

Informa

dal mondo dei formaggi

Magazine di cultura casearia

7
MARZO 2014
euro 7
ISSN 2281-5120

Milano profumo di Expo

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2014



**L'altra Sardegna
dei pastori casari**



**Trinacria d'oro
il concorso 2014**



**Naso elettronico:
come funziona**



**Grazie Francesca
pioniera dell'Onaf**

Onaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

PALZOLA...

un peccato di gola
(l'unico da non confessare)



www.palzola.it

I dati sul consumo del formaggio sono in controtendenza e registrano un positivo incremento

di **PIER CARLO ADAMI**
Presidente Onaf



Siamo un piccolo esercito capace di muoversi nella giusta direzione in appoggio a chi continua a produrre con immutato spirito di sacrificio



Una passione chiamata formaggio

Siamo in piena crisi economica: inutile leggere i giornali o seguire i Tg per capire quando ne saremo fuori. Tutti i settori ne sono più o meno coinvolti. Ma i dati sul consumo dei formaggi sono positivi e in controtendenza e registrano un lieve incremento seppur con un andamento molto differenziato tra i diversi segmenti merceologici. Fatta questa premessa dobbiamo constatare che non abbiamo certamente la pretesa di essere in grado di incidere sull'andamento del mercato, ma sono convinto che il nostro piccolo mondo è supportato da una passione incredibile. Una passione seria, forse meno aristocratica e altisonante di ciò che troviamo ad esempio nel mondo dei vini ma sicuramente concreta e obiettiva.

I nostri soci-consumatori con relative famiglie, amici vari percorrono in lungo e in largo l'Italia rurale alla ricerca del prodotto genuino e sicuro contribuendo inoltre a divulgare la conoscenza del territorio dove nasce il formaggio. E' una considerazione non da poco che non trova analoghi riscontri in altre produzioni ancorché più nobili e ricercate. Un esempio: Beppe

Caldera. E' stato su tutti gli alpeggi da Ormea (Cuneo) alla Sicilia visitando centinaia di malghe e ad ogni ritorno segnalava una preziosa nuova produzione. Una bella storia sfociata poi in una pregevole pubblicazione.

L'Onaf non si limita quindi a prendere posizione sulla tipicità del formaggio ma partecipa attivamente con altri soggetti alla diffusione delle produzioni tradizionali mettendo a frutto quello che la nostra associazione ha in questi anni custodito e trasmesso a oltre 12mila appassionati che hanno frequentato i nostri corsi.

E' un piccolo esercito in grado di muoversi verso la giusta direzione di solidarietà e appoggio a chi produce con immutato spirito di sacrificio.

Non preoccupiamoci troppo e soprattutto non siamo troppo nostalgici, se il gusto è cambiato, magari è una logica conseguenza dell'evoluzione dei tempi. Sappiamo comunque che l'impegno e le conoscenze di chi produce sono migliorate nel tempo perché sono sorrette da una passione chiamata formaggio. Teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

4

Alberto Cirio
M° Assaggiatore Onorario

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

7-12

Ciao Milano
tra sentimento e la magia
dei sapori

di Fabio Finiani, Tiziano Lanfossi, Elio Ragazzoni, Massimo Salvatore, Ilaria Santomanco, Valerio M. Visintin

13

Peccati di gola
di Luigi Cremona

14-15

Il naso elettronico
di Giuseppe Zeppa

16

Tecnogrande,
il futuro del cibo
di Dario Vallauri

17-19

Che cos'è l'etichetta
di Italo Bevione

20-21

Album dop
Casatella Trevigiana dop
di Bruno Bernardi, Lorenzo Brugnera,
Maria Desideria Scilla

22-23

L'allerta alimentare
di Enrico Surra

25

Il business dell'agromafia
vale 14 miliardi
di Michelangelo Pellegrino

26-30

Voci dalla Sardegna
di Fiorenzo Cravetto, Massimiliano Puggioni,
Elio Ragazzoni, Fatima Todde, Pietro Todde

31

Il tricolore alla nazionale
del Parmigiano
e Caseus Montanus

32-33

Figurine Liebig da leggenda
di Gianmario Giuliano

34-35

Formaggi a caglio vegetale
di Maria Sarnataro

36-38

Il premio
Trinacria d'Oro 2014

di Antonio Di Falco, Pietro Pappalardo

39-41

Serbia: la produzione tipica
nelle varie regioni

di Simonetta Cortella

42

Evviva la qualità,
abbasso lo spreco
di Domenico Villani

43

Altri mondi
di Massimo Pelagatti

44-45

Le ricette di Fabio Campoli

46

Agenda
di Marco Quasimodo

51

Ricordo di
Francesca Adinolfi

53

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

54

La vignetta
di Gianni Audisio

PER L'IMPEGNO NELLA PROMOZIONE
E VALORIZZAZIONE DELLE DOP NAZIONALI

Alberto Cirio nominato Maestro Assaggiatore Onorario



• Presidente e Vicepresidente Onaf nominano Alberto Cirio

Domenica 17 novembre 2013 l'Onaf ha conferito il titolo di Maestro assaggiatore onorario ad Alberto Cirio, assessore ad Istruzione Turismo e Sport della Regione Piemonte. La motivazione recita: "Per l'impegno costante manifestato nella promozione dei prodotti del territorio e la valorizzazione delle eccellenze, con particolare attenzione alle Dop casearie". La cerimonia si è svolta ad Alba in occasione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco nello spazio gestito dall'Onaf per conto dell'Ente Fiera nelle due giornate che hanno sancito la chiusura dell'edizione 2013 della manifestazione. Alberto Cirio, già vice-sindaco ed assessore al turismo del Comune di Alba, vice-presidente dell'Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero e al vertice dell'Ente Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba è consigliere della Regione Piemonte dal 2005 ed assessore dal 2010. Il neo Maestro Assaggiatore Onorario si è detto particolarmente felice di ricevere il riconoscimento proprio «all'ombra del Duomo di Alba», la sua città. Ha quindi sottolineato l'importanza di enti ed associazioni come l'Onaf che operano a tutela e valorizzazione delle tipicità e delle eccellenze nazionali. Ribadendo come Il formaggio sia espressione delle biodiversità e bandiera del Made in Italy da salvaguardare a tutela delle aziende e dei consumatori. Ha poi confermato come debbano essere questi gli argomenti su cui puntare per uscire dal difficile momento economico. "E' questo il motivo per cui l'Expo del 2015 avrà come tema la qualità e la sicurezza dell'alimentazione - ha concluso Cirio - ed è questo il motivo che spinge turisti in tutte le parti del mondo a prediligere "pacchetti-vacanza" che comprendano attività legate all'enogastronomia italiana. Anche in questo evento il formaggio meriterà una presenza da protagonista".

MARCO QUASIMODO



Il formaggio non è uno sport

di ELIO RAGAZZONI



Vorrei che un giorno nei concorsi caseari il podio potesse allargarsi accomunando tutte le eccellenze sul medesimo scalino

Si è conclusa il mese scorso la seconda edizione del concorso caseario "Trinacria d'oro" che ha premiato i migliori Pecorini Siciliani Dop. I primi tre classificati erano compresi in una manciata di punti. Per l'esattezza quattro. Il fatto mi suggerisce due considerazioni: una che dimostra come la qualità del prodotto in esame sia stata omogenea e alta, l'altra che la vittoria di una gara può dipendere da variabili minime in certi casi addirittura imponderabili. Quando si parla di sport siamo oramai abituati a vedere vittorie giocate sul filo dei centesimi di secondo, anzi proprio questo entusiasmo e crea tensione positiva. Ma il formaggio non è uno sport e bisognerebbe trovare il modo di trasformare le sue gare in confronti dove il podio sia allargato e la vittoria baci i produttori di eccellenza accomunandoli sullo medesimo scalino. Per chi non avrà raggiunto il Top il fatto di aver partecipato sarà stimolo a migliorare ed individuare qualche punto debole per non ripeterlo, tutti insieme. Sarà difficile che ciò capiti, la nostra società di stampo presenzialista e impegnata di arrivismo relega nel dimenticatoio la vecchia e saggia definizione di De Coubertin. Che la partecipazione ad una gara prestigiosa sia importante quasi alla pari dell'eventua-

le premio raggiunto pare oramai osservazione polverosa e fuori dal tempo. Personalmente riporterei in auge l'atteggiamento del fondatore delle Olimpiadi moderne. Questione di lana caprina, d'accordo, e se non la sbrogliamo noi chi deve farlo?

Un'altra questione che appare, veloce, in un servizio su Milano è l'Expò. Immenso evento che illuminerà nella Città meneghina il palcoscenico mondiale dell'interesse tra qualche centinaio di giorni. Ho in merito un perverso sospetto: la presenza dell'Onaf correrà il rischio di limitarsi a professionali presenze di appoggio in degustazioni e presentazione di prodotti.

“All'Expo di Milano la speranza è di far incidere la nostra competenza anche su grandi temi”

Vorrei che capitasse di più, dopo venticinque anni dedicati al formaggio immagino che la nostra competenza nel

mondo caseario possa far incidere il nostro pensiero anche sui grandi argomenti che saranno la guida dell'evento internazionale. I problemi legati all'alimentazione che Expo Milano 2015 affronterà dal punto di vista economico, scientifico, culturale e sociale, chiamando a raccolta intelligenze e competenze da tutto il mondo può vedere il formaggio tra i protagonisti. Noi, storicamente suoi ambasciatori, saremo al suo servizio, speriamo non solo per offrirlo o portarlo in tavola.

Informa

Magazine di cultura casearia

Onaf editore

via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour - Cn

Pubblicazione bimestrale registrata al Tribunale di Alba il 3/9/2012 n. 3/12 R. Periodici ISSN 2281-5120

Direttore responsabile:
Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico

Armando Gambera - Enrico Surra

Daniele Bassi - Giuseppe Casolo

Giancarlo Coghetto - Lorenzo Noè

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: Grafic line di Roberta Baffa

Via Balbis, 15 - Moretta E.mail: studio@graficline.net

Pubblicità: Marco Quasimodo

0173 231108 (ore 11/15)

Stampa: Tipolitografia Graph-Art snc

Via Galimberti, 75 - 12030 Manta

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Gianni Audisio, Italo Bevione, Bruno Bernardi, Lorenzo Brugnera, Fabio Campoli, Beppe Casolo, Simonetta Cortella, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Antonio Di Falco, Fabio Finiani, Gianmario Giuliano, Tiziano Lanfossi,

Pietro Pappalardo, Massimo Pelagatti, Michelangelo Pellegrino, Massimiliano Puggioni, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Massimo Salvatore, Ilaria Santomanco, Maria Sarnataro, Maria Desideria Scilla, Enrico Surra, Pietro Todde, Fatima Todde, Dario Vallauri, Domenico Villani, Valerio M. Visintin, Giuseppe Zeppa e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Foto di copertina: Daniele Bonvini.

Garanzie di riservatezza per gli abbonati
L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del d. leg. 196/2003 scrivendo a:
InForma - Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (Cn)

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati



Mozzarella di Bufala Campana DOP



O È COSÌ, O NON È.



www.mozzarelladop.it

Ciao, Milano

TRA SENTIMENTO e la magia dei sapori

di Valerio M. Visintin

E talvolta penso ancora che sarei stato un uomo diverso, apolide e zingaro, se non avessi incontrato, sulle tavole della mia infanzia, il “formaggio Milano”.

Geometrico e niveo, asciutto e acidulo: mi educò alle sottigliezze del gusto e a un orgoglio intimo e frugale per la mia città.

Né per la Madonnina, né per il panettone. Avendo nel sangue eredità d'ogni luogo d'Italia, scelsi Milano per l'Inter nerazzurra e per questo monolito bianco.

“Mi dia tre etti di Milano, che mio figlio ne va matto”.

“Subito, signora Visintin”.

E dire che viaggiavamo nella seconda metà degli anni Sessanta. In una città a trazione industriale, il formaggio non poteva essere altro che quello consigliato dai divi di Carosello, massima rappresentazione di un boom economico in pieno deflagrare.

La scelta era limitata a uno sparuto mazzolino di prodotti. C'era Johnny Dorelli, per il quale Galbani voleva dire fiducia; e c'era Braccobaldo che, con la voce di Renzo Palmer, raccomandava il Formaggio Mio rivolgendosi ammiccante proprio ai bambini come me.

Eppure, io mangiavo michetta e “Milano”. Talvolta con la frutta, seguendo un suggerimento di mio padre. Nelle stagioni calde, in particolare, con una fetta di melone, in un cimento di contrasti che amerei tuttora, se i meloni

reperibili da noi non avessero assunto, nel frattempo, la dolcezza chimica del chewingum.

Proprio quando l'Inter smise di vincere, però, il mio formaggio mi tradì. Non rammento il giorno esatto. E non ho mai accertato se si trattò di una rivoluzione epocale o di un più domestico cambio di bottega. So che accadde senza preavviso e senza proclami, con inaccettabile indifferenza.

“Ti ho preso il quartirolo”, disse mia madre quella volta.

“Che cosa?”.

“Il quartirolo che ti piace tanto...”.

La fetta candida e scarna era la stessa di sempre. Era il nome di battesimo a essere stato sostituito con un quadrisillabo ostico e montano, senza patria e senza campanile. Non fu allora che diventai adulto, perché non lo sono stato mai. Ma si spezzò, se non altro, il mio vincolo caseario, spalancandomi le porte di un pianeta sconfinato di formaggi d'ogni origine e natura.

Di capra, di vacca, di pecora specialmente. Dal Piemonte e dalla Sardegna, dalla Lombardia e dalla Sicilia; da ogni parte di Italia e del mondo. Quando il mestiere di critico gastronomico mi lascia una tregua, la mia dieta casalinga è un'orgia di formaggi.

Tuttavia, nelle sere più malinconiche e segrete, pongo sul piatto una fetta di quartirolo e, trattenendo una lacrimuccia, gli sussurro con lo stesso amore di un tempo: “Ciao, Milano”.



PASSEGGIANDO PER MILÀN

Alla ricerca del legame tra la città e il formaggio



di Massimo Salvatore

È un sabato mattina, la città sonnecchia ancora e la piazza simbolo e cuore della città è ancora vuota, apparendo così ancora più maestosa con le guglie del Duomo che sembrano ergersi come guardie a difesa dei propri cittadini. Fra poco questa piazza sarà tra i luoghi più affollati, una mescolanza di persone, di sguardi, di etnie, di tanti milanesi d'adozione.

Poco distante si apre piazza dei Mercanti con la suggestiva loggia. Un tempo questa piazza, di forma rettangolare e risalente al XIII secolo, era il luogo di incontro dei commercianti dell'epoca. E da lì partono varie strade che testimoniano ancora oggi l'anima produttiva della città. Ritroviamo infatti via Spadari, via Orefici, e ancora via Fustagnari o via Cappellari solo per citarne alcune. Ed è proprio in via Spadari che appare uno dei negozi più famosi di Milano: Peck, il tempio della gastronomia. Fondato nel 1883 da un salumiere di Praga, ha cambiato nel corso degli anni vari proprietari confermando sempre di essere un punto di riferimento per chi è alla ricerca delle eccellenze gastronomiche italiane. Si può trovare di tutto, dai salumi alla macelleria, dai sughi, conserve, tartufi e tanti formaggi e, per chi vuole gustare il tutto con tranquillità, è possibile fermarsi al ristorante con



cucina a vista. Prendendo invece la direzione alle spalle del Duomo, e giungendo in via Larga, si incrocia via Bergamini, che ci ricorda un altro spaccato dell'anima commerciale di Milano e della Lombardia. I bergamini erano infatti i mandriani che operavano la transumanza, rappresentando quindi l'anello di congiunzione tra gli alpeggi, dove le mucche venivano condotte d'estate, e le cascine del milanese, dove gli animali trovavano rifugio nelle stalle nei mesi invernali. Durante il ritorno dagli alpeggi le vacche, ormai stanche (stracche) dal viaggio, fornivano il latte

che veniva utilizzato per realizzare lo stracchino. Il luogo di incontro e scambio dei commercianti e stagionatori era invece il cosiddetto El Burgh di furmaggiatt ovvero l'attuale Corso San Gottardo. La passeggiata prosegue poi per corso Italia per imbattersi in una di quelle botteghe dal sapore antico: Faravelli. Questo negozio è specializzato soprattutto nelle carni di pregio, ma si trovano facilmente ottimi formaggi e salumi ed altre prelibatezze. E per chi volesse



abbinare un ottimo vino, poco distante si trova l'enoteca Faravelli. Oggi la città è mutata, per gli acquisti, nella stragrande maggioranza dei casi, ci si reca ai centri commerciali di cui la periferia è piena. Eppure proseguendo in questa lenta passeggiata mattutina si scoprono luoghi che coniugano il passato con il futuro. Un esempio è dato da via Paolo Sarpi. La Chinatown di Milano sembra paradossalmente offrire anche un vissuto di antico con tanti piccoli

**Dal mitico Peck
ai Bergamini e
Faravelli
una parata
di insegne storiche**

VIA
BERGAMINI



A lato, Fabio e Lory, i "Re della Baita"



I mercati si avvicinano a punti vendita qualificati e custodi della tradizione

negozi, dal fruttivendolo alla macelleria e ancora proseguendo su questa strada ci imbattiamo in una delle botteghe storiche di Milano, "il Re della Baita", per gli amanti dei prodotti caseari e non solo, un piacere della vista prima che del palato.

Lo spirito dei cittadini di Milano, con la sua anima commerciale, partendo da quella piazza dei mercanti, si può dire che non è cambiato, a guardare quanto sia affollato il mercato del sabato di viale Papiniano.

Ogni giorno della settimana ha il suo mercato di strada, rionale. A ogni angolo è un pullulare di banchetti di tanti prodotti tra cui non mancano mai rivenditori di formaggio.

Perché si sa che "a Milàn la boca l'è minga straca se la sa no de vaca".



Profumo di Expo un sogno che cresce

di Elio Ragazzoni

A ttesa, curiosità, un po' di mistero e tante aspettative. È quello che vivrà Milano nei prossimi quattrocento giorni, pensando all'Expò che accenderà i riflettori universali sulla città. È iniziato il battage pubblicitario, il logo dell'evento riempie le strade del centro, ma la gente si chiede con precisione cosa accadrà. C'è l'atmosfera delle grandi occasioni, un'aspettativa a volte un po' incredula aspettando i venti milioni di visitatori che, per forza di cose, ci invaderanno. Milano, asburgica capitale che si è costruita il ruolo di regina della finanza e del commercio italiano, megalopoli di fermenti e trattative, testimone di moda e di affari, un po' trema all'idea dell'evento planetario.

Dovrà inventarsi regina di accoglienza, simbolo dell'ospitalità, alfiere delle innovazioni culturali.

La città delle grandi fiere commerciali dovrà andare oltre, visto che nella sua immediata periferia nascerà, su un milione di metri quadri, lo "stato degli stati". Sarà l'esposizione del pensare e del fare di ben centoquarantuno paesi compreso il nostro che dovrà presentarsi al Pianeta, quello reale, come illuminato capace e competitivo.

I grandi temi dell'evento saranno assicurare il diritto a un'alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti, garantire la sostenibilità ambientale, sociale ed economica della filiera agroalimentare e salvaguardare la consapevolezza del gusto e della cultura del cibo. Il tutto condito da un impegno intelligente ed ecologico nell'uso della tecnologia e dell'energia. Mica bruscolini per un Universo soffocato da crisi e nuove povertà. Non è più il tempo solo degli affari, di qui potrebbero partire le idee, le linee guida per vincere le battaglie di un mondo migliore. Questi i propositi, i programmi e la convinzione che tutto ciò sia valso il grande investimento effettuato.

Intanto Milano aspetta, e con lei il formaggio: quale sarà il suo ruolo in questa macchina meravigliosa di sapere e informazione? Se qualcuno pensa che il suo ruolo sia di semplice comparsa, di sfondo a così grandi temi o semplice citazione dell'universo alimentare, quindi della vita, potrebbe sbagliare. Il senso della tradizione più sana, di una alimentazione sostenibile, di una sopravvivenza garantita e di un indiscusso piacere alimentare è parte riconosciuta delle produzioni casearie in ogni parte dell'universo. L'Italia si presenta in merito con realtà invidiabili, non teme né paventa confronti e unita agli altri partecipanti potrà individuare argomenti e dibattiti degni della immensa manifestazione mondiale.

È forte nella Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, che da un quarto di secolo di ciò si occupa, l'attesa per conoscere come vivrà l'Expò il prodotto che, da prima di Polifemo in poi, ha segnato popoli e culture.

Per il resto l'organizzazione della Fiera Universale 2015 va avanti, Milano la guarda e si appresta a viverla. Sarà come vedere un sogno che cresce, i giorni oramai sono schegge, i cantieri sono un dettaglio, resta la consapevolezza che il mondo ci aspetta. Madonnina compresa.

LE RICETTE MENECHINE con il formaggio

di Tiziano Lanfossi

Ho chiesto a mia madre, alle zie novantenni, ad amici come me milanesi o giù di lì. Niente da fare, di ricette a base di formaggio non c'è traccia.

In città e dintorni pare che il formaggio fosse usato solo come "integratore" o molto più nobilmente a fine pasto, da solo, come protagonista di per sé, unico, di una parte importante del pasto.

Sicuramente senza salsine, cremine e marmellate. Al massimo con le pere. Stiamo parlando degli anni '50 e primi '60, gli anni della mia infanzia. Preistoria oggi, in termini di sviluppo sociale e fruizione alimentare. La cucina, per niente nouvelle, era molto più legata al territorio e alla semplicità di esecuzione. C'era il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano: più o meno stagionati ma tutti accumulati col termine "grana" nell'uso più diffuso ed invasivo della cucina di allora. Grattugiato a mano, con mano leggera, con la grattuggia ricurva, sparso con abbondanza su tutto, indistintamente e immanicabilmente su ogni primo piatto: su risotti e pastasciutte, minestre, minestrine e minestrone. Si metteva, a pioggia, anche su spinaci, erbette e finocchi, gratinati o semplicemente lessati. Quello migliore

aveva la crosta nera che adesso sta tornando di moda e doveva essere accuratamente pulita col coltello prima di essere conservata per il prossimo minestrone. A scaglie solo a fine pasto col bicchiere di Barbera. Sempre a scaglie come aperitivo, con lo spumantino e si è già negli anni '70.

C'era poi il mio formaggio preferito di allora: la Crescenza: bianca burrosa, leggermente acidula, fresca e vagamente sformata dal peso del siero ancora presente. Era il mio preferito soprattutto perché con i bollini di una particolare azienda si poteva fare la raccolta degli aeroplanini di alluminio. Bellissimi nella loro argentea, monocromatica solidità: "c'è chi la chiama crescita e chi la chiama stracchino ma voi chiedete sempre certosa e certosino...". Non si chiamava ancora marketing ma la sua funzione l'ha svolta egregiamente: pre-

ferisco ancora quella lì.

C'era soprattutto il Gorgonzola: "el gurgunzoela" il più amato o detestato, senza vie di mezzo, per l'odore soprattutto. "El spussa de gurgunzoela" si diceva di piede poco lavato. Si beveva anche qui barbera, e la tannicità del vino creava distonie palatali incredibili con le sensazioni trigeminali metalliche dell'erborinatura.

L'accostamento col passito sarebbe arrivato molto più tardi, negli anni '80. Intanto c'erano stati il gorgonzola dolce e la torta di gorgonzola: tentativi più o meno riusciti di addomesticarne l'originale ruvidità. Poi c'erano gli altri formaggi, molto meno consumati ma con una loro dignitosa consuetudine: il taleggio, la fontina, il bel paese, l'asiago, qualche toma, i caprini. Con la fontina si faceva anche una specie di fonduta leggera che si metteva a gradinare sugli gnocchi di patate: una delle poche valide concessioni al dilagare del parmigiano.

La mozzarella era l'unica pasta filata conosciuta. Conosciuta sì, ma consumata occasionalmente e malamente. Purtroppo ero già grande e mi sono perso un'adolescenza di sapori mediterranei.

Assenza completa di caciocavalli, pecorini, canestrati, scamorze, provole e quant'altro. Il provolone mia madre e le sue sorelle si chiedono ancora cosa c'entri con la valpadana. Chi aveva sentito parlare del fiore sardo pensava ad una specie botanica rara. Anni bui, ancora permeati di oscure diffidenze alimentari.

