei nostri odori corporali. È chiaro che poi igiene e pulizia li elimineranno in un secondo momento per essere presentabili in società. Ma bisogna partire da qui, fare un piccolo ritorno al passato, prima che un sistema deodorizzato e asettico distrugga per sempre il nostro odorato.

Si è calcolato che i nostri bisnonni riconoscevano molti più odori di noi. Ci dice Corbin che nel XVIII secolo le grandi città, come Parigi e Londra, si riconoscevano dai loro odori a chilometri di distanza. Ora è lo smog ad uniformare tutti i grandi centri, da Roma a Madrid. È assodato che l'olfatto è il senso principale dell'assaggio. E allora teniamolo continuamente in allenamento. Usciamo dalle città mefitiche e nemiche dell'olfatto, e passeggiamo in campagna, sentiamo gli effluvi del sottobosco, il profumo del fieno a seccare al sole, l'afrore dell'acqua stagnante, e via elencando. Il salmastro del mare, il resinato delle pinete mediterranee, il metallico dell'aria dopo i temporali. Ritornare ad una vita più bella e più sana, per stare meglio in noi e con noi, per essere brillanti assaggiatori. Nelle nostre scampagnate

andiamo alla ricerca dei piccoli caseifici artigianali, dei malgari di montagna, respiriamo a pieni polmoni l'aria di questi luoghi: un po' di quest'aria andrà a comporre il corredo odoroso e aromatico dei formaggi qui prodotti, a dargli loro personalità e a renderli biodinamicamente diversi. Per capire a fondo il muffato e l'animalesco delle mozzarelle di bufala bisogna visitare gli ambienti in cui la bufala vive e mangiare la croccante mozzarella appena fatta.

Dopo questa prima fase di allenamento, fondamentale, gli assaggiatori si riuniscono per fruttare le loro esperienze sul campo e a confrontarle con le esperienze altrui. Si analizzano formaggi di determinate aree e si cerca di collegare le percezioni sensoriali osservate col territorio di provenienza di quei formaggi. È il modo più immediato e corretto di allenare i nostri sensi nel rispetto delle aree di produzione del formaggio. Si lavora di memoria, di corrispondenze analogiche, di consultazione di schede e di testi. Non dimenticate che ormai di ogni formaggio, anche il più remoto, esistono tracce su internet. Ma non fidatevi troppo del mezzo telematico: cercate informazioni su chi dà la notizia, nella fattispecie di chi parla di quel cacio. Perché in giro ci sono tanti finti assaggiatori che tranciano giudizi spaventosi e raccontano il formaggio senza averlo mai visto. I nostri delegati ONAF organizzano incontri di assaggio didattici: costituiscono una bella occasione per misurare il grado di avanzamento del nostro allenamento.

Perché un assaggiatore che non si allena, non è un buon assaggiatore.

L'ASSAGGIATORE ERRANTE

Melodia in sette note

di Vincenzo Bozzetti

Il fiorire di assaggiatori e degustatori a vario titolo offre lo spunto per mettere a fuoco qualche concetto in tema di assaggi e assaggiatori. Innanzi direi che assaggiare significa provare il sapore di un cibo o di una bevanda mentre degustare vorrebbe dire riconoscere la qualità, giudicare e valutare un cibo o una bevanda. In breve, assaggiare sarebbe maggiormente attinente al giudizio soggettivo del "buono o, non buono", "mi piace o, non mi piace", mentre degustare sarebbe l'inizio del sentiero della scoperta dei sapori, degli aromi e della struttura del formaggio, almeno agli effetti del soggetto in azione.

Immaginiamo ora che attorno al tavolo di assaggio siano seduti sette assaggiatori di diversa estrazione e provenienza; ai sette assaggiatori viene offerto un campione di formaggio proveniente dalla stessa forma di formaggio. Eccoli con le loro "certezze"...

Il primo è il tecnico che ha prodotto il formaggio, da un lato definibile un assaggiatore tecnico, e dall'altro in flagrante conflitto d'interessi. Le sue note ovviamente, non sono critiche.

Il secondo, potrebbe essere definito un assaggiatore amatoriale; l'appassionato personaggio solitamente dedica le sue attenzioni alle specialità casearie a fine pasto, dopo la classica mangiata e bevuta tra amici appassionati di buona cucina e di buoni prodotti. Nel caso specifico ha la pretesa di essere il "leader del gruppo", in due parole, quando il formaggio è valido per Lui deve essere valido per tutti, almeno per tutti quelli seduti intorno a quel tavolo.

Il terzo assaggiatore è un esperto della degustazione enfatizzata. Tanto per intenderci, quelle degustazioni da mercato, da fiera, da televisione; le sue note, piene di aggettivi ridondanti, enfaticanti, descrivono il prodotto in modo affascinante ricco di aromi che sente solo Lui.

Il quarto assaggiatore, potrebbe essere perché no, un aspirante assaggiatore ONAF, abituato a valutare il formaggio impiegando la metodica di valutazione sensoriale basata su un assaggio ragionato e descrittivo, dove prima si descrive il prodotto e poi si valuta secondo

una scala a punti su una serie di otto parametri, ordinatamente riportati nelle sue note.

Il quinto sarebbe un assaggiatore agonistico, solitamente impiegato nelle giurie dei concorsi per formaggi durante le feste patronali locali. Quelle festanti giurie composte generalmente da politici, maggiorenti, eno-gastronomi e così via che, s'incontrano direttamente in fiera per eleggere un vincitore con un vero e proprio assaggio agonistico, in modo che alla fine della fiera, la coppa offerta dallo sponsor, possa/debba essere consegnata al vincitore del concorso.

Le sue note riportano il suo secco giudizio che ignora la descrizione del prodotto.

Il sesto assaggiatore, quotidianamente impegnato in un laboratorio di analisi sensoriale, è



un membro di un panel addestrato, in costante esercizio per valutare i prodotti su basi e riferimenti scientifici, la cui elaborazione statistica aumenta la ripetibilità dei vari test: di differenza, di descrizione, di standard, in grado di limitare le variabili di giudizio alle sole, singole e momentanee capacità percettive. Questo, muovendosi in un ambito diverso dal consueto è insicuro nelle note, se non propriamente confuso.

Il settimo assaggiatore, è un personaggio che non s'accontenta facilmente, è uno che cerca di arrivare ad un giudizio sensoriale professionale utilizzando terminologie idonee e non ambigue. Descrive il formaggio in assaggio utilizzando aggettivi misurabili, seguendo un modello di degustazione ripetibile.

Nell'occasione viene ribattezzato l'assaggiatore errante (nel senso di nomade, di viaggiatore evoluto), perché si documenta e studia, perché sperimenta e raffronta diversi metodi, perché tende a migliorare, con umiltà e prudenza. Nelle sue brevi note è l'unico che usa il verbo condizionale e che evidenzia la soggettività del giudizio.

L'esperienza nell'allenamento del gruppo di maestri campani

di Maria Sarnataro

L'esperienza nell'allenamento del gruppo di maestri assaggiatori della Campania ha creato più profonde professionalità. Dal 2007 infatti come Onaf seguiamo il concorso annuale del provolone del Monaco e ancora da prima altri concorsi provinciali organizzati in Regione. Nonostante ci fossimo incontrati ed allenati molte volte, è in quest'ultimo anno che si sono cristallizzate nel gruppo una serie di riflessioni importanti.

Di solito in un concorso siamo chiamati a dare una misura dell'intensità dei caratteri presi in considerazione e perdiamo una serie di informazioni che ci servono a comunicare il formaggio. Nell'affinare l'allenamento del gruppo di assaggio siamo partiti quindi da una considerazione: se il prodotto del nostro lavoro in un concorso non è individuare meramente una graduatoria di merito ma fornire ad un produttore una scheda di sintesi, ci siamo resi conto che il vero punto critico delle nostre descrizioni è la corretta comunicazione della percezione. Questo dipende molto dal vocabolario a disposizione del giudice e dalla sua abilità associativa.

Quindi il primo focus è stato realizzare un aggiornamento sulla metodica che nel frattempo a livello Nazionale aveva avuto una evoluzione. La numerosità dei descrittori nella nostra metodica ci permette di fatto di avere un buon livello di dettaglio che ci consente di fare un ritratto del formaggio molto vicino alla realtà. Un errore frequente, però nelle schede, era non dare un indicazione nella parte descrittiva sull'intensità della percezione odorosa e aromatica, il che in fase di valutazione avrebbe permesso di capire la scelta tra un discreto e un ottimo a parità di descrittori. Spesso poi qualche giudice utilizzava un vocabolario ridotto rispetto alla reale disponibilità dei termini. Come caso estremo dire "ottimo all'odore" non mi dà nessuna informazione sulla natura della percezione.

Abbiamo lavorato pertanto sui giudici per uniformare quanto più possibile il linguaggio. Il passo successivo è stato ovviamente lavorare sulle schede. La scelta di un punteggio varia in base ad un incredibile numero di fattori. I problemi maggiori riguardavano la percezione del salato, dell'acidità

Il Provolone del Monaco Dop

SCHEDA RIASSUNTIVA DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEL FORMAGGIO
100 - CATEGORIA 6-8 MESI



Forma regolare a pera, presenza di 6 facce evidenti, crosta di colore giallo paglierino abbastanza uniforme, scarsa presenza di muffa. La pasta presenta un colore giallo paglierino scarico uniforme, con unghia evidente. Occhiatura numerosa, di forma abbastanza regolare, di dimensione da piccola a media, diffusa in modo uniforme, struttura al tatto abbastanza elastica. Al naso sentori di media intensità di latte cotto, animale, e meno intense di vegetale e di acido, alFaroma sono confermate le percezioni indicate. Al gusto mediamente salato, mediamente dolce e mediamente piccante. La struttura è elastica e mediamente solubile.



Il Provolone del Monaco Dop è stato il protagonista del concorso **Gran galà tour 2011 di Vico Equense**. A lato, Maria Sarnataro, il presidente del consorzio Giosuè De Simone, Laura La Torre, il direttore del consorzio Vincenzo Peretti e Patrizia Montone

media su una decina di formaggi, quindi in tutta tranquillità. I campioni di formaggio sono preparati in capsule petri e forniti ai giurati per l'analisi della struttura al tatto, esame visivo e olfattivo. Solo a completamento di questa fase poi vengono mostrati i formaggi per l'espletamento dell'esame visivo con una codifica però differente.

Molto utili in questo percorso di aggiornamento sono state le visite aziendali per approfondire la conoscenza di un determinato formaggio e l'analisi comparative alla ceca di prodotti provenienti da diverse aree come è stato fatto nel nostro panel per la Mozzarella di Bufala Campana Dop o realizzare delle verticali di un formaggio di una stessa azienda, per seguirne l'evoluzione, come abbiamo fatto presso qualche produttore nel caso del Provolone del Monaco Dop.

Ovviamente l'aggiornamento deve prevedere un lavoro continuo, un buon giudice oltre ad essere caratterizzato da grande passione deve essere cosciente che solo un buon allenamento può ridurre il margine di errore e rendere sempre più realistica la comunicazione di un formaggio.



di LUIGI CREMONA

Peccati di gola

Ristorante El Molin

Fontal, parola che evoca a tutti orribili malefatte fatte in genere con il latte in polvere nei 5 continenti cercando di imitare uno dei nostri formaggi simbolo, la "fontina". Premesso che non sempre poi la "fontina" che si trova in giro, anche quella Dop, è degna di tanta fama, capita pure di trovare un fontal che non ti aspetti.

Ci è capitato a Cavalese e dobbiamo la scoperta ad Alessandro Gilmozzi. La produzione di Fontal d'alpeggio in val di Fiemme è piccola, ma significativa. Il difetto è che viene venduto dopo 3 mesi di stagionatura, quindi piuttosto fresco. Ma Alessandro compra qualche forma che fa stagionare fino a 30 mesi ed oltre. Il formaggio che ottiene è di grandissimo livello e lui lo sfrutta per arricchire anche alcune ricette. Ne citiamo una su tutte: i fusilloni di Felicetti con fagioli misti e spinaci selvatici di montagna con scaglie di Fontal stagionato.

Altre ricette memorabili recenti di Alessandro Gilmozzi: spaghetti alle sarde del Cantabrico con burro affumicato di malga, crudo di temolo al creoscione di montagna. Siamo al Molin, un ristorante storico, affascinante, ricavato in un antico mulino autentico, proprio nel centro storico della bella cittadina della val di Fiemme in corrispondenza della bellissima Casa della Magnifica Comunità recentemente restaurata e riaperta al pubblico.



Cavalese (Tn)
Piazza Cesare Battisti, 11
Telefono 0462.340074
e-mail: info@elmolin.info
sito web: www.elmolin.info

Ristorante La Trota

Siamo in un posto incantato e incontaminato: le sorgenti di Santa Susanna, tra le più copiose d'Italia. L'Appennino al primo orizzonte sale orgoglioso verso il cielo con il Terminillo, qui a fondo valle l'acqua è azzurra trasparente e chiara.

È l'acqua che ha ispirato Lucio Battisti (nato a Poggio Bustone, il paese accanto), e dà vita ad una fiorente itticoltura. Da qui il nome del ristorante e il tema dei suoi piatti. Ma se il pesce d'acqua dolce è il tema principale, ai formaggi viene lasciato il posto d'onore. Una magnifica selezione, che indulge negli erborinati di mezza Italia, viene accompagnata da una raffinata scelta di vini da dessert e confetture ad hoc. Un carrellino a parte è dedicato alla ricotta di Rivodutri, spesso presente nelle ricette e nei dolci, ma anche offerta al naturale, fresca del mattino. Infatti a pochi metri è un piccolo caseificio che ogni giorno offre un prodotto veramente eccellente, rigorosamente solo di pecora come è d'uso da queste parti.

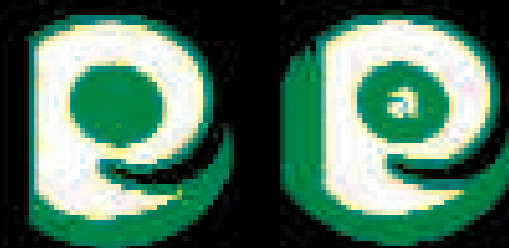
Tra le recenti ricette citiamo: Filetti di trota su spremuta di erbe aromatiche all'aceto di campagna. Carpa in crosta di papavero con maionese alle rape rosse e insalatina di campo; Zuppa di tinca con capelli d'angelo; Pasta di gamberi di torrente con latte di cocco e liquirizia. La Trota a Rivodutri è forse il miglior ristorante di pesce d'acqua dolce del mondo.