L'unico estero, comunque per vicinanza meno foresto dei precedenti, era chiamato, sempre da mia madre e sorelle, ma temo da buona parte dei milanesi di allora "el gruviera". Confondendo

Al centro della cucina milanese
con il formaggio
c'è sempre il Gorgonzola



**Una volta, era solo
la spolverata di
grana sul risotto
Oggi tanta offerta**

Riscoperta la cultura dei latticini

di Fabio Fimiani

Lo spettacolo della produzione della mozzarella ha conquistato Milano. La sua realizzazione è arrivata nelle vetrine della città, dopo essere passata anche per i centri commerciali. E' un'avanzata senza soste quella del consumo e della lavorazione del latticino più famoso. La crescita è iniziata dal continuo incremento delle mozzarelle trasportate dal sud Italia, diventato un servizio quotidiano. E' poi iniziata la fase della nascita in provincia dei caseifici artigianali, o agricoli, specializzati in queste produzioni, o dove la mozzarella è sempre presente.

Contemporaneamente vi è stata anche la crescita dei caseifici industriali che lavorano questa pasta filata, sempre per testimoniare il successo dei latticini anche in Lombardia, la regione con la maggiore produzione di latte e derivati d'Italia. La notevole presenza di allevamenti, e di immigrati dal sud, ha innescato l'intraprendenza per le piccole produzioni fresche, di qualità e a prezzi accessibili, create proprio da chi ha lasciato la propria terra per trovare lavoro al Nord. La cultura della mozzarella sta proseguendo nella sua diffusione in vaste fasce di milanesi e lombardi, la passione coinvolge tutti i classici latticini meridionali, a esclusione del Fiordilatte campano. I palati dei milanesi si sono abituati a distinguere le diverse paste filate e a capirne anche la freschezza. I primi piccoli caseifici sono sorti nelle aree industriali o ai limiti delle arterie commerciali dell'hinterland. Qualcuno ha iniziato a mettere in vista, la zona di produzione, accanto o dietro il bancone vendita. Tra i più noti fuori Milano e in Brianza ci sono Silvestro Mandara a Corsico (Mi), Cascina Guzzafame a Gaggiano (Mi), Fattoria Maccazzola a Settimo Milanese (Mi), Nico Milk a Cornaredo (Mi), Latteria Agricola di Lainate (Mi), La Murgia a Muggiò (Mb) con punti vendita a Monza e Sesto San Giovanni, Battipaglia a Brugherio (Mb), Cascina Cortenuova a Truccazzano (Mi). Il più innovativo, è senz'altro l'Amozzarella di Pogliano Milanese (Mi), che usa latte di bufala per la produzione dei suoi latticini, ed è anche pizzeria con mozzarella show in diretta dai tavoli delle consumazioni.

Visto il successo appena fuori dai confini urbani c'è chi ha pensato di aprire il proprio caseificio a Milano, come I Trulli in via Varesina e Fior di Latte in via Mac Mahon. In zona corso Lodi c'era la produzione a vista nel supermercato Coop del centro commerciale Piazza Lodi, e c'è, in via Benaco, il caseificio del Centro della Mozzarella, che ha altri cinque punti vendita in città, ed è fornitore di numerosi hotel e ristoranti eccellenti di Milano. In questo caseificio fanno anche la burrata ripiena di straciatella al gorgonzola, che si trova anche in zona piazza Napoli alla Latteria Pugliese di via Tolstoj, ed è l'emblema dell'incontro tra le culture casearie del nord e del sud Italia.



diverse tipologie di formaggi intendevano l'odierno Emmentaler: il formaggio svizzero coi buchi. I francesi erano visti con timoroso e complessato sospetto; liquidati frettolosamente come troppo grassi. Meno male per i nostri.

Poi sono venuti gli anni del "bum". Con le prime sciate sono arrivati i pizzoccheri e la zuppa valpellinese: piatti gustosi e rispettabilissimi, finalmente col formaggio protagonista.

Sono arrivate anche delle iatture incredibili come i tortellini prosciutto e piselli affogati nella panna, il dilagare della rucola nei caprini, i tagliolini salmone e vodka cosparsi di parmigiano, ecc. È in questi anni che l'accorta massaiola lombarda ha dato il meglio di sé, nell'ansia già galoppante del riciclo, si è inventata il risotto ai quattro formaggi: un troiaio pazzesco. Mi scuso per il termine, ma pur sforzandomi, non riesco a trovare di meglio per quell'intruglio indigeribile dal sapore indefinito. Dopo, dal '75 in poi tutto è migliorato, la cultura alimentare si è finalmente presa gli spazi pionieristicamente indicati da Veronelli e discepoli illuminati. Oggi il formaggio ha un suo consumo attento, una varietà di sapori sconosciuti allora, una dimensione economica fra le più rilevanti nell'alimentare, però qui, dalle mie parti, di vere ricette a base di formaggio ce ne sono ancora poche.

E' vero, sono largamente sperimentate raffinatezze di accostamenti: i risotti con la zucca e taleggio, radicchio e montasio, asparagi e caprino. Quello che forse amo di più con panterone e pere. Ma il sublime, la magia del formaggio si raggiunge ancora quando lo contemplate annusandolo, da solo, lì nel piatto con al massimo due fette di pere mature al punto giusto e il vino giusto anche quello. Perché, mi ripeto, parliamo di alto lignaggio, di alimento nobile. Da trattare con estremo rispetto.

Milano capitale

di Ilaria Santomanco

“Et Mediolani mira omnia...”, “A Milano tutto è meraviglioso”: così scriveva il poeta latino Decimo Magno Ausonio nel IV secolo d.C., decantando le numerose virtù di questa città. In uno dei cortili del Castello Sforzesco un’alta stele reca il testo completo, prudentemente tradotto nella didascalia a lato.

Forse non tutti sanno che, all’epoca della Tetrarchia, Milano ebbe l’onore di assumere il ruolo di capitale dell’Impero romano d’Occidente, che mantenne dal 286 al 402 d.C. Per un miglior governo dell’impero, divenuto ormai vastissimo, Diocleziano decise di occuparsi dell’Oriente dalla sede di Nicomedia, affidando a Massimiano il compito di presiedere su Italia e Africa, dalla città di Milano, mentre Galerio e Costanzo Cloro si sarebbero occupati delle restanti aree.

Di questo periodo glorioso restano testimonianze scritte e vestigia ancora visibili. Nei pressi di corso Magenta, dove sorgevano gli edifici imperiali che ospitarono numerosi imperatori, da Costantino a Teodosio I, esattamente in via Brisa, si scorgono i resti di una parte del complesso riservata agli ospiti – da non confondere con le imponenti terme situate nei dintorni di piazza San Babila. A breve distanza si erge imponente una torre poligonale della cinta muraria, con 24 lati, vicino alla più esile torre del circo, inglobata nel campanile della chiesa di San Maurizio al Monastero Maggiore.

A due passi dall’attuale piazza del Duomo era situato il foro, il fulcro della città, dove si svolgevano le principali attività civili e religiose. Mentre si innalzano i padiglioni destinati ad ospitare l’Expo 2015, Milano non dimentica il passato: il lastricato del foro, rinvenuto tra le fondamenta della Pinacoteca Ambrosiana, è stato di recente aperto al pubblico.

Rispetto al teatro, la cui planimetria è affissa sul lato di Palazzo Mezzanotte – noto come palazzo della Borsa – in piazza Affari, certamente più scenografico è il complesso delle 16 colonne con capitelli corinzi davanti alla Basilica di San

Lorenzo. Conviene però varcare l’ingresso della chiesa: sulla destra uno splendido portale del I secolo, con tanto di divinità impegnate in una corsa sulle bighe, dà accesso alla cappella di sant’Aquilino, protettore dei facchini. Avanzando senza timore dietro l’altare del santo, una scaletta conduce alle fondamenta, che furono realizzate con grossi blocchi di pietra prelevati dalla vicina arena. Quelli rimasti in loco sono visitabili nell’amenissimo parco archeologico con ingresso da via De Amicis.

In corso Vittorio Emanuele è il Scieur Carera a farci fare un tuffo nella storia. “Dove?”, o meglio “Vicino a quale negozio?”, chiedono meravigliati milanesi e forestieri, più attratti dalle vetrine luccicanti. Esattamente di fianco all’ingresso di Zara, al civico 13. Porre tal quesito agli amici permette di scommettere una bottiglia e di avere la vittoria in tasca. L’Omm de preja, uomo di pietra, è la statua di un individuo che indossa una toga, privo delle braccia, sul cui basamento è scolpita un’epigrafe: Carere debet omni vitio qui in alterum dicere paratum est, ossia “Deve essere privo di ogni colpa chi è pronto a sparare di un altro”. La storpiatura della prima parola dà origine al nome Scieur Carera, signor Carera. In passato, gli ardentosi osavano affiggere alla statua qualche scritto satirico per manifestare il proprio dissenso politico.

Se la testa del Scieur Carera non è autentica, lo sono invece i ritratti della famiglia dei Vettii, forse negozianti di stoffe, finemente scolpiti nella stele funeraria murata nel 1861 sulla Porta Nuova, in via Manzoni: certo un fausto auspicio per la zona oggi rinomata come “il quadrilatero della moda”.

Ci sarebbero molte altre vestigia romane da visitare, ma è tempo di ristorarsi con un ottimo bricco di cioccolata nel tempio della pasticceria milanese, Sant’Ambroeus, non prima però di aver ammirato in vetrina le decorazioni artistiche delle torte, spesso in tema con qualche avvenimento meneghino, dall’inaugurazione della nuova stagione scaligera, passando per le opere in cartellone, le festività, o a tema libero secondo il brio estroso dei pasticceri.

*“Manifestazione di cibo, cultura, tradizione,
interamente dedicata al mondo delle capre”*

9^a edizione

All’Ombra della Madonnina

Milano, 10 maggio 2014

Concorso di Formaggi e Yogurt di capra

info e adesioni www.ombradellamadonnina.it

e-mail ombradellamadonnina@onaf.it

c/o La Cordata, via San Vittore, 49 - 20123 Milano





di LUIGI CREMONA

Peccati di gola

Milano

Pane e Acqua

A Milano un piccolo e accogliente ristorante dall'ambiente intimo e raccolto. Un locale il cui arredamento affianca elementi classici a veri e propri pezzi di design, dalle sedie coloratissime al grosso tavolo con ripiano in cristallo e sorretto da un insieme di pentole. L'attenzione ai dettagli, nell'arredamento e nei piatti dello chef Francesco Passalacqua, lo rendono un delizioso corner gourmet nel capoluogo lombardo. Una clientela affezionata che non tradisce lo chef Francesco Passalacqua che a due passi da Sant'Ambrogio propone una cucina leggera e attenta alle materie prime in cui parole chiave sono qualità e stagionalità. Pane e Acqua



non possiede un vero e proprio carrello dei formaggi ma lo chef ha pensato ai suoi clienti amanti del genere per poterne assaporare i particolari. Albese di origine, non fa mai mancare al suo ristorante formaggi quali: la Robiola di Roccaverano, il Bra ciuk, il Blu del Moncenisio e delle Valli di Lanzo o la Margotta, piccola toma d'alpeggio. Il formaggio preferito dallo chef è senza dubbio il Blu che trova la sua massima espressione nel risotto mantecato al Blu delle Valli di Lanzo con gamberi rossi e olio di nocciole delle Langhe.



Pane e Acqua
Via Matteo Bandello, 14
Milano
Tel. 0248198622
www.paneacqua.com
chiusura domenica pranzo e cena

Roma

La Torre a Villa Laetitia

In uno dei quartieri che stanno "fermentando" maggiormente dal punto di vista enogastronomico della capitale, Prati, si trova questo splendido ristorante all'interno del lussuoso albergo Villa Laetitia di proprietà di Anna Fendi. Da Viterbo i sapori



autentici e le tecniche dello chef Danilo Ciavattini sono approdati nella capitale in questo locus amoenus, caratterizzato dalla semplicità dei dettagli con ogni angolo minuziosamente curato nel minimo particolare. La cucina dello chef è misto tra tradizione ed innovazione e il carrello dei formaggi è uno dei meglio assortiti della capitale. Su di esso, per l'appunto, si trovano sapori nazionali ma anche d'oltralpe, Mont d'Or e Pont l'Eveque su tutti, mentre, per quel che riguarda la produzione casearia italiana, si trovano il Blu di Bagnoli, la Fontina, il



Parmigiano delle Vacche Rosse e il Pecorino di Fossa. Lo chef Danilo Ciavattini predilige però il Pecorino Romano dop in tutta la sua versatilità e lo si può assaporare in una delle sue ricette meglio riuscite: il savarin di pecorino che viene, a seconda della stagione, accompagnato da diversi tipi di verdure, dalla spuma di cicoria al carciofo romano. Da non perdere anche il soufflé di fontina con marmellata di cipolle salate.

no che viene, a seconda della stagione, accompagnato da diversi tipi di verdure, dalla spuma di cicoria al carciofo romano. Da non perdere anche il soufflé di fontina con marmellata di cipolle salate.

Villa Laetitia Roma
Lungotevere delle Armi 22/23
Tel. 0645668304
Mail: enotecalatorre@villalaetitia.com
chiusura domenica e lunedì

IL NASO ELETTRONICO

Dalla rete di neuroni alla rete neurale: l'affascinante storia di uno strumento di analisi

di Giuseppe Zeppa

Da alcuni anni uno strumento di analisi, il “naso elettronico” è divenuto oggetto di dibattito e sta attirando l'interesse di molte persone che si chiedono come funziona e, soprattutto, se e come possa sostituire/integrare il naso umano. In queste poche righe cercheremo quindi di fornire un quadro generale sull'argomento e delle risposte ad alcuni dubbi rimandando per ulteriori approfondimenti alla sterminata bibliografia sul tema.

Innanzitutto vi è da precisare che il naso elettronico è un sistema biometrico, ossia un sistema progettato per imitare il funzionamento dei sistemi olfattivi presenti in natura ed in particolare di quello umano. Il naso elettronico quindi raccoglie ed elabora le informazioni fornite da specifici sensori che producono un segnale elettrico quando vengono posti a contatto con molecole volatili. Detto segnale, opportunamente elaborato mediante algoritmi matematici, consente di effettuare analisi sia qualitative che quantitative e discriminare i campioni in funzione dei rispettivi componenti volatili.

Il naso elettronico risulta costituito da tre strutture: un sistema di introduzione del campione, una batteria di sensori ed un software di interpretazione dei segnali forniti dai sensori.

Il sistema di introduzione è in genere una semplice pompa che aspira l'aria posta intorno al campione e la invia sulla batteria di sensori ossia una struttura elettronica, spesso delle dimensioni di pochi millimetri quadrati, in cui sono poste strutture elettrochimiche in grado di reagire in modo

temporaneo con i composti organici trasportati dal flusso di aria. Fornirà come risposta un segnale elettrico la cui intensità è proporzionale alla concentrazione della molecola. Esistono

varie tipologie di sensori con diversa selettività e sensibilità (MOS, MOSFET, piezoelettrici, biologici) ed il loro numero all'interno di un naso elettronico può variare da 8 a circa 30. E' evidente che maggiore sarà il numero di sensori presenti e più elevata sarà la selettività dello strumen-

to e la sua capacità discriminante.

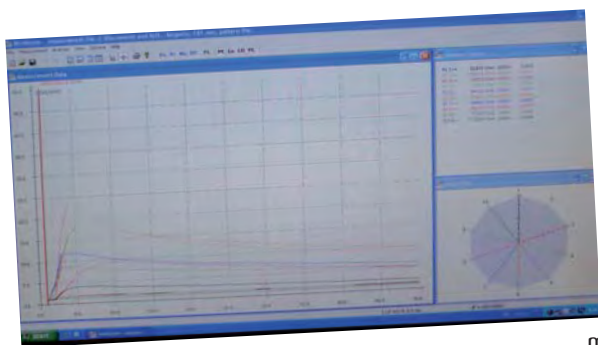
Il segnale prodotto dai sensori passa infine ad un sistema che può semplicemente convertirlo in un dato numerico o, in alcuni casi, elaborarlo ed utilizzare il risultato anche per effettuare attività esterne quali l'accensione di un segnale di allarme od altro.

La disponibilità di un vasto numero di sensori e la miniaturizzazione degli stessi ha consentito di sviluppare un vasto numero di nasi elettronici che vengono utilizzati sia nella ricerca che nel controllo di processo/prodotto ed ambientale.

Il naso elettronico presenta infatti tre significative peculiarità: può operare su sostanze tossiche o in ambienti ostili, ha una elevata sensibilità e può operare su sostanze non percepibili dall'uomo.

Così si hanno nasi elettronici per il controllo delle emissioni gassose delle discariche, dell'aria nei moduli spaziali o della presenza di droghe od esplosivi nei bagagli in transito agli aeroporti, per la rilevazione di patologie umane e per il controllo di processo/prodotto in tutti i settori produttivi compreso quello agro-alimentare.

In quest'ultimo ambito il naso elettronico è stato spesso confrontato con il naso umano e ci si è chiesti se e come quest'ultimo potesse essere sostituito dal primo. In realtà il problema non sussiste ed i due approcci, l'umano e lo strumentale, non solo possono ma devono convivere ed integrarsi. Dove il naso può sostituire l'uomo? Laddove si renda necessario un semplice confronto fra componenti volatili e quindi fra profili. Così in uno studio di shelf-life (scadenza del prodotto) si può evidenziare l'evoluzione della frazione volatile e stabilire in quale momento si è raggiunto





il limite di accettabilità. Oppure valutare se il profilo della frazione volatile del prodotto ottenuto durante un processo produttivo sia significativamente diverso da quello del prodotto di riferimento così da ottenere una standardizzazione nel processo produttivo.

Dove il naso non può invece sostituire l'uomo? Laddove si renda necessario trasformare l'informazione raccolta dai sensori in una descrizione in quanto al momento attuale il naso non è in grado di trasformare il segnale in descrittori sensoriali quali rosa, viola, geranio od altri. In questi casi l'uomo rimane quindi, al momento, l'unico strumento utilizzabile. Nello stesso modo l'uomo non può essere sostitui-

to laddove si debba "interpretare" il segnale odoroso o si debba utilizzare il segnale stesso come indicatore di una tecnologia od un'area di produzione (e quindi di una tipicità) od ancora si debba integrare la caratteristica olfattiva con quella proveniente dagli altri sensi al fine di definire l'idoneità al consumo o la tipicità di un prodotto.

Gli assaggiatori quindi non hanno nulla da temere dal naso elettronico in quanto il loro ruolo non è al momento messo in discussione da questo strumento soprattutto se sanno far propria una delle sue principali caratteristiche che invece spesso difetta agli assaggiatori umani: l'oggettività di valutazione.

Raccoglie ed elabora le informazioni da specifici sensori con effetto "scossa"

TECNOGRANDA, il futuro del cibo

Nel Parco dell'innovazione agroalimentare made in Piemonte tra ricerca e servizi d'avanguardia alle imprese della filiera

di Dario Vallauri

Tecnogranda è un centro per l'innovazione tecnologica e di servizi alle imprese nato nel 2002 a Dronero (Cuneo). Opera all'interno della rete dei parchi scientifici e tecnologici piemontesi e lavora in collaborazione con Università, Politecnico e altri centri di ricerca sul territorio. I principali settori di attività comprendono la ricerca e sviluppo, il trasferimento tecnologico, i servizi alle imprese e i test di laboratorio. I laboratori presenti all'interno del parco sono funzionali alla crescita delle aziende situate sul territorio, disponendo di strumentazione all'avanguardia per poter effettuare studi di sviluppo di nuovi materiali, sviluppo di nuove tecnologie e possibilità di risolvere problematiche di produzione tramite l'utilizzo di strumenti non reperibili in normali laboratori di controllo qualità.

Nel contesto di specializzazione per poli di competenza a livello regionale, la provincia di Cuneo è quella a maggior vocazione agro-alimentare e Tecnogranda si focalizza sulla missione di Parco Scientifico Tecnologico per l'agro-industria. Il Polo di Innovazione Agroalimentare della Regione Piemonte si è costituito nel corso del 2009 in forma di



associazione temporanea di scopo. La missione del Polo di Innovazione Agroalimentare è quella di interpretare la domanda di innovazione da parte delle aziende piemontesi del comparto agroalimentare, in particolare delle piccole-medie imprese, e di agevolare l'accessibilità a servizi avanzati per migliorare la competitività dell'agro-industria piemontese nel breve e medio termine e per favorirne, attraverso l'innovazione, l'internazionalizzazione necessaria a vincere le sfide presentate dall'evoluzione del trend del mercato.

Il network del Polo Agroalimentare della Regione Piemonte è coordinato dalla società Tecnogranda SpA, designato dalla Regione Piemonte in qualità di cluster manager. Il modello utilizzato per il raggiungimento di questo obiettivo ambizioso è la messa in rete della conoscenza derivante dall'industria, dal mondo della ricerca, dalle istituzioni e tutte le risorse del territorio che possono operare a supporto dell'innovazione e della competitività del settore agro-industriale. Il Polo Agroalimentare coinvolge pertanto grandi, medie e piccole imprese e i consorzi di filiera agro-industriale in ambito regionale, oltre alle università, i principali centri di ricerca e laboratori presenti sul territorio piemontese attivi nel settore agroalimentare.

*"Innovare per noi significa anche riscoprire il **valore** di una lenta maturazione. Nel nostro Bunker i formaggi riposano pazientemente e i loro ingredienti sono il **silenzio**, il **tempo** e la **passione**"*

Haus' Baumgartner

DEGUST di Baumgartner J.&Co Bsackerau 1 I-39040 Varna (BZ) Tel 0472 849873 www.degust.com info@degust.com LUN-VEN 8.30-12.30 14.00-18.00 SAB 8.30-12.00



di Italo Bevione

Sì, l'etichetta dei prodotti alimentari è oggi uno strumento indispensabile per informare correttamente il consumatore e garantire la libera circolazione delle merci secondo le regole della giusta concorrenza.

I consumatori dovrebbero prestare attenzione agli alimenti che acquistano: leggere attentamente l'etichetta, evitando di tralasciare alcune informazioni, che sono fondamentali, ma questo può accadere perché notevoli sono le difficoltà di lettura e di comprensione dei contenuti.

Spesso le etichette sono piene di indicazioni che possono non avere significato, né in termini di sicurezza alimentare, né di appetibilità e nemmeno di valore nutrizionale, ma risultano altisonanti, accattivanti, e ad una prima e veloce lettura catturano l'attenzione del consumatore, portandolo ad acquistare prodotti che in realtà non corrispondono alle sue necessità. A volte le etichette non indicano cosa contengono i prodotti, ma cosa non contengono: non ci si dovrebbe vantare dell'assenza di ingredienti "non graditi", ma della presenza di ingredienti di alta qualità.

In Italia non si possono vantare meriti salutistici se non sono provati da studi scientifici, capita così che alcune aziende suggeriscano effetti benefici "dubbi", scrivendo cioè che i loro prodotti non contengono determinate sostanze, come se l'assenza di grassi idrogenati, per fare un esempio, significasse da sola che il prodotto fa bene alla salute.

Gli avvenimenti che negli ultimi anni hanno colpito il settore agroalimentare, come nel caso della pericolosa epidemia di encefalopatia spongiforme bovina, meglio conosciuta come morbo della "mucca pazza", hanno accresciuto l'attenzione sul tema della sicurezza alimentare, aumentando nel contempo la diffidenza nei confronti di alcuni prodotti alimentari. Inoltre l'introduzione della produzione su larga scala e la globalizzazione degli scambi commerciali hanno fatto sì che il legame tra venditore e consumatore si sia via via allentato e si sia evidenziata

la necessità di garantire la sicurezza alimentare anche attraverso la compilazione adeguata dell'etichetta.

I consumatori richiedono etichette con maggiori informazioni e di migliore qualità, cioè precise, semplici e comprensibili. D'altro canto le aziende ritengono necessaria una semplificazione della normativa, poiché attualmente vi sono molte norme di riferimento, a volte non chiare se non addirittura in contrapposizione.

Proprio per questo motivo le etichette non state al centro di un'intensa attività normativa, con l'obiettivo di dare un'informazione corretta e trasparente sulle caratteristiche dell'alimento e garantire un elevato livello di protezione della salute e degli interessi dei consumatori, fornendo le basi per effettuare scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro.

LA NORMATIVA NAZIONALE ED EUROPEA SULL'ETICHETTATURA

La normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari nacque nel 1978 con la direttiva 79/112/Cee, che fu recepita in Italia mediante il Decreto 109/1992. Nel 2003 la direttiva 79/112/Cee fu abrogata dalla direttiva 2000/13/Cee. In Italia, il legislatore anziché emanare una nuova norma, continuò ad apportare modifiche a quel decreto che, ancora oggi, è il riferimento nazionale per l'etichettatura dei prodotti alimentari.

Dopo un complesso iter in cui si sono susseguite emanazioni ed abrogazioni di normative, il 25 ottobre 2011, il Parlamento europeo ed il Consiglio hanno adottato il Regolamento (Ue) 1169 "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori".

Il regolamento europeo ha introdotto diverse novità che riguardano, tra l'altro, la presentazione delle indicazioni obbligatorie, la leggibilità dell'etichettatura (è previsto un corpo minimo per i caratteri utilizzati in etichetta), la responsabilità degli operatori, nonché l'obbligatorietà dell'indicazione della dichiarazione nutrizionale. Restano in sospeso le novità relative all'indicazio-

Segue a pagina 18

Segue da pagina 17

ne obbligatoria dell'origine di alcuni prodotti (per esempio le carni diverse da quelle bovine, il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari, etc.), in quanto subordinate a ulteriori valutazioni.

L'entrata in vigore di un regolamento, teoricamente, dovrebbe consentire l'eliminazione delle divergenze attualmente presenti negli Stati membri, ma in realtà il regolamento ha concesso una certa discrezionalità agli Stati membri.

Inoltre, qualora ricorrano motivazioni quali a) protezione della salute pubblica; b) protezione dei consumatori; c) prevenzione delle frodi; d) protezione dei diritti di proprietà industriale e commerciale, delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine controllata e repressione della concorrenza sleale, gli Stati membri possono adottare disposizioni richiedenti ulteriori indicazioni obbligatorie per particolari tipi o categorie di alimenti.

L'ETICHETTATURA DEI FORMAGGI

Le aziende che producono e commercializzano formaggi devono etichettare i propri prodotti, seguendo le indicazioni fornite dalla normativa specifica di riferimento.

L'inserimento in etichetta del nome "formaggio" senza altre aggiunte è riservato ai derivati del latte vaccino (vacca), mentre in caso di utilizzo di altri lattini il termine "formaggio" deve essere accompagnato dalla specie da cui proviene, ad esempio:

formaggio pecorino: deriva dal latte di pecora
formaggio caprino: deriva dal latte di capra
formaggio bufalino: deriva dal latte di bufala
formaggi misti: latte bovino, latte caprino, etc.

La normativa prevede che il formaggio, come tutti i prodotti alimentari, possa essere venduto preconfezionato o sfuso, definendo per ognuna delle due modalità indicazioni specifiche da riportare nell'etichetta.

CINQUE PUNTI DA RISPETTARE

- L'etichetta deve assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore
- Non deve indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare
- Non deve attribuire al prodotto effetti o proprietà che non possiede
- Non deve suggerire che il prodotto possiede proprietà, caratteristiche particolari quando tutti i prodotti analoghi possiedono caratteristiche identiche
- Non deve attribuire al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia.

Come leggere l'etichetta

L'obiettivo della normativa (comunitaria e nazionale) sull'etichettatura è dare un'informazione adeguata sulle caratteristiche dell'alimento (vedi manchette a parte). Perciò, se letta con attenzione, può costituire un utile strumento per orientarsi nella grande varietà dei prodotti alimentari, che il mercato offre, e scegliere quello più adatto alle proprie esigenze nutrizionali, al proprio stile di vita e che ha il miglior rapporto qualità/prezzo.

Forse non tutti sanno che alcune informazioni sono obbligatorie per legge, mentre altre sono facoltative e complementari, anche se la loro adozione comporta il rispetto di normative. Il produttore che decide di aggiungere tali informazioni in etichetta, dopo aver inserito quelle obbligatorie, deve comunque seguire una normativa specifica che riporta quali indicazioni ulteriori si possono aggiungere e con che modalità.

La legge non vieta queste forme di pubblicità, ma impone che tali messaggi risultino veritieri e non siano formulati in modo da trarre in inganno il consumatore, che spesso è attratto nelle scelte proprio da questo tipo di informazioni.

Tra le indicazioni facoltative, che più comunemente si trovano nell'etichetta dei prodotti alimentari, vi sono quelle di tipo nutrizionale e di tipo salutistico, i cosiddetti "claim". Il Regolamento europeo 1924/06 riporta l'elenco delle indicazioni nutrizionali consentite, ne sono esempio "a basso contenuto calorico", "senza grassi", "ricco di fibre", etc. I produttori devono utilizzare esclusivamente i claim autorizzati per ognuno dei quali sono stati definiti i requisiti che devono possedere gli alimenti cui sono destinati. Ad esempio si può indicare "a basso contenuto di grassi" nell'etichetta di un alimento, solo se esso contiene il quantitativo di grassi indicato nella normativa, altrimenti non si può utilizzare.

I claim salutistici in generale sono vietati, ma la normativa comunitaria introduce una deroga a tale principio, purché le aziende utilizzino esclusivamente quelli autorizzati. Il Regolamento europeo 432/2012 riporta l'elenco delle indicazioni sulla salute (circa 200) che possono essere riportate nell'etichetta dei prodotti, purché si rispettino le condizioni previste dalla normativa stessa. Un altro tipo di informazioni facoltative è rappresentato dai messaggi, utilizzati ai fini commerciali, per esaltare alcune caratteristiche dei prodotti alimentari. Sono usate per "definire" meglio il prodotto, si possono riferire a particolari metodi di lavorazione, alla varietà delle materie prime impiegate.

Fra i termini più utilizzati, in maniera non sempre adeguata, vi sono extra, fresco, etc.: in alcuni casi (es. latte fresco) è la normativa che definisce le caratteristiche che devono possedere i prodotti per potersene fregiare. In altri casi, cioè in mancanza di riferimenti legislativi, è il produttore che deve definire e documentare le caratteristiche peculiari che possiede il suo prodotto, in assenza delle quali non può inserire tali indicazioni in etichetta. Le informazioni obbligatorie devono assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore, devono essere palesi, veritiere, corrette e documentabili.

Anche le immagini e i simboli, riportati sulle confezioni, sono parte integrante dell'etichetta, quindi non devono indurre in errore o in confusione il consumatore: riportare ad esempio il disegno della montagna su un panetto di burro che viene prodotto in pianura e quindi non ha nulla a che fare con la montagna, nemmeno per quanto riguarda l'origine del latte, è ingannevole, quindi non corretto.





I prodotti preconfezionati (o più comunemente “confezionati”) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni obbligatorie:

- Denominazione di vendita.
- Elenco ingredienti. Nei formaggi l'indicazione degli ingredienti non è richiesta, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e culture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione; in

ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi e per i formaggi fusi. Quindi ad esempio per un formaggio contenente ingredienti quali noci, olive, pepe, etc. è obbligatorio riportare l'elenco degli ingredienti, inoltre se tali ingredienti sono citati nella denominazione di vendita o rappresentati mediante immagine grafica in etichetta (es. disegno), quindi caratterizzanti per il prodotto, occorre riportarne anche la quantità espressa come percentuale.

Si segnala, tuttavia, che in caso di utilizzo di ingredienti definiti “allergeni” dalla normativa, la loro indicazione è sempre obbligatoria:

- Quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale.

- Termine minimo di conservazione o data di scadenza.

- Nome o ragione sociale o marchio depositato e sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore.

- Sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento. Nel caso di prodotti preconfezionati che riportano la bollatura sanitaria (marchio d'identificazione) può essere omessa.

- Lotto del prodotto. E' determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera “L”, salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura. Nei prodotti in cui il termine minimo di conservazione figura con la menzione almeno del giorno e del mese non è richiesta l'indicazione del lotto (quindi se il termine minimo di conservazione o la data di

scadenza sono indicati con il giorno ed il mese, non è obbligatorio riportare il lotto in etichetta). Tuttavia è un'indicazione utile ai fini della rintracciabilità del prodotto, per questo motivo molti produttori decidono di mantenerlo.

- Marchio d'identificazione (sostituito del bollo CE), se il prodotto proviene da uno stabilimento soggetto a riconoscimento. Non sono soggetti all'obbligo di riconoscimento i caseifici aziendali che cedono direttamente i loro prodotti al consumatore finale e/o ad altri esercizi di commercio al dettaglio/somministrazione nell'ambito della stessa provincia o di province confinanti e a condizione che non rappresenti l'attività prevalente dell'impresa in termini di volumi, ma costituisca un'attività marginale.
- Modalità di conservazione e di utilizzazione, qualora necessarie (es. temperatura).
- Istruzioni per l'uso, se necessarie.

La denominazione di vendita, la quantità, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza devono figurare nello stesso campo visivo.

I prodotti sfusi o preincartati devono essere muniti di apposito cartello (che sostituisce l'etichetta), applicato ai recipienti che li contengono oppure applicato nei compartimenti in cui sono esposti per la vendita al consumatore. Sul cartello devono essere riportate:

- denominazione di vendita;
- elenco degli ingredienti, salvo i casi di esenzione;
- modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario.

I formaggi che hanno ottenuto un marchio riconosciuto (Dop, Igp, Stg), oltre alle indicazioni obbligatorie di etichettatura, seguono ulteriori disposizioni previste da normative specifiche di riferimento. Tali prodotti presentano caratteristiche chimico-organolettiche distintive rispetto agli altri appartenenti alla medesima categoria merceologica, che derivano dall'ambiente geografico in cui sono stati ottenuti o dal metodo di produzione.

“ Norme rigorose e precisi codici di trasparenza ”

Casatella Trevigiana Dop

Storia di una fresca tradizione



di Lorenzo Brugnera

Primo e unico formaggio fresco e molle italiano a essersi aggiudicato la denominazione di origine protetta, nel 2008, orgoglioso prodotto della cosiddetta “Marca Gioiosa”, la Casatella Trevigiana deriva il suo nome da un’umile origine casalinga. Era infatti ottenuta nelle cucine di casa, dove le massaie lavoravano il poco latte disponibile.

Fino agli anni successivi all’ultima guerra, quando ancora nel Trevigiano era viva e vegeta la mezzadria, nelle piccole aziende agricole la mungitura era compito delle donne di casa, che usavano il latte ricavato per preparare un buon formaggio fresco dopo averlo privato della panna che serviva per fare il burro. Ottenevano, con pochi gesti esperti ed attrezzi rudimentali, un formaggio molle, non cotto e a rapida maturazione, gradevole e spesso l’unico companatico nella magra dieta dei contadini. La tradizione lo voleva prodotto principalmente invernale, quando il latte risultava migliore e più ricco di grasso, e quando le temperature ne permettevano una miglior conservazione. Accadeva anche di dover andare a chiedere “a prestito” dalla vicina, la quantità di latte mancante per ottenere almeno una “formetta” da mettere in tavola. «Quello che poi ha preso il nome di “prestanza del latte” non era altro che una generosa e semplice forma di solidarietà, che ha creato le basi della futura cooperazione che nel ventesimo secolo sarà un pilastro della produzione casearia locale. Con la meccanizzazione e il progresso in tutti i campi dell’agricoltura, anche la remota tradizione casalinga di produ-

re questo formaggio direttamente in famiglia è stata pian piano abbandonata. Con il passare del tempo alla lavorazione del latte nelle case si sono sostituite le latterie turnarie, che lavoravano secondo un calendario predeterminato il prodotto familiare. Poi sono arrivati i caseifici, alcuni cooperativi, altri a carattere artigianale e industriale, ai quali si deve il perfezionamento del sistema di produzione della nostra Casatella Trevigiana. Oggi viene prodotta tutto l’anno partendo da latte intero ed è diventata un formaggio più uniforme e di qualità che in passato. A questi caseifici si deve anche il suo successo: vi hanno creduto in diversi e vi stanno credendo con maggior forza ora, grazie al conseguimento della Dop».

LA SCHEDA

Casatella Trevigiana Dop

di Maria Desideria Scilla

Il Disciplinare. Il latte deve provenire solo dalle stalle presenti nella provincia di Treviso, che nella sua interezza rappresenta l’unico territorio in cui è possibile la produzione della Casatella Trevigiana Dop; il 90% dei prodotti per l’alimentazione delle bovine (che deve essere composta per almeno il 60% da foraggi) deve provenire dalla Provincia di Treviso. Anche le aziende di trasformazione e confezionamento devono rientrare nei confini provinciali.

Tecnologia di produzione. Latte vaccino intero, è ammessa la pastorizzazione. Uso di lattoinnesto proveniente dalla zona di produzione, caglio bovino liquido o in polvere, pasta cruda, taglio della cagliata a croce e successivamente a noce. Sosta molto lunga dai 45’ ai 55’. Stufatura tra i 25-45° C per un tempo dalle 2 e le 5 h. Salatura in salamoia o a secco, maturazione tra i 4 e gli 8 giorni a temperatura compresa tra i 2° e gli 8° C.

Peso. Si trova in commercio in due pezzature differenti: Forma piccola: dai 200 ai 700 gr. Grande: da 1.8 a 2,2 kg.

Caratteristiche fisiche. Pasta morbida, lucida, lievemente mantecata, di colore da bianco latte a bianco crema; sono ammesse lievi occhiature minute. Crosta assente o appena percepibile, forma tradizionalmente cilindrica.

Caratteristiche organolettiche. Profumo: lieve, latteo e fresco. Sentore di yogurt e panna fresca.

Sapore. È preponderante il dolce, con una sapidità equilibrata ed una punta di acidità data dalla freschezza. Totalmente assente l’amaro.

Aroma e struttura. Predominante il latteo fresco, quindi panna e yogurt. Consistenza fondente, cremosa, leggermente adesiva.





La Marca gioiosa

di Bruno Bernardi

La Provincia di Treviso ti resta nel cuore. Questo lo slogan creato per promuovere un territorio variegato, ricco di tradizioni e paesaggi mozzafiato.

Una terra che fonda le radici nella storia, sita a metà strada tra il mare e le montagne nel cuore del Veneto e del NordEst. La Provincia di Treviso confina a nord con la Provincia di Belluno, a ovest con quelle di Vicenza e Padova, a sud con quella di Venezia. A est invece confina con il Friuli Venezia Giulia e in particolare con la Provincia di Pordenone.

In passato veniva definito il "Giardino di Venezia" per la vicinanza al capoluogo lagunare, la grande presenza di Ville Venete il rigoglio dei suoi campi e delle sue colline.

Di questo nobile retaggio resta un'eredità ricca e variegata, culla della dolce Casatella Trevigiana Dop che è anche un ottimo pretesto per venire a conoscere questa florida provincia.

Nella Marca si trovano infatti deliziose cittadine d'arte che hanno conservato intatto il fascino di antico



borgo medievale, dolci colline e prodotti eccellenti, per una vacanza che potrete completare nella magica Venezia, facilmente raggiungibile in breve tempo anche in treno o in auto.

Il territorio offre un tuffo nell'architettura, con Ville Venete, Castelli e borghi incantevoli e nella storia dei luoghi dove si è combattuta la Prima Guerra Mondiale.

Per soddisfare l'edonismo enogastronomico si possono percorrere le strade dei Vini del Piave, del Montello e Colli Asolani e del Prosecco, oltre a quella del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco Igp e continuare poi a perdersi nel ricco paniere di tipicità e prelibatezze.

VERSATILE E INNOVATIVA IN CUCINA

Alla scoperta del Ricettario "Incontri di gusto con le tipicità regionali d'Italia"

Questo delicato formaggio trevigiano è gustoso, cremoso, dolce e molto versatile in cucina. È infatti ottimo come ingrediente di gustose preparazioni gastronomiche, che spaziano dall'antipasto al dessert. Proprio per valorizzare questa peculiarità il Consorzio di Tutela ha pensato di creare un ricettario realizzato da chef provenienti da tutta Italia per interpretarla secondo le tradizioni di ciascun territorio. Il risultato è sorprendente e accattivante. I grandi cuochi hanno creato connubi straordinari ed inaspettati. Realizzato in collaborazione con la Federazione Nazionale Cuochi, e con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, la pubblicazione dal titolo "Incontri di Gusto con le Tipicità Regionali d'Italia" è già alla terza ristampa. La trovate anche sul sito www.casatella.it



RICETTA CACIO E PEPE ESTIVA

Regione: Lazio – Lady Chef: Michela Riviello

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di tonnanelli;
- 350 g di Casatella Trevigiana Dop;
- 30 g di Pecorino Romano Dop;
- 30 g di pepe verde in salamoia;
- 50 g di olio extra vergine di oliva;

Procedimento

Pestare il pepe verde in un mortaio con l'olio extra vergine di oliva e scaldarlo in una padella a fuoco dolce. Nel frattempo cuocere i tonnanelli, conservando un po' d'acqua di cottura della pasta. Scolarli al dente e terminare la cottura in padella con il condimento al pepe verde, aggiungendo l'acqua di cottura tenuta da parte. Aggiungere il composto di Casatella Trevigiana Dop e Pecorino Romano Dop, mantecare bene fino a raggiungere una consistenza cremosa e servire.

PER INFORMAZIONI E CONTATTI:

Consorzio per la tutela del formaggio

Casatella Trevigiana Dop

Viale Sante Biasuzzi 20 - 31038 Paese (Treviso)

Tel e Fax: 0422-951480

Mail: info@casatella.it

www.casatella.it

L'ALLERTA ALIMENTARE



Un sistema europeo, poco conosciuto in Italia

di Enrico Surra

Il problema del rischio per la salute pubblica nei prodotti alimentari, alla luce di come è concepita al giorno d'oggi tutta la filiera, è sempre concreto. Le indicazioni nell'ambito della normativa nazionale e comunitaria vanno nella direzione di informare in maniera tempestiva i consumatori al momento del verificarsi di pericoli connessi al consumo di alimenti.

In particolare, con l'abbattimento delle barriere tra gli stati dell'Unione Europea, i prodotti sono velocemente trasportati e distribuiti su territori sempre più ampi e raggiungono in poco tempo molti consumatori di paesi diversi.

Per notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica è stato istituito il sistema rapido di allerta comunitario, sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione Europea, l'EFSA (Autorità per la sicurezza alimentare) e gli Stati membri dell'Unione Europea.

Questo sistema di allerta comunitario si basa sulla Direttiva 92/59 CEE del consiglio europeo e sul regolamento CE 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, conosciuto anche come il regolamento Europeo sulla rintracciabilità dei prodotti.

Le segnalazioni delle allerte alimentari (RASFF) sono state recepite in Italia. In particolare con un decreto del 1995, relativo alla sicurezza generale dei

prodotti e con una circolare del Ministero della Sanità del 2003. Ciascuna delle Regioni e delle Province Autonome italiane hanno predisposto un proprio sistema di allerta.

Il flusso delle "allerte" deve garantire sia la completezza delle informazioni che la tempestività della comunicazione. Le notifiche vengono comunicate e condivise tra gli Stati membri via rete, in tempo reale.

L'attività del sistema di allerta prevede il ritiro di prodotti pericolosi per la salute umana o animale e, nel caso di rischio grave ed immediato, oltre a disporre immediatamente il sequestro dei prodotti tramite l'intervento del Comando Carabinieri della Sanità e degli Assessorati Regionali, la procedura di emergenza può essere integrata con comunicati stampa.

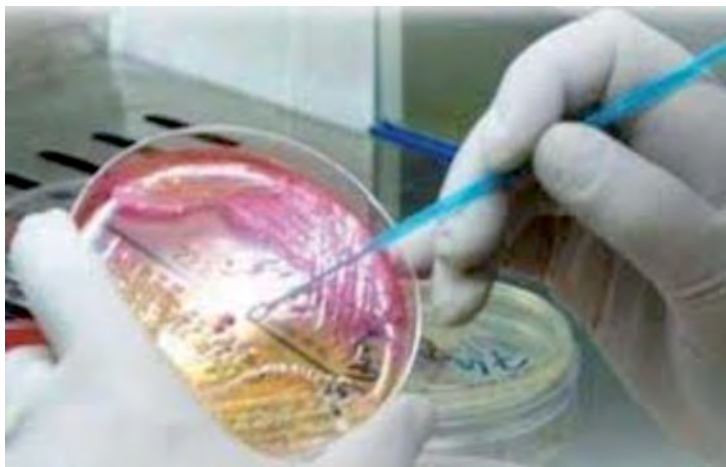
Con l'intesa Stato-Regioni del 2008, per permettere la gestione omogenea in ambito nazionale delle allerte alimentari, sono state definite ulteriori linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta.

Le indicazioni si basano sui seguenti casi:

- segnalazioni in partenza dalla ASL e relativa attivazione del sistema di allerta per riscontri di alimenti;
- segnalazioni in arrivo di allerta originate al di fuori della ASL.

La classificazione delle allerte è invece basata sul rischio per il consumatore:

- alimenti che rappresentano un grave rischio per la salute del consumatore



re e per i quali è richiesto un intervento immediato. Per tale tipologia è prevista l'attivazione del sistema di allerta

- alimenti che pur presentando non conformità alle norme vigenti, non rappresentano un grave rischio per il consumatore, e/o non richiedono un intervento immediato.

Ogni anno viene pubblicata la relazione annuale al sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi (RASFF) sul sito del Ministero della Salute.

Nello specifico della relazione 2012 in Europa sono state trasmesse 3436 notifiche:

- 2821 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana,
- 325 l'alimentazione animale
- 290 la migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

L'Italia, insieme alla Gran Bretagna, è risultata il primo Paese membro per numero di controlli effettuati con 517 notifiche. Dopo l'Italia e la Gran Bretagna vi è stata la Germania con 359, seguite da Francia, Spagna, Polonia ed Olanda.

Tra i contaminanti microbiologici, un elevato numero di notifiche riguardano il riscontro della Salmonella, seguita da *Listeria monocytogenes* ed *Escherichia coli*. I contaminanti chimici più frequentemente notificati sono le micotossine, seguite dai residui di fitofarmaci e da migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Sono numerose anche le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta.

I prodotti italiani risultati irregolari sono stati 106. L'Italia è il terzo Paese comunitario per numero di notifiche ricevute, dopo la Spagna e la Polonia, seguita da Germania e Olanda. Considerando, invece, anche i Paesi Terzi, dai quali si importa prodotto nell'Unione Europea, l'Italia risulta nona. Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina, seguita dall'India e dalla Turchia.

Delle 106 segnalazioni, 70 sono arrivate da altri stati membri, mentre 36 sono derivate da controlli di vigilanza nazionale.

Il maggior numero di segnalazioni di allerta si riscontra nei prodotti della pesca, seguiti dalla frutta secca, dalla frutta fresca, dai prodotti destinati all'alimentazione animale ed alla problematiche risultanti dalla cessione di contaminanti da parte dei materiali a contatto con gli alimenti.

Relativamente ai prodotti di origine animale, si sono avute più segnalazioni per i prodotti a base di carne che per i prodotti lattiero caseari.

LE SEGNALAZIONI SUL LATTE E SUI PRODOTTI DERIVATI

Sulle 3436 notifiche a livello europeo, 52 segnalazioni sono state su prodotti a base di latte rispetto alle 50 del 2011. I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica (35) e le principali contaminazioni sono dovute a *Listeria* (20), muffe (5) ed *Escherichia coli* (4).

L'origine dei prodotti notificati è varia; il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Francia (12), seguita dall'Italia (8).

Nel 2013, relativamente ai dati del primo trimestre, sono state riscontrate 8 segnalazioni, di cui 6 provenienti dalla Francia. Una segnalazione per presenza

di corpi estranei e 7 segnalazioni per contaminanti microbiologici (2 *Listeria*). In particolare modo a fine 2012 era stata fatta segnalazione anche in Italia della presenza di *Listeria monocytogenes* in un formaggio di origine francese a latte misto prodotto da una latteria in Auvergne, e distribuito in 12 Paesi compresa l'Italia (Andorra, Austria, Belgio, Francia, Germania, Libano, Spagna, Emirati Arabi Uniti, Regno Unito e Vietnam).