Rivodutri di Rieti (RI)
Via S. Susanna, 33
Telefono 0746 685078
e-mail: info@latrota.com
sito web: www.latrota.com



...i buoni Piemontesi



Raschera
Consorzio Tutela Formaggio DOP

via Muralina Nuova, 1/1 - 13080 VICOFORTE (CN)
tel. 0174.705638 - fax 0174.705645
www.raschera.com e-mail: info@raschera.com



I MILLE VOLTI DELLA CAGLIATA

Un viaggio con tanti traguardi La vera storia del formaggio neonato

di Guido Tallone

Come una nuova "rivista" si propone per la prima volta all'attenzione dei suoi potenziali estimatori, così possiamo interpretare la cagliata, un "neonato" formaggio che inizia un percorso che lo porterà ad interpretare in modi molto diversi il curioso, stimolante, tecnologico, economico e degustativo mondo lattiero-caseario. La cagliata pur essendo uno dei basilari passaggi della trasformazione del latte in formaggi, yogurt e latti fermentati, non ha lo stesso riconoscimento che gli assaggiatori ONAF sono soliti assegnare al formaggio. Dobbiamo però ricordarci che senza prestare le doverose attenzioni tecniche alla cagliata, mai e poi mai potremo "compiacerci" (e compiacere) nell'assaggio di una Crescenza come di un Bra Duro Dop di oltre 1 anno di stagionatura oppure di un qualsiasi altro tipo di risultato caseario. A questo punto iniziale del nostro minuscolo discorso, pare sempre corretto cercare di dare definizione ai temi importanti che si trattano e così non di meno alla nostra cagliata. In verità debbo dire che sfogliando differenti testi di tecnologia lattiero-casearia, ho fatto difficoltà a trovare una precisa definizione di cagliata, anzi, molte volte il termine si sovrappone a quello di "coagulo" nella accezione di "Risultato della coagulazione", acida o presamica che sia. I maestri assaggiatori Armando Gambera ed Enrico Surra, nella realizzazione de "Le Forme del Latte" (Slow Food Editore - 2003), hanno preferito estendere una definizione che qui riporto "Primo prodotto della coagulazione del

latte, in cui è avvenuto il passaggio dallo stato di soluzione colloidale delle caseine in fase di sol allo stato di gel, in seguito all'aggiunta del caglio o alla coagulazione lattica". Potremo quindi essere d'accordo sul fatto che il termine cagliata si interseca intimamente con quello di coagulo, indicando proprio il risultato chimico, e per moltissimi anni sicuramente magico, che è il passaggio del latte da liquido a "semisolido", con tutta la afferente scientifica descrizione che rimando a consultazioni molto più tecniche di questo scritto (Trattato di Tecnologia Casearia/Edagricole - Manuale Lattiero Caseario/Tecniche Nuove). Quindi "neonato" formaggio, che ha bisogno di ulteriori passaggi per diventare il formaggio "adulto" che assaggeremo, anche se occorre dire che alcuni prodotti caseari si consumano ancora quando sono appena "in fasce" ovvero in una situazione non dissimile dalla cagliata. Ecco allora che si possono citare formaggi come i Tomini Presamici tipici del Piemonte tra cui la Toma di Celle o la Tuma di Trausela (<http://www.piemonteagri.it/qualita/prodotti/formaggi/scheda/54-tuma-a039d-trausela>) che sono degni rappresentanti di un latte coagulato ed appena dissierato che dia semplicemente "forma al latte". Senza dimenticare lo yogurt, che altri non è che una cagliata a coagulazione esclusivamente lattica. Se invece il Casaro ha mire più "longeve", ecco che la cagliata prende differenti "volti", intanto che dalla semplice, ma potente coagulazione si

Caratteristiche

di Enrico Surra

La cagliata è il primo risultato che “si vede e si tocca” durante la lavorazione casearia. Essa è un crogiolo di aspetti chimici, fisici, biologici che la rendono un universo complesso, oggi non ancora del tutto studiato in quanto sono troppi i fattori che intervengono e che rendono ogni lavorazione un processo unico.

La cagliata è una piccola alchimia, perché è il momento in cui il latte ha appena dato vita al futuro formaggio.

L'uomo ha imparato a lavorarla e a gestirla fin dai tempi antichi ma forse non la conosce ancora così bene nell'intimo. La sapienza e la pazienza innate del casaro ne riconoscono variazioni anche minime, e ne stabiliscono interventi tecnologici appropriati.

La cagliata è il risultato di numerose azioni chimiche e fisiche sulle proteine del latte, le caseine a loro volta strutture già molto complesse.

Come ogni studioso di formaggi sa, le caseine coagulano per effetto dell'acidità o del caglio oppure di entrambi. Le cagliate che si ottengono sono molto diverse per aspetti sensoriali e per consistenza.

La consistenza, ovvero le caratteristiche reologiche e la sineresi (la fase di espulsione del siero) dipendono dal comportamento

chimico-fisico delle proteine, che nel latte non sono disciolte, ma si trovano in un particolare equilibrio colloidale definito dispersione pseudocolloidale oppure più semplicemente “stato di sol”.

Quando si forma la cagliata, che si può anche chiamare “gel”, tutta la massa del latte lavorato ha assunto una debole elasticità pronta a lasciarsi plasmare in qualsiasi momento.

Il “gel” presamico ottenuto con caglio è una rete di micelle di caseine ben solidificate: in esso avvengono processi anche legati all'attività della flora batterica che in poco tempo causano una significativa restrizione del coagulo e velocemente fanno fuoriuscire il siero, un risultato del tutto naturale.

Attenzione, la sineresi non è una semplice disidratazione, ma nel siero sono contenute tante sostanze disciolte che, lasciando il coagulo, contribuiscono a determinarne le sue caratteristiche finali. Nel formaggio non troveremo le sostanze solubili, ovvero le sieroproteine, gli zuccheri, alcuni sali e vitamine idrosolubili che scelgono la via del siero. Anche una parte della materia grassa del latte va nel siero. Come riportato in tabella si nota che la cagliata presamica ha forti attitudini a formare legami chimici che ne favoriscono la sua contrazione.

Il coagulo ottenuto per via acida

ed influenze ambientali

si comporta in modo opposto rispetto alla cagliata presamica. La cagliata lattica ha debole consistenza, è più umida ed ha sineresi limitata poiché non ci sono più le micelle (sparite per effetto della coagulazione lattica a pH 4,6). Non si è formata la struttura reticolare tipica di una cagliata presamica. La cagliata lattica è demineralizzata e rimane impoverita nel creare le forze di contrazione perché l'effetto dell'acidità è di solubilizzare i sali che tengono in dispersione le caseine.

Nella produzione di un formaggio da stagionare, la cagliata lattica è poco idonea perché la quantità di enzimi proteolitici necessari per la maturazione è ridotta in relazione all'uso di poco caglio.

La permeabilità nella cagliata lattica è maggiore rispetto alla presamica ma è consentito soltanto un semplice scolo del siero, il formaggio sarà umido e la pasta poco coesa.

Si riportano di seguito i fattori che modificano le proprietà fisiche di una cagliata e dai quali si riesce a capire la complessità del “sistema di produzione casearia” con la necessità di valorizzare le interazioni ambientali che concorrono alla fabbricazione del formaggio.

Citiamo: la refrigerazione del latte, la scrematura, le operazioni di standardizzazione del latte, i trattamenti termici, l'eventuale

CONFRONTO DELLE CARATTERISTICHE GENERALI DEI DUE TIPI DI COAGULI OTTENIBILI DAL LATTE			
		COAGULO ACIDO	COAGULO PRESAMICO
OTTENUTO PER		Acidificazione lenta e progressiva da 3 a 24 h	Addizione di enzima coagulante; tempi brevi (< 1 h)
STRUTTURA	Reticolo	Submicelle (pH 5,2-4,6) Caseine (pH < 4,6)	Micelle aggregate
	Legami	Elettrostatici, idrofobici	Idrofobici, salini, idrogeno, ponti disolfuro
CARATTERISTICHE	Consistenza	Nulla	Forte
	Elasticità	Nulla	Importante
	Friabilità	Massima	Scarsa
	Permeabilità	Elevata	Media
	Contrattilità	Molto debole	Elevata

Fonte: Mucchetti G. - Neviani E. - Microbiologia e tecnologia lattiero-casearia. Qualità e sicurezza - Tecniche Nuove Milano 2006

aggiunta del calcio solubile, la pre-maturazione del latte e la temperatura di coagulazione, ma non ultimi vengono il periodo di lattazione degli animali e le variazioni stagionali delle componenti

essenziali del latte.

Come si vede i trattamenti in caseificio sono importanti, ma soprattutto giova ricordare che il latte possiede una sua attitudine “genetica” alla coagulazione e

che la cagliata è il frutto anche degli aspetti legati al territorio, dei quali è opportuno mai perdere coscienza.

Riflettiamo allora quando il formaggio è prodotto su larga scala e lavorato solo con controlli di processo industriali.

Già la neonata cagliata, che dal casaro sarà accudita ed accompagnata nelle sue fasi di crescita, si comporterà in ragione della stalla di provenienza del latte e dell'erba o del fieno che l'ha generato.

Così anche in una semplice “giuncata” si potranno trovare spunti di discussione e di soddisfazione organolettica.



arranca per la strada che porta al formaggio.

Facendo riferimento, ad esempio, alle schede tecnologiche casearie, in differenti fasi casearie troviamo come protagonista proprio la cagliata. Certamente la prima in assoluto è la:

Rottura della cagliata, che potrebbe benissimo essere rinominata in “rottura del coagulo” (anche se a me crea sempre un pò di imbarazzo usare il termine “rottura”, preferisco sostituirlo con “taglio” - è più elegante -).

Ricordando ad esempio che la Robiola di Roccaverano Dop, in una delle sue due varianti di tecnica di caseificazione, è forse l'unico formaggio che non prevede rottura della cagliata, quando si applica la coagulazione nei cosiddetti “bicchieroni”, un vanto tecnologico che neppure in nostri cugini d'oltralpe, tanto bravi e famosi nelle cagliate lattiche hanno mai inventato. Con l'avvio del “taglio della cagliata” ecco che compare un termine molto caro ai casari, il “granulo di cagliata” ovvero quella porzione di coagulo che prende dimensioni differenti a seconda della fasi casearie a cui è soggetto e che viene piacevolmente paragonato, in dimensioni, a semi di frutti quali riso, mais, nocciola, noce (invito i soci Onaf a inviarmi altri para-

goni vegetali ed i relativi formaggi).

Da qui in poi i travestimenti della nostra protagonista aumentano, scelti ed eseguiti dai casari in base al formaggio che desiderano ottenere quanto segue.

Agitazione della cagliata: quando si desidera aumentare la perdita di siero ed aumentare la consistenza della cagliata stessa; sosta della cagliata: per permettere alla stessa di prendere corpo per evitare eccessivi “slattamenti” o formazione di polveri; cottura della cagliata: tanto cara ai formaggi semicotti e cotti di italica e mondiale origine; lavaggio della cagliata: citiamo il Fontal come esempio di una fase che mira a ridurre la presenza di siero e quindi il rallentamento dello sviluppo della acidità. E qui la cagliata termina il suo permanere nella caldaia di coagulazione, sia essa un paiolo di rame da estremo alpeggio od un coagulatore in continuo di global-economia.

Ma i suoi protagonismi non cessano, perché ecco che si passa all'estrazione della cagliata, che normalmente ne anticipa la maturazione, anche se non mancano il volti intermedi come la filatura della cagliata, in quel “caldo”

mondo delle paste filate, per non parlare di altre tecniche quali: la tritatura della cagliata, tanto cara al Castelmagno Dop ma applicata anche in altri paesi come per il Cantal, il Saler ed il Bleu di Termignon francesi; frugatura della cagliata; sbriciolatura manuale della cagliata quando già è in forma, come capita in alcune produzioni tradizionali quali in Nostrale d'Alpe cuneese; foratura/forinatura o bucatura della cagliata, con un ago, per permettere il miglior spurgo, è il caso di alcuni pecorini come il Maiorchino; scottatura della cagliata, per immersione in scotta ancora calda, appannaggio dei caci di pecora, quando destinati a più lunga vita; aromatizzazione della cagliata, quando si desidera aggiungere un pizzico di diversità (alcune volte eccessiva) al nostro futuro formaggio. E come dimenticare la stufatura della cagliata, fase fondamentale per tipici formaggi italiani termofili a pasta molle come la Crescenza, l'Italico, il Gorgonzola Dop, la Paglierina (ogni tanto il campanilismo mi prende).

Stiamo giungendo al termine della “vita” della cagliata. Come un bruco si trasforma in farfalla (il bruco può anche essere molto bello e per alcuni anche buono), ecco che la cagliata sta trasformandosi in formaggio.

L'ultimo volto che prende la nostra amica è la pressatura della cagliata: non destinata a tutti ma solo a quei futuri formaggi che vogliono farsi desiderare dal consumatore, ma solo per potersi presentare con una livrea ed una bontà interiore migliore.

Mi pare di poter affermare che l'esistenza di questa poliedrica attrice si interrompe nel momento in cui si ottiene la definitiva forma casearia. Ecco allora che si può iniziare a parlare di formaggio con la fase di salatura, per poi proseguire nei successivi passaggi produttivi sino a raggiungere le papille gustative (ma cosa ancora più importante l'apparato digerente) di tutti coloro che amano e possono consumare le specialità casearie.

Se poi, come credo sia corretto, occorre fare un puntuale riferimento “Onafista”, direi che la cagliata, attraverso i suoi mille volti, imprime importanti caratteristiche al futuro formaggio, specie in quella che viene definita come “Struttura” o “Texture” della pasta casearia, anche attraverso la quantità di siero che trattiene od espelle, che è collegato della importantissima evoluzione della acidità che tanti pregi o difetti può portare in un formaggio.



LA SCHEDA

PESO

da 1 etto a 2 chili

ASPETTO

il colore deve essere madreperlaceo e non deve avere né buccia, né crosta

FORMA

può prendere la forma dal contenitore dove viene posto

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

grasso/S.S.: 46-55%; umidità: 58-65%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

pH compreso tra 4,9-5,30

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

sapore dolce, poco percepito il salato; aroma di latte; la pasta è morbida, cremosa, adesiva, deliquescente di elevata spalmabilità

SQUACQUERONE, LA BONTÀ CHE SCAPPA

Il fiore di Romagna è l'ultima Dop italiana

di Bruno Morara

La Dop allo Squacquerone di Romagna in ordine di tempo è l'ultima riconosciuta al nostro Paese ed è la trentacinquesima emiliano-romagnola registrata dall'Unione europea. "Si conferma così la capacità del nostro territorio di dedicarsi a produzioni di qualità e di contribuire al consolidamento del valore della tipicità" ha detto l'assessore regionale all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna Tiberio Rabboni, soddisfatto per l'accoglimento di una domanda presentata oltre dieci anni fa. La registrazione della Dop è stata ottenuta con il Regolamento di esecuzione UE 679/2012 della Commissione europea, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea n. 198 del 25 luglio 2012. Siamo in attesa del recepimento della Gazzetta Ufficiale Italiana per il riconoscimento definitivo. La zona di produzione corrisponde alle province romagnole di Ravenna, Forlì, Cesena e Rimini; alla provincia di Bologna e una parte della provincia di Ferrara. Si tratta del territorio che da decine di anni contribuisce alla fornitura del latte, alla sua lavorazione e alla produzione dello

Squacquerone. La caratteristica fondamentale, che ha contribuito nel modo più significativo alla reputazione di questo formaggio "che scappa", è la sua consistenza cremosa-gelatinosa che lascia in bocca un caratteristico sapore dolce, e una elevata spalmabilità. Il colore della pasta è madreperlaceo ed il suo aroma delicato, con una nota leggermente erbacea. Tutto ciò è conseguenza del tipo di latte impiegato nella produzione del formaggio, un latte che acquisisce proprietà particolari in virtù del regime alimentare delle bovine; va anche sottolineata l'incidenza, sulla particolarità del prodotto, dell'utilizzo di ceppi autoctoni di siero innesto.

Quella scoperta negli annali dell'Archiginnasio di Bologna

La prima parola che avesse lo stesso significato l'ho trovata alla Biblioteca dell'Archiginnasio di Bologna, negli Annali della Biblioteca alla fine del 1700. La parola ha origini latine ed indica chiaramente l'atto dello Squacquerare. Il Grande Dizionario della lingua italiana Garzanti, riporta "Squacquerare: avere la diarrea, fare alla svelta, spiatellare, spifferare. Con l'intransitivo Ma forse

è più adatto usare il participio passato Squacquerato: molle, sciolto, acquoso".

Lo Squacquerone si può anche scrivere in maniera diversa, rimanendo lo stesso significato: Squacquero, Squacquare, Squacquarene; in dialetto romagnolo Squaquaròn.

Lo Squacquerone di Romagna un tempo era consuetudine produrlo solamente nel periodo invernale dove le temperature e le pratiche artigianali, lo consentivano. Era comunque un formaggio molto molle che doveva essere mangiato "velocemente" perché la sua caratteristica era la grande spalmabilità.

Girando tra le biblioteche di Romagna, alla ricerca dell'origine del nome ho trovato una cedola scritta a mano, conservata nello schedario alfabetico dell'archivio Muratori della Biblioteca Classense di Ravenna, che dice: "Squacquare: al simpatico Squacquareone vanno a pennello le dedicate parole con le quali il D'Annunzio descrive la "caciottella". Stiamo a sentire: "Quel candido, tenero, umido formaggio che sembra serbare la più fresca verginità del latte sotto la sua liscia buccia. Di essa tuttavia quale Albio Zibullo lo scompagnava in mondanissima offerta alla dea Pale...".

IL RICORDO DI MIA NONNA

Quando lo Squacquerone nasceva in casa

di Bruno Morara

Il ricordo che ho di questo formaggio è quello di mia nonna Alfonsina Bruzzi in Ferretti. Contadina da sempre, aveva partorito 10 figli, 5 maschi e 5 femmine, con Gaetano Ferretti. Oggi i miei zii sono rimasti in vita in 9: una famiglia montanara tosta.