Questo formaggio era distribuito a marchio da una grande catena di distribuzione che ha immediatamente avvisato i clienti con dei cartelli che invitavano al non consumo del prodotto ed alla restituzione presso il punto vendita per il rimborso.

Quelle che sono sovente mancate sono state le informazioni a tutti i consumatori, considerato che l'allerta è stata diramata alle ASL e che in altri paesi sono stati messi in atto delle campagne di richiamo anche sui media o in rete.

Un medesimo caso si è verificato il 10 dicembre 2013, per un formaggio a base di latte di pecora prodotto in Francia, nel dipartimento della Lozère, sempre contaminato da *Listeria* ed anche esportato in Italia, oltre che in altri 13 paesi e segnalato dal Lussemburgo.

Perché in Italia di questa segnalazione non si è saputo nulla?

Non ci sono state campagne di richiamo dei prodotti in questione, anche se l'allerta riguardava anche l'importazione in Italia.

Considerato che il sistema dell'allerta alimentare esiste ed è funzionante, come mai nel nostro Paese è così poco conosciuto?

I consumatori sanno che esiste questo importante sistema di segnalazione? Forse sarebbe auspicabile una maggiore informazione, unita anche ad una precisa informazione dei prodotti a rischio, considerato che il numero di allerte segnalate non è poi così basso.

LISTERIA, NEMICO NUMERO 1

La *Listeria monocytogenes* è un batterio che può essere presente in alcuni alimenti pronti (pesce, salumi e formaggi). Per gli effetti che può avere in caso di infezioni (listeriosi) è opportuna una vigilanza al riguardo della possibile presenza del batterio nei cibi.



Il batterio si sviluppa in temperature comprese tra i 3 ed i 45°C, a valori di pH da 4,8 a 9,6 ed anche ad alte concentrazioni di sale, per cui risulta largamente diffuso in natura. La listeriosi presenta una notevole varietà di sintomi, dapprima simil-influenzali fino a meningite ed altre complicanze potenzialmente letali. I soggetti più a rischio sono coloro che hanno ridotte difese immunitarie. Per prevenire la contaminazione da *Listeria* è opportuno il rispetto di buone prassi di sanificazione lungo tutta la filiera; in ambiente domestico è bene tenere bassa la temperatura del frigorifero.



Noi
selezioniamo
Qualità.



solodiBruna
PARMIGIANO REGGIANO



In milk we trust since 1950



1° PREMIO
GAMBERO ROSSO



Parma
Via E. Lepido 1/C
tel. 0521 244381



Parma
Via Garibaldi 69/A
tel. 0521 208100



Parma
B.go Basini 4/C
tel. 0521 508951



Parma, Baccanelli
Via La Spezia 216/a
tel. 0521 942527



Parma
Via Montebello 80/a
tel. 0521 243955



Parma
Via Montanara 27/a
tel. 0521 921820



Parma
Strada Farini 9
tel. 0521 234188



Loc. Coduro 9/A
Fidenza
tel. 0524 523720



Fidenza (Pr)
Via Cavour 16
tel. 0524 534513



Traversetolo
Piazza Fanfulla 11
tel. 0521 848633



Reggio Emilia
Prosciutteria
Via Emilia San Pietro 57/D



Reggio Emilia
Via G.B. Tiepolo 1/A
tel. 0522/436706

www.noidaparma.it

L'ultimo caso di cronaca: la moglie di Vallanzasca implicata in un giro di affari che prevedeva la vendita di mozzarelle di Milano



CON MOZZARELLE & C. IL BUSINESS AGROMAFIA VALE 14 MILIARDI

di Michelangelo Pellegrino

Dalle mozzarelle ai terreni agricoli, dai ristoranti all'autotrasporto, il business dell'agromafia fattura in Italia circa 14 miliardi di euro. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare l'operazione anticamorra nel basso Lazio che ha coinvolto anche Antonella D'Agostino, moglie di Renato Vallanzasca, che avrebbe avuto un ruolo di intermediazione in un'operazione di acquisizione di un hotel a Mondragone e in alcune vicende usuraie ed un progetto per vendere mozzarelle a Milano. Le associazioni criminali trovano terreno fertile nel tessuto economico indebolito dalla recessione. L'agricoltura e l'alimentare sono considerate aree prioritarie di investimento dalla malavita che ne comprende la strategia in tempo di crisi perché del cibo, anche in tempi di difficoltà, nessuno potrà fare a meno, ma soprattutto perché consente di infiltrarsi in modo capillare nella società civile e condizionare la vita quotidiana delle persone in termini economici e salutistici.

Per questo le mafie hanno già imposto il proprio controllo sulla produzione e la distribuzione di generi alimentari del tutto eterogenei tra loro. Controllano in molti territori la distribuzione e talvolta anche la produzione del latte, della carne, della mozzarella, del caffè, dello zucchero, dell'acqua minerale, della farina, del pane clandestino, del burro e, soprattutto, della frutta e della verdura. Potendo contare costantemente su una larghissima ed immediata disponibilità di capitale e sulla possibilità di condizionare parte degli organi preposti alle autorizzazioni ed ai controlli, si muovono con maggiore facilità rispetto all'imprenditoria legale. Con i classici strumenti dell'estorsione e dell'intimidazione impongono la vendita di determinate marche e determinati prodotti agli esercizi commerciali che, a volte, approfittando della crisi economica, arrivano a rilevare direttamente.

Alcune stime valutano almeno 5.000 locali di ristorazione in Italia in mano alla criminalità organizzata (bar, ristoranti, pizzerie), nella mag-

gioranza dei casi intestati a prestanome. Questi esercizi non garantiscono solo profitti diretti, ma vengono utilizzati anche come copertura per riciclare denaro sporco. In alcuni casi agenti dei clan rappresentano specifici marchi alimentari, che impongono in tutta la loro zona di influenza. Per raggiungere l'obiettivo i clan ricorrono a tutte le tipologie di reato tradizionali: usura, racket estorsivo, furti di attrezzature e mezzi agricoli, abigeato, macellazioni clandestine, danneggiamento delle colture, contraffazione e agropirateria. Non mancano abusivismo edilizio, saccheggio del patrimonio boschivo, caporalato, truffe ai danni dell'Unione europea. Quasi un immobile su quattro confiscati alla criminalità organizzata è terreno agricolo a dimostrazione della strategia di accaparramento delle campagne messe in atto dalle associazioni malavitose. Su 12.181 beni immobili confiscati alla criminalità organizzata, oltre il 23 per cento (2.919), sottolinea la Coldiretti, sono rappresentati da terreni agricoli. Ma le mani della Mafia Spa si allungano lungo tutta la filiera e, su un totale di 1.674 aziende confiscate, ben 89 (5,3 per cento) operano nei settori "Agricoltura, caccia e silvicoltura" e 15 (l'1 per cento circa) nei settori "Pesca, piscicoltura e servizi connessi", 173 (10 per cento) nella ristorazione ed alloggio e 471 (28 per cento)

I tentacoli della piovra si allungano dai terreni ai ristoranti

nel commercio all'ingrosso e al dettaglio, anche nell'agroalimentare. Le organizzazioni mafiose sono consapevoli che, pur non trattandosi del settore che garantisce i guadagni più consistenti e nel più breve tempo, il cibo costituisce la necessità primaria, di cui nessuno potrà mai fare a meno. Mettendo le mani sul comparto alimentare le mafie hanno inoltre la possibilità di affermare il proprio controllo sul territorio. Non solo si appropriano di vasti comparti dell'agroalimentare e dei guadagni che ne derivano, distruggendo la concorrenza ed il libero mercato legale e soffocando l'imprenditoria onesta, ma compromettono in modo gravissimo la qualità e la sicurezza dei prodotti, con l'effetto indiretto di minare profondamente l'immagine dei prodotti italiani ed il valore del marchio Made in Italy.

CAMORRA

Dal cuore antico dell'isola alle marine

di Fiorenzo Cravetto e Elio Ragazzoni

C'è la Sardegna che abbiamo conosciuto tutti, noi del Continente. L'isola delle calette di sabbia finissima, della bottarga e del Canonau. I più vitali avranno poi sicuramente bazzicato tra Porto Cervo e Romazzino. Era la Costa Smeralda inventata cinquant'anni fa da Karim Aga Khan, il principe ismailita poliglotta e cosmopolita. Ha scritto Enrico Arosio sull'Espresso che «si ballava nelle ville a fiumi di champagne... si mangiava la pizza mezz nudi e Giorgio Armani in perizoma pareva un satiro danzante. L'Italia della bandana non era ancora arrivata. Ma arrivò». E' stata l'ultima stagione, quella del Billionaire di Flavio l'africano. Oggi in quei porticcioli d'incanto attraccano soprattutto yacht di oligarchi russi, e dei "guardoni" italiani non c'è più traccia.

L'ISOLA DA CARTOLINA

Quella Sardegna da cartolina, tra antichi splendori e attuali rovine, non ha nulla a che fare con l'altra Sardegna, fotografata da un recente studio commissionato dalla Regione all'Università di Cagliari che parla di agonia dei paesi sardi e del rischio di estinzione, entro pochi decenni, di 33 Comuni.

A Semestene, piccolo centro a mezz'ora da Sassari, sono rimasti in 165 abitanti, con zero nati nel 2013. Negli ultimi sette anni si sono registrati cinque matrimoni, ma nessuna coppia è rimasta in paese. Le cause dello spopolamento? Dice il sindaco Stefano Sotgiu: «La crisi dell'agricoltura e della pastorizia», da sempre forza trainante della Sardegna d'entroterra e di monte.

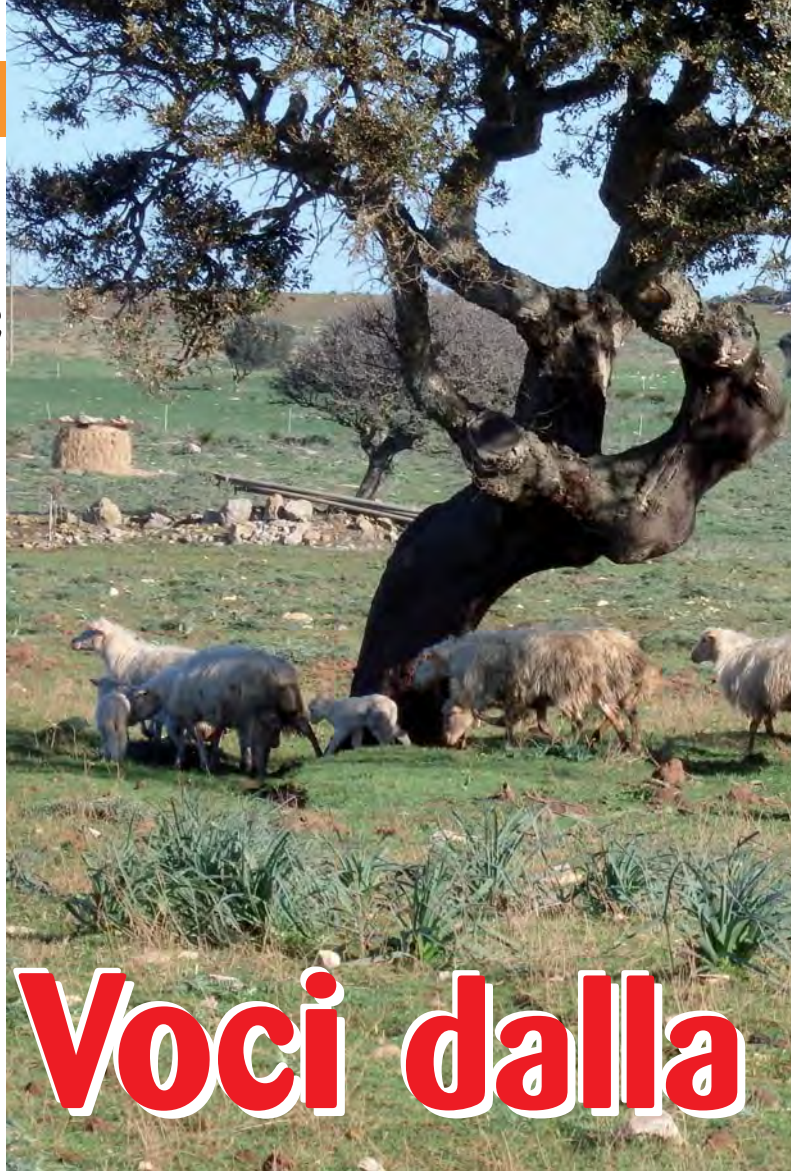
LA FURIA DELL'ALLUVIONE

Su questo mondo separato e lontano, si è abbattuta nel novembre scorso un'alluvione devastante che ha fatto decine di morti e provocato danni milionari soprattutto nella fascia gallurese e a Olbia, ma anche nel montagnoso Nuorese, nel medio Campidano e nell'Ogliastra, senza dimenticare l'area cagliaritana. Gli angeli del fango che hanno portato in salvo le donne e i bambini non possono coprire le polemiche scoppiate subito dopo, con il duro intervento del governatore sardo Cappellacci che ha parlato di «un'isola allo stremo» e ha accusato il governo di non rispettare gli impegni: «Se non dovessero arrivare risposte, siamo pronti ad andare davanti a Palazzo Chigi e stavolta non certo per sederci attorno a un tavolo ad ascoltare chiacchiere, ma per rovesciare le sedie e le poltrone su cui dormono politici e burocrati romani».

InForma, il giornale dell'Onaf, è venuto qui anche per portare una testimonianza di solidarietà alla popolazione sarda, con il tramite dei nostri soci e delegati che hanno vissuto da vicino le ore della paura.

RISALIRE LE MONTAGNE

L'altra Sardegna, dicevamo, è quella di monte e supramonte. Risaliamo allora le montagne irsute di quest'isola così ferocemente legata alla sua diversità, e fiera delle sue differenze. Lo abbiamo fatto in giorni di neve e gelo, con il Gennargentu che sembrava un cono di panna montata. Per decine di chilometri, lasciate le coste e inoltrandoci verso le Barbagie, la sola presenza viva erano gli animali. Sì, gli animali della



Nei piccoli paesi di Supramonte un mondo antico di pastori-casari e latterie sociali

Sardegna che sono uno spettacolo a se stante. Le poiane e i falchi altissimi sulle foreste pietrose; vacche di nobile razza isolana intente a pascolare ai margini della strada; maiali in rapida fuga tra lecci e castagni. E pecore, una fiamma ovina diffusa e incombente, una teoria di greggi che dopo un'ora di viaggio ti fa capire che cosa significhino tre milioni di pecore rispetto a un milione e mezzo di persone.

Sfilano al passaggio le paline di Comuni che per le cronache hanno rappresentato posti ai confini. Mamoiada, Orgosolo, Fonni... i paesi dei murali che raccontano attraverso i giganteschi affreschi agli angoli delle case storie e personaggi di un passato che in fondo passato non è ancora.

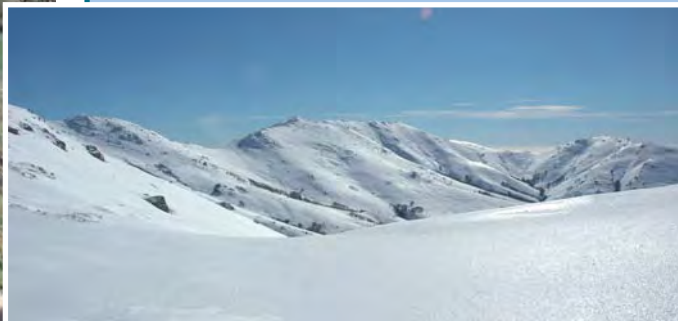
IL CAMINO DEI TODDE

Più su, a Desolu, è accogliente la casa riscaldata dal grande camino della famiglia Todde. La giovane Fatima è il futuro che emana direttamente da quel passato. Studia a Oristano, corso universitario in tecnologie alimentari, si fa un'ora e mezzo di viaggio all'andata e un'ora e mezzo al ritorno. Con il padre Basilio manda avanti il caseificio sopra il paese, attrezzato di tutto punto. Mamma Tommasina cura la vendita, che avviene direttamente ai paesani e ai buongustai che salgono a Desolu per comprare il buon formaggio, il pane tipico (i panifici sono quattordici), le deliziose salsicce. A Desolu la bandiera della resistenza sarda di montagna non



Segue a pagina 28

Le quattro Barbagie



di *Fatima Todde*

La Barbagia, è una subregione della Sardegna centrale montana. Deve il suo nome dal latino *barbaria*, con cui i Romani indicavano sia una regione abitata da una popolazione forestiera, che non parlava «né il latino né il greco», sia l'idea di «barbarie, selvatichezza». E non c'è da dubitare che i Romani abbiano inteso entrambi questi significati.

L'isolamento della regione montuosa, il perpetuarsi delle occupazioni prevalentemente pastorali, l'ambiente fisico e il clima hanno fatto sì che, nonostante i grandi mutamenti storici, le idee, gli usi e i costumi si siano conservati antichi fino ai giorni d'oggi. Per questo tutta la Barbagia viene chiamata ancora, l'isola nell'isola.

Difficoltà di comunicazione, differenze geografiche e culturali hanno creato delle divisioni all'interno di questa zona distinta in quattro diverse Barbagie: da nord a sud, Barbagia di Ollolai, Barbagia del Mandrolisai, Barbagia di Belvi e Barbagia di Seulo. La provincia di Nuoro, creata con l'unione dei due circondari di Nuoro e di Lanusei, abbraccia quasi tutta la Barbagia medievale.

Complessivamente la superficie di tutte le Barbagie è di 130 mila ettari con quasi 41 mila abitanti; la densità è di 31 abitanti per kmq, sale però a 40 nella Barbagia superiore e nel Mandrolisai, per scendere a 22 abitanti nelle Barbagie inferiori di Belvi e di Seulo, assai più aspre, montuose e meno abitate.

La Barbagia è il cuore della tradizione sarda, ha avuto una parte importante nella storia e nella civiltà della Sardegna. Ci sono monumenti di tutte le epoche, dalle Domus de Janas e dai Menhir del Neolitico alle Tombe dei giganti e ai Nuraghi, alle belle chiese gotico-catalane.

La Barbagia offriva e offre ancora, un esempio di una società semplice e attaccata ad antichi valori sociali e religiosi. Anticamente la vita rude indurita da tutte le inclemenze del clima e da tutti i pericoli, ha reso i pastori vigili, accorti, osservatori acutissimi, di poche parole, avvezzi alla libertà sconfinata e all'indipendenza fra le balze dei monti e nelle campagne quasi deserte, Gente fiera che prova odi e amori tenacissimi, di larga ospitalità, gelosa del proprio onore. Un ruolo centrale hanno avuto sempre le donne, in passato dedite a tessere nel telaio, a fare il pane, all'accrescimento dei bimbi, e in alcuni villaggi alla coltivazione degli orti.

L'antica civiltà sarda si tramanda negli splendidi costumi, nelle feste pagane del carnevale come nelle sagre religiose e in una produzione artigianale che è tra le più vive e raffinate dell'isola.



Sardegna

**Tre milioni di pecore,
il doppio degli abitanti:
è il patrimonio
ovino dell'isola**

Sopra, un allevamento
nel sassarese

Sotto, immagini della Latteria
Sociale di Sarule



VOCI DALLA SARDEGNA

Segue da pagina 26

è mai stata ammainata: il comune è autosufficiente, ci sono le scuole e perfino un istituto alberghiero, caffè, negozi e l'edicola garantiscono il necessario quotidiano, insieme ai minimarket per la spesa settimanale.

C'è una famosa fiera, intitolata "La montagna produce", che si tiene ai primi di novembre. Porta alla scoperta delle tradizioni, da quelle agroalimentari a quelle dell'artigianato, senza dimenticare i giochi (torneo de sa murra, gara de istrumpa), la musica e la poesia. Si assaggiano prosciutti, salsicce, pecorino, dolci, noci, castagne e altre specialità locali come Su Callu (una crema di formaggio molto forte a base di latte fermentato nello stomaco del capretto). Basilio Todde è casaro di rango ma anche norcino da urlo, specialista di maiali e cinghiali come gran parte dei residenti in questo presepe di 2500 pastori a mille metri di quota.

LE LATTERIE SOCIALI

Una famiglia, un'impresa. Nelle Barbagie il modello sociale è diffuso, dominante. Eppure non mancano belle storie aziendali di pastori che si sono messi insieme, per dare valore al loro latte e ai loro prodotti caseari. E' il caso della cooperativa Unione pastori di Sarule. Una latteria sociale nata nel 1962 grazie a trenta allevatori, che dapprima hanno cavalcato la grande suggestione del Pecorino Romano. Strana storia anche questa: il Pecorino è Romano di nome ma di fatto è sempre stato soprattutto sardo. Gran prodotto venduto soprattutto all'estero, in America, dove la sua sapidità è ideale per la composizione di piatti succulenti. La concorrenza delle produzioni made in Usa, intonate all'italian sounding, ha scardinato il sogno di un affare infinito.

Così si è tornati, come qui a Sarule, a puntare su una gamma di pecorini e derivati cotti e semicotti capace di reggere bene il mercato locale e di conquistare fette di clientela sul continente, complici i turisti che d'estate si avventurano fin quassù scoprendo il "tesoro". Antonio Porcu è uno dei soci storici, vicepresidente della cooperativa guidata da Antonio Sirca. Gli altri del direttivo sono Alberto Ortu, Giovanni Pinna e Francesco Sirca. Un'energica direttrice ci porta in visita alle cantine di stagionatura, capaci di migliaia di forme. "Oggi siamo in quaranta a conferire il latte di pecora



– dice Porcu – e a fine campagna ci dividiamo l'utile. Finora è andata bene, anche perché abbiamo saputo diversificare le produzioni e abbiamo ammodernato lo stabilimento capace di lavorare mille quintali di latte". Filiseo, Graneri, Incoreo, Olai, Garui, Fior di Sarule, Monte Gonare e la Panedda sarulese i marchi più noti e apprezzati.

IL PRINCIPE DEI FORMAGGI SARDI

E il Fiore Sardo, la Dop più ricercata della Sardegna, il principe di tutti i formaggi isolani, dov'è che possiamo andare a scoprirlo? Neanche troppo distante. Siamo sempre sulle terre alte del Nuorese, in un paese simile a tanti altri - ma con quel senso di nobiltà in più dato dalla specialità di casa - che si chiama Gavoi. Girando per i carrugi di pietra, non è che il Fiore compaia a ogni angolo. Ne propone alcune forme l'enoteca del paese; se ne gustano tranci squisiti nelle osterie. I produttori sono fuori le antiche mura, dispersi nelle campagne dove, ogni tanto, compare l'insegna: caseificio. Ci facciamo spiegare il nome. Per la sua fabbricazione, si usavano fino a non molto tempo fa delle forme "pischeddas" di legno di castagno forate o anche di quercia o di pero selvatico, sul cui fondo era scolpito un fiore, forse il giglio o l'asfodelo, che lasciava sul formaggio un vero e proprio marchio che conteneva spesso anche le iniziali del nome del produttore. Negli anni trenta fu lanciato un tipo di forma in alluminio, con la scritta sul fondo "Fiore Sardo". E fu subito un successo. Oggi vengono utilizzate forme "pischeddas" di acciaio inox. Ma le procedure principali riguardanti la produzione di questo formaggio sono rimaste immutate, da millenni.

LA MUSICA DEI PASTORI

Ancora pecore, che ci seguono in questo viaggio alle radici dell'altra Sardegna. Si sentono tintinnii che emanano note diverse. Sono i campanacci forgiati in un altro comune del Nuorese, a Tonara. Al centro della Barbagia Mandrolisai, Tonara è patria del torrione, del poeta Peppino Mereu, dell'attaccante del Cagliari Marco Sau, e di quasi tutti i campanacci che rintoccano nei pascoli sardi. Veri artisti, gli artigiani di Tonara: sanno dare tonalità e squilli



**Giuseppe Sanna
con il cugino Pietro Todde
nella stalla del suo allevamento**

particolari a ogni campanella, giocando su forme specifiche, battacchi studiati al millesimo e sonagli di cui conservano gelosamente i segreti tramandati dai padri. Così quando il pastore va dal campanacciaro, gli chiede di preparargli una "musica" originale per i suoi greggi, che potrà riconoscere anche in lontananza assicurandosi degli spostamenti.

PROFUMO DI MARE

Infine si torna sulle vie percorse ma questa volta con la prua diretta verso la piana, dove numerosi greggi barbaricini conducono una transumanza di prossimità su terreni quasi sempre di proprietà e sotto la custodia di figli e parenti. La terra resta il bene primario del popolo sardo.

Andando verso la marina tra Sassari e Alghero, incontriamo allevatori che invece hanno deciso di trasferire l'attività pastorale. Una scelta di vita, sfidando il maestrale che flagella le praterie interrotte da macchie di olivi e olivastri. Ovunque, recinti di pietra, la fatica secolare dei pastori per strappare l'amata terra a "sa nurre", i cumuli pietrosi che rivelano dalla radice fenicia l'etimolo-

gia dei nuraghe. Ci porta Pietro Todde, il fratello della Fatima di Desolu che studia agraria a Sassari, da certi suoi cugini Sanna che hanno dissodato qualche centinaio di ettari impiantando la loro azienda ovina che profuma di mare, mirto e ibisco. Giuseppe Sanna ha 31 anni, è sposato, ha una splendida bambina, e ha imparato dal padre Fedele che questo lavoro richiede dedizione, accortezza, e il rispetto di regole ancestrali. Lui ha un grande trattore con il quale ripuliti i campi ha impiantato foraggi, orzo e avena che vanno a integrare il menu delle pecore. Ne ha 250 di pecore, le migliori nei periodi di lattazione garantiscono fino a 260 litri di prodotto. La mungitura mattina e sera rappresenta il punto fermo della giornata. Il latte è venduto alla cooperativa sociale di Ittiri per diventare ottimo Pecorino. Buono il prezzo spuntato: fino a un euro, l'ultimo anno (il latte venduto agli industriali si ferma a 75-80 centesimi). Un ariete ogni cinquanta femmine, cambiato ogni due anni, garantisce la sana continuità della specie. Sotto Natale e a Pasqua, messe da parte le pecorelle da rimonta, gli agnelli vengono sacrificati ai piaceri della mensa. Sono i commercianti a venire in azienda, per sceglierli.



RICETTA DI MAMMA TOMMASINA

Sa minestra de casu e murgia

Ingredienti

- una cipolla
- fagiolini freschi
- tre pomodori
- quattro patate
- guanciale
- casu e murgia q.b.
- un cucchiaino di strutto

Preparazione

Tagliare la cipolla a piccoli pezzetti, e a dadini patate, fagiolini, pomodori, patate e guanciale. Preparare un soffritto con cipolla, strutto, pomodori e guanciale e lasciare rosolare.

Aggiungere patate e fagiolini e coprire tutto con abbondante acqua. Lasciare cucinare a fuoco lento.

A fine cottura, aggiungere su casu e murgia amalgamato precedentemente con l'utilizzo di una forchetta. La quantità varia seconda dei gusti, quindi fino al raggiungimento del livello di sapidità desiderato (*)

In tempi moderni a questa ricetta venne aggiunta la pasta da preferirsi cappelli d'angelo.

(*) Su casu e murgia essendo un prodotto molto salato viene aggiunto, oltre, per dare il sapore particolare, anche in alternativa al sale, infatti si noti che in questa ricetta il sale non viene utilizzato.

Il Logudoro e i suoi formaggi

di Massimiliano Puggioni

Il territorio del nord Sardegna prende dai secoli passati il nome di Logudoro e si estende per circa 700 km. Al suo interno si distinguono delle regioni storico-geografiche, chiamate anche sub-regioni, che si caratterizzano anche nelle produzioni locali.

Dai tempi passati si continuano a produrre prodotti lattiero-caseari tramite aziende agricole, caseifici sociali e caseifici industriali.

Nel comprensorio della Romangia a circa 10 km da Sassari, si trova il comune di Osilo, rinomato per la produzione di formaggi di latte di pecora a latte crudo e le varie varianti di ricotta fresca e Mustia affumicata detta fresa. Il pecorino di Osilo che viene prodotto esclusivamente da piccole aziende agricole a conduzione familiare è un formaggio tutelato dal presidio Slow Food.

Vicino a Osilo nel comprensorio dell'Anglona si trova il paese di Nulvi, altro centro ricco di produzione di pecorini, dove però si distingue su tutti il GranGlon, formaggio di latte di pecora prodotto in forme da 16 kg circa, che si caratterizza per la sua dolcezza e granulosità di pasta; soprattutto nelle forme stagionate oltre i 24 mesi.

Il territorio più interno conosciuto come Monte Acuto dove si trova il comune di Ozieri, si caratterizza per la lavorazione di latte bovino, riportando alla luce un formaggio che ha le sue radici nel XIX secolo, che prende il nome di Greviera; richiamando così le sue origini derivanti dalla produzione casearia svizzera. I cenni storici narrano che nella seconda metà dell'Ottocento arrivarono in Sardegna, dal cantone di Berna, alcuni maestri



casari che si portarono appresso alcuni capi di bovini di Razza Bruna Alpina. Insegnando così ad alcuni pastori locali le tecniche di produzione dei formaggi svizzeri.

Nel comprensorio di Monte Lerno, si trova il comune di Pattada, territorio vocato per la produzione di formaggi vaccini a pasta filata, chiamate Perette, che riprendono la forma del Caciocavallo, ma con pezzature inferiori che si attestano sui 700 grammi circa.

Prima di tornare verso il mare, dobbiamo fare tappa nel comprensorio di Corros, dove il comune di Ittiri, situato su un altipiano a 450 metri sul livello del mare, la fa da padrone per la produzione di pecori-

ni e ricotte entrambe leggermente affumicate.

Ai piedi del mare si trova la Nurra, territorio che chiude il nostro viaggio nel Logudoro e che si presenta come territorio di tradizione e innovazione. Tradizione in quanto negli anni passati, molti pastori dell'entroterra si sono trasferiti su questi territori portando con loro le proprie conoscenze sui pecorini; di innovazione perché negli ultimi anni si è vista la nascita di nuove produzioni di formaggi vaccini, pecorini e caprini che si rifanno a tradizioni casearie non sarde (Piemonte e Francia), proponendo formaggi innovativi e che sicuramente con l'andare del tempo entreranno a far parte di una nuova tradizione casearia del Logudorese.

La transumanza in Sardegna

di Pietro Todde

La condizione errante degli allevatori Barbaricini è una costante che si verifica da millenni, ha influenzato molti usi e costumi delle popolazioni che la praticavano e che tutt'oggi la praticano. È una vita che comporta grandi sacrifici e privazioni, in primo luogo la distanza tra i familiari e il pastore che si trova costretto a stare lontano da casa per tutto l'inverno. Oggi anche in Sardegna questa antica pratica va estinguendosi, ma non per l'abbandono della pastorizia da parte dei giovani come in alcune regioni d'Italia, ma per ragioni storiche, economiche e sociali. Fino al 1800 in Sardegna vigeva uno sfruttamento delle terre molto particolare, chiamato "su connottu", che significa "ciò che ci è stato tramandato", era una modalità di gestione sociale della terra che si basava sul fatto che una persona poteva imporre i propri diritti solo sulla parte di terreno che riusciva a coltivare, e quindi le zone incolte potevano essere occupate da altri.

Con lo stesso sistema si muovevano i pastori sui pascoli di montagna, in cui un pastore aveva diritto solo alla zona che il suo gregge riusciva a coprire

Da millenni si perpetua la condizione errante dei pastori barbaricini

partendo da un ovile che aveva ubicazione fissa (la cussorza). Così i vari pastori si dividevano il territorio in modo naturale e a seconda delle grandezze e dei bisogni del gregge; nelle zone in cui nessuno riusciva a pascolare si potevano instaurare dei nuovi pastori, così da fruttare al meglio le possibilità del territorio. Questa condizione mutò radicalmente nel 1840 con l'editto delle chiudende emanato dal governo piemontese, che impose ai sardi

la capitalizzazione dell'agricoltura e introdusse nell'isola il concetto di possesso, che sconvolse il millenario equilibrio fra agricoltori e pastori. Da quell'anno in poi i pastori persero il loro diritto di svernare nella piana del Campidano, e furono costretti durante l'inverno a pagare dei pesanti affitti ai nuovi proprietari. Le popolazioni di montagna però si rifiutarono di privatizzare i pascoli e quindi ancora

oggi i comuni di Desulo, Villagrande, Arzana, Fonni e tanti altri, possiedono sul Gennargentu vastissime aree di pascolo demaniale, che vengono gestite con l'arcaico ma funzionale sistema descritto.

La privatizzazione però costrinse i pastori ad acquistare i territori di pianura, su cui con sacrificio sono state costruite aziende modello e all'avanguardia.

Alla Nazionale del Parmigiano e Caseus Montanus il primo tricolore

Il primo Tricolore italiano, la più prestigiosa onorificenza attribuita nella sala dove vide i natali la bandiera italiana a Reggio Emilia, premia la Nazionale del Parmigiano Reggiano, il team forte di 50 riconoscimenti in 13 anni di vita, e Caseus Montanus, il centro internazionale per la salvaguardia dei prodotti di montagna. A ritirare la prima bandiera adottata dalla Repubblica cisalpina l'ideatore della Nazionale del Parmigiano Reggiano, il socio Onaf Gabriele Arlotti assieme al presidente emerito Ivano Pavesi, e il fondatore di Caseus Montanus, il valdostano Gerard Beneyton. L'occasione, a Reggio Emilia, è stata la consegna dei premi attribuita dopo la fortunata missione italiana al World Cheese Awards 2013, svoltosi a fine anno a Birmingham, nel contesto del Good Food Show, tra 2.777 formaggi del mondo.

Premiato del Primo Tricolore anche Caseus Montanus, nella figura del presidente Gerard Beneyton: "Per avere saputo dare valore e salvaguardare le aree montane e agricole attraverso l'economia e il valore anche culturale dei formaggi".

Per la Nazionale del Parmigiano Reggiano ben 13 le medaglie di cui 4



d'oro, 7 d'argento, 2 di bronzo, consegnate dal presidente del Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano Giuseppe Alai e dal direttore del Consorzio Conva (in cui la Nazionale opera), Simone Bertani.

Bronzo, categoria < 19 mesi: Fattoria Fiori di Fiori Pier Paolo, Caseificio sociale di Cavola, Argento, categoria < 19 mesi: Latteria San Giovanni di Querciola, Latteria Sociale San Giorgio di Casina, Fratelli Boldini (Parma), Argento categoria > 19 mesi: Latteria sociale Tabiano, Caseificio sociale Allegro, Fratelli Boldini (Parma), Santo Stefano (Parma). Oro > 19 mesi: Caseificio sociale Castellazzo, Fattoria

Fiori di Fiori Pier Paolo, Caseificio sociale Cavola, Caseificio sociale Cavola (due ori).

Gerard Beneyton ha consegnato i riconoscimenti altresì alla Cooperativa produttori Latte Fontina, nella figura di Ezio Toscoz, direttore, il formaggio Bleu d'Aoste la Central Lattier d'Aoste, nella figura di Marcello Panizzi titolare, il Formaggio Piave oro Dop, di Lattebusche nella figura di Daniele Peloso, responsabile marketing.

Il Consorzio si impegna ogni giorno per tutelare una bontà unica al mondo.

CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO GORGONZOLA DOP
www.gorgonzola.com

C'erano anche il latte

nelle legg

All'origine della favola
la figura di un barone tedesco
fondatore della chimica
organica e inventore
dell'estratto di carne

di Gianmario Giuliano

Un tempo, quando ai bambini si narravano le fiabe, l'inizio era immancabilmente identico, ovvero "c'era una volta...". La storia di figurine che sto per raccontare, non coinvolge per niente i bambini - i cui interessi sono di carattere elettronico-informativo - ma farà sorridere gli adulti, al pensiero che prima dell'avvento della televisione le donne trascorrevano il tempo serale a cucire o lavorare a maglia mentre, per gli uomini, l'osteria era il luogo d'incontro per la partita a carte, per conversare, ma principalmente per poter fumare e bere liberamente.

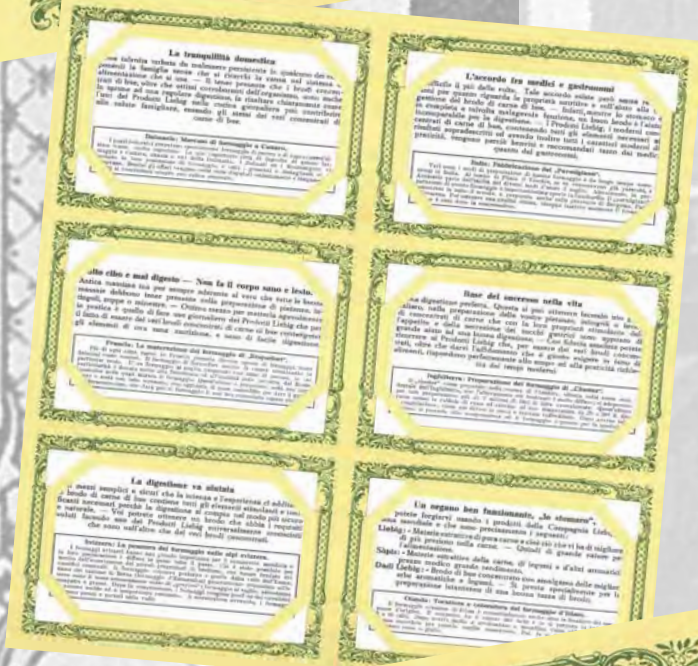
Per i collezionisti, i momenti del dopo cena erano riservati a curare e riordinare le loro "passioni" che, a volte, comprendevano anche la filatelia o altro ancora. Cose, che oggi definiremmo perditempo. Attualmente, le figurine non sono "articolo" che desta particolare interesse anche se, per gli appassionati del gioco del calcio, la raccolta dei Calciatori della Panini è molto amata dai grandi e prediletta dai piccoli, ai quali si aggiungono affezionati collezionisti.

Ma cosa spinge le persone ad acquistare, cercare, catalogare rettangolini di carta stampata?

Dietro a ogni figurina c'è un ricordo, un salto indietro nel magico mondo dell'infanzia e - come spiega uno psicologo - ogni collezionista esprime una reazione all'usa e getta, la voglia di "eter-

nizzare" qualcosa, di mantenerlo vivo nel tempo. La conferma di tale attrattiva ce la forniscono le numerose mostre espositive che si svolgono ovunque, sempre in luoghi noti e di prestigio in cui, vuoi per ricordare vuoi per conoscere, sono numerosissime le presenze e le visite di persone d'ogni età. Liebig. Chi era costui? Il barone tedesco Justus von Liebig (1803-1873), fu uno dei fondatori della chimica organica, docente all'Università di Monaco e ricercatore nel campo della trasformazione e conservazione alimentare. Creò (era l'anno 1850) l'estratto di carne, un prodotto naturale che

**Siamo nella
prima metà
dell'Ottocento:
nasce la reclame
abbinata all'idea
del gadget**



e il formaggio endarie figurine Liebig

in poco tempo venne apprezzato e utilizzato in tutto il mondo.

Al marchio Liebig, ceduto dal suo inventore a un'industria francese, è anche legata una tappa innovativa nel mondo della pubblicità alimentare e, in seguito, del collezionismo. Siamo a Parigi alla metà del 1800. I grandi rotocalchi, la radio e la televisione non esistevano; come fare per reclamizzare un estratto di carne? Per promuovere il prodotto, fu creata apposita campagna promozionale basata sulla diffusione di un gadget ossia di figurine stampate a colori con la tecnica cromolitografica - abbinata all'acquisto di ogni confezione - che avevano anche lo scopo di alfabetizzare la popolazione.

Gli argomenti trattati nelle immagini illustravano, in serie da 6 o 12 elementi di formato 7 x 11 centimetri, i vari aspetti della vita umana tra cui la storia, la geografia, le scienze e le arti, le religioni, i monumenti, la lirica, ecc. ed erano corredati da descrizioni curate e approfondite, stampate sul retro. In poco tempo le figurine Liebig entrarono via via nel sistema del costume diventando un vero e proprio oggetto del desiderio per i collezionisti che serbavano i loro gioielli di cartoncino in specifici raccoglitori e album.

Alcune serie furono dedicate alla storia dell'alimentazione e ai principali prodotti come il grano, la vite, il vino, il latte, e naturalmente latte e formaggio. Nonostante altre aziende (Perugina, Lavazza, Au Bon Marché, Suchard) abbiano poi imitato quella formula, è difficile paragonare una collezione di serie Liebig a una semplice raccolta di figurine; è più consono il confronto a una vera e propria enciclopedia illustrata.

Infatti, sono stati trattati un po' tutti i campi dello scibile umano dell'epoca, ovviamente come poteva essere trattato in quei tempi quando gli audiovisivi dovevano essere ancora inventati; per quei tempi, appunto, non si trattava solo di un mezzo pubblicitario, ma anche di un sistema per "fare cultura". La collezione delle figurine Liebig è tuttora viva perché la loro bellezza sia di stampa che di disegno non è mai stata uguagliata; oggi esistono serie di alto valore commerciale, tanto è vero che le prime serie raggiungono quotazioni che superano i mille euro, ma il collezionista che le possiede non si lascia convincere facilmente a cederle per denaro perché dal loro fascino non è facile separarsi.

La pubblicazione di queste figurine, che iniziò nel 1872 per terminare nel 1974, ha interessato non solo l'Europa (esistono edizioni in almeno sette lingue), dando vita in 102 anni a un totale 1871 serie differenti. Dimenticavo di fornire un'informazione: chi fosse interessato, può recarsi a Barcellona dove, ogni domenica, si svolge il mercato mondiale della figurina.

**La pubblicazione
diffusa
in sette lingue
ha interessato
tutta l'Europa
e mezzo mondo**



FORMAGGI A CAGLIO VEGETALE

di Maria Sarnataro

La storia del latte e della lavorazione dei formaggi è legata alla storia dell'uomo. Anche l'evoluzione della preparazione dei cagli utilizzati in caseificazione, inevitabilmente, ha seguito lo sviluppo della tecnica e della scienza che ha contraddistinto il cammino dell'uomo. Alla coagulazione spontanea del latte è seguita l'introduzione nel latte di cagli non manipolati di origine vegetale e animale. L'uso di coagulanti di origine vegetale viene testimoniato da Ippocrate nel V secolo a.C., Aristotele IV secolo a.C. e Varrone I secolo a.C. nello scrivere dell'uso del latte di fico. Columella riporta, in aggiunta, anche l'impiego dei fiori di cardo silvestre, dei semi di cartamo, delle pigne verdi e del timo triturato e precisa "non c'è dubbio che il cacio rappreso con rametti di fico abbia ottimo sapore...". Con i fiori del cardo selvatico e il latte del fico si fa il formaggio ai tempi del Palladio, nel '500, mentre le pigne verdi, il timo tritato e il pepe assumono anche funzione di insaporitori. Sant'Alberto Magno, vissuto nel '700, descrive la raccolta del latte del fico tramite lana, successivamente immersa nel latte, come pure la raccolta della lanugine del cardo selvatico, seccata e stemperata nel latte. Nel 1477 Pantaleone da Confienza nella sua "Summa lacticiniorum" allunga la lista degli agenti coagulanti con l'erba Galium Verum detta gallo.

Anche l'uso di Caglio animale trova numerosissime testimonianze nell'antichità. Il suo vero boom nell'utilizzo ha seguito però il miglioramento della sua qualità. Infatti dopo il secondo conflitto mondiale il filo conduttore è stato coadiuvare la coagulazione del latte senza effetti collaterali negativi e le industrie di produzione del caglio oggi sono impegnate in questo obiettivo. Nella produzione sia di tradizione che industriale ad oggi è prevalente l'uso del caglio animale, sempre più spesso però si sente parlare di formaggi prodotti con uso di caglio vegetale con il recupero di antiche tradizioni produttive. Quali sono le motivazioni che portano sempre più consumatori a cercare questi tipi di formaggi? Oltre alle nicchie legate alle restrizioni di matrice religiosa ed etica (islamismo e giudaismo), o il particolare tipo di dieta (vegetarianismo), l'idea che questi formaggi ci riportino a tradizioni antiche e che a loro sia associata una maggiore naturalità probabilmente è il motivo che ci spinge a ricercare questa esperienza di analisi sensoriale.

Come assaggiatori spesso proponiamo anche abbinamenti insoliti per esempio con tisane e tè e la nostra curiosità gastronomica trova appagamenti insoliti. Ma questi formaggi sono poi così diversi dagli altri? Certamente no, se non per sentori vegetali più sviluppati e, nelle paste molli tendenze amarognole più marcate. Un panel nazionale di maestri assaggiatori potrebbe approfondire il discorso. Spesso queste produzioni sono accompagnate da areali di produzione incredibili, con animali al pascolo o nutriti con essenze spontanee, da casari che infondono la loro grande passione per il formaggio e allora caglio vegetale o no l'esperienza sensoriale positiva è assicurata.

CACIO FIORE AQUILANO

Zona di produzione

Territorio della provincia Aquilana gravitante nell'area montana del Parco Nazionale del Gran Sasso e monti della Laga.

Descrizione

Formaggio prodotto con latte di pecora e caglio vegetale ottenuto dal fiore del cardo selvatico (*Cynara cardunculus*), di forma cilindrica, presentato in confezione con rete e felce che circonda il formaggio. La forma è regolare con facce piane e scalzo dritto. La crosta si presenta dura, rugosa, macchiata di colore giallo carico non uniforme. La pasta è di colore giallo paglierino con sottocrosta evidente. L'occhiatura è mediamente presente, uniformemente distribuita con forma regolare di dimensione da fine a media. La struttura è compatta. Le pecore sono allevate negli stazzi in quota (1000/1500metri), sono in prevalenza di razza comisana con presenza di altre razze lattifere quali la sarda, la massese e la sopravvissana.

Caratteristiche gusto-olfattive-tattili

Al naso sentori di burro, note di fieno flo-



reali e fruttate e sentori di brodo di carne più evidenti all'aroma. Al gusto c'è un buon equilibrio tra il dolce e il salato. Buona la solubilità. Buona la persistenza gusto-olfattiva.

Stagionatura

Può essere utilizzato a partire dai 4 mesi, ma risulta particolarmente interessante intorno ai 6-8 mesi.

Ordine di servizio

E' preferibile servirlo in chiusura pasto, in abbinamento a un vino bianco di grande struttura e buona persistenza aromatica o un vino rosso di media struttura e buona morbidezza. In alternativa al dolce si può accompagnare ad un miele di erica.

Il produttore giusto:

Azienda agricola La Mascionara,
S.S. 577 km 3 località Mascioni, 67013
Campotosto
Telefono 0862 904774
E-mail: lamascionara@tiscali.it

CARDINO

Zona di produzione

Ruino (Pavia)

Descrizione

Formaggio prodotto con latte di capra e caglio vegetale ottenuto dal fiore del cardo selvatico (*Cynara cardunculus*), di forma parallelepipedica a base quadrata. Tende ad assumere la forma del contenitore e si presenta abbastanza regolare. La crosta inizialmente è assente e la superficie è bianca. La pasta è spalmabile di colore bianco. L'occhiatura è quasi assente. La struttura della pasta è tenera e molle. Le capre sono di razza Camosciata delle Alpi. Queste capre sono animali frugali nell'alimentazione, robusti e forti, si adattano alle situazioni più diverse presentano un indole docile e affettuosa. La Camosciata è un'ottima produttrice di latte. Ad eccezione del periodo invernale, gli animali vengono lasciati un po' di ore a pascolare.

Caratteristiche gusto-olfattive-tattili

Al naso note lattico fresche e di yogurt, netto il riconoscimento del latte di capra, note di fieno e floreali confermate all'aroma. Al gusto c'è un buon equilibrio tra il dolce e il salato. Presenza di una certa acidità, con finale leggermente



amaro. Mediamente adesivo presenta una discreta solubilità. Persistenza gusto-olfattiva media ma di bella piacevolezza.

Stagionatura

Può essere mangiato fresco fino a due settimane oppure leggermente affinato fino a 4 settimane.

Ordine di servizio

E' preferibile servirlo come antipasto o abbinato a verdure fresche o cotte, in abbinamento a un vino bianco non molto strutturato ma di discreta morbidezza e buona persistenza aromatica. A



CAGLIO: fiore del cardo selvatico autoctono (*Cynara cardunculus*) raccolto a mano nel periodo di piena fioritura – luglio ed agosto – in alta montagna, essiccato in ambiente fresco, poco luminoso e ventilato. I fiori secchi sono messi a macerare in acqua tiepida la sera precedente; il liquido, strizzati i fiori per favorire il rilascio dell'enzima coagulante, è poi filtrato.



fine pasto in alternativa al dolce può essere servito con confettura di visciole o con confettura di mirtilli.