La nonna Alfonsina, faceva lo Squacquerone solo d'inverno, le portavano il latte ancora caldo dalla stalla, dentro un secchio, mettendolo vicino al camino acceso, affinché la temperatura non scendesse troppo. La nonna prendeva una "pallina" di caglio in pasta e la buttava nel secchio. Iniziava i suoi lavori di casa, riassetto le camere, spazzare in terra, andare dalle galline per alimentarle e ritirare le uova, andare dai maiali (di solito due o tre maiali, la famiglia era numerosa) per preparare il pasto e pulire lo stalletto.

Poi rientrava, controllava il secchio rigirandolo affinché il calore del camino non fosse solamente da una parte del secchio e controllando la consistenza della cagliata, come ancora oggi fanno i casari: con un dito. Normalmente non era pronto, ed iniziava a predisporre per il pranzo. Metteva l'acqua a bollire e mentre aspettava andava a vedere la cagliata, la tastava immergendo un dito: era già pron-



ta! La tagliava a croce con un coltello da cucina, prendendo un bastone a tre rami ed iniziava a girare la cagliata, delicatamente fino a ridurla alle dimensioni di una noce (la cosa non era sempre uguale e qualche volta poteva anche sbagliarsi, tanto poi chi veniva a controllare? E si mangiava tutto).

Lasciava che il coagulo sprofondasse nel secchio dentro al siero, che sarebbe poi servito per alimentare i maiali. Era il momento di raccogliere il coagulo, metterlo con delicatezza in un contenitore di terracotta, con i buchi per sgrondarlo meglio. Poi lo metteva nel sottoscala luogo fresco (5 o 6° C) ed al buio. Ogni 1/2 ore lo muoveva delicatamente lasciandolo sgrondare, fino a sera. Il secondo giorno, lo salava a secco, alla mattina una superficie ed al pomeriggio l'altra. Al terzo giorno era pronto per essere mangiato, chi lo mangiava con la polenta e chi lo mangiava con le crescentine fritte!

Sono passati tanti anni ma questa manualità non la dimenticherò mai... Probabilmente le cose saranno cambiate, ma quel sapore dolce di latte appena munto mi è rimasto ancora, nella bocca, nella testa e nel cuore!

PICCOLE PATRIE DOP

A San Zeno castagne, Bardolino e Monte Veronese

Sul monte Baldo, patria del marrone di San Zeno a denominazione di origine protetta, è tempo di castagne: per il quindicesimo anno consecutivo, fino al 18 novembre 2012, San Zeno di Montagna (Verona), ospita la rassegna "San Zeno Castagne, Bardolino & Monte Veronese", che vede cinque ristoranti della cittadina montana proporre interi menù degustazione a base di castagne, in abbinamento con il vino rosso del territorio, il Bardolino e con il Monte Veronese, il formaggio Dop proveniente dagli alpeggi estivi del Baldo e della Lessinia. I menù completi sono disponibili sul sito www.ristosanzeno.it <<http://www.ristosanzeno.it/>>.

L'iniziativa è organizzata dal Consorzio di tutela del vino Bardolino in collaborazione con l'associazione ristoratori di San Zeno di Montagna e con i Consorzi di tutela del formaggio Monte Veronese Dop e del marrone di San Zeno Dop. Ancora una volta il Monteveronese, perla casearia della

Lessinia e vanto delle Dop nazionali, sarà protagonista di una rassegna gastronomica, giunta alla quindicesima edizione, simbolo di tradizioni uniche emozionanti e inimitabili.

Il Bra Dop al Comptoir Suisse

Grande successo del Bra Dop a Losanna, nell'ambito della fiera Comptoir Suisse, uno dei più importanti appuntamenti elvetiche che, nell'edizione 2012, ha riservato al territorio di Langhe e Roero un grande spazio in qualità di ospite d'onore. Durante un intero weekend dedicato alla città della Zizzola, il pubblico internazionale dell'evento ha potuto partecipare a degustazioni guidate del formaggio Dop, nelle sue varianti tenero e duro, condotte da Maestri Assaggiatori dell'Onaf. Le migliaia di porzioni di Bra servite sono state accompagnate dai vini dell'Enoteca del Roero, commentati dal sommelier Furio Foa. Lo spazio, allestito dall'Ente Turismo Alba Bra Langhe e Roero ha raccolto un interesse caseario degno dell'eccellenza rappresentata.

Passerella a Murazzano

Sono l'ariete Furia e Trottola, pecora di 4 anni, i campioni assoluti della 24ª Mostra interprovinciale ovina razza delle Langhe che si è tenuta a fine agosto a Murazzano (Cuneo) dove ha sede il Consorzio dell'omonimo formaggio a Dop. Entrambi i capi sono stati presentati da Rocco Gatto, allevatore di lungo corso che da anni veleggia in cima alle classifiche facendo incetta di premi. Furia, un nome e un programma, a poco più di due anni ha già dato una progenie di alta qualità; Trottola, pecora di secondo parto, ha un record di produzione lattifera: 400 chili di latte in sei mesi.

Alla Mostra, promossa dall'Associazione nazionale della pastorizia (Assonapa), in collaborazione con l'Apa di Cuneo, la Regione Piemonte, la Provincia di Cuneo e il Comune di Murazzano, erano presenti 159 capi iscritti al Libro genealogico (141 in passerella), provenienti dalle provincie di Cuneo, Asti e Alessandria.



... i Buoni Piemontesi ...



Consorzio Tutela del Formaggio TOMA PIEMONTESE DOP

REPORTAGE



LE FORME SPEZZATE

Il formaggio del terremoto unisce gli italiani
 Testimonianze dai luoghi del sisma cinque mesi dopo

di Elio Ragazzoni

Le chiamano "le forme eroiche" quelle che si sono salvate dalle scosse che hanno investito l'Emilia e parte del Modenese continuando a imperversare con feroce stillicidio per mesi. I danni ai caseifici di Grana Padano e Parmigiano Reggiano sono stati pesanti, ma è successo un miracolo, la gente, tutti, in ogni parte d'Italia, ha trasformato il tragico evento in una opportunità unica di solidarietà acquistando il prodotto permettendo così una ripresa immediata.

Di terremoto non si vorrebbe mai parlare. Perché è profonda paura, vite svanite, danni disastrosi che superano sempre le stime, nuova precarietà che si instaura. In questo caso per il formaggio la continuità del mercato e la passione dei casari non ha interrotto la produzione di due marchi Dop che sono il fiore all'occhiello della realtà casearia nazionale.

L'unica strada

Molte forme sono andate distrutte, altre danneggiate conservavano intatta qualità e ricchezza. L'unica strada per far sì che un evento distruttivo non si trasformasse in una catastrofe irreversibile era consumare il formaggio salvato, le migliaia di forme rotolate giù dalle "scalere" e che non avrebbero più potuto salirci perché in attesa che le strutture venissero controllate, bonificate e, per molti, ricostruite.

I due Consorzi lanciarono subito l'appello: "Aiutateci acquistando il formaggio". Una parte della cifra ottenuta si sarebbe devoluta per coprire parte dei danni subiti. Si sono imposte collaborazioni con una serie di marchi di grandi supermercati, c'è chi si è attrezzato on line per

PARMIGIANO REGGIANO, I NUMERI DEL DISASTRO

19	MAGAZZINI CADUTI
37	CASEIFICI CON FORMAGGIO COINVOLTO (SU 383 CASEIFICI TOTALI NEL 2011)
600mila	LE FORME CADUTE A TERRA (3.231.915 LE FORME TOTALI PRODOTTE IN 2011)
300mila	LE FORME DANNEGGIATE
600mila	ALLEVAMENTI CON DANNI ALLE STRUTTURE (3558 ALLEVAMENTI TOTALI NEL 2011)
110	MILIONI DI EURO I DANNI QUANTIFICABILI

vendere il prodotto, è giunto l'aiuto della popolazione che ha fatto crescere la richiesta. Una sorta di Telethon caseario che indirizza ancora ora la scelta dei consumatori in ogni regione italiana. Solo che qui non si usano telefonini, semplicemente si acquista il prodotto che poi arriva nelle famiglie. Si può contribuire alla ricostruzione avendo in cambio qualità e prodotto salutare. E così che, tranne uno, nessuno dei caseifici danneggiati ha chiuso e la produzione continua. Due grandi formaggi come simbolo di un territorio che non si piega ed è pronto a ripartire.

Speriamo che non capiti

La vendita di forme poco stagionate dopo il sisma per recuperare il salvabile ha avvicinato il consumatore al Parmigiano reggiano giovane, quello con ancora qualche sensazione lattica e dove la granulosità è appena accennata. Il prodotto piacevolissimo da tavola e comunque di assoluta eccellenza è stato accolto favorevolmente dai consumatori. Soppianterà la lunga stagionatura? Si spera di no, l'anima del Reggiano si esprime con l'affinamento, emoziona con sentori evoluti si riconosce con l'invecchiamento prolungato. Se ciò non avvenisse il sisma avrà distrutto una tradizione unica e preziosa.

Mi piace. E vola in rete il Reggiano terremotato

L'analisi di un fenomeno senza precedenti. Che sposta la solidarietà dall'sms all'acquisto di prodotti nella zona del sisma. Una corsa che ha visto impegnati caseifici, Consorzio e grossi gruppi. A fin di bene

di Gabriele Arlotti

“Gli Emiliani sono così -recita un toccante testo di Davide Daniele, pedagogista comasco-. Devono fare una macchina? Loro ti fanno una Ferrari, una Maserati e una Lamborghini. Devono fare un moto? Loro costruiscono una Ducati. Devono fare un formaggio? Loro si inventano il Parmigiano Reggiano...”

E, agli italiani in genere, guai a toccare il made in Italy. Figurati se a permettersi una simile offesa, pur nel tempo del web 2.0, è il terremoto al quale, dopo qualche millennio, non ci sono ancora abituati.

Il sisma di maggio ha effetti molto pesanti, devastanti nelle zone colpite. Viene perso il 10% della produzione di Parmigiano Reggiano. 5 (su 380 nel comprensorio) caseifici interrompono la produzione (ma già 4 sono ripartiti), 24 sono complessivamente i caseifici ed i magazzini di stagionatura danneggiati dalle scosse, sono più di 30 quelli a cui sono cadute forme - complessivamente 600 mila, oltre la metà danneggiate - tra le province di Mantova, di Modena e Reggio Emilia.

Danni da terremoto, ma con alcune novità. Accanto alle perdite e ai drammi di queste circostanze, a terra finisce un “prodotto vivo” che, in mancanza di terremoto, avrebbe dato il meglio di sé nei prossimi due, tre anni. I nuovi media fanno circolare immagini che, a memoria d'uomo, non s'erano mai viste. Il “prodotto vivo Parmigiano Reggiano”, e con esso il Grana Padano, viene fotografato schiacciato tra gli scaffali dolorosamente contorti. Impietosamente sui pavimenti scomposti. Forme squarciate da crepe che, da sole, raccontano la violenza delle scosse. Scatti forti che, in un primo caso, sono accompagnati da un appello di un socio di una latteria del modenese: “Aiutateci e comprate il nostro formaggio terremotato”. In poche ore accade quello che non si poteva immaginare. Facebook, Twitter, altri social network, e-mail... “organizzano” una

incredibile campagna mediatica attorno al dramma che, in quelle ore, si sta vivendo nelle latterie. Dove, per capirci, occorreranno comunque giorni per svuotare completamente a mano - e con l'intervento anche dei vigili del fuoco - i magazzini. E dove, purtroppo, la temperatura e l'umidità non sono più controllate. Perdere il prodotto a un caseificio significa mettere in ginocchio la sicurezza economica delle decine di famiglie che vi conferiscono il latte.

Nel modenese il primo appello del 30 maggio raccoglie in poche ore alcune migliaia di richieste di acquisto di “Parmigiano Reggiano terremotato”. Al punto che occorre interrompere le prenotazioni. Ma ormai la rete è inarrestabile. Cosa succede? In quei giorni è sufficiente vivere in Emilia per ricevere sul proprio profilo web richieste per sapere come comprare il Parmigiano Reggiano dei caseifici del terremoto. Si organizzano gruppi d'acquisto improvvisati. Amici.

Amici di amici. Ognuno, come può vuole partecipare e dare il proprio contributo. Altoatesini. Condomini da Palermo. Dal Centro Italia. Ambasciate nel mondo. Ognuno come può. Nella prima settimana successiva le scosse le richieste

Una bomba di comunicazione ma anche la dimostrazione del grande cuore d'Italia

«La medicina è continuare»

Il capo tecnico e casaro della “Latteria Vo Grande” a Pegognaga, Antonio Taffurelli, racconta la sua esperienza: “Erano le quattro del mattino quando, bevendo il the, come ogni giorno, ho visto il liquido uscire dalla tazza. Poi si muoveva tutto in casa. È una sensazione come stare sott'acqua, ti manca il fiato. Era domenica 20 maggio quando abbiamo vissuto i primi trenta secondi di paura e sono sembrati un eterno. Corso in caseificio ho visto latte per terra, ma tutto funzionava e, in compagnia delle altre scosse, abbiamo iniziato la lavorazione del mattino. Nei magazzini tutto era regolare. Abbiamo dovuto aspettare nove



giorni perchè si scatenasse l'inferno. Alle nove e un quarto del mattino è arrivato il caos: le scosse sussultorie hanno fatto uscire dalle caldaie latte e cagliate, il pavimento pareva incrinarsi e dai magazzini davanti, sfondati i portoni, uscivano rotolando le forme cadute dalle “scalere” che erano crollate. Un mezzo disastro ma non ci siamo fermati. L'unica medicina contro il terremoto è, quando si può, continuare. Al caseificio “VO Grande” sono crollate 25.000 forme, le scalere di stagionatura, distrutte, si stanno ricostruendo. I capannoni saranno messi in sicurezza con la “protezione 4” per gli eventi sismici.

Il casaro Antonio Taffurelli



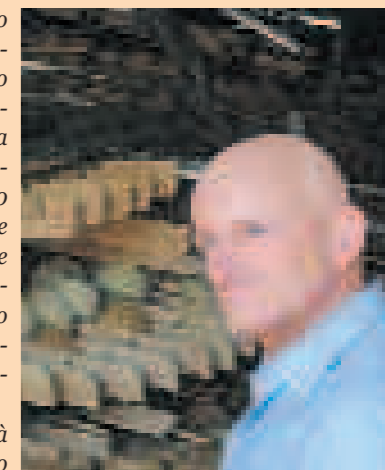
PARLA IL PRESIDENTE DEL CONSORZIO Solidarietà e rispetto

di Giuseppe Alai
Presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano

Osiama dire che con il terremoto l'inimmaginabile ha fatto irruzione nel mondo del Parmigiano Reggiano in modo talmente traumatico da ferire pesantemente la nostra produzione. I danni complessivamente superano i 100 milioni di euro sui soli caseifici, se consideriamo le 350.000 forme danneggiate, gli immobili danneggiati e le scaffalature che sono crollate con le forme. Oltre a questo vi è un danno sugli allevamenti e sugli allevatori.

Il meccanismo di solidarietà subito innescatosi ha mostrato un grande rispetto per il nostro prodotto e ha fatto sentire tutti noi desiderosi di ripartire, di rimetterci con fierezza attorno alla nostra produzione per dimostrare ancora con serietà quanto si potesse fare.

Il Consorzio ha deciso un'azione di solidarietà interna, con lo stanziamento di circa 9 milioni di euro a favore dei caseifici che hanno subito danni e che così hanno avuto la possibilità di smaltire il prodotto danneggiato in maniera controllata, sottraendolo a speculazioni o a utilizzi non consentiti, offrendo così tutte le garanzie sia verso il consumatore, sia verso il nome del Parmigiano Reggiano, agendo comunque in modo unito e coordinato come comparto produttivo, dando un'ulteriore dimostrazione della coesione del sistema del Parmigiano Reggiano e della responsabilità dei produttori.