Il produttore giusto:
Azienda Agricola Il Boscasso
Loc. Boscasso
270140 Ruino (Pavia)
Tel. 0385955906
info@ilboscasso.it



CACIO FIORE DELLA CAMPAGNA ROMANA

Zona di produzione

Territorio della provincia di Roma, in particolare alcuni produttori sono a Trevignano Romano, Campagnano di Roma, Bracciano.

Descrizione

Formaggio prodotto con latte di pecora crudo e caglio vegetale ottenuto dal fiore del cardo selvatico (*Cynara cardunculus*), presenta una forma a mattonella (parallelepipedo a base quadrata), con lato di circa 10 centimetri e uno scalzo convesso di 4 - 5 centimetri, il peso è intorno ai 400 grammi. La crosta rugosa, giallo paglierina racchiude una pasta morbida con lievi occhiature.

Caratteristiche gusto-olfattive-tattili

Al naso evidenti note lattiche di burro fresco e note di fieno, all'aroma è evidente anche un delicato sentore animale che richiama il ricordo del latte di partenza. Al sapore l'equilibrio tra il dolce e il salato è buono con un finale di bocca leggermente amaro. Buona la solubilità, interessante la persistenza gusto-olfattiva.

Stagionatura

Dai 30 agli 80 giorni.

Ordine di servizio

E' possibile servirlo sia come antipasto che come piatto di portata in cui sono presenti anche altri pecorini più stagionati, in abbinamento si può servire un vino bianco di media struttura, buona freschezza, persistenza aromatica medio lunga e con una certa morbidezza per compensare la nota leggermente amara.

Il produttore giusto:

Acquaranda di Massimo Antonini
Trevignano Romano (Roma) via dello Sboccatore
tel. e fax 06 9985301 - 338 2861147
info@acquaranda.it - www.acquaranda.it



GRAN KINARA

Zona di produzione

Villafalletto (CN)

Descrizione

Formaggio a pasta dura e latte vaccino prodotto utilizzando caglio vegetale ottenuto dal fiore del cardo selvatico (*Cynara cardunculus*). Il formaggio si presenta di forma cilindrica, regolare con facce piane e scalzo convesso di circa 38 kg. La pasta è di colore giallo paglierino, granulosa, assenza di occhiature

Caratteristiche gusto-olfattive-tattili

Al naso sentori floreali e fruttati che evolvono in tostati e sentori di brodo vegetale nelle forme più stagionate. Buona la persistenza gusto-olfattiva retronasale con note di erba e fieno. Al gusto c'è un buon equilibrio tra il dolce e il salato. Ottima la solubilità unita ad una piacevole granulosità in bocca.

Stagionatura

A partire da 12 mesi

Ordine di servizio

E' preferibile servirlo in chiusura pasto, in abbinamento un vino rosso di bella struttura e buona morbidezza, caratterizzato anche da un adeguata persistenza aromatica. Le forme meno stagionate si prestano anche ad abbinamenti con bollicine metodo classico. Consigliabile da grattugia, a scaglie su pizza e bresaola e come complemento ai ripieni di pasta.

Il produttore giusto:

Fattorie Fiandino s.r.l.
via Termine, 25 12020 Villafalletto (CN)
Tel. +39 0171.930014
Fax +39 0171.930177 - info@fattorie fiandino .it



Il Pecorino Siciliano Dop, star del premio Trinacria

di Antonio Di Falco

Il Pecorino Siciliano Dop, formaggio a pasta pressata e cotta, rappresenta un formaggio dalle origini antichissime, infatti, nel IX secolo a.c. ne parlava Omero nella sua grande opera dell'Odissea e, successivamente, Plinio il Vecchio lo decantava nella sua famosa *Naturalis Historia*.

Migliaia di anni e non sentirli; infatti, ancora oggi possiede tutti i caratteri della biodiversità che ne hanno fatto un grande formaggio: latte ovino intero crudo, allevamento degli animali costituito prevalentemente da essenze foraggere spontanee, utilizzo di attrezzature di caseificazione tradizionali e di caglio naturale in pasta di agnello. Un formaggio, quindi, con una filosofia lontana dalle grette logiche degli allevamenti intensivi e di quelle dei caseifici industriali.

Nasce in tutto il territorio della regione siciliana e prima di fregiarsi del prestigioso marchio,

**È il gioiello isolano
Ne scrissero Omero
e Plinio il Vecchio
Ha migliaia di anni
e non li dimostra**

oltre ad avere le caratteristiche viste sopra, deve superare gli esami qualitativi previsti dal disciplinare di produzione, come ad esempio il contenuto di grasso che non deve essere inferiore al 40% sulla s.s.. Le forme, divise per lotto di produzione, seppur conformi dal punto di vista delle analisi, all'atto della marchiatura (che non può avvenire prima dei 4 mesi di stagiona-

tura) vengono valutate una per una dai tecnici ispettori del Corfilac e quelle che presentano difetti, come ad i gonfiore, vengono retinate. In ogni caso, il vero Pecorino Siciliano Dop possiede delle caratteristiche distinte importanti: la crosta presenta delle zigrinature a causa del canestro in giunco den-

tro al quale avviene la formatura; la pasta si presenta sempre priva di pepe nero, e su un piatto sono impressi due elementi distintivi: la matrice in caseina ovoidale recante un numero progressivo e il marchio a fuoco circolare, che oltre a contenere la denominazione Pecorino Siciliano Dop raffigura la Trinacria.



IL FORMAGGIO che favorisce l'incontro

di Pietro Pappalardo

L'evento di quest'anno ha assunto una valenza molto particolare sia per le aspettative nutrite da produttori ed operatori, sia per le prospettive strategiche che si delineano nel prossimo futuro.

L'Onaf, con il Workshop "I profili del gusto e prospettive commerciali del Pecorino Siciliano Dop" e la seconda edizione del Concorso caseario regionale "Trinacria d'Oro", ha consolidato il ruolo strategico che svolge nel formare assaggiatori e, soprattutto, nel comunicare con passione

e precisione tecnica la Qualità riconoscibile dal Gusto: è un segnale forte di presenza ed interazione con il territorio.

Le giornate di sabato 11 e domenica 12 gennaio 2014, hanno visto radunarsi, attorno al "formaggio più antico d'Europa", molti assaggiatori Onaf, operatori del comparto, allevatori, istituzioni, tecnici, gourmet e appassionati provenienti anche dalla vicina Malta, hanno documentato, con la loro presenza e con i loro interventi, quanto la



produzione di Pecorino Siciliano Dop sia radicata nella tradizione e nel tessuto sociale identitario dell'Isola.

Il Consiglio di Delegazione Sicilia Orientale presenti, Giuseppe Camuglia, Antonino Longo e Giovanni Farina, ha svolto con entusiasmo il determinato compito di regia nell'organizzazione di ogni momento in programma. Coloro che si sono incontrati durante le degustazioni, le escur-



d'Oro 2014



Sopra, i relatori del convegno
Sotto, si preparano i campioni in assaggio
A fianco, Pietro Pappalardo presenta il vincitore



LA SESSIONE DI VALUTAZIONE

Ruolo non poco impegnativo quello della giuria in questa seconda edizione del premio "Trinacria d'Oro", grazie all'alta qualità dei pecorini presenti in gara. Nel pomeriggio di sabato, con un impegno durato quasi quattro ore, i nove maestri assaggiatori Onaf hanno offerto la loro esperienza per dare riconoscimento a chi da anni si impegna nella produzione del formaggio già cantato da Omero.

Le operazioni di giuria hanno visto ciascuna commissione confrontarsi fra loro, dando vita ad una intensa attività tecnica di valutazione visiva, olfattiva, strutturale ed infine gustativa. Le relative schede descrittive e di valutazione delle caratteristiche organolettiche dei formaggi, sapientemente compilate, hanno determinato punteggi sostanzialmente convergenti che hanno successivamente dato vita alla relativa classifica finale. Attraverso la metodica Onaf è stato possibile misurare qualitativamente e quantitativamente le percezioni avvertite durante l'assaggio, arrivando a delineare il profilo sensoriale di ogni Pecorino Siciliano Dop in gara. La chiamata di responsabilità dei giurati, è uno degli elementi necessari a garantire l'affermazione dell'evento, che si è confermata anche quest'anno.

sioni e nei momenti di approfondimento culturale, gastronomico e tecnico, hanno avuto modo di percepire la vitalità di un formaggio antico e la forza di un legame con la Sicilia ed il Mediterraneo, tanto da essere trascinati dentro una "festa" di sapori, profumi, emozioni di forme, colori e suoni che ci unisce in un, sempre nuovo, ideale di sviluppo locale, integrato e sostenibile. Il Trofeo Trinacria d'Oro quest'anno, nella scelta dei materiali e della forma, ha voluto sottolineare il tema sviluppato durante la prima sessione di sabato: il legno, con l'importanza che riveste nella caratterizzazione microbiologica dei formaggi a latte crudo ed il concetto di tempo, individuabile negli anelli concentrici della sezione di tronco utilizzata, necessario a creare, nel Pecorino, aspetti sen-

Una festa di sapori, emozioni e colori che unisce e crea sviluppo

soriali e nutrizionali tipici.

Un aspetto emerso dagli interventi e dalle relazioni riguarda il fatto che la Sicilia importa l'80 per cento dei prodotti lattiero caseari consumati nell'Isola. Emerge ancora di più il bisogno di fortificare le relazioni tra operatori ed istituzioni, anche con la Borsa merci telematica delle Camere di Commercio. Gli interventi istituzionali sono stati un coro unanime nel sottolineare la straordinaria importanza di un evento necessario per essere un punto d'incontro per la Sicilia. Garantita la programmazione per l'anno nuovo, con l'appuntamento del "Formaggio più antico d'Europa" sotto l'egida dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi ed il Consorzio per la valorizzazione del Pecorino Siciliano Dop.



La sala del workshop
alla domenica
Di fianco, i primi tre classificati



IL PODIO

1° classificato

Ditta Cucchiara Liborio

Ubicazione Azienda
C.da Torretta - 91018 Salemi (TP)
Sede Legale - via Monaci, 63
91018 Salemi (TP)

2° classificato

Ditta Ferranti Domenico & C. snc

Ubicazione Azienda
C.da Mèlia - Castronovo di Sicilia (PA)
Sede Legale - via L. Attardi, 6
92020 S.Stefano Quisquina (AG)

3° classificato

Azienda Agricola Presti Rosario

Ubicazione Azienda - C.da Mulinazzo
92020 S.Stefano di Quisquina (AG)
Sede Legale - C.da Mulinazzo
92020 S.Stefano di Quisquina (AG)

L'Assessore

Iniziativa come questa che promuovono la cultura del "buono, sano e giusto", si integrano perfettamente con le politiche promosse in questo anno dall'Assessorato alle Risorse Agricole e Alimentari. Politiche volte principalmente alla difesa dei prodotti Born in Sicily, nati o per meglio dire generati in Sicilia, identificativi dei nostri territori e quindi dei nostri valori.



Dario Cartabellotta
Assessore alle Politiche Agricole della Regione

Il Presidente



Il concorso è nato nel 2013 con il tentativo di dare una scossa al settore caseario siciliano e per motivare allevatori e casari di Pecorino Siciliano Dop a produrre di nuovo "Il più antico formaggio d'Europa". Alla seconda edizione il risultato è più che buono, 3 nuove aziende hanno prodotto nell'annata casearia 2013, 4 hanno aderito al sistema della Dop per la campagna 2014. Eventi come il Trinacria d'oro servono per scuotere questo mondo agricolo isolano.

Massimo Todaro
Presidente Consorzio Pecorino Siciliano Dop

LA PRODUZIONE TIPICA NELLE VARIE REGIONI: RESISTE LA TRADIZIONE

di *Simonetta Cortella*

PRIMA TAPPA IL SUD OVEST

Kajmak

Risale al 1300 circa, nei paesi balcanici, l'usanza di fare il Kajmak, derivante dall'arrivo di pastori nomadi provenienti dall'est asiatico. In Mongolia si chiama Urum. Il Kajmak è ottenuto dalla raccolta della pellicina formata sul latte bollito e raffreddato. Il latte vaccino, oppure misto vaccino ed ovino, versato in ampi e bassi contenitori è bollito e lasciato raffreddare a 10-15°C per 24 ore. Durante il raffreddamento la superficie del latte si compatta formando il Kajmak. Se consumato fresco, il Kajmak è subito raccolto, se soggetto a stagionatura ogni strato è salato e raccolto. Gli strati di Kajmak sono sovrapposti in contenitori, conservati a 15-18°C per 20 giorni. Alla temperatura di circa 8°C il Kajmak può stagionare anche 3-6 mesi.

La modernità tende a sostituire i tradizionali barili in legno con la plastica anche se alcuni casari utilizzano ancora le botti di faggio, tiglio o pino.

Il Kajmak è prodotto sia da casari allevatori che da caseifici con il latte dei conferenti ma ogni famiglia ha la "propria ricetta".

Beli Sir

Il latte vaccino o misto molto scremato risultante dalla produzione del Kajmak, è coagulato con caglio di vitello liquido. La cagliata prelevata dalla caldaia con un panno è sgrondata dal siero e pressata nel telo, ottenendo uno spessore di 3 centimetri circa ed è tagliata a pezzi. Si ottiene il Beli Sir, formaggio a pasta compatta, friabile, posto in salamoia e conservato anche per diversi mesi.

Zlatar Sir Igp

È fatto con latte vaccino intero crudo, mischiando anche il latte di due mungiture. Al latte riscaldato alla temperatura di

Segue a pagina 40

Serbia



Un viaggio, un formaggio e molto di più

La tradizione casearia serba si basa prevalentemente su prodotti freschi, non soggetti a lunga stagionatura, e conservati in salamoia, di latte vaccino, ovino, caprino, avendo anche la consuetudine di affumicare i formaggi. Ogni regione ha il suo formaggio tipico: al nord, la Vojvodina ha il formaggio arrotolato, a pasta filata, al sud est si prepara lo Zlatar Sir, il Kajmak e Beli Sir mentre il sud ovest è l'area di produzione del Kačkaval, a pasta filata, stagionato al massimo 6 mesi. La specialità proposta da molti caseifici è la panna con peperoni ed, apprezzato in tutto il paese, è il singolare Kajmak, fatto anche in casa. I prodotti denominati con l'indicazione geografica di origine sono registrati dall'Intellectual Property Office della Repubblica di Serbia.

La Serbia offre panorami e contesti socio-culturali e gastronomici estremamente vari. Mentre la regione della Vojvodina è pianeggiante e offre la tipica organizzazione dei villaggi e delle cittadine di impronta austro-ungarica, la parte centrale del paese ha un paesaggio prevalentemente collinare e montagnoso, con gusti, tradizioni e abitudini che risentono del confronto-scontro tra la cultura serba e la dominazione ottomana tra XV e XIX secolo. Alla ricerca di stili di vita immemorabili si può immergere tanto nelle riserve naturali vojvodiane di Zasavica ad est e di Zarska Bara a ovest quanto seguire il corso del Danubio attraverso il parco naturale di Djerdap fino alle Porte di Ferro e alla cittadina di Kladovo, prospiciente la Romania e celebre per i vini della regione. Sul fiume Drina, ai confini con la Bosnia, si estende il parco nazionale dei monti Tara, mentre poco distante c'è la regione di Zlatibor, celebre come stazione sciistica e per l'ambiente incontaminato. A sud, a cavallo del confine la Bulgaria, inizia il complesso delle Stara Planina, le "antiche montagne". Vi si accede dalle cittadine di Pirot e di Dimitrograd, da dove, attraverso piste che si alternano a strade asfaltate, si arriva in uno scenario naturale unico, dove per gran parte dell'anno pascolano greggi di pecore e di bovini autoctoni.



Beli sir



Kaskaval stagionato



Kajmak

L'ALLEVAMENTO DI PECORE E CAPRE DA SEMPRE È IL REDDITO DELLE FAMIGLIE

Segue da pagina 39

25-30°C, è aggiunto il caglio liquido di vitello, dopo circa 2 ore si forma la cagliata, si effettua un taglio a forma di croce per spurgare il siero. La cagliata è prelevata dalla caldaia con un mestolo e posta in diverse fasce foderate da teli, questi sono annodati e messi sul tavolo spersoio, sgrondando il siero senza pressione da ½ ora a 1 ora. La cagliata nel telo, è poi pressata con un peso (sasso) di circa 3 kg per 3-4 ore, ottenendo una forma quadrata di 30 cm di lato e 2 cm di spessore dai bordi arrotondati, è tagliata a pezzi di 10 cm circa di lato, salata a secco e messa in salamoia al 25% e conservata in un locale ad una temperatura massima di 15-18°C, per 30-40 giorni d'estate e più a lungo d'inverno. Il contenitore della capienza di 30 chili, può essere sia di plastica che di legno, il kačiče, ed è numerato. Il casaro è tenuto a registrare su appositi moduli la quantità di formaggio introdotta.

Una delle produzioni tipiche serbe: la cagliata avvolta nel telo è pressata da un sasso

Caseifici visitati

A Guča: Caseificio di Jovan Bugarcic, capacità di lavorazione 5 mila litri al giorno. Latte vaccino e caprino. Produzione Kajmak e Beli Sir e formaggio di capra in salamoia.

A Uzice: Caseificio Meklara Rojantsvo, capacità di lavorazione 3 mila litri al giorno. Produzione: Kajmak, Beli Sir, Peperoni in panna. 46 conferenti locali.

A Bozetići: in alpeggio, 1200 metri, Casaro Milan Mukvic. Attualmente 12 vacche in lattazione, produzione estiva di Zlatar Sir fatto usufruendo della temperatura del latte alla mungitura.

A Leusići: Promlek Pranjani, produzione Kajmak, Beli Sir.

Formaggi di latte di capra di razze autoctone

Il latte è coagulato a 33 °C circa con caglio liquido di vitello. La cagliata tagliata a pezzi grossi è raccolta in un telo e sottoposta a pressatura. Il procedimento di affumicatura avviene naturalmente bruciando erbe aromatiche per 2 ore. Il formaggio è venduto fresco senza stagionatura. Casaro visitato: Rudnik, Nikola Benkovic. Le capre di razza Karakachan pascolano 9 mesi. Attualmente 25 in lattazione.

PASSAGGIO A SUD EST

Il luogo

In Stara Planina, l'allevamento ovino e caprino è sempre stato fondamentale per il sostentamento famigliare e il documento risalente al 1885 segnala un'attività commerciale dedi-

ta anche all'esportazione dei formaggi. Nel 1945, a Pirot, è istituita la Scuola lattiero casearia per promuovere il tradizionale Kačkaval ma negli anni successivi, la riduzione dell'allevamento ovino, induce ad utilizzare latte vaccino oppure misto. I disciplinari di produzione si adeguano: Pirotski Kačkaval Igp si produce con il latte vaccino ed il Stara Planina Kačkaval Igp, 80% ovino 20% vaccino.

A Dimitrovgrad, Sergej Ivanov, medico veterinario, sensibilizza gli operatori locali, allevatori e casari nel salvare le razze autoctone ovine e caprine dall'estinzione, suggerendo il loro allevamento per la produzione casearia e l'utilizzo della lana per la tessitura, zona di lavorazione del tradizionale tappeto di Pirot.

Pirotski Kačkavalj Igp

La cagliata, ottenuta con coagulazione presamica è tagliata a dimensione di grano di mais, poi riscaldata lentamente fino a 38/41°, è sgrondata dal siero, tagliata, affettata ad uno spessore di mezzo centimetro. Una quantità di cagliata affettata equivalente ad una forma è messa in un cesto di





legno intrecciato. Il casaro immerge, estrae, rotea ripetutamente il contenitore nel liquido (1/3 di acqua della lavorazione precedente e 2/3 di acqua aggiunta) alla temperatura di 72 C°, manipola e allunga la massa, da 2 a 5 minuti, fino ad ottenere la giusta elasticità. La cagliata è posta sul piano di lavoro, spianata, salata, arrotolata, compattata. E' allora inserita in una fascera, pressata manualmente, e la parte eccedente, in superficie, è massaggiata, modellata a forma di rosa (nubek) e mozzata. La pasta, ora ben liscia ed aderente alla fascera, è forata manualmente con un ago per eliminare l'eventuale aria inglobata. La forma è girata, tolta dalla fascera e posta in cella calda a 22°, umidità 65%-75% ad aria ventilata, per 3-4 giorni, per agevolare lo spurgo del grasso e formare una



protezione sulla superficie. La seguente stagionatura, che non eccede i 6 mesi, avviene in cella a temperatura di 15-18 C°, 75%-85 % di umidità, su ripiani di legno. Le forme durante la stagionatura possono essere sovrapposte. Prima del taglio e del confezionamento sottovuoto, le forme sono raschiate in superficie.

Caseifici visitati

A Pirot: Scuola Lattiero Casearia.
A Dimitrovgrad: punto vendita dello Kačkaval dei casari della Stara Planina.

Formaggi di latte di razze autoctone
Formaggi a coagulazione presamica, latte crudo, pasta cruda, sottoposti a pressatura. La cagliata è tagliata a pezzi e conservata in salamoia.

Casari visitati

A Dimitrovgrad – Selo Prtopopinci: Allevamento e caseificio "Ravna Suma"- pecore razza Bardoka 72 capi e capre razza Balcan 50 capi.

IN TERRA DI VOJVODINA

Formaggio arrotolato

Il latte vaccino intero è coagulato con caglio di vitello, la cagliata è tagliata, sgrondata dal siero ed è successivamente sottoposta a filatura. La cagliata è tagliata a pezzi e ogni pezzo è spianato manualmente fino ad ottenere una sottilissima sfoglia. Le sfoglie sono sovrapposte ed arrotolate. E' consumato fresco. Foto 230



Formaggio arrotolato di Vojvodina

Caseificio visitato: Fruskogorska Meklara. Produce formaggio arrotolato e formaggio in salamoia.

Curiosità. Benché sia noto che la composizione del latte di asina non permetta la coagulazione, l'estrosa pubblicità del "formaggio di latte di asina", prodotto nella riserva, ha fatto il giro del web, suscitando curiosità. La confezione elegante ed originale racchiude cinquanta grammi di formaggio bianco e duro ed i caratteri piccoli rivelano che è composto anche di latte di capra. Zasaviča Special Nature Reserve, si trova a nord ovest della Serbia, nella regione autonoma della Vojvodina, si estende su 1820 ettari in un mosaico di ecosistemi acquatici e di zone umide. E' un'area protetta al fine di preservare l'habitat di flora e fauna ed alcune specie rare e minacciate. E' attivo l'allevamento di bestiame a rischio di estinzione quali il bovino Busha, il maiale Mangulitsa, l'asino Balkan.

I referenti del viaggio

Per lo svolgimento del "Giro caseario" è stato fondamentale il supporto logistico del dottor Biagio Carrano, Convivium leader Slow Food di Belgrado, che ha attivato la rete dei rappresentanti locali.

Goran Puca: Convivium leader Slow Food di Futog, promotore del cibo e del territorio. E' referente dei produttori del Cavolo di Futog, Presidio Slow Food.

Sergej Ivanov: medico veterinario, pioniere nella protezione della biodiversità in Serbia centrale, coordina la "Comunità del Cibo dei Contadini" di Stara Planina. E' fondatore di Natura Balkanika e dell'associazione serba Allevatori di Razze Rare, per salvare le pecore Karakačan dall'estinzione.

Ivan Pavlovic: attento conoscitore del territorio sud ovest serbo, promuove le tradizioni, la cultura, il cibo.

L'INVITO

La Serbia, paese ricco di cultura e molto ospitale, suggerisce una visita, seguendo i formaggi, senza tralasciare l'artigianato, la cucina, i luoghi storici. Settembre 2014 è il mese ideale per programmare il viaggio di gruppo ed il dottor Carrano è disponibile a fornire dettagli contattandolo all'email biagio.carrano@gmail.com



Formaggio d'asina



L'Onaf è stato partner di "Quanto Basta", workshop dei dirigenti del terziario a Roma



Evviva la qualità abbasso lo spreco

di Domenico Villani

Il 30 novembre scorso, nella splendida cornice del Tempio di Adriano, nel cuore del centro storico di Roma, si è tenuto il workshop: "Quanto Basta, un principio etico contro lo spreco alimentare", organizzato dall'Associazione dei Dirigenti del terziario Manageritalia Roma, di cui l'Onaf è stato uno dei partner.

L'argomento trattato ha richiamato un vasto pubblico che non ha avuto modo di annoiarsi sia per il ritmo dei vari interventi combinato alla confacente sequenza prevista dall'impeccabile organizzazione e sia per la presenza di qualificati relatori appartenenti alle istituzioni, al mondo accademico, a quello imprenditoriale, ad organizzazioni internazionali governative e ong, che sebbene avessero a che fare con un tema oramai noto, lo hanno declinato in modo da stimolare i partecipanti a numerose riflessioni.

Uno degli argomenti che ha visto la convergenza di diversi relatori è stato quello che l'attuale modello economico di sviluppo sta mettendo a rischio l'equilibrio del genere umano, generando anche una instabilità ecologica. Contrastare

questo modello quindi è il modo migliore per evitare una catastrofe e l'aspirazione a disfarsi dell'attuale sistema per sostituirlo con uno nuovo e possibilmente migliore non è una questione ideologica, ma una necessità per la sopravvivenza della specie umana.

Tra le varie proposte interessanti sottolineo quella che invita tutti a diventare ConsumAttori, cioè partecipi e responsabili di quelle che sono le risorse che tutti noi dobbiamo garantire per il futuro.

Unanime è stato poi l'accento sull'importanza di una educazione alimentare nelle scuole, allo scopo di trasmettere quella consapevolezza che purtroppo oggi è deficitaria.

La tavola rotonda, prevista a conclusione del convegno ed alla quale ha partecipato il direttore di InForma, oltre a riprendere temi trattati dai relatori, ha visto discutere un tema che sta particolarmente a cuore alla nostra Organizzazione e cioè quello della Qualità.

Così come in precedenza era stato evidenziato nel Manifesto della Qualità, anche in questa circostanza è stato sottolineato il pericolo che si corre nella banalizzazione dei sapori che vengono conformati ad una pseudo richiesta del Consumatore, da cui l'affermazione rimbalzata nel dibattito: "È meglio acquistare ½ kg di pomodori di Pachino anziché 1 kg di pomodori di Pechino".

Credo che la questione della qualità combinata al concetto introdotto, nel corso del dibattito, da Elio Ragazzoni sul cattivo utilizzo della componente tempo, incida in modo considerevole sugli sprechi alimentari. In sostanza non abbiamo tempo per poter fare una scelta consapevole, di qualità, e per fare in fretta ci accontentiamo di tutto e di più, tanto il buttar via non ne richiede molto di tempo, senza sapere che "Noi

non ci rendiamo conto che buttando via molto è come se buttassimo via qualcosa di noi stessi".

Anche lo chef Fabio Campoli, presidente del Circolo dei Buongustai, che ha concluso

il workshop, ha dato rilevanza a quest'aspetto, sostenendo che la cucina deve essere un mezzo per condividere "le buone cose", dove per "buone cose" si intende anche l'etica, il rispetto, ed io aggiungerei il Quanto Basta.

Il finale ha visto la premiazione delle scuole che hanno partecipato al concorso sul tema dello spreco, al quale l'Onaf ha fornito un valido contributo.

“ Quanto Basta:
educazione
al consumo ”

Il cacio di latte di cammella guarda al mercato mondiale

Negli Emirati gli investimenti in cammelli e caseifici degli ultimi anni ammontano a quaranta milioni di dollari, secondo le stime di Nancy Abeiderrahmane che con un'azienda in Mauritania produce una sorta di "brie" di latte di cammella. E secondo la Abeiderrahmane lo sbarco di questi formaggi in Europa sarebbe prossimo, perché il Paese è ricco, può permettersi di pagare gli onerosi test sanitari richiesti da Usa e Unione Europea. Esiste il sigillo reale di approvazione, dopo i test degli chef di una delle famiglie reali degli Emirati. Strana la

dichiarazione che il vicedirettore della Camelicious Mutasher Al Badry ha reso al portale The National: «Il latte di mucca contiene sostanze artificiali e industriali che noi non vogliamo mettere nel nostro formaggio di cammella, per offrire un prodotto di alta qualità». Peccato che per coagulare il latte di cammella occorra il fosfato di calcio, che si ottiene normalmente per sintesi chimica, a meno di non voler utilizzare ossa bruciate. La resa del latte è bassa, il formaggio sarà costoso e verrà venduto solo nei supermercati. Diverse grandi distri-



buzioni degli Emirati Arabi saranno invase da tre tipi di formaggio: da insalata, da tavola e da cucina. Il formaggio da insalata ha un sapore simile alla feta, con una texture cremosa, mentre quello da cottura ricorda un po' la mozzarella, ma con un interno più morbido.

Il formaggio più puzzolente del mondo? Francese!

Sono francesi i vincitori assoluti del concorso dei formaggi più "puzzolenti" del mondo. Un'insolita sfida nata nel cuore della Gran Bretagna, e condotta dal dottor Stephen White della Cranfield University a nord-ovest di Londra. Accanto a 19 assaggiatori "accademici" si è seduto un "naso elettronico" che ha emanato senza dubbi il suo verdetto: sul podio sono saliti ben tre francesi, tutti di latte vaccino. Al primo posto il normanno Vieux Boulogne, stagionato con lavaggi alla birra. L'odore particolarmente pungente è dato proprio dalla reazione tra il malto e gli enzimi dell'alimento. Secondo classificato è il Pont-l'Évêque, stagionato per 6 settimane in acqua salata che ha confermato le superiori qualità olfattive della Normandia. Al terzo posto c'è il Camembert, 21 giorni di stagionatura, che con il vago retrogusto di funghi risulta in assoluto il formaggio più imitato. Il segreto, confermano i ricercatori, è tutto nei "lavaggi", ossia nelle sostanze liquide usate per trattare la crosta.

Nel mondo esiste una "Giornata Nazionale del Formaggio"

Sono 10 anni che in varie nazioni si celebra la "Giornata Nazionale del Formaggio" per sostenere con eventi festosi i formaggi a latte crudo e le produzioni artigianali che sono alla base della storia del processo di produzione degli alimenti. Certo non è un evento paragonabile al nostro "Cheese", ma l'idea di avere un momento di riflessione "gioiosa" sui nostri formaggi di nicchia, aiuterebbe a raggiungere anche parte di quel pubblico interessato all'argomento che trova Cheese troppo impegnativo. Negli Usa, dal 20 gennaio 2013, in un prestigioso hotel, si è celebrato il National Cheese Lover's Day che, nella nostra lingua, suona come un più ruspante "Giornata degli amanti del formaggio nazionale". In Francia esiste la "Journée Nationale du Fromage", a quando simili iniziative anche in Italia?



Il Brunost che manda a fuoco un tunnel

L'incidente più incredibile è in Norvegia dove un tunnel autostradale si è riempito di fiamme, in seguito al rovesciamento del rimorchio di un camion carico di un formaggio di capra che bruciava come benzina. Non ci sono feriti, ma a causa dell'elevatissima temperatura i danni alla struttura della galleria e al manto stradale sono rilevanti e i responsabili della viabilità e della sicurezza stradale prevedono la sua chiusura per almeno due o tre settimane. L'amministratore pubblico dei trasporti Kjell Bjoern ha ammesso: "Non sapevo che il formaggio potesse prendere fuoco con questa facilità" rivelando che non gli era mai capitato un caso simile in quindici anni di esperienza. Il Brunost è un formaggio di capra caramellato e la sua infiammabilità è dovuta all'alta concentrazione di grassi e zuccheri.

VI RACCONTO LA MIA FONDUTA

di Fabio Campoli

In questo numero di Informa parleremo di Fonduta. Un argomento un po' "fuori luogo", è il caso di dirlo, per uno chef laziale come me, con origini e tradizioni casearie-gastronomiche molto lontane dal concetto "doc" di fonduta. È più consono per me, per ragioni geografiche e culturali, parlare di salsa al formaggio o condimenti affini.

La fonduta ha una sua precisa area di nascita che si colloca al di là delle Alpi tra Francia e Svizzera, per poi toccare Piemonte e Val d'Aosta. La posizione geografica comporta di conseguenza l'utilizzo di formaggi tipici e delle ricette specifiche che il territorio ha e tramanda.

La "bellezza" della cucina consiste nella possibilità di interpretare ogni ricetta in base alle proprie tradizioni e idee, piuttosto che con l'utilizzo di ingredienti diversi per ottenere sfumature di sapori e gusti nuovi.

La prima cosa da scegliere è un ottimo formaggio, protagonista di questa ricetta. E questo deve essere di qualità, da questo non si può prescindere. In base al formaggio scelto, avremo come risultato un certo sapore e consistenza. Ecco perché consiglio di evitare formaggi di tipo commerciale o scadenti e di focalizzare l'attenzione su prodotti più ricercati. E sono sicuro che gli amanti della fonduta, così come i lettori di questo magazine, mi daranno ragione.

Vi state chiedendo come sarebbe la "mia fonduta"? Personalmente propendo per formaggi stagionati e stagionati d'alpeggio, erborinati e, considerato il mio terroir, degli ottimi pecorini. Se poi volessimo azzardare e puntare alla stravaganza, ci vedo bene anche dei formaggi elaborati.

Ecco che con piccole intuizioni, la fonduta perde l'anima di piatto principale per diventare una ricetta



diversa o elemento complementare. Attraverso la creatività di uno chef, la conoscenza dei sapori e della materia prima una semplice salsa al formaggio acquista sfumature uniche e si propone come una salsa che potrà essere protagonista o meno di un piatto a seconda delle quantità. Per esempio potrebbe essere la compagna ideale di verdure croccanti o una base cremosa e saporita per un primo piatto a base di pasta. E nella mia cucina esistono diverse varianti di "salse ai formaggi" che sanno decisamente arricchire e dare carattere al piatto e ve ne propongo qualcuna.

Circa qualità dei formaggi per una buona riuscita della nostra fonduta bisogna fare attenzione al

I consigli pratici di Fabio Campoli

Utilizzare formaggi di qualità
Reidratarli prima di metterli in cottura
Evitare alte temperatura di fusione
Fonderli a bagnomaria
Evitare il bollire per non far formare i grumi
Se volete una salsa più densa aggiungete un po' di amido di mais

procedimento e in particolare alle temperature. Per prima cosa in base al tipo di formaggio utilizzato, se più o meno stagionato, procedo alla sua reidratazione. Come ben sapete tutti i formaggi stagionati hanno perso gran parte della loro parte liquida, così li metto a bagno nel latte o nella panna (ma preferisco il latte per evitare la parte grassa della panna). Nel caso di formaggi a pasta cotta o stagionati li grattugio, mentre con formaggi di media stagionatura li taglio a cubetti e li lascio nel latte, in frigo, dalle 4 alle 12 ore a secondo della durezza del prodotto.

LE RICETTE di Fabio Campoli

Dopo la fase di reidratazione passo alla fase clou delle ricette: sciogliere i formaggi in modo omogeneo evitando grumi che rovinino il risultato. Il modo più sicuro è a bagnomaria, utilizzando una bastardella, in modo che non ci sia diretto contatto col fuoco garantendo una temperatura moderata e ben distribuita.

Questa è la fase più delicata, e l'errore più frequente che si tende a fare è sulla gestione delle temperature in cottura. Il segreto per un'ottima fonduta o salsa di formaggi è l'equilibrio delle temperature. Il metodo a bagnomaria permette, infatti, una temperatura di sicurezza di 80° che scioglie senza far bollire i formaggi. Con le alte temperature rischiamo che il bollore porti al coagulo delle proteine e di conseguenza alla formazione dei grumi.

Prima di servirla volendo si può utilizzare il tuorlo d'uovo come legante, emulsionante e insaporitore naturale. Da questa base si possono creare poi tante varianti, tra cui anche quelle aromatizzate con l'utilizzo di distillati. Mi piace molto usare grappe o whisky (quando metto i formaggi a bagnomaria) al fine di dare sia più sapore al risultato finale, sia facilitare, con la parte

alcolica, l'innalzamento delle temperature ed evitare gli antiestetici grumi.

Altro accorgimento è utilizzare una piccola dose di amido di mais, nel caso voleste ottenere una salsa più densa.

L'amido, come sapete, è un legante per cui si deve aggiungere all'inizio della fase di fusione perché ha bisogno di una cottura prolungata.

Quando avrete ottenuto la vostra salsa potete giocare con il suo sapore e consistenza per creare piatti variegati e di sicuro impatto al palato. Proprio come

ho fatto io nella creazione del "Magno" un Hamburger gourmet, fatto con carne di maremmana allevata allo stato brado e ricoperto con una salsa di formaggio caprino e zafferano. Una vera goduria per gli occhi e non solo: la carne incontra la sala al formaggio, arricchendosi di sapore e regalando a ogni morso una sensazione avvolgente al palato.

Il segreto è l'equilibrio delle temperature e il miglior metodo resta il bagnomaria

CAPPELLI ALLE CASTAGNE

con cuore di fontina e funghi cardoncelli

Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi

250 g di patate a pasta bianca bollite
60 g di farina di castagne
50 g di farina 00
un tuorlo d'uovo
3 g di cacao amaro
sale grosso qb

Per il ripieno degli gnocchi

150 g di Fontina Dop
3 g di agar-agar
0,75 dl di panna fresca

Per il condimento

300 g di funghi cardoncelli
30 g di scalogno
1/2 bicchiere di vino bianco secco
una foglia d'alloro
45 g d'olio extravergine d'oliva taggiasca
sale qb

Per guarnire

70 g di castagne bollite e spellate
60 g di chicchi di melagrana

Esecuzione

Metto a cuocere le patate ben lavate in una casseruola dai bordi medi - faccio attenzione che siano più o meno della stessa grandezza - poi ci metto del sale grosso e, quando penso che basti, ne aggiungo ancora un po', perché il sale è igroscopico, attira cioè l'acqua cambiandone la consistenza, perciò, per osmosi (scambio dei liquidi), le lascia più asciutte. Le distribuisco in un unico strato con dell'acqua fredda che le supera di due dita. Le metto sul fuoco medio, perché devono cuocere piano piano: se vado di fretta il calore aggredisce subito l'amido che, gonfiandosi, non trova pronta la massa, e spacca la buccia. Preso il bollore, la fiamma va abbassata e deve rimanere costante.

Appena cotte, le sbuccio, poi le passo immediatamente al setaccio e le dispongo su una superficie fredda (di marmo o d'acciaio), creando così un contrasto di temperature che fa evaporare l'acqua superflua dal tubero. Per quanto riguarda la fonduta di formaggio, metto a bagno la fontina tagliata a cubetti nella panna fresca e lascio riposare in frigo per quattro ore. Dopo di che, la faccio sciogliere in una bastardella a bagnomaria e, appena il composto diventa cremoso, aggiungo l'agar-agar, lasciando riposare senza rigirare, fino a quando il tutto assume un aspetto gelatinoso. Successivamente, la riscaldo, la verso in uno stampino da ghiaccio e la faccio raffreddare rapidamente nell'abbattitore di temperatura (per chi non lo possedesse, va bene anche il freezer). Nel frattempo, preparo velocemente i funghi, pulendoli e passandoli sotto l'acqua corrente con il cappello rivolto verso l'alto, di modo che non si inzuppino. Li taglio per la lunghezza a lamelle non troppo sottili e li verso in un'ampia padella con dell'olio caldo, facendoli cuocere a fiamma media per almeno un quarto d'ora (altrimenti, risulterebbero indigesti, contrariamente a quanto accade con la maggior parte degli ortaggi). Verso la fine, alzo il fuoco, faccio ben rosolare e li cospargo con lo scalogno tagliato al coltello e maturato in un po' di vino bianco con la foglia d'alloro. Impasto velocemente le patate passate al setaccio col tuorlo, poi aggiungo le farine (di castagne e 00) precedentemente miscelate e il cacao (che rende la massa aromatica); le lavoro ulteriormente in modo veloce ottenendo un impasto alquanto morbido. Lo stendo con il mattarello, con un coltello ricavo dei quadrati di circa otto centimetri di lato, al cui centro metto i cubetti di formaggio ghiacciati tolti dallo stampo. Sigillo i cappelli unendo i lembi estremi del quadrato e faccio cuocere in acqua bollente salata per tre minuti; una volta pronti, li scolo bene, in quanto l'acqua in eccesso può penalizzare la riuscita del piatto. Condisco con i funghi, guarnendo con delle castagne lesse e dei chicchi di melagrana. Ne infilo uno al centro con la forchetta, di modo che la fonduta di formaggio fuoriesca e si mescoli ai funghi e alla pasta. Quindi, servo i cappelli ben caldi.



Grandi sapori e presenza scenica nelle ricette di Fabio Campoli

Agenda

a cura di

Marco Quarimondo

onaf@onaf.it

PANDINO (CR) **15-16 MARZO E 1 MAGGIO 2014** **TROFEO SAN LUCIO** **Scuola casearia**



Asso Casearia Pandino, l'Associazione dei diplomati della Scuola Casearia di Pandino, presenta il sesto trofeo intitolato al protettore dei casari e dei tecnici di caseificio San Lucio di Cavarnia. Il concorso è nato per riconoscere alle persone che operano nei caseifici il valore del duro lavoro, svolto quotidianamente con passione e responsabilità. Sarà nominato il formaggio "Migliore tra i Migliori" al cui tecnico produttore sarà attribuito il "Trofeo San Lucio 2014".

Il 16 marzo verranno effettuate le valutazioni da parte del pubblico di consumatori. Le premiazioni si svolgeranno nel castello Visconteo di Pandino il 1° maggio. Per informazioni: www.assocaseariapandino.it

BASTIA UMBRA (PG) **28-30 MARZO 2014** **46.ma AGRUMBRIA Mostra Mercato Nazionale Agricoltura Zootecnia Alimentazione Umbriafiere**

Un'importante vetrina dell'agroalimentare italiano che da sempre propone agli operatori soluzioni progettuali di elevata tecnologia per facilitare le scelte riguardo il modello di sviluppo più rispondente alla multifunzionalità dell'attività agricola. Per informazioni: www.agriumbria.eu

CATTOLICA (RN) **18-21 APRILE 2014** **XXXI FIERA DEGLI ANTICHI SAPORI DI MARE E DI TERRA**

E' un evento creato per consacrare il connubio tra i prodotti tipici locali e quelli dell'enogastronomia nazionale. Agli stand gastronomici si alterneranno altri di artigianato e nell'ambito della stessa manifestazione si terrà una rassegna di prodotti ecologici. Per informazioni: www.eventi3000.com

ALBA (CN) **25-27 APRILE** **E 1-4 MAGGIO 2014** **VINUM**

Torna puntualmente ad Alba Vinum. L'appuntamento si terrà nel centro storico della capitale delle Langhe in un contesto ricco di manifestazioni culturali, gastronomiche ed artistiche. I visitatori potranno abbinare ai vini del territorio albese, veri protagonisti, il formaggio che Onaf proporrà nel proprio spazio. Inoltre ogni giorno i maestri assaggiatori condurranno degustazioni di formaggi a numero chiuso. Per informazioni: www.vinumalba.com



PARMA **5-8 MAGGIO 2014** **CIBUS 17.mo** **Salone Internazionale dell'Alimentazione FierediParma**

L'edizione 2014 di uno dei principali eventi dell'agroalimentare italiano avrà l'obiettivo di ripetere i numeri del 2012, quando i visitatori supera-

rono le 63000 presenze. Il Salone come sempre è riservato agli operatori, italiani ed esteri. Per informazioni: www.cibus.it

MILANO **10 MAGGIO 2014** **ALL'OMBRA DELLA MADONNINA** **9.a edizione** **La Cordata - Via San Vittore, 49**

Un evento che è diventato il punto di riferimento italiano del mondo dei formaggi caprini, con l'obiettivo di innalzare la qualità produttiva caprina italiana. Scienza, cultura del formaggio di capra, il piacere di stare insieme, la degustazione e il confronto delle produzioni caprine eccelse italiane caratterizzeranno la manifestazione organizzata e gestita dalla delegazione Onaf di Milano. Il programma prevede il convegno tecnico-scientifico, il concorso dei formaggi dei migliori produttori italiani (oltre 150 formaggi divisi in 11 categorie, nel 2013), le degustazioni guidate dai maestri assaggiatori Onaf ed il tradizionale aperitivo di chiusura evento. Inoltre per avvicinare il mondo della capra e dei suoi formaggi ai bambini verrà indetto un concorso di disegno.

Per informazioni: www.onaf.it

SANREMO (IM) **16-18 MAGGIO 2014** **RIVIERA FOOD FESTIVAL Viaggio tra i sapori tipici della Riviera Ligure Palafiori**

L'evento si propone di essere vetrina del Ponente ligure e delle sue peculiarità attraverso esposizione delle eccellenze eno-gastronomiche, mercato dei prodotti, degustazioni guidate, approfondimenti scientifici. La delegazione Onaf di Imperia disporrà di un proprio spazio e coordinerà alcuni momenti di degustazione di formaggi del territorio. Per informazioni: www.rivierafoodfestival.com

CUNEO **23-25 MAGGIO 2014** **DEGUSTIBUS Tour enogastronomico della città** **Corso Nizza e Piazza Galimberti**

L'obiettivo della manifestazione è avvicinare i partecipanti ai gusti della buona tavola attraverso degustazioni di prodotti di eccellenza promuovendo inoltre la riscoperta della cultura, delle tradizioni e dei legami con il territorio. Per informazioni: www.degustibus.cuneo.it

ISEO (BS) **IL TRENO DEI SAPORI**

E' un'iniziativa di Trenord che offre piacevoli gite fuori porta sulla sponda bresciana del Lago d'Iseo, lungo la direttrice ferroviaria Brescia-Edolo. La partenza e l'arrivo del treno avvengono alla stazione ferroviaria di Iseo (BS).

A bordo di un treno con struttura e fascino antico, ma dotato di dispositivi multimediali, aria condizionata e di telecamere esterne, i passeggeri godranno i magnifici paesaggi della Franciacorta, del Lago d'Iseo e della Valcamonica. Lungo il tragitto, il Treno dei Sapori effettua soste per permettere ai viaggiatori, accompagnati da una guida, passeggiare ed escursioni presso siti di cultura, cantine e produttori locali. Il Treno dei Sapori opera tutte le domeniche e i giorni festivi salvo variazioni operative. Per informazioni: trenodeisapori.area3v.com



Onaf

*25anni
di matrimonio
con il formaggio*



*nozze d'argento
Festeggiamole
rinnovando l'iscrizione*

La quota comprende l'abbonamento ad InForma, la nostra rivista che è la vostra voce: fatela sentire! Idee ed argomenti da voi proposti saranno sempre presi in considerazione. *E, nel 2014: lo "Speciale 25 anni"*

Quota 2014 € 60
Quota 2014 + 2015 € 110

NB! Il pagamento della quota sociale eseguito entro il 30/03/2014 garantirà la precisa consegna di tutti i numeri della rivista InForma. Per i numeri arretrati non ricevuti a causa del pagamento eseguito oltre tale termine sarà richiesto un contributo per le spese di spedizione.

COME RINNOVARE

- Bonifico a favore di O.N.A.F. – Via Castello, 5 – 12060 Grinzane Cavour (CN)
c/o Banca Regionale Europea – Filiale di Gallo d'Alba (CN)
IBAN IT 64 V 06906 22511 0000 0000 3401
- Versamento sul conto corrente postale n. 10218121 intestato ad O.N.A.F.
Via Castello, 5 – 12060 Grinzane Cavour (CN)
IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
- Con carta di credito on-line dalla home page del sito www.onaf.it
- RID: addebito in conto corrente al 31 gennaio di ogni anno, previa autorizzazione permanente. L'adesione a questa modalità di rinnovo (la stessa che spesso viene utilizzata per il pagamento delle bollette telefoniche, dell'elettricità, ecc.) dà diritto ad uno sconto di € 10 sulla quota annua. Segnala immediatamente alla segreteria la Tua adesione al RID.