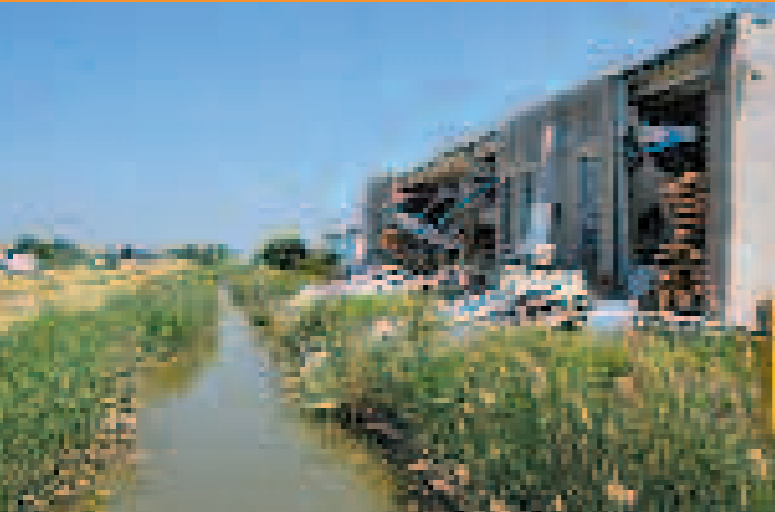
caseifici terremotati. Anche alcune catene commerciali si muovono in tal senso: dapprima la Coop Italia (venderà 500 mila pezzi pro terremoto), quindi Sigma, Auchan, Conad. Entrambi i metodi funzionano. Solo con le vendite dirette nei caseifici, a luglio, erano oltre 500.000 i chili di Parmigiano Reggiano ordinati ai caseifici terremotati.

“Una bomba di comunicazione”, rileva Giulia Reale che, da Milano, si occupa di comunicazione digitale in Msl Italia. L'acquistare il Parmigiano Reggiano, in questo tempo di realtà espansa, significa anche “portarsi a casa un pezzetto di terremoto”. Qualcosa che viene direttamente dalle zone colpite. Un pezzo di ferita di altre persone che, grazie all'acquisto di chi sta a distanza, si spera possano soffrire meno. Sarà crudele notarlo, ma gli appelli pro Parmigiano Reggiano risultano in alcuni casi addirittura superiori ad altre emergenze nelle zone del terremoto, quando in realtà il dramma mette tutti sullo stesso piano. Ma tant'è e, soprattutto, nessuno tocchi gli italiani sul made in Italy. A volte ci sfugge, ma sul web i nostri concittadini dialogano volentieri anche di agroalimentare e prodotti Dop. Ed è una bella Italia del 2012.

L'ultima forma di dieci anni salvata per miracolo



Ne erano rimaste pochissime di quelle forme storiche di Parmigiano Reggiano, nate dieci anni fa alla Latteria Vo Grande. Dal terremoto, che ha devastato l'azienda, se ne è salvata una sola per miracolo, questa in foto.



È ora di ricostruire Parmigiano, via alla fase due

di Igino Morini

Potevano dare l'impressione di persone e imprese a terra, i produttori di Parmigiano Reggiano, all'indomani delle scosse di terremoto del 20 e del 29 maggio. Scosse terribili, lunghe, che avevano causato le prolungate oscillazioni delle "scalere", le scaffalature alte fino a quasi 20 metri, che non hanno retto, piegandosi su sé stesse sotto il peso delle forme, crollando in un effetto domino. Le immagini hanno fatto il giro del mondo, suscitando impressione ma anche tanta solidarietà. Ma insieme alle scalere crollate e alle forme a terra, sono anche apparse subito le immagini di produttori e vigili del fuoco che hanno iniziato a recuperare il formaggio, a vuotare lentamente i magazzini, a tagliare ferro e legno, a stoccare il formaggio, separando quello ancora intatto dalle forme danneggiate. Così la reazione è stata immediata, ed ha toccato più fronti. Ci si è subito dati da fare, sia come singoli caseifici, sia come sistema.

E così già all'inizio di agosto era stata segnata una data di svolta per il Parmigiano Reggiano nella vicenda del terremoto. Nel magazzino di stagionatura del caseificio più grande colpito, il Caseificio Razionale Novese di Novi (Modena), erano infatti terminate le ultime operazioni di estrazione delle forme cadute con la violenta scossa del 29 maggio, la seconda di un sisma che, nella sua

azione di distruzione, ha coinvolto duramente il comparto del Parmigiano Reggiano.

Quindi con l'8 agosto si è potuto chiudere "la fase 1", quella dell'emergenza, la più drammatica. Nel dettaglio, tutto il prodotto danneggiato, in base alle disposizioni delle autorità sanitarie, che non ha potuto proseguire la stagionatura, è stato destinato a lavorazioni idonee o allo smaltimento come rifiuto. Una parte molto rilevante, anche grazie all'intervento economico deliberato dall'Assemblea del Consorzio dello scorso 24 luglio, è stato destinato alla fusione.

Ora il Consorzio e tutto il comparto è concentrato sulla "fase 2", quella della ricostruzione delle strutture danneggiate e del pieno ripristino delle condizioni economiche dei caseifici gravati da una montagna di danni.

La volontà di non abbandonarsi alla fatalità ha segnato fin da subito la reazione dei caseifici colpiti. La maggioranza non ha mai cessato la produzione giornaliera e solo 5 hanno interrotto la produzione di Parmigiano Reggiano, dei quali 4 per pochi giorni e 1 solo non ha ripreso la produzione. Allo stesso tempo, grazie all'attenzione immediatamente rivolta da tantissimi italiani al Parmigiano Reggiano, numerosi caseifici hanno trovato nel contatto diretto con i consumatori un aiuto per "ripartire".

La campagna del Grana Padano

OBIETTIVO: raccogliere 1 milione e mezzo di euro. E garantire i consumatori

«**D**al mese di luglio, alcuni gruppi della grande distribuzione hanno proposto azioni mirate e particolari che prevedono la vendita di Grana Padano Dop per sostenere in maniera forte e diretta i Comuni maggiormente colpiti dal terremoto. Un'azione che ha come obiettivo quello di raggiungere la cifra di un milione e mezzo di euro. Hanno già dato la propria adesione Conad, Coop e Lidl, e altri gruppi ci stanno contattando interessati all'iniziativa». Stefano Berni, direttore generale del Consorzio Grana Padano, illustra così il progetto che ha come obiettivo di aiutare concretamente le popolazioni di Moglia, Mirandola, Cavezzo, Novi, San Felice sul Panaro, Sant'Agostino, Cento di Ferrara, Finale Emilia e degli altri comuni maggiormente colpiti dal sisma.

L'acquisto di Grana Padano Dop nelle reti di vendita tradizionali diventerà, nel periodo in cui saranno attivate le iniziative promozionali, un gesto di solidarietà al sistema Grana Padano, che si trasforma in un sostegno concreto alle popolazioni colpite dal sisma.

«I soci del Consorzio stanno svolgendo un'azione di solidarietà interna - spiega Berni - per attenuare i danni subiti dai caseifici terremotati, che verranno supportati dai colleghi non colpiti. Va inoltre ribadito, a scanso di equivoci o speculazioni, che il Consorzio Grana Padano sta gestendo il ritiro delle forme danneggiate dal terremoto, delle quali la maggior parte sarà destinata alla fusione, a usi alternativi o alla discarica».

«Il Consorzio - conclude il direttore Berni - garantisce i consumatori che tutto il formaggio confezionato e messo in commercio da confezionatori autorizzati è il tradizionale Grana Padano Dop sanitarmente super sicuro».



IL PRESIDENTE DEL CONSORZIO

Restate al nostro fianco

di Cesare Baldrighi
Presidente del Consorzio Grana Padano

Nelle difficoltà, spesso, unendosi e condividendo idee e competenze, insieme alle emozioni, si trovano risorse meravigliose per contrastare la paura e l'immobilismo conseguente. Così è stato, ad esempio, a seguito del sisma che ha colpito l'Emilia e la Bassa mantovana nello scorso mese di maggio. Un'esperienza drammatica che ha messo a dura prova, oltre alle popolazioni, anche il sistema Grana Padano.

Grazie a quanti, oggi e nel futuro, vorranno camminare al nostro fianco per sostenere e valorizzare un Sistema fatto non solo di prodotto ma anche e soprattutto di passione, tradizioni, storia e lealtà.



I NUMERI DEI DANNI AL SISTEMA GRANA PADANO

12	SITI DIRETTAMENTE COLPITI
19	ALTRE AZIENDE COINVOLTE
287.802	LE FORME CADUTE DI CUI 23.000 MARCHIATE
139.706	LE FORME SALVATE
148.096	FORME ROTTE E DESTINATE AD ALTRI USI O ALLA DISCARICA

Kostner e Zanardi testimoni per ricominciare



Per celebrare e onorare l'amore e il sostegno ricevuti si è deciso di realizzare un evento nel cuore di Mirandola, una delle città più colpite dal sisma, dove il 20 ottobre, dalle 16, sarà consegnato il ricavato delle iniziative di solidarietà direttamente ai sindaci dei paesi terremotati.

Con i rappresentanti della Grande distribuzione che hanno aderito all'iniziativa vi saranno due testimonial d'eccezione: Alex Zanardi e Carolina Kostner, due campioni che con il loro esempio, hanno dimostrato concretamente che ricominciare, insieme, è possibile.

I produttori ringraziano quanti, fino ad oggi e nel futuro, sono stati e vorranno essere al loro fianco per superare questo momento, nella certezza di poter contare su una realtà fatta di antichi saperi, tecnologie innovative e l'impegno alla serietà. Il Grana Padano è sempre pronto a mettersi in gioco per creare valore a tutti i livelli, a beneficio di tutti.

MOZZARELLA DI BUFALA O È COSÌ, O NON È

IL CONSORZIO DI TUTELA DEL GIOIELLO DELLA CAMPANIA HA APPROVATO LE MODIFICHE AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

di Barbara Guerra

È stato approvato ad inizio estate il nuovo disciplinare del Consorzio MBC che è attualmente in attesa dell'approvazione del Ministero e successivamente della

Commissione Europea. Le novità volute e condivise all'unanimità dal Comitato Paritetico (composto da allevatori e trasformatori) al fine di rilanciare il più importante prodotto a denominazione di origine dell'intero centro-sud Italia possono essere sintetizzate in cinque punti salienti.

1. Nasce la mozzarella con il bollino "artigianale". Per favorire soprattutto i piccoli caseifici, incrementando sia il consumo in loco sia il turismo enogastronomico, è previsto il riconoscimento di un prodotto etichettato come "artigianale" e caratterizzato da ulteriori, specifici requisiti qualitativi, innanzitutto la mozzatura e la filatura manuali.

2. Un prodotto ad hoc per il canale ristoratori e pizzerie (ho.re.ca.).

Con l'obiettivo di utilizzare tutto il latte prodotto attualmente in esubero, il Consorzio si apre alle esigenze di ristoratori e pizzerie (canale ho.re.ca.) che richiedono un prodotto a più alto contenuto di servizio, realizzato ad hoc con caratteristiche precise per il settore. In tutto il 2011, infatti, il 26% del latte bufalino prodotto in area Dop non ha trovato collocazione nella realizzazione di prodotto Dop.

3. Nuovi tempi di produzione.

Per evitare il rischio che gli allevatori possano vedersi rifiutato il latte a causa della ridotta necessità dei trasformatori, è stata introdotta una maggior flessibilità produttiva per i caseifici (e quindi, da una parte, una maggior capacità di rispondere a specifiche richieste del mercato e, dall'altra, una maggior disponibilità al ritiro di latte dagli allevatori nei momenti di stasi) che consente all'industria di non rifiutare il latte, ma di stoccare un semilavorato perfettamente tracciato, con il divieto assoluto di rischiose movimentazioni fra i diversi stabilimenti.

4. Latte solo dall'area Dop per chi fa parte del Consorzio, stop al doppio binario.

Viene introdotto il divieto, per i caseifici facenti parte del sistema di Denominazione di Origine Protetta, ad ogni approvvigionamento di latte di bufala proveniente dall'esterno dell'area Dop, ribadendo al contempo il divieto assoluto di utilizzare latte

congelato o semilavorati.

5. Stop a confusione tra Dop e non Dop per chi produce per conto terzi. Sul tema della produzione per conto terzi, si introduce il regolamento d'uso del marchio. La Mozzarella di Bufala Campana è l'unico grande Consorzio a non averlo ancora. Così si responsabilizzano i produttori, anche quando confezionano per terzi, e si vieta alle aziende della distribuzione di utilizzare packaging simili per il prodotto Dop e per quello non Dop, facilitando pertanto la comprensione del valore aggiunto del marchio europeo.

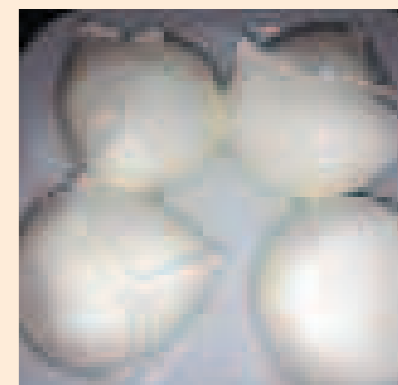
IL MARCHIO DOP PIÙ DIFFUSO NEL CENTROSUD

La mozzarella di bufala campana è il più importante marchio Dop del centro-sud Italia. Occupa complessivamente, incluso l'indotto, 20.000 persone. Nel 2011 sono state prodotte 37 milioni e 500 mila kg di Mozzarella di Bufala Campana (+1,30% rispetto al 2010, anno record, visto che la produzione 2009 era di 33.900 tonnellate), di cui il 25% esportato (+5% sul 2010), principalmente in Francia, Germania, Stati Uniti, Gran Bretagna, Svizzera e Giappone. Nel 2011 balzo in avanti nel valore del fatturato alla produzione (+4,5%), passato da 306 milioni a circa 320 milioni di euro. Il 58% della mozzarella Dop viene prodotta tra le province di Caserta e Napoli, il 34% a Salerno, il 7% nel basso Lazio e l'1% tra Foggia e Venafro. Sono 110 i caseifici certificati e circa 280.000 i capi bufalini che producono latte per la mozzarella Dop.

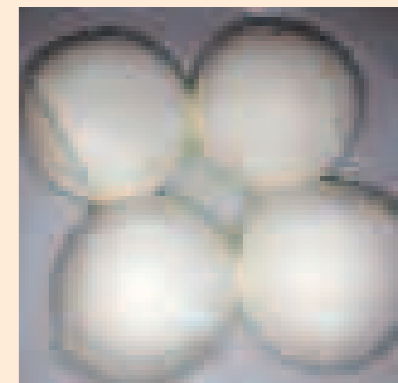


La mozzatura manuale e quella meccanica

Nella mozzatura meccanica è evidente di solito un taglio netto, perfettamente ripetibile nelle diverse mozzarelle. A livello industriale quasi sempre alla filatura meccanica con filatrici segue l'intervento con una macchina formatrice che realizza una omogeneità di pezzatura e un uniformità delle proprietà reologiche della pasta. Nella mozzatura manuale la pasta, di solito filata manualmente, viene manipolata con molta cura e con movimenti caratteristici fino ad ottenere la forma desiderata con cicatrici di chiusura molto più evidenti e frangiate, ma soprattutto diverse da mozzarella a mozzarella. Nel caso della mozzatura manuale è molto importante la bravura del casaro che deve operare in modo che non si formino pieghe nell'interno e che non ci siano vuoti.



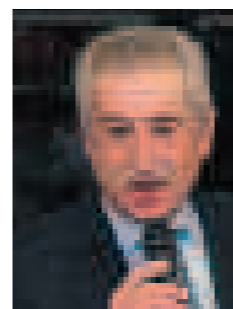
Mozzatura manuale



Mozzatura meccanica

L'INTERVISTA

«VANTAGGI PER TUTTA LA FILIERA»



Antonio Lucisano, direttore del Consorzio di Tutela, ci spiega come la Mozzarella Dop si distinguerà sempre di più nel panorama delle tipicità italiane

Direttore, quali sono i principali obiettivi che le modifiche al disciplinare renderanno raggiungibili?

«Riusciremo ad assicurare la massima tracciabilità del prodotto, consentendo al consumatore di riconoscere in modo univoco il prodotto Dop e di comprendere le importanti differenze qualitative fra questo ed i tanti prodotti similari. Inoltre si miglioreranno i rapporti fra allevatori e trasformatori, creando le premesse perché si pervenga ad un prezzo unico del latte, basato non più sulla stagionalità, ma sulla qualità del prodotto». **Quindi gli allevatori verranno meglio tutelati?**

«Il nuovo disciplinare prevede anzitutto che non sia più possibile per i trasformatori iscritti al sistema della Dop acquistare latte bufalino dall'esterno dell'area DOP o semilavorati di origine bufalina di qualsiasi tipo (latte congelato, cagliate, ecc.) neanche all'interno dell'area Dop. Viene inoltre inserito l'obbligo per gli allevatori di de-stagionalizzare entro la fine del 2015 la propria produzione di latte, in modo da ridurre al minimo le

storiche eccedenze di latte nei mesi invernali e creare così le condizioni per favorire una miglior contrattazione del prezzo».

In che modo le nuove tecnologie verranno implementate nel sistema produttivo e quali maggiori garanzie apporteranno ai consumatori?

«Al fine di programmare la produzione in maniera rispondente alle esigenze del mercato è stato previsto che i caseifici, una volta cagliato il latte entro e non oltre le 60 ore dalla mungitura, possano abbattere la temperatura e procedere successivamente alle operazioni di filatura e confezionamento. Ma sempre con il divieto assoluto di movimentare semilavorati da un caseificio all'altro e con l'obbligo di mantenere assolutamente tracciato il processo produttivo che ha portato alla produzione del formaggio. In questo modo, si eviterebbe finalmente il rischio che il prezioso latte bufalino Dop non trovi collocazione nel prodotto Dop, come purtroppo oggi accade spesso, e tutti gli attori della filiera ne trarrebbero beneficio: maggiori volumi trasformati,

maggior valore del prodotto Dop, sicurezza nei contratti di fornitura (di latte, fra allevatori e trasformatori, e di prodotto, fra trasformatori e distribuzione), totale tracciabilità del prodotto per il consumatore finale».

In che modo si andrà in contro alle esigenze del canale HO.RE.CA.?

«Sempre allo scopo di incrementare i consumi di latte bufalino certificato per la Dop, viene creata una linea ad hoc per il canale della ristorazione, che prevede un prodotto dedicato alle specifiche esigenze di chef e pizzaioli di tutto il mondo, che oggi incontrano enormi difficoltà (e costi di trasporto eccessivi) ad utilizzare nel loro piatti, come vorrebbero, la Mozzarella di Bufala Campana Dop. Allo stesso tempo, viene creata una specifica denominazione "Artigianale" (per il prodotto lavorato a mano e contraddistinto dalla data di produzione, oltre che di quella di scadenza), per consentire, soprattutto ai piccoli caseifici, di immettere sul mercato un prodotto di altissimo pregio, che non sarà facile trovare sugli scaffali dei supermercati».

FORMAGGI DI SICILIA

Gusto e poesia del Mediterraneo



PECORINO SICILIANO DOP

Tutto il carattere della sicilianità, deciso nei sapori, sapido, moderatamente dolce e note piccanti rilascia un aroma inconfondibile di pecora, frutta secca e speziato.

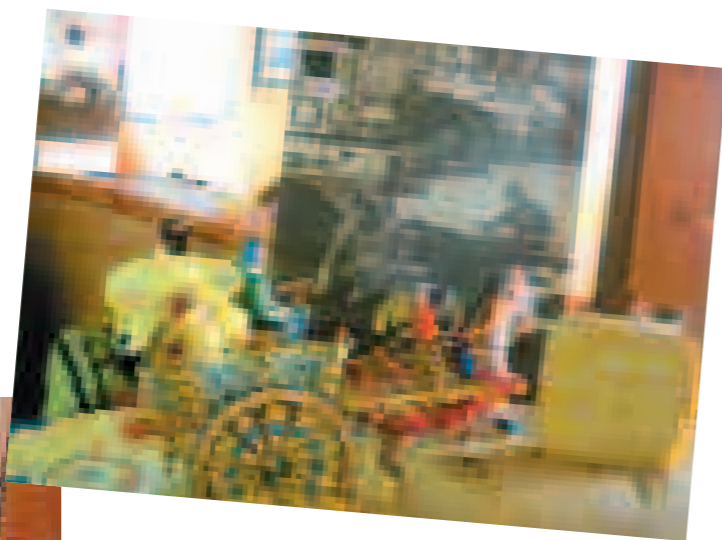


di Pietro Pappalardo

Con lo sguardo curioso degli esploratori, partiamo alla scoperta dei "tesori" caseari siciliani. Dai Grandi viaggiatori dell'ottocento al turista appena sbarcato, certamente l'atmosfera che si respira in Sicilia è quella di un "continente" che racconta le storie di tredici dominazioni e di un popolo protagonista nella Storia del Mediterraneo.

Le testimonianze delle tante vicissitudini storiche si possono apprezzare nei monumenti, nella gastronomia, nelle migliaia di contaminazioni della lingua siciliana, nelle facce che riportano caratteri somatici tra i più diversi, ma soprattutto, in tesori storici ancora molto vitali e vivaci: i formaggi. Qui esiste la trasmissione tra generazioni delle tecniche tradizionali di lavorazione con latte crudo e il mantenimento delle razze autoctone. L'alimentazione degli animali esclusivamente da essenze foraggiere

del territorio, poi, ci consente di andare a "scovare" anche nei posti più impervi veri e propri monumenti che raccontano le immutate percezioni già provate da generazioni di uomini e donne vissute nel passato. Nel IX secolo a.C. Omero raccontava nell'Odissea dell'incontro tra Ulisse ed il ciclope Polifemo, il pastore, che trasformava il latte delle pecore nel "Re dei Formaggi siciliani": il Pecorino Siciliano Dop, definito "l'origine dei formaggi d'Europa". Dalla sua storia nacquero e, recentemente, si sono fregiati della Denominazione di Origine Protetta, la Vastedda della Valle del Belice Dop ed il Piacentinu Ennese Dop, nati in tempi e da contaminazioni diverse nonché dall'ingegno dei casari dell'epoca o da precise richieste di un nobile normanno. Basta, poi, spostare di poco lo sguardo verso le produzioni da latte bovino così da aprire una finestra su di un universo costellato



RAGUSANO DOP E PIACENTINU DOP

Il Ragusano Dop è gradevole, dolce e poco piccante nei primi mesi di stagionatura, tendente al piccante a stagionatura avanzata.

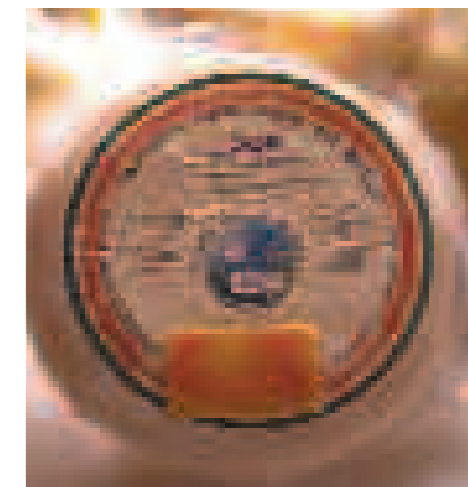
Il Piacentinu ennese Dop alle caratteristiche del Pecorino Siciliano aggiunge preponderanti profumi speziati di zafferano e pepe nero.



I formaggi siciliani presentati all'Istituto Alberghiero Federico II di Enna

VASTEDDA DEL BELICE

La Vastedda della Valle del Belice offre un equilibrio delicato nel sapore dolce e acido e nell'aroma di latte fresco e note animali.



da paste filate e formaggi anch'essi fortemente legati al territorio, all'uomo ed alla cultura. Capofila il Ragusano Dop, il Cosacavaddu Ibleo il Caciocavallo palermitano accomunati dalla caratteristica forma a parallelepipedo. Spostandoci sulle montagne troviamo una pastorizia ancora fortemente rurale con la Provola dei Nebrodi e la Provola delle Madonie, la Provola con il limone all'interno, dove il formaggio assume una valenza

talmente forte da diventare co-protagonista nella religiosità. E poi le capre dove l'espressione più "gentile" la ritroviamo nelle Girgentane, tanto preziose da entrare nella storia della mitologia con la nascita di Zeus e le corna diventare simbolo di fortuna e prosperità.

La passione e la curiosità ci spingeranno a scoprire e far rivivere, con i formaggi, le avvincenti pagine della Storia.

PROVOLA MADONIE E TUMA PERSA

Provole delle Madonie: equilibrio di dolcezza e profumi di burro e pascolo erbaceo. Tuma persa: tesoro da meditazione dal sapore dolce e leggermente piccante.



FIORE SICANO

Il Fiore Sicano detto anche Tumazzu di vacca è fondente al palato che riempie di sapori dolci e moderatamente acidi con aromi lattici e vegetali.



CAPRINI DI GIRGENTANA

I Caprini di Capra girgentana sono caratterizzati da decise note lattiche impregiate da delicati sentori ircini.



LA VOCE DELL'ASSAGGIO SI FA PIÙ FORTE

A Roma i docenti Onaf studiano e si confrontano



Lelegante cornice della Terrazza Barberini a Roma si è trasformata in palestra del gusto per oltre quaranta docenti Onaf giunti da tutta Italia. Il tema dell'aggiornamento del corpo insegnante è da sempre momento essenziale della Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi.

È lo stesso presidente Piercarlo Adami ad affermare che "non esisterà degustatore valido senza maestri di altissimo livello". Due giorni di esercitazioni e studio hanno siglato le giornate romane. L'assoluta ricerca di una terminologia comune e di metodi rigidamente codificati aumenterà una professionalità già esistente, ma che può e deve essere migliorata. Il fatto curioso quanto lodevole è che i corsi di aggiornamento giungono a fronte di un riconoscimento di consumatori e istituzioni che posizionano i corsi di degustatori Onaf tra i più qualificati

d'Italia. Un incontro di lavoro, quindi, volto al consolidamento di una eccellenza. Nell'ambito delle presentazioni è stato illustrato il nuovo piano di studi del primo livello sulla base della rinnovata metodica di assaggio dell'Onaf. Più attenzione alla tecnologia casearia, approcci più specifici agli argomenti di studio e una nuova distribuzione dei temi trattati sigleranno il nuovo corso di insegnamento rivolto a chi inizia il cammino di assaggiatore. Particolare attenzione si è richiesta ai docenti circa i metodi comunicativi che risulteranno più incisivi per l'acquisizione delle informazioni.

La presentazione delle nuove dispense dal taglio più agile e di contenuto aggiornato e una serie di degustazioni didattiche hanno indirizzato il corpo docente a presentazioni più omogenee a livello nazionale, garantendo maggiore chiarezza e maggiore facilità di comprensione per i futuri neo ambasciatori del formaggio.

LE NUOVE DISPENSE

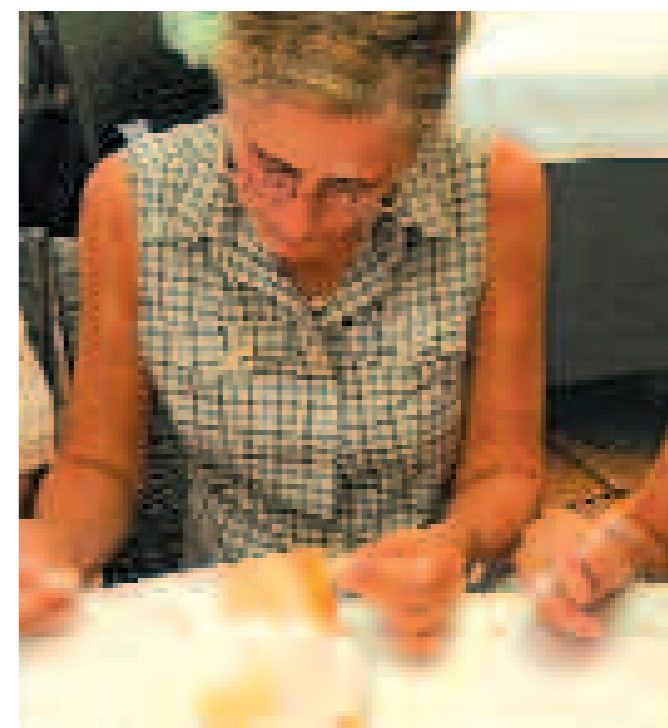
Dopo più di vent'anni di onorata carriera il piano di studi del corso Onaf di 1° livello è stato rinnovato. Un forte segnale di vitalità dell'associazione. Così nel nuovo corso di studi viene introdotta la Metodica Onaf di assaggio, frutto di studio della Commissione Tecnico-scientifica, si dà maggiore spazio alla tecnologia, si presentano i formaggi in base alla categoria.

L'operazione di rinnovamento si è completata con la scrittura di nuove dispense che accompagnano sia il corsista che il docente in questa fase di apprendimento.

Dispense scritte appositamente per questo corso, con una didattica appropriata, una scrittura semplice, discorsiva, rivolta a tutti. Redatte da docenti che da molti anni operano nell'Onaf e ne hanno quindi ad un tempo creata e assimilata la linea guida.

Stop all'improvvisazione e più professionalità

Per chi pensi di affrontare una docenza Onaf con la presunzione che la semplice conoscenza personale sia sufficiente a costruire una lezione efficace si chiudono le porte dell'insegnamento. Esiste una metodologia rinnovata e aggiornata che dovrà ritmare e scandire gli interventi. Pur nella libertà personale di chi insegna a esprimersi con il proprio carattere, le informazioni giungeranno coordinate e codificate in ogni parte d'Italia. Il prossimo futuro formerà assaggiatori di formaggi più coscienti, meglio preparati e con la garanzia di un linguaggio tecnico comune. Insomma, più professionali ancora. La conoscenza sarà più ampia e mai superficiale grazie ad insegnanti sempre più specializzati.



La questione Umami

Una definizione di sapore orientale "Umami" ricorre sovente nel mondo degli assaggiatori. Ma è un gusto o un profumo? Grande dibattito a Roma. In realtà tale sensazione ricorda il brodo di carne, ha ricordi di glutammato, sentori di dado, note animali e deciso sapore di salato. Armando Gambera ha deciso con fermezza la posizione dell'Onaf: sarà da intendersi, per chi abbia proprio voglia di usarla, come sensazione olfattiva. Si presenta dopo la deglutizione e quindi non è un gusto, ma un aroma. Questione di poco conto? Non certo per un assaggiatore.



Due giorni di esercitazioni e studio hanno siglato le giornate romane dell'Onaf il 28 e 29 settembre. Nella foto l'indagine visiva di un campione

La Terrazza Barberini

La Terrazza Barberini è da anni il punto di riferimento della Roma che conta. Situata dinnanzi alla splendida "fontana del Tritone" all'imbocco di via Veneto è ricavata dai locali delle vecchie scuderie di Palazzo Barberini, palazzo che oggi ospita la Galleria Nazionale d'Arte. È gestita dalle famiglie Fiorillo e Migliore che hanno portato l'arte della accoglienza e della cucina partenopea al centro della capitale. Eleganza e cucina d'autore caratterizzano ambienti accoglienti in grado di ospitare sino a trecento persone.



L'assaggiatore è una figura chiave

di **Marcello Scoccia**
Vicepresidente Onaoo

La figura dell'assaggiatore ha una sua storia, ben radicata, ma resta confinata nell'ambito degli esperti. Solo negli ultimi anni ha assunto contorni più chiari e più vocati al grande pubblico. E forse a breve accadrà quel che è già avvenuto nel mondo del vino, ci saranno i sommeliers dell'olio, coloro che lo presenteranno professionalmente, oppure coloro che a livello amatoriale affronteranno l'olio con maggiore consapevolezza. In fondo, l'assaggio è un momento fondamentale nel prendere in esame la qualità. Il mondo dell'analisi sensoriale applicata agli oli è stata oggetto di continuo approfondimento anche in riferimento alla creazione dei blend, allo studio legato alle tipicità, e soprattutto, relativamente alla parte tecnica abbinata a quella creativa, che è poi il cuore e il fulcro del lavoro di assaggiatore. Il professional taster - è proprio il caso di dire - dà un nome alle sensazioni percepite. Esercita un ruolo chiave. L'attribuzione di un'etichetta consente di creare un vocabolario condiviso, un giudizio di gusto stabile. Importanti in tal caso le schede di assaggio, la condivisione e la trasmissione al gruppo delle informazioni recepite durante l'assaggio.



Al centro delle giornate romane dedicate ai docenti Onaf, l'incontro tra il mondo del formaggio e quello dell'olio di oliva. Nella foto da sinistra Elio Ragazzoni, direttore di In forma e vicepresidente Onaf, il vicepresidente Onaoo Marcello Scoccia e il presidente Onaf Pier Carlo Adami

Onaoo, la cultura del vero olio

L'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva, emanazione dell'Unione Italiana delle Camere di Commercio, nasce ad Imperia nel 1983 con l'impegno di difendere, valorizzare e tutelare l'importante patrimonio tecnico e culturale dell'assaggio dell'olio d'oliva. L'antica scuola di assaggio di oli d'oliva nel corso degli anni ha sviluppato una didattica formativa che affronta ogni fase della filiera di produzione.

I soci, cuore e motore di Onaoo, sparsi in ogni parte del pianeta, costituiscono un interscambio costante di energie creative che hanno permesso una continua crescita negli anni. I numerosi corsi, sviluppati in cooperazione con il mondo scientifico ed universitario, sono intervallati da momenti di scambio culturale internazionale.

Onaoo è da sempre in una posizione super partes ispirata al rigore scientifico e rappresenta un luogo di scambio, di esperienze e di difesa della qualità degli oli d'oliva. Fra le sue solide "mura culturali" mantiene vivo un sapere teorico e materiale, tangibilmente fruibile da tutti.

.....
Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva
Segreteria Nazionale Onaoo
Camera di Commercio
18100 Imperia
Via Tommaso Schiva, 29
Tel. 0183.767412
E-mail: onao@oliveoil.org
Site web: www.oliveoil.org

L'olio e il formaggio insieme aprono una finestra di dialogo

L'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva ha confermato l'importanza di collaborazioni e approfondimenti estremamente utili al mondo della degustazione.

La scuola di assaggiatori di olio con sede a Imperia opera da oltre trent'anni in campo nazionale ed internazionale ed è protagonista di "panel test" che certificano l'olio per produttori e Istituzioni. Si lavorerà da subito alla realizzazione di un corso "misto" che permetta la preparazione ed il titolo di Assaggiatori per olio e formaggio insieme.

Pur nell'assoluto rispetto di tecniche e metodologie ormai consolidate in Onaf e Onaoo sarà la prima collaborazione nazionale di questo tipo. Pur operando in campi diversi le due organizzazioni sono unite da una filosofia comune: la ricerca e la certificazione della qualità. Anche la centralità della figura dell'assaggiatore viene considerata con eguali intendimenti: "La parte tecnica e quella creativa sono il cuore di questo lavoro" dice Marcello Scoccia e partendo da questa affermazione i presupposti di una concreta cooperazione saranno certi e praticabili.



Proprio all'incontro di Roma si è dato inizio ad una serie di confronti che potranno favorire collaborazioni e produrre utili scambi di conoscenze. L'idea di aprire un dialogo con altre associazioni di Assaggiatori ha da subito offerto possibili soluzioni di lavoro comune. Ospite del seminario di aggiornamento docenti Marcello Scoccia, il vice presidente dell'Onaoo,



Altri mondi

di MASSIMO PELAGATTI

Il latte d'asina più caro del mondo

In Serbia, nella Riserva Zasavica, oltre ai più o meno soliti prodotti di tipo naturale (prosciutto, salsicce, miele, creme, tisane...), vendono anche latte d'asina alla... modica cifra di circa 40 euro il litro, proveniente dal loro allevamento di una specie autoctona. Ma perché non provare a fare anche il formaggio con quel latte dalle caratteristiche così speciali, quasi una medicina, destinato a persone con intolleranze alimentari o particolari patologie? Ebbene ecco fatto. Un paio di anni fa, in occasione di una Fiera del Turismo, sono state presentate alcune formagge di Pule che, oltre a una giustificata curiosità, hanno suscitato un altrettanto giustificato sconcerto causato dal prezzo a cui erano state messe in vendita: circa 1000 euro il kg. È vero che per le particolari caratteristiche fisico-chimiche del latte il processo di caseificazione ha dovuto essere appositamente messo a punto, e che sono stati richiesti ben 25 litri di latte per ogni chilogrammo di formaggio, ma il costo non era proprio dei più abbordabili. Ne è stato venduto ben mezzo chilogrammo a un ignoto estimatore (forse il solito emiro in cerca di novità costi quel che costi).



Usa, l'asta del Cheddar dimenticato

È successo negli Stati Uniti. Durante un inventario in una cella frigorifera di un negozio che vende formaggi in modo evidentemente un po' "distratto", coperte da altre cassette contenenti prodotti abbastanza normali sono state trovate delle casse di legno dimenticate da tempo che, una volta aperte, hanno mostrato un incredibile contenuto: cheddar del 1972 e del 1978. Per la gioia degli estimatori il prodotto è stato subito messo all'asta. Gli interessati se lo sono potuti aggiudicare, in quantità limitata di 9 kg per il prodotto di 40 anni e di 55 kg per quello più "fresco", con base d'asta rispettivamente di 350 e 200 dollari il kg, circa 10 dollari l'oncia! Non ci sono notizie sul risultato dell'asta.

Vegetariani, una freccia in più, ma non sarà formaggio

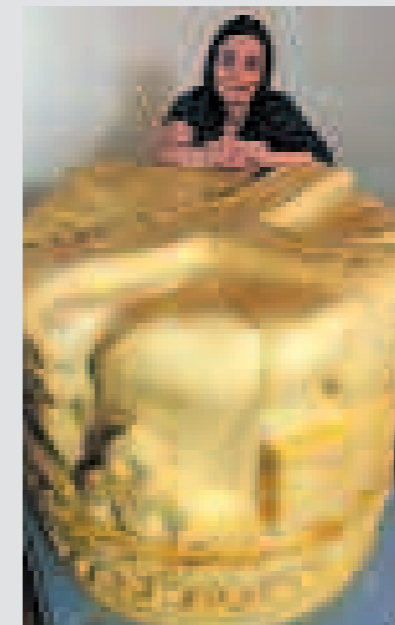
Sotto la bandiera della Cargill (marchio della Kraft) è stato annunciato il Lygomme ACH Optimum. È uno dei tanti nuovi prodotti destinati al consumo da parte dei vegetariani (anche dei vegani) che rende loro possibile mangiare una pizza vicina al modello "tradizionale". È sempre basato sul latte di soia che, dopo un processo di fermentazione, viene addizionato con galattomannano, carragenina e diversi altri addensanti di origine vegetale per ottenere un prodotto gelificato con

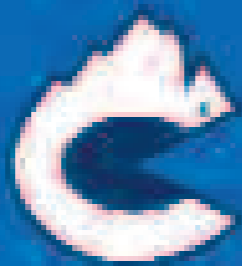
caratteristiche simili alla mozzarella. Niente a che vedere, quindi, con i numerosi succedanei economici della "pasta filata" per antonomasia già presenti sul mercato, utilizzati per preparare panini, snack e altri prodotti a livello industriale: il suo costo è tale da renderlo appetibile per il solo mercato di nicchia di coloro che per convinzione o per necessità non possono utilizzare i formaggi tradizionali perché prodotti con latte animale.



Resiste il primato della torta da Guinness

È ancora imbattuto, due anni dopo, il record per la scultura più grande realizzata con formaggio. Nel settembre 2010 infatti Tany Pullin, uno chef britannico esperto nell'arte di torte di formaggio, conquistava il primato poi finito sul Guinness. Il "capolavoro" pesa poco meno di 500 kg, molto più del precedente record (290 kg). Anche i precedenti esempi, però, non scherzano affatto. Nel 2008 la Chees-it, azienda produttrice di formaggi, aveva deciso di farsi pubblicità ispirandosi alla festa d'indipendenza americana, avvenuta come ogni anno il 4 luglio. La scultura, realizzata interamente in formaggio, da Troy Landwehr - che già ci aveva regalato una gigantesca Statua della Libertà - è stata lasciata a Time Square a New York e riproduceva la Dichiarazione d'Indipendenza di John Trumbull.





CASTELMAGNO DOP

...i buoni Piemontesi

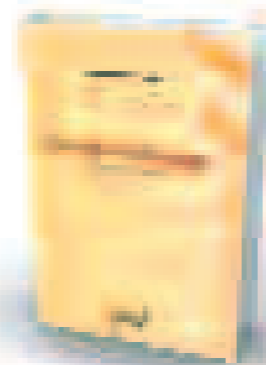


CONSORZIO DI TUTELA DEL FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP
Piazza Caduti, 1 - 12030 CASTELMAGNO (Cn) - Tel. e fax 0171/986148
info@consorziocastelmagnodop.it - www.consorziocastelmagnodop.it



*biblioteca
del gusto*

LEGGERE IL FORMAGGIO



Armando Gambera
L'assaggio dei formaggi
Corso per Assaggiatori

Pagine 157
Onaf

Il testo del Corso di primo livello Onaf, completamente riscritto, può divenire anche un ricco manuale per appassionati.

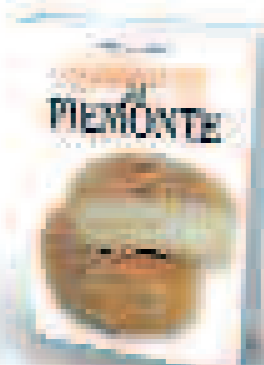
I temi delle dieci lezioni che preparano gli Assaggiatori, trattati con chiarezza, ampiezza di documentazione e precisi aggiornamenti, trasformano un volume didattico in un testo che sarà pietra miliare per ogni appassionato di formaggi.



Beppe Caldera
Formaggi d'Altura

Pagine 225
Vivalda Editori

Anni di lavoro hanno prodotto un volume unico nel suo genere: una panoramica degli alpeggi dell'arco alpino dove si producono formaggi rigorosamente artigianali. Centosettantacinque schede contengono collocazione geografica, dati dei titolari, indicazioni per raggiungerli e tipologia dei formaggi prodotti. Molto più di una guida è testimonianza preziosa di una realtà casearia sovente sconosciuta.



Elio Ragazzoni - Enrico Surra
Formaggi del Piemonte

Pagine 95
Aliter Officina Editoriale

Una piacevole carrellata sulle produzioni casearie piemontesi con attenzione al territorio e agli usi gastronomici realizzata per parlare di formaggio a tutti, semplici curiosi compresi. Una veste grafica di assoluta eleganza si sposa con descrizioni accattivanti dove l'aspetto professionale si stempera con la passione degli autori per un mondo unico e affascinante.



Fabio Campoli
Il mattino
ha l'oro in bocca

Pagine 124
Autentica srl

Il fondatore e presidente de "il Circolo dei Buongustai", chef di lungo corso e consulente scientifico di Rai 1, conferma il suo innovativo modo di fare cultura gastronomica. Il volume è dedicato alle semplici ricette per iniziare bene una giornata. Un codice colore identifica le stagioni più adatte ad ogni preparazione ed il tutto è abbinato con aforismi e frasi d'autore ispiratrici di ottimismo.



I BUONGUSTAI DEL FORMAGGIO

Chef e assaggiatori a confronto

di Fabio Campoli

L'Italia fuori di dubbio è il paese dei buongustai. Vantiamo un altissimo numero di prodotti tipici, tutti prodotti di eccellenza che danno un alto valore al cosiddetto "made in Italy", tanto acclamato nel mondo e tanto discusso a casa nostra.

Tra tutti questi prodotti ci sono poi i formaggi, espressione di gusto dell'arte casearia, che dal Piemonte alla Sicilia portano avanti una tradizione antica. Un mestiere importante quello del casaro, che con le sue forme delizia i palati dei buongustai e arricchisce noi chef in cucina.

Intorno al mondo del formaggio, fatto di storia e di passione, lavorano diverse figure: allevatori e produttori prima di tutto e in un piano parallelo i degustatori e gli chef. I degustatori veri tecnici del formaggio, capaci di studiarlo e comprenderlo nelle infinite sfumature di sapore e aroma; quelli che il formaggio lo osservano, lo toccano, lo annusano e lo assaporano per poi giudicarne la qualità, promuovendo solo il meglio. Quella dell'assaggiatore di formaggio è una figura affascinante, benché sconosciuta a molti, un personaggio di settore, obiettivo e severo, sapiente e grande conoscitore, annoverabile nella categoria dei buongustai, quelli che promuovono la qualità, ne sanno riconoscere il gusto e ne fanno cultura. Un riferimento per chi sta, come me, ai fornelli e deve utilizzare nei propri piatti prodotti buoni e realizzati con coscienza.

Gli chef sono quelli che il formaggio lo esaltano come protagonista assoluto nelle ricette, combinandolo sapientemente con altri ingredienti. Noi chef in fondo non facciamo altro che promuovere attraverso l'arte culinaria ciò che l'assaggiatore elogia. Il nostro mestiere è di trasformare il formaggio come prodotto in protagonista della tavola, di decifrare le caratteristiche e saperle legare sapientemente agli altri ingredienti per dare vita a un piatto nuovo. È questo il nostro obiettivo. E attraverso la tavola e la nostra "manodopera" avvicinare il formaggio, e la cultura che sta dietro a questo prodotto, al consumatore e commensale.

Degustatore e chef: due culture diverse di avvicinarsi al formaggio e di trattare la materia,

Un campione della cucina

Fabio Campoli, è ad oggi uno tra i più acclamati chef del panorama gastronomico italiano e non solo. Il grande pubblico lo conosce come lo chef di Rai Uno. Da dieci anni è consulente e chef di trasmissioni televisive. Testimonial, docente e consulente per aziende, organizzatore di eventi, tra i maggiori esperti internazionali di food design. Quattro libri all'attivo.

Da due anni è protagonista su Radio Rai Uno, con una sua rubrica dedicata alle colazioni, da cui nasce il suo nuovo libro "Il Mattino ha l'oro in bocca" e per tutto il 2012 ospite fisso di Rai Sport con una rubrica speciale sulla cucina degli sportivi, spazio dedicato alla corretta alimentazione e ai cibi di qualità adatti per chi fa sport e vuole stare in forma.

Presidente del Circolo dei Buongustai, associazione con cui diffonde la cultura della grande cucina italiana e della corretta alimentazione con grandi eventi in Italia e all'estero. Questa in sintesi la poliedrica attività di Fabio Campoli: pioniere di un nuovo modo di interpretare la figura dello chef lungo un percorso gastronomico alternativo.

Il suo modo di fare cucina è diventato uno stile inimitabile, sospinto sempre dall'inesauribile curiosità e dalla lunga ed essenziale esperienza. Una cucina che porta il segno della contaminazione tra la ricerca del nuovo e la tradizione dei sapori tipici del suo mondo.

www.ilcircolodeibuongustai.net
www.fabiocampoli.com

senza differenza di passione però.

Il potere dello chef, se così lo vogliamo definire, è far riscoprire il gusto di certi alimenti, attraverso le giuste tecniche di cottura, con i giusti abbinamenti (dalle verdure alla carne, fino alle confetture, ai lieviti o i vini), rispettando tutti i sapori e costruendo un equilibrio armonico, indicando come usare in cucina il formaggio e come cucinarlo,



narlo, senza pretendere di essere o fare altro.

Se riflettiamo sull'utilizzo del formaggio in cucina, ci rendiamo conto che è diffuso, ma a volte è errata la scelta e poco valorizzato, inoltre in un panorama nazionale così variopinto è necessario aumentare la conoscenza tra i consumatori delle diverse tipologie di formaggi esistenti. Troppo pochi se ne conoscono e se ne usano, ecco per-

LA RICETTA di Fabio Campoli

Rifiorita

Tortellini di rapa rossa al burro e salvia con fettuccine di vegetali e Montasio Dop Stravecchio

Ingredienti per 4 persone

Sfoglie all'uovo tirate sottili g200
Purea di rapa rossa bollita g150
Patate bollite g50
Mascarpone g50
Verdure miste di stagione g400
Scalogno g20
Burro g50
Salvia foglie 2
Montasio Dop Stravecchio g150

Esecuzione

In una ciotola mettere la rapa rossa, le patate e il mascarpone, condire con un poco di sale e lavorare il tutto fino a rendere un composto omogeneo. Tagliare la pasta a piccoli quadrati di cm5x5, mettere un poco di composto al centro del quadrato, chiuderlo a metà a formare un triangolo, arrotolarlo su se stesso partendo dalla parte larga, arrotolare le estremità e saldarne i bordi, a formare un tortellino.

Tagliare con la mandolina o aiutandovi con un pelapatate le verdure a fettuccine (ottime sono le carote, zucchine, asparagi, sedano, ecc) e conservarle a parte. Tritare lo scalogno finemente. In una padella mettere la salvia e il burro e farlo fondere a fuoco dolce, adagiarvi tutte le verdure tagliate a filetti e lo scalogno tritato, lasciarle scottare velocemente per due minuti.

Fare cuocere la pasta, scolarla bene, adagiarla su un piatto caldo, coprire con le verdure saltate e cospargere di scaglie di Montasio Dop Stravecchio.



Fabio Campoli all'opera in tv: lo chef è uno dei volti più amati dai telespettatori

Un consiglio pratico ai ristoratori

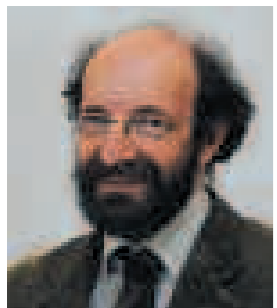
Come primo appuntamento voglio dare un consiglio ai ristoratori.

Evitare di tenere il formaggio grattugiato già pronto per i piatti da servire. Così utilizzato il formaggio va incontro a ossidazione, soprattutto se si toglie in continuazione dal frigo.

Avremo un prodotto alterato, che perde il suo sapore e profumo originale, rovinando il gusto del piatto. Meglio servire un formaggio grattugiato fresco e al momento, si acquista in servizio e sapore.

ché la cucina può far molto. Lo chef può proporsi come volano di questa conoscenza, mezzo di informazione e valorizzazione attraverso il suo mestiere. Il formaggio quello vero, prodotto dal casaro in modo genuino - non è conosciuto, di

conseguenza poco apprezzato come pezzo forte dei nostri piatti. Anche in questo caso mi sento di proporre la qualità dei buoni formaggi italiani, piccole quantità di grandi prodotti, assolutamente da conoscere e gustare.



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



DALLA DELEGAZIONE DI PADOVA



38 nuovi Maestri Assaggiatori

Con la cerimonia di investitura di sabato 03/03/2012 presso la sala "Vecchia cantina" della Corte Benedettina di Legnaro (PD) si è concluso il corso di 2° livello maestri assaggiatori tenuto dal 14/10/2011 al 29/10/2011 con una lusinghiera partecipazione di ben 38 corsisti, provenienti dal veneto (e non solo). Alla cerimonia era presente il vicepresidente Onaf Elio Ragazzoni.

il delegato Pierantonio Schievano



• Il gruppo dei nuovi maestri assaggiatori padovani

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



"Verticale" di Parmigiano Reggiano

A Roma, più che in altre città, non mancano gli eventi in grado di attirare l'attenzione delle persone, e tra questi un posto rilevante lo hanno quelli che riguardano l'offerta di una maggiore conoscenza degli alimenti, perché spesso al fatto culturale si riesce ad unire quello del piacere gastro-

nomico.

In tale ottica è stata pianificata una serie di degustazioni guidate, scegliendo prodotti di alto livello, noti e meno noti, curando, con molta attenzione, gli abbinamenti con i vini e altre particolarità gastronomiche.

L'aspetto più interessante è quello di evidenziare come anche i formaggi commercializzati sotto un'unica denominazione ed in ogni caso rientranti in una stessa categoria merceologica, possono dare sensazioni diverse, talvolta consistenti, derivanti dalla durata della stagionatura, da alcune variazioni usate nel processo produttivo, dalle caratteristiche del territorio dal quale derivano, dal latte delle varie specie animali e dalle forme di allevamento del bestiame.

È compito dei Maestri Assaggiatori raccontare la storia di questi prodotti e la normativa che ne regolano la commercializzazione, tutelando la qualità.

Il primo evento ha avuto luogo il 7 marzo 2012, nel Ristorante "Sottosopra", ubicato nei pressi di Piazza Navona, luogo ricco di folklore e di gioielli architettonici, ed ha riguardato il Parmigiano Reggiano Dop. È stata molto importante la collaborazione del Consorzio di Tutela del Formaggio Parmigiano Reggiano Dop che ha fornito formaggi di 24, 36, 48, 60, 72 mesi, consentendo così, in questa scalata verticale, la percezione delle

diverse peculiarità organolettiche, ma anche la collaborazione della Cantina 'Castello di Torre in Pietra', che ha offerto i vini laziali in abbinamento. È stato senza dubbio un successo, le adesioni sono state così numerose che non è stato possibile accoglierle tutte. Ha fatto enorme piacere constatare come i partecipanti si siano tutti congratulati per l'interessante ricerca delle differenze dovute alla stagionatura, fermo restando il vivo apprezzamento delle tipologie proposte di quello che è definito il Re dei Formaggi.

il delegato Francesca Adinolfi



• Il Parmigiano Reggiano al centro della serata dell'Onaf di Roma

DALLA DELEGAZIONE DI TREVISO



23 nuovi soci a Treviso

Dal 5 marzo all'11 aprile 2012 è stato effettuato a Castrette di Villorba (TV) un Corso di 1° livello con la partecipazione di 23 allievi che hanno poi superato gli esami conseguendo la qualifica di "socio assaggiatore".

L'investitura che si è svolta il 17 aprile presso la sala riunioni dell'Apa - Associazione Provinciale Allevatori di Treviso, è stata officiata dal Presidente Nazionale Pier Carlo Adami. Di seguito i nuovi Assaggiatori Onaf: Sara Armellini, Alessandro Bandiera, Marco Brocca, Leonardo Carpin, Fabio Dalle Nogare, Lamberto Fantin, Marco Favaretto, Daniele Fietta, Andrea Fighera, Diana Frassetto, Andrea Lucatello, Stefano Magrofuoco, Maura Moderato, Luciano Mondin, Fabio Nalini, Stefano Ometto, Christian Roldo, Mauro Serena, Stefano Soligo, Walter Squizzato, Romina Veronese, Alessandro Vettorel, Gilberto Zanchetta.

il delegato Fernando Raris

DALLA DELEGAZIONE DI SAVONA



Cena Lions

Il 31 gennaio scorso l'Hotel Excelsior di Loano ha ospitato una serata del Lions Club Finale Ligure - Loano - Pietra Ligure Host per la quale è stato richiesto al nostro Delegato di Savona, Giacomo Del Balzo, una cena a tema seguita da una piccola degustazione di formaggi.

Dopo il benvenuto del Presidente del Direttivo Lorenzo Marensi la serata conviviale si è dipanata con il menù, a base di formaggi piacevoli e inconsueti accostamenti. La Provola Molisana ha sposato l'antipasto di mare, il Parmigiano Reggiano di vacche rosse ha arricchito lo sformato di melanzane e la fonduta di Fontina di alpeggio Dop si è unita ai preziosi carciofi di Albenga fritti. Per non citare il Pecorino di Pienza con i tagliolini e la ricciola al forno con il Quartirolo. Alla cena è seguita una piccola degustazione delle tome di latte ovino abbinata ai prodotti vinicoli dell'Azienda Ruffino.

Un ringraziamento particolare da parte della Sezione Onaf di Savona va al Lions Club Finale Ligure - Loano - Pietra Ligure Host ed al suo presidente sig. Marensi che attraverso questa iniziativa ha permesso di far conoscere a tutti i presenti le peculiarità dei prodotti caseari utilizzati in maniera superba dallo chef del Hotel Excelsior di Loano.

il delegato Giacomo Del Balzo



• Il delegato Giacomo Del Balzo e il produttore Paolo Ruffino

DALLA DELEGAZIONE DI VARESE



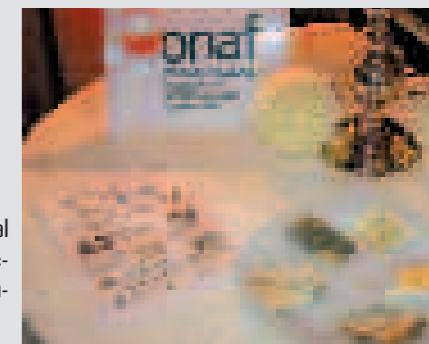
Due passi nel Bleu

Martedì 20 marzo ospiti del "Ristorante toscano al Vecchio Convento" dei fratelli Perin, di Varese la delegazione di Varese ha organizzato una serata di degustazione di "formaggi erborinati".

Una quarantina i presenti, veri appassionati, richiamati dalla tipologia e dalle qualità dei formaggi presentati in degustazione, alcuni dei quali non sempre facilmente reperibili, e quindi delle vere e proprie chicche. Come sempre interessante ed esaustiva la presentazione fatta dal Delegato di Varese Dott. Marco Imperiali, che con l'aiuto del supporto video ha meglio spiegato le caratteristiche di produzione ed affinamento dei formaggi.

Molto interessante è stato scoprire come uno stesso tipo di penicillio il "Penicillium Roqueforti" abbia interagito con tipologie diverse di latte, capra, bufala e vacca. Cinque i formaggi in degustazione: il *Bleu de Bresse*, erborinato a crosta fiorita, pasta molle e cruda; l'*Erborinato di capra*, erborinato a pasta molle e cruda prodotto a Pasturo in provincia di Lecco; l'*Erborinato di bufala*, erborinato a pasta semidura, prodotto a Cologno al Serio (BG), il *Queso Cabrales*, erborinato a pasta semidura e cruda, prodotto nella regione delle Asturie in Spagna; la *Fourme d'Ambert*, erborinato a pasta semimolle e cruda, prodotto nel massiccio centrale francese.

il segretario Alberto Rogora



• Il piatto con i formaggi in degustazione



• Partecipanti alla serata

DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA



Parmigiano di 10 anni per beneficenza

Trentuno chili, dieci anni d'età, e un valore non quantificabile, perché nel suo genere è l'unica al mondo. Parliamo della forma di Parmigiano Reggiano messa all'asta dalla latteria "Vò Grande" di Pegognaga, per beneficenza alla cooperativa "Chv" di Suzzara. L'evento "Una forma d'amore", ospitato nella sede centrale della banca Monte Paschi di Siena, è stato considerato eccezionale, perché mai prima di ieri si era assistito al taglio di un Parmigiano prodotto da più di otto anni. A confermarlo è il banditore, il delegato mantovano dell'Onaf, Cornelio Marini.

«È raro trovare un prodotto come questo. Non ricordo di aver mai visto una forma così, e gli effetti della stagionatura sono evidenti». A parlare del gioiello è poi Tonino Taffurelli, che a gennaio 2002 l'ha creato, marchiandolo con la matricola 1567: «In quel periodo avevamo inaugurato il magazzino della latteria, e per l'occasione decisi di tenere da parte tre parmigiani. L'ultimo l'avevo lasciato intatto aspettando un momento speciale,

senza sapere quando sarebbe arrivato». Con il tempo la forma acquistava un valore a oggi non definibile, «perché - spiega il casaro Tonino - le quotazioni in borsa arrivano a formaggi fino a cinque anni di stagionatura, per trentacinque euro al chilo». Alla partenza dell'asta, la forma è stata divisa in pezzi da circa un chilo ciascuno, più quello con il marchio, il cosiddetto "diamante", da quattro chili, con una base d'offerta di cinquanta euro al chilo. Quasi novecento gli euro raccolti con le sole prime cinque fette. Il ricavato andrà alla Chv per il finanziamento dei nuovi alloggi destinati a ragazzi disabili.

Elena Caracciolo



• Il Presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano, Giuseppe Alai

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



Magiche Muffe

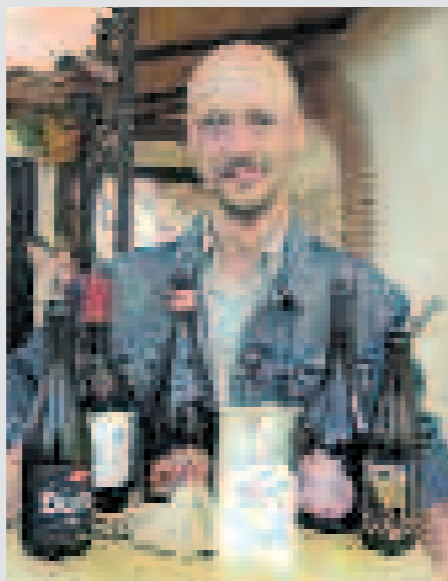
La Delegazione di Roma aveva preventivato nel suo programma del 2012 una serie di eventi che attraverso delle degustazioni guidate miravano a far conoscere ai propri associati, ma anche a tutti coloro che ne avessero voglia, i formaggi e la loro validità sotto l'aspetto organolettico comprese le variazioni dovute alle diverse tipologie di latte e di lavorazione.

Così il 4 aprile scorso si è svolto il secondo degli eventi previsti, che ha riguardato i formaggi erborinati, prodotti con latte vaccino, ovino, caprino e di bufala, e che per l'appunto è stato chiamato "magiche muffe". Per rendere la degustazione non solo professionalmente valida in quanto condotta dai Maestri Assaggiatori della Delegazione su prodotti di alta qualità, ma anche più piacevole, ciascun tipo di formaggio è stato abbinato ad una diversa e particolare birra artigianale italiana proposta dal MoBi, (Movimento Birrario) tutte anch'esse di elevata qualità. I risultati dell'evento hanno risposto pienamente alle aspettative dei numerosissimi partecipanti ed hanno confermato nella Delegata e nei componenti il Consiglio Direttivo, la convinzione che la via intrapresa è quella giusta, perché quando i cibi buoni sono conosciuti e degustati, non temono la concorrenza della pubblicità di massa.

Si è vissuta una serata in un locale confortevole come il Sottosopra, collocato nelle vicinanze di Piazza Navona, degustando dei formaggi serviti secondo una scala di sensazioni organolettiche via via più intense, in modo da addentrarsi nella cultura gastronomica caratterizzata dalla conoscenza di specifiche conoscenze territoriali, di tradizioni, di storie di vita vissuta legata ad ogni formaggio.

Si è confermata la validità del concetto che occorre conoscere quello che viene proposto in tavola. Il consumatore può e deve essere giudice e non pedina dello scacchiere del commercio alimentare.

il delegato Francesca Adinolfi



• Il Maestro Assaggiatore Gabriele Piva con gli erborinati e le birre



• Uno scorcio dei partecipanti a Magiche Muffe

DALLA DELEGAZIONE DI TRENTO-BOLZANO



Muffe nobili, degustazione di erborinati e vini "muffati"

Serata particolare quella svoltasi il 14 marzo al Palazzo Trautmannsdorf - Trento!

Il tema è quanto mai intrigante e impegnativo: Muffe nobili, degustazione di erborinati e vini "muffati". Una quarantina i presenti, anche se la richiesta era superiore, tutti entusiasti, curiosi e attenti.

Il Delegato e Consigliere Nazionale Giampaolo

Gaiarin ha condotto la serata con un'accurata descrizione dei formaggi, dei loro contenuti organolettici.

Ci ha poi guidati nella degustazione del plateau di formaggi composto da Gorgonzola Dolce, Gorgonzola Piccante, Stilton, Roquefort e Cabrales. Un confronto unico, una profusione di odori, sapori, aromi e non solo... I formaggi ci hanno parlato anche della cultura dei territori, del fascino della storia e del lavoro, della diversità e dell'unicità di ogni Popolo.

La Sommelier e Maestro Assaggiatore Marina Schmöhl ci ha presentato e descritto i vini, guidandoci nella degustazione di Muffato Orvietano, Vino Santo Trentino, Sauternes, Beerenauslese e TBA (Troockenbeerenauslese).

il delegato Fernando Raris



• Antonio Papa, Alessandro Visentin e Fernando Raris

DALLA DELEGAZIONE DI TREVISO



Premiazione soci fedeli

La Delegazione di Treviso è stata costituita il 29 giugno 1994 e in questi anni ha svolto un'intensa attività tecnico - culturale con lo svolgimento di corsi di 1° livello e con la programmazione di riunioni tecnico - gastronomiche volte a far conoscere le migliori tipologie di formaggi Dop e di nicchia non solo italiane ma di tutta Europa.

Sono stati presentati inoltre i prodotti tipici dei luoghi proposti: i salumi, i dolci, i vini, i liquori, le preparazioni gastronomiche più caratteristiche.

A questi programmi ha partecipato una vasta platea non solo di soci ma di appassionati cultori di gastronomia. Tali ottimi risultati sono stati ottenuti anche per l'esperienza professionale del socio Franco De Pieri, negoziante in Treviso di formaggi e salumi e per l'azione di stimolo e di coordinamento del Delegato, entrambi soci fondatori della Delegazione. Per premiare i soci meritevoli, nel 2004 sono stati consegnati "Diplomi di fedeltà e di merito" ai soci fondatori della Delegazione, ora, nel 2012, sono stati attribuiti Diplomi di fedeltà ai soci che sono rimasti attivi sostenitori dell'Onaf nei trascorsi ultimi dieci anni.

Mercoledì 9 maggio 2012 alla presenza del Consigliere Nazionale Antonio Papa sono stati premiati i seguenti soci con le seguenti motivazioni:

Diploma di merito per l'appartenenza da più di dieci anni all'Onaf - Delegazione di Treviso: Giuseppe Borin, Treviso; Paolo Cortivo, Treviso; Romeo Michieletto, Zero Branco (Tv); Alessandra Visentin, Treviso; Giuseppe Zanella, Trevignano (Tv). **Diploma di fedeltà all'Onaf nei trascorsi dieci anni e per l'attività promozionale svolta nella Delegazione di Treviso:** Stefano Gabriel, Treviso; Fabio Guerra, Oderzo (Tv); Andrea Mantoni, Treviso; Giancarlo Coghetto, Treviso.

Diploma di merito per la partecipazione all'attività promozionale della Delegazione Onaf di Treviso (Motuproprio del Delegato): Maria Desideria Scilla, Lancenigo di Villorba (Tv).

DALLA DELEGAZIONE DI SAVONA



L'Onaf protagonista al Med Food Fest di Loano

Sabato 5 e domenica 6 maggio, si è svolto a Loano (SV) il festival anno zero della gastronomia mediterranea, il "Med Food Fest". La "location" dell'evento riservava uno scorcio stupendo del porto realizzato dalla "Marina di Loano" diventato oggi uno dei più grandi porti del Mediterraneo per imbarcazioni da diporto e yachting. Il programma era ricchissimo di eventi legati al territorio, patrocinati dalla locale Associazione Albergatori.

L'Onaf è stata presente alla manifestazione con un laboratorio sui formaggi locali dal titolo "piccoli produttori, grandi sapori". Il dott. Angelo Marangi e la moglie, dell'azienda agricola "Il Castagno" di Tovo San Giacomo, sono intervenuti alla presentazione dei loro prodotti e alla degustazione di una ricotta di capra, di una robiola fresca ed una stagionata di capra, ed una giuncata di latte vaccino. Il produttore Mario Benedetti di Leca d'Albenga, ci ha deliziato con i suoi formaggi di Pecora Brigasca, ha raccontato la sua vita con il gregge ed ha spiegato le sue tecniche casearie. Il produttore Ugo Campodonico dell'"azienda agricola Petramartina di Rezzoaglio" (GE), ha messo a disposizione il materiale necessario per una esauriente spiegazione del "u Cabanin", formaggio recensito dalle riviste più importanti di cucina, prodotto con il latte di mucca cabannina, una delle più antiche razze autoctone della Liguria. Uno splendido yogurt intero ed al miele, sempre della stessa azienda, ha concluso la degustazione.

La presentazione dei prodotti dell'azienda agricola Petramartina è avvenuta per l'interessamento del Sig. Riccardo Collu delegato di Genova, sempre disponibile, al quale va il più sentito ringraziamento.

il delegato Giacomo Del Balzo



• Del Balzo al Med food fest

DALLA DELEGAZIONE DI CUNEO



Incontro ai piedi del Monviso

Dieci formaggi di valle hanno incorniciato un incontro della rinnovata delegazione cuneese il 21 settembre a Revello, ai piedi del Monviso presso l'Agriturismo "Virginia". Motivo dell'incontro capire come le piccole produzioni di montagna non abbiano nulla da invidiare nel confronto con marchi più blasonati. Obiettivo raggiunto: la serata di degustazione conviviale dal profumo internazionale, visto la presenza anche di ospiti esteri, ha confermato la validità di una ricerca che andrà approfondita. Gianfranco Battisti patron del locale, giornalista e assaggiatore Onaf si è superato in una accoglienza perfetta, elegante e di ottimo impatto gustativo. Il delegato Franco Fortina e l'attivissimo Alberto Garro stanno raccogliendo i risultati di un anno vissuto con impegno e passione. L'Agriturismo Virginia è in Via Valle Po, 70 Morra S. Martino. (Tel. 0175259436).



• Alberto Garro, Gianfranco Battisti, Annamaria Sepertino e Franco Fortina

Festa per i 30 anni della Dop al Castelmagno

Circa 70 persone hanno preso parte all'evento organizzato il 23 giugno 2012. Una trentina di queste ha partecipato già nel pomeriggio alla visita a Valliera per assistere alla caseificazione di una cotta di latte fatta espressamente per Onaf da Ilaria Tomatis, la giovane casara che da due anni mette la propria firma sul Castelmagno d'Alpeggio prodotto a Valliera, sia per conto de La Meiro che per il gruppo di imprenditori langaroli di cui fanno parte tra gli altri Chiara Boschis e Claudio Conterno, Altare e Boglietti, che sta realizzando il recupero immobiliare di Valliera e che ha visto nella produzione del Castelmagno il "primum movens" del loro progetto.

Di lì ci siamo trasferiti a Chiappi, la frazione di Castelmagno appena sotto il Santuario, tra i pascoli e le mandrie all'alpeggio, dove La Meiro stagiona ed affina il proprio Castelmagno, da un minimo di 4 mesi per arrivare anche a superare i 36 mesi: grotte di tufo con acqua sorgiva che mantiene umidità e temperature, non costanti ma controllate, per ottenere quelle variabili che assicurano la massima qualità e quelle note tipiche che caratterizzano il Castelmagno vero.

Giorgio e Andrea Amedeo hanno illustrato gli ambienti e le caratteristiche del loro lavoro, per mano di Angelo e Renzo, dalla spazzolatura e il lavaggio delle forme, alla rotazione, a controllo dei parametri di stagionatura. La serata è proseguita alla Locanda da Elisa.

Alberto Garro

DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA



Corrado Benedetti: un affinaio allegro!

La delegazione ONAF di Mantova sabato 12 maggio è salita sugli incontaminati Monti Lessini che sovrastano Verona per far visita a Corrado Benedetti, rinomato affinaio in Sant'Anna d'Alfaedo (Vr).

Baciati da un splendido sole che faceva capolino in un cielo blu come il miglior Roquefort, il nostro Delegato Cornelio Marini ci ha introdotto nell'affascinante mondo della stagionatura e affinamento dei formaggi Cimbro e Monte Veronese. Entrambi ottenuti da latte vaccino raccolto in zona, il Cimbro deve il nome alle popolazioni tedesche (Cimbre) che in tempi passati colonizzarono la Lessinia ed è caratterizzato da una pasta compatta, giallognola e priva di occhiature. Il Monte Veronese è un Dop a

pasta semicotta nelle due tipologie a "latte intero" (stagionatura 25-60 gg) e "d'Alveo Mezzano" (stagionatura da 3 a 6 mesi). La famiglia Benedetti si occupa di salumi e formaggi da tre generazioni e negli ultimi anni gestisce una fornitissima bottega di prodotti enogastronomici della zona ed ha realizzato il "Bosco Allegro", area attrezzata per ospitare camper e offrire la possibilità agli ospiti di organizzare succulente grigliate. Nel magazzino di stagionatura sostano a 12° numerose forme tra cui spiccano curiose varianti aromatizzate con foglie di noce, salvia, rosmarino, paglia dei pascoli trentini e vinacce di Amarone e Passito bianco.

Pratiche nate principalmente per nascondere le preziose forme dalle razzie degli invasori in tempi di guerra. Il momento finale si è svolto nell'incantato "Bosco Allegro" (il nome si deve ad un leggendario brigante della Lessinia), con la degustazione dei vari formaggi proposti, apripista alla festosa grigliata finale magistralmente condotta dallo staff di Benedetti.

il delegato Cornelio Marini e Andrea Bonesi



di FIORENZO CRAVETTO

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO con PAVIA



L'importanza del gruppo

Solo con un gruppo affiatato, costituito e rafforzato nel corso di molti anni di attività è possibile realizzare, un numero elevato di eventi, spesso molto diversi tra loro.

Quando gli aspetti organizzativi non rappresentano un ostacolo, allora si può sprigionare la fantasia e soddisfare la curiosità di un pubblico competente ed esigente.

Ecco le ultime proposte della delegazione milanese. Alla conclusione del Corso di 1° livello svoltosi a Milano, il 3 febbraio si è tenuta l'investitura dei neoassaggiatori.

Il 29 febbraio Taglio e servizio: grazie alle straordinarie capacità del Maestro Assaggiatore Giuseppe Viscomi, nel corso della serata è stata insegnata e mostrata dal vivo l'arte del taglio delle diverse tipologie di formaggi: dai molli, agli stagionati, sino ad arrivare al taglio a spacco di una forma di Parmigiano Reggiano di 30 mesi.

Sono state inoltre presentate le possibili guarnizioni dei piatti di formaggio realizzate al momento, con frutta e verdure intagliate in modo impareggiabile.

Fiera del consumo critico

Il 30 marzo e il 1 aprile la partecipazione a Fa' la cosa giusta, fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili. A supporto dei produttori-espositori sono state proposte degustazioni guidate di una selezione dei formaggi presenti nei banchi di vendita, che ha visto anche l'intervento dei produttori. Il pubblico si è mostrato attento e particolarmente curioso, e gli espositori gratificati dalla competenza messa in campo dai Maestri Assaggiatori Onaf.



• Il compianto Franco Re durante la serata Formaggi Birre ed Heavy Metal



• Pino Viscomi

Il 15 marzo e il 17 maggio due tappe di un grande viaggio virtuale per incontrare i formaggi Francesi. Il primo approfondimento ha riguardato selezioni di prodotti del sud-est (Cathare, Morbier aoc, Beaufort aoc, Comtè aoc), abbinati a vini del territorio. Il secondo ha riguardato il formaggio del nord (Sainte Maure de Touraine aoc, Brie de Meaux aoc, Livarot aoc, Angelus de la mer), abbinati a splendide birre artigianali italiane e straniere.

Il 16 aprile Formaggi Birre ed Heavy Metal, inusitato evento culturale, oltre che gastronomico, presso la Birreria Woodstock, uno dei locali storici dei Navigli. Sono stati proposti e presentati 6 brani musicali di diverse correnti del metal, dottamente commentati, in abbinamento con 6 formaggi e 6 birre appositamente scelte da Franco Re, il mitico rettore dell'Università della Birra, prematuramente scomparso lo scorso 18 luglio. Era recentemente divenuto anche assaggiatore Onaf.

Formaggi di capra in purezza

La 7ª edizione del Concorso riservato ai formaggi di capra in purezza, si è svolto quest'anno il 6 maggio, a Milano. Al numero elevato di campioni presentati ha fatto riscontro un'ottima qualità di prodotti. Il taglio tecnico della giuria ha consentito la realizzazione di schede commentate dei formaggi, che sono state apprezzate dai produttori. Tutti i risultati su www.ombra-dellamadonnina.com.

Nel mese di maggio si è concluso il corso di primo livello organizzato a Pavia.



• M. Chiara Onida del caseificio Il Boscasso premiata da Beppe Casolo e Laura Bonvini con la Targa di eccellenza al concorso All'ombra della Madonna

Il 24 maggio la scoperta di un territorio attraverso le eccellenze casearie da esso espresse. È stato questo l'obiettivo centratissimo della serata svoltasi a Pavia sul tema dei Formaggi dei Nebrodi.

Una Sicilia affascinante rivelatasi attraverso prodotti poco conosciuti realizzati dai migliori produttori della zona: Provala dei Nebrodi, Provala "cca lumia", Maiorchino stagionato e Pecorino Siciliano Dop. Al termine gran finale con una "pasta alla Norma" realizzata con la ricotta salata. Cheese scout: Maestro Assaggiatore Franca Schepis.

Beppe Casolo

Il bruss, miseria e nobiltà

Il Bros o bruss in piemontese, brussu alla ligure, era il formaggio dei poveri di una volta. Considerati i tempi cupi, da medioevo rimontante se consideriamo i feudali ladroncini di troppi padroni del vapore di oggi, non ci resta che tornare alle origini. Per scoprire, tra l'altro, che il bruss - lo chiameremo d'ora in avanti così per comodità lessicale - come tutte le miserie ha robusti quarti di nobiltà.

Intanto il nome. Bruss, secondo la vulgata, deriva dal calco piemontardo-ligure del verbo bruciare, e ne ha ben donde. "Mac l'amor a l'è pi fort che 'l bruss", soltanto l'amore è più forte del bruss, recita un proverbio subalpino. E tuttavia, come ricorda il compianto gentiluomo di campagna Sandro Doglio, negli Statuti di Cuneo si trova la frase "Brocius de fructibus factis in Alpibus", dove il termine "brocius" o anche "brucius" o ancora "bruzus" sta per cacio di pecora e di capra fermentato.

Il segreto è proprio nel rito lento dell'impasto di tome stagionate, in quel miscuglio di formaggi ormai trascorsi dalla giusta maturazione a tonalità piccanti sempre più pronunciate e, per l'appunto, brucianti. Oltretutto, il lento amalgamarsi del bruss - dopo alcune doviziose aggiunte di crema



L'originale impasto di tome vecchie con addizioni di grappa ha origini antiche. Ne parlava già Pantaleone da Confienza



di latte per ammorbidire - assurge ai suoi fasti di miseria e nobiltà grazie a spruzzate di grappa capace di esaltare il gusto e frenare la fermentazione.

Sull'antichità del bruss, si può chiamare a testimone Pantaleone da Confienza, autorità massima in materia di formaggi. Il dottissimo professore, protomedico di Casa Savoia, nel suo fondamentale "Summa lactinorum" datato 1477 e ben noto ai fratelli dell'Onaf, parla del "bros" come cibo delle classi umili, che all'epoca erano poi la maggioranza. Una tradizione mai dismessa, se qualche secolo più tardi, nell'800, il cavalier Vittorio di Sant'Albino nel suo Dizionario piemontese-italiano ritiene di dedicare una voce all'infernale intruglio, definendolo "specie di formaggio fortissimo, fatto con altro cacio vecchio ed assai fermentato, impastato nell'acquavite, con burro e alcune droghe, che poi si chiude e si conserva in scatolette".

A dire il vero, nelle Langhe lo custodiscono nella terracotta, la familiare tupin-a. Il bruss, è il premio del trifolao al ritorno dalla notte di cerca dei tartufi nelle forre. Sapienza dei vecchi. Ora che viene l'inverno, lo si può mangiare spalmato sul pane abbrustolito, o sulla polenta.



la vignetta

di Gianni Audisio



giovanni audisio@alice.it



Gianni Audisio

<p>MONTE VERONESE FORMAGGI DOP</p> <p>CONSIGLIO REGIONALE DEL VENETO - REGIONE DEL VENETO - CONAF</p>	
<p>Casertica Achille Via S. Maria 11</p> <p>0445 400011 Via S. Maria 11 - 37060 Veronese (VR) www.caserticaachille.it</p> <p>🐄 🌿 🍷 🏠 🚗</p>	<p>Casertica Monzagna Via S. Maria 11</p> <p>0445 400011 Via S. Maria 11 - 37060 Veronese (VR) www.caserticaachille.it</p> <p>🐄 🌿 🍷 🏠 🚗</p>
<p>Coop Agr. 8 Marzo</p> <p>0445 400011 Via S. Maria 11 - 37060 Veronese (VR) www.caserticaachille.it</p> <p>🐄 🌿 🍷 🏠 🚗</p>	<p>Casertica Morandini</p> <p>0445 400011 Via S. Maria 11 - 37060 Veronese (VR) www.caserticaachille.it</p> <p>🐄 🌿 🍷 🏠 🚗</p>
<p>Enifa</p> <p>0445 400011 Via S. Maria 11 - 37060 Veronese (VR) www.caserticaachille.it</p> <p>🐄 🌿 🍷 🏠 🚗</p>	<p>Casertica Artigiano Gugole Dario</p> <p>0445 400011 Via S. Maria 11 - 37060 Veronese (VR) www.caserticaachille.it</p> <p>🐄 🌿 🍷 🏠 🚗</p>
<p>Iessini</p> <p>0445 400011 Via S. Maria 11 - 37060 Veronese (VR) www.caserticaachille.it</p> <p>🐄 🌿 🍷 🏠 🚗</p>	<p>La Casara Rancolato Romano</p> <p>0445 400011 Via S. Maria 11 - 37060 Veronese (VR) www.caserticaachille.it</p> <p>🐄 🌿 🍷 🏠 🚗</p>
<p>Casearia Albi</p> <p>0445 400011 Via S. Maria 11 - 37060 Veronese (VR) www.caserticaachille.it</p> <p>🐄 🌿 🍷 🏠 🚗</p>	<p>Benediti Corrado</p> <p>0445 400011 Via S. Maria 11 - 37060 Veronese (VR) www.caserticaachille.it</p> <p>🐄 🌿 🍷 🏠 🚗</p>

Onaf



al centro del formaggio