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

DALLA SEGRETERIA NAZIONALE



Onaf alla fiera del Tartufo bianco di Alba

Il tartufo ha ospitato i formaggi nel proprio salotto di Alba (Cn) a conclusione della Fiera che ogni anno attira nel capoluogo delle Langhe migliaia di visitatori provenienti da tutto il mondo. Onaf ha gestito uno spazio apposito in Piazza Risorgimento, all'ombra della facciata del duomo, messo a disposizione dall'Ente Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Ha proposto assaggi di formaggi locali e fornito informazioni di carattere tecnico al pubblico, che ha mostrato di apprezzare maggiormente il prodotto se corredato da notizie riguardanti la zona di provenienza, il latte, la stagionatura. Per lo svolgimento di questo servizio è stata fondamentale la collaborazione dei soci Tiziana Bonasso, Marilena Capuzzo, Pier Angelo Battaglino, Federico Bellardi, Bruno Messoriano, Stefano Pozzetti, Sergio Rossotto, Corrado Rustichelli.

Domenica 17 novembre 2013 si è inoltre tenuta la cerimonia di consegna dei diplomi del corso di II livello svoltosi a Torino, diretto da Lorenzo Lenta. Il Presidente Adami, il Vice-presidente Ragazzoni ed i coordinatori del corso Caldera e Moretto hanno nominato Maestri assaggiatori Alessio Berthod, Vilma Maria Cianci, Antonella Della Valle, Silvana Dujany, Cristina Fiore, Roberto Giuffrida, Moira Henriet, Pietro Minelli, Paola Minoglio, Jessica Nico, Roberto Ronc, Sergio Rossotto. Nella medesima occasione è stato consegnato il diploma di Maestro assaggiatore onorario ad Alberto Cirio, assessore ad Istruzione, Turismo e Sport della Regione Piemonte, che non ha mancato di sottolineare quanto il formaggio debba essere motivo di orgoglio per il Paese.

Si è registrato il tutto esaurito nei momenti di degustazione guidata proposti. Il relatore Paolo Stacchini ha saputo condurre i partecipanti ad un viaggio del gusto sulle colline di Langa, piacevole e didattico allo stesso tempo, apprezzato anche dal pubblico straniero. I formaggi (Robiola di Roccaverano Dop, Murazzano Dop, sola e toma di pecora di Langa) sono stati abbinati ai vini rossi del territorio, presentati dai sommeliers dell'Ais.

Marco Quasimodo



• Paolo Stacchini
guida una
degustazione



• Alcuni neo Maestri
Assaggiatori
di Torino

DALLA DELEGAZIONE DI IMPERIA



Onaf ospite a Olioliva

In occasione di Olioliva, importante manifestazione che si svolge in Imperia per promuovere la nascita della nuova produzione di olio, Onaf è stato presente nello stand di Confartigianato. Un produttore locale di formaggi, F. Pucci, si è reso disponibile ed ha portato in degustazione due formaggi vaccini ed una ricotta. A fine novembre presso la cooperativa Agrifood si è svolta una degustazione di mieli, formaggi ed altri prodotti. Infine in dicembre un buon numero tra soci e simpatizzanti si è riunito presso il ristorante Tortuga per una degustazione-cena.

I formaggi in degustazione sono stati sei: due tomini a latte crudo caprino; il Nostrale di Stroppa a latte crudo vaccino della zona della Val Maira con cinque mesi di stagionatura; la Toma di pecora Brigasca a latte crudo, stagionata quattro mesi, prodotta nella zona di Triora e Presidio Slow Food; il Cheddar a latte crudo vaccino di dieci mesi proveniente dalla regione del Somerset; il Bleu d'Auvergne a latte crudo vaccino con stagionatura di quattro settimane, prodotto nella zona del massiccio centrale della Francia.

Grazie a Giacomo Lantrua e Mauro Dogliani per i vini ed alla signora Teresa che ha cucinato.

Il delegato Pino Moser

DALLA DELEGAZIONE DELLA SICILIA ORIENTALE



Visite ad Enna

Nell'ambito del Concorso Trinacria d'oro svoltosi a Enna il gruppo di partecipanti ha effettuato una visita aziendale presso il Caseificio Valvo operante dal 1998 con l'intento di creare un'azienda altamente qualitativa, associando alla grande esperienza, l'utilizzo di moderni ed efficientissimi macchinari. I prodotti, la ricotta, il primo sale, lo stagionato e il Piacentino Ennese Dop, vengono sottoposti a continui e rigorosi controlli al fine di offrire qualità e genuinità. Durante la visita guidata è stata data la possibilità di assistere alle varie fasi di trasformazione del latte con successiva degustazione, erano presenti gli studenti dell'Istituto A.Volta di Nicosia con indirizzo per Tecnici Agrari.

È seguita l'escursione turistica nella città di Enna iniziata presso il Teatro Garibaldi, dove hanno sede il municipio e la Pro Loco della città. I partecipanti sono stati accolti dalla direttrice insieme all'assessore comunale al turismo, Fabiola Lo Presti. All'interno è stato possibile visitare una sala allestita in onore di Francesco Paolo Neglia, nato nel capoluogo ma presto trasferitosi in Germania, noto compositore e direttore d'orchestra. Altra tappa è stato il Monastero San Marco, che ospita l'ordine delle suore Carmelitane Scalze di Sicilia, riaperto da poche settimane. Del convento è stato possibile visitare la Chiesa, le sale di preghiera, l'antico refettorio e le celle delle suore, che sono ancora intatte e arredate con la semplicità di



• Lo staff di Trinacria d'oro 2014

quando venivano utilizzate. Le suore si autogestivano compiendo piccoli lavori successivamente messi in vendita oppure realizzavano le ostie che poi venivano consacrate durante le funzioni ai fedeli. Il percorso è proseguito al Duomo, dove è stato possibile vedere il simulacro della patrona di Enna, la Madonna della Visitazione. La visita è terminata al Castello di Lombardia, da dove si gode un panorama vastissimo, dalle Madonie all'Etna passando per il lago di Pergusa, abbracciando tutta la Sicilia centro-orientale.

Antonino Longo

DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI



Esperienze da imitare



• La squadra di servizio partenopea

Da circa dieci anni, presso la Delegazione Napoli Centro, per iniziativa del segretario, Salvatore Varrella, è operativa una "squadra di servizio", a tutt'oggi unica nel panorama Onaf. Tutti i maestri assaggiatori della delegazione hanno possibilità di farne parte, ciascuno secondo le proprie disponibilità di tempo e le occasioni. I più attivi partecipano stabilmente alle attività della squadra, coniugando la preparazione professionale Onaf con l'esperienza via via maturata nei diversi eventi: presentazione e descrizione dei formaggi in buffet per matrimoni, convegni e feste private, promozioni di prodotti caseari in locali di vendita specializzati, in generale, in tutte le occasioni dove c'è bisogno di una figura esperta che sappia parlare del formaggio. La squadra si presenta con una austera divisa, pantaloni grigi, giacca blu scuro, camicia ovviamente bianca, e il tocco civettuolo di una cravatta color rosa salmone, che nella versione femminile, visto che, ci sono fra noi anche maestre assaggiatrici, è sostituita da un foulard dello stesso colore.

Il segretario Salvatore Varrella

DALLA DELEGAZIONE DEL CANTON TICINO



Degustazione di extraduri

Sabato 7 dicembre 2013 l'Atiaf ha organizzato, nell'accogliente sala del Caseificio dimostrativo del Gottardo di Airolo, una degustazione di formaggi extra-duri che ha permesso alla quarantina di soci e simpatizzanti presenti di meglio conoscere questa categoria di formaggi. Sono stati degustati: Grana Padano Dop, 9 mesi di stagionatura; Parmigiano Reggiano vacche bianche, 24 mesi di stagionatura; Parmigiano Reggiano vacche rosse, 24 mesi di stagionatura; Trentingrana, 9 mesi di stagionatura; Sbrinz della Kaeserei Geschnialp di Anselm 'Sälmi'; Toengi Engelberg; Obvaldo, formaggio d'alpe, stagionatura di 30 mesi e lo Sbrinz di Guido Wolfisberg, Dorfkäserei di Alpnach-Dorf/Obvaldo, caseificio in pianura con produzione continua nel corso dell'anno, stagionatura di 36 mesi. Sul sito Atiaf (www.atiaf.ch) una descrizione completa e le schede di degustazione per ogni singolo tipo di formaggio.



• Mauro Gendotti, vicepresidente Atiaf, commenta il Parmigiano Reggiano. Al tavolo il presidente Atiaf Renato Bontognali e il segretario Eugenio Micheli

Al termine gli amici Marna e Igor Soli hanno proposto l'abbinamento Formaggio extra-duro e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena che producono, per tradizione familiare, da ormai 35 anni.

Il delegato Renato Bontognali

DALLA DELEGAZIONE DI CUNEO



I formaggi "con cristalli"

Giovedì 5 dicembre ha avuto inizio il ciclo di degustazioni programmate per l'approfondimento della conoscenza dei formaggi.

La serata era dedicata ai formaggi a pasta "Extradura", quelli che per la tecnologia di produzione e per la stagionatura presentano nella struttura la formazione di particolari cristalli. La degustazione è stata effettuata al "Pelledoca" di Savigliano, dove Fabio da esperto sommelier ci ha proposto l'abbinamento con appropriati vini per esaltare le caratteristiche degustative sia dei formaggi che dei vini.

I formaggi presi in considerazione sono stati: Parmigiano Reggiano Dop da Vacche Rosse, Grana Padano Dop Mantovano, Gran Kinara a caglio vegetale Fiandino e Nostrale Stravej Sepertino, tutti con una stagionatura compresa fra 12 e 44 mesi, in grado di presentar la presenza di tirosina.

Il Maestro Assaggiatore Enrico Surra ci ha piacevolmente "intrattenuti" approfondendo la conoscenza della tecnica casearia utilizzata per la produzione di questi formaggi e gli effetti della stagionatura. Le qualità organolettiche diverse fra i vari tipi di formaggio, correttamente descritte e memoriz-



• Enrico Surra tra gli assaggiatori cuneesi

zate nella degustazione, hanno permesso di riscoprire sensazioni certamente non usuali, che spesso la fretta e la scelta di formaggi anonimi non consentono di apprezzare.

Anche l'abbinamento con i vini proposti dal sommelier, un bianco Carlo Hauner dell'Isola di Salina ed un rosso Langhe Doc Nebbiolo di Serralunga d'Alba, ha contribuito alla esaltazione della degustazione, in special modo l'abbinamento del vino bianco con Grana Padano e Gran Kinara. Le serate di approfondimento proseguiranno trattando il tema della cagliatura presamica ed acido-lattica.

Il delegato Franco Fortina

Figlio dei fiori

GRAN KINARA® (CON VERO CAGLIO VEGETALE DA FIORI DI CYNARA CARDUNCULUS).
Lo vedi nascere, crescere, scegli per lui il miglior latte piemontese, il grande sale di Sicilia, lo fai riposare per mesi e mesi su pregiati assi di abete. Ma lui, ingrato, segue fiero il suo istinto puro e libero e fugge verso le tavole degli italiani da vero figlio dei fiori.

LE FATTORIE FIANDINO IN PIEMONTE

ZERO LATTOSIO 100% LATTE PIEMONTESE

HALAL

Kinara CON VERO CAGLIO VEGETALE

Fattorie Fiandino srl - Via Termine, 25 - Villafalletto (CN) ITALY - Tel. +39. 0171.930014

www.fattoriefiandino.it

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA



I nuovi consiglieri



Il 7 dicembre 2013, presso il Palazzo Borsa della Camera di Commercio di Parma, sono stati consegnati dal Presidente Adami i diplomi ai 46 iscritti al corso Onaf di 1° livello

• Il socio più giovane Jacopo Jorge Antonaci

concluso il 25 novembre. È seguito un rinfresco con formaggi vari, stuzzichini e un vino rosato. Il 20 gennaio 2014 si è riunito, presso il ristorante "Rigoletto" di Fontevivo, il nuovo consiglio della Delegazione per fissare il programma, dei prossimi mesi, che si svilupperà in serate didattiche riservate ai soli soci Onaf e altre aperte a soci e simpatizzanti. Sono state programmate 4 serate didattiche e 3 serate aperte a tutti. Il calendario sarà pubblicato sul sito Onaf. Di seguito i nominativi dei consiglieri della delegazione: Campo Piergiorgio, Delfi Roberto, Fortuna Maria Elena, Grisenti Francesca, Malvisi Filippo, Padova Gabriella, Riccò Andrea, Rossi Alice, Santarelli Marcela, Scarica Stefano, Scevi Stefano, Sechi Francesca, Sica Federica, Simoni Erica, Tebaldi Giuseppe, Torri Simona, Truant Mario, Villa Alessandro. Come tesoriere è stata nominata Padova Gabriella. Finalizzati alla buona riuscita delle serate, sono stati costituiti gruppi di lavoro con l'incarico di segnalare i locali disponibili, reperire i vini ed i formaggi.

*Il Segretario Massimo Pelagatti
Il Delegato Giacomo Toscani*

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



Presentata la Valle d'Aosta



• Andrea Barmaz presenta i formaggi

Lo scorso 8 novembre si è svolta a Milano, presso la Cooperativa La Cordata, la degustazione di uno dei formaggi più conosciuti d'Italia: la Fontina Dop. A far da ancelle alla regina dei formaggi della Vallée, sono stati proposti anche altri due prodotti di tutto rispetto: Champchevrette e Valle d'Aosta Fromadzo Dop.

Tutti i formaggi sono stati selezionati e presentati da Andrea Barmaz, direttore della ricerca e sperimentazione dello Iar (Institut Agricole Régional), nonché Maestro Assaggiatore Onaf. La Fontina è un formaggio a latte crudo, di vacche di razza valdostana, a pasta semicotta e pressata, che richiede grande attenzione ed esperienza in fase di caseificazione proprio a motivo delle modalità con cui si opera: la cagliata è dolce, viene riscaldata al massimo fino a 50°C, la salatura avviene in salamoia per 12 ore. Il rischio di fare qualche "errore" e compromettere il risultato finale è perciò molto alto.

Se la produzione annuale di Fontina si aggira su numeri di tutto rispetto (circa 400.000 forme), al contrario il Valle d'Aosta Fromadzo è una realtà veramente di nicchia e la produzione è limitata ad un paio di caseifici, ma vanta una tradizione antichissima: era infatti in uso presso le popolazioni locali indicare con il nome di "Fromadzo" il formaggio semi-grasso utilizzato in alternativa al prodotto derivato da latte intero, storicamente denominato "Fontina". I formaggi sono stati proposti in abbinamento con i vini prodotti dallo stesso Institut Agricole Régional. La serata si è conclusa con grande soddisfazione degli oltre 50 partecipanti che hanno "spazzolato" la gustosa zuppa della Valpelline, piatto tipico valdostano a base ovviamente di fontina, preparato con grande maestria da Simona e Manlio dell'enoteca Cantina e Coscienza di Sesto San Giovanni. Se qualche goloso lettore volesse provare a preparare la zuppa, ecco la ricetta.

Ingredienti. Una verza, 400 g di Fontina Dop, 500 g di pane bianco tagliato a fette, 1,5 l di brodo di carne, 150 g di burro, cannella in polvere q.b.

Preparazione. Mondate e lavate la verza, quindi lessate le foglie nel brodo di carne che terrete da parte. Private la fontina della crosta e tagliatela a fette. Fate fondere il burro. In una teglia di terracotta alternate fette di pane, di fontina e di verza e bagnate il tutto con il brodo di carne nel quale si è fatta bollire la verza. Infine cospargete con il burro fuso, spolverate con la cannella e cuocete in forno già caldo a 200-220°C per circa 40 minuti.

Anna Callegarin



I neo assaggiatori milanesi

Nuova tornata di agguerriti assaggiatori a Milano. L'investitura è avvenuta presso Dulcis in Fundo il 17 gennaio alla presenza del Direttore del Corso Laura Bonvini, e i vice presidenti Elio Ragazzoni e Beppe Casolo.

Questi i neo assaggiatori:

Elisabetta Agape, Francesco Barbieri, Samatha Burello, Vladimiro Cascio, Agostino Cullati, Davide Donadoni, Filippo Durante, Elena Ferrari, Francesca Galbiati, Davide Gilioli, Sabrina Giuggioloni, Annamaria Gozzer, Valeria Isu, Daniele Lanza, Grazia Adriana Licciardello, Gianluca Lupezza, Carla Maggi, Fabio Melchiorretto, Alessandra Merlini, Patrizia Racanelli, Ida Giovanna Tamborini, Thievenaz Agnes, Marco Valenti, Vincente Mauricio Varvella, Iris Verga, Viola Verga, Lisa Visentini, Francesco Zini.



DALLA DELEGAZIONE DI SALERNO



Nuovi Maestri Assaggiatori

A Salerno poco prima di Natale ha concluso il percorso di Maestri Assaggiatori un gruppo molto motivato di assaggiatori provenienti da diverse province della Campania. La ricchezza di questo gruppo è stata la presenza di cinque produttori e diversi operatori del comparto che hanno reso molto stimolante il confronto. A tal proposito riportiamo il programma delle attività della Campania per i prossimi mesi.

27 marzo. Valutazione di Formaggi a Caglio vegetale. L'incontro si terrà alle ore 16 presso il Ristorante Rosiello a Napoli. È previsto un contributo per coprire le spese di acquisto dei formaggi. Prenotazione obbligatoria



3 maggio. Tosatura delle pecore e allenamento valutativo di pecorini provenienti da diverse aree presso l'agriturismo il Capitano a Caggiano (Salerno). La tosatura delle pecore e la visita aziendale è aperta anche ai familiari e l'appuntamento è alle 9,30. L'allenamento valutativo è rivolto ai Maestri assaggiatori ed è alle ore 11. Prenotazione obbligatoria.

13 maggio. Evento "Le Strade della Mozzarella" allenamento valutativo sulla Mozzarella di bufala Campana Dop. Visita caseificio azienda Iemma a Battipaglia (Sa). Prenotazione obbligatoria.

7 giugno Visita azienda agricola Fattoria Rosabella a Montella (AV) appuntamento ore 10 per l'allenamento sulla salatura delle paste filate. Ore 12 visita aziendale e dell'area naturale del fiume Calore. Prenotazione obbligatoria.

Il delegato Maria Sarnataro

Ultimo saluto a Franco Piccinelli



È mancato ad ottanta anni Franco Piccinelli, giornalista, scrittore e poeta. Era stato nominato Maestro Assaggiatore Onorario dell'Onaf per la sua immensa capacità di cantare le anime e le realtà del mondo contadino. Innamorato della sua terra, la Langa, ne descrisse la memoria collettiva con la capacità di un inviato di successo e lo stile di un uomo che sa coltivare i sentimenti e descriverli con il

cuore, ruvido, del contadino. Fu direttore della redazione Rai di Torino e asse portante della sede centrale di Roma. Considerava il formaggio come espressione della terra dove si produceva e lo riteneva un amico con cui rincorrere emozioni dirette e sanguigne. Fu testimone e protagonista di incontri della nostra Associazione e meritò sempre il riconoscimento conferitogli. Mancherà il suo sguardo venato di nostalgia con quei lampi di pacata, terrigna, allegria. Mancheranno le parole che avrebbe ancora potuto scrivere. L'Onaf porge un saluto commosso alla famiglia.

La nostra Adinolfi è mancata a Roma

Grazie Francesca



Non a caso Francesca Adinolfi Marinelli, nata a Zara nel 1930, si laureò a Roma nel '51 con una tesi su: "La condizione giuridica della donna nel Diritto romano". Il ruolo femminile, allora relegato a ruoli secondari, non ne intaccò il carattere e l'inusuale determinazione. Divenne una delle figure di spicco nel mondo delle Dop. Era esperta di legislazione sulle denominazioni di origine e tipiche, sui marchi di qualità, le attestazioni di specificità e sulla tutela e la valorizzazione dei vini e degli altri prodotti agricoli ed agroalimentari. Fu Dirigente Superiore presso il Ministero delle Risorse Agricole e Forestali fino al 30 Novembre 1997. Ha diretto la VI Divisione della Direzione Generale della Produzione Agricola cui erano demandati gli adempimenti riguardanti la tutela e la valorizzazione dei prodotti agricoli. È stata Capo della Segreteria del Comitato Nazionale

delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini e componente del Comitato Nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei formaggi.

La sua vita non poteva non incontrare l'Onaf e, nuovamente non a caso, ne fu tra i soci fondatori il 12 novembre 1989 divenendo membro del primo consiglio nazionale, di cui sarà vice-presidente sino al 2012 quando viene nominata presidente onorario affiancandosi all'amico Giacomo Oddero. Nel 2007 viene eletta delegata di Roma, carica detenuta sino a pochi giorni fa, quando ci ha lasciati.

Dietro una carriera fulminante e che ha lasciato il segno c'era una persona socievole, ironica e vivace, capace di vivere grandi e sincere amicizie. Ed è come amica che la nostra Associazione vuole salutarla, dopo la sua improvvisa scomparsa la sera del giovedì 6 febbraio 2014.



L'omaggio di chi ha lavorato con lei

Francesca, ci conosciamo da oltre 35 anni. Mi ricordo il nostro primo incontro a Bossolasco presso la Comunità Montana, uno dei tanti, per l'iter ministeriale di riconoscimento dei formaggi della provincia di Cuneo. Tu dirigente del Ministero dell'Agricoltura, io Assessore all'agricoltura della Comunità Montana. Non ci siamo più persi di vista: grazie alla tua determinazione, alla tua competenza e soprattutto alla tua intelligenza, dal 1982 i piccoli grandi formaggi della provincia di Cuneo sono Dop.

Poi ci siamo ritrovati nell'Onaf e insieme abbiamo condiviso i momenti di crescita della nostra organizzazione. Sei sempre stata ostinata e caparbia anche di fronte alle situazioni più avverse, sempre combattiva e risolutiva.

Ho abbracciato i tuoi figli: egoisticamente tutti i figli vorrebbero vedere i genitori trascorrere la vecchiaia in tranquillità, sereni magari a oziare. Abbiamo però convenuto che tu volevi vivere proprio così, intensamente, fino alla fine sempre in prima linea.

*Ciao Francesca, grazie di tutto.
Pier Carlo Adami, presidente Onaf*

La dott.ssa Francesca Adinolfi, molto attiva e giuridicamente preparatissima, curava il settore delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli, in particolare formaggi, vini, oli.

Quasi tutti i vini ed i formaggi italiani devono a lei le leggi che li controllano e li tutelano dalle contraffazioni. Anche per questo i produttori italiani hanno

potuto conquistare i mercati nazionali ed internazionali. I viticoltori albesi, i margari delle Langhe alte e delle vallate alpine devono al suo infaticabile lavoro il fatto che i loro prodotti hanno avuto la corretta difesa e la giusta qualificazione di eccellenza a livello mondiale. Ricordo bene la sua presenza attiva quando fondammo, ed eravamo allora solo un piccolo gruppo di appassionati, l'Onaf, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi. Le caratteristiche di competenza, di cultura, di aggiornamento continuo e di attitudine (rara virtù, questa) al colloquio ed all'ascolto hanno reso il suo lavoro efficace per tutta l'agricoltura italiana. A lei va dunque la mia riconoscenza ed il rispettoso ricordo, assieme a quelli di tutta la comunità degli agricoltori cuneesi.

*Giacomo Oddero
Fondatore e presidente Onorario Onaf*

...Il tuo carattere, la tua personalità non sono solo forti, ma travolgenti, da contagiare facilmente tutti quelli con cui hai avuto a che fare. Non conosco persone che già dopo un primo incontro non abbiano espresso l'ammirazione per la tua energia, la tua intecia e la tua lucidità, che continueranno ad accompagnarti anche se non potremo più vederti e sentire la tua voce... È stata una grande fortuna quella di aver avuto l'opportunità di conoscerti, di aver condiviso passioni comuni ed esperienze che porterò per sempre con me. Ciao Francesca.

*Domenico Villani,
segretario delegazione Onaf - Roma*



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

Quando il formaggio entra in gioco



Se alle Olimpiadi invernali di Sochi gli atleti hanno dovuto accontentarsi del classico Suluguni, il formaggio georgiano che va di moda sul Mar Nero, ai Mondiali di calcio di Brazil 2014 potranno scoprire il buonissimo Quejio canastra a latte crudo del Minas Geiras. Sempre che gli chef della nazionale concedano uno strappo alla regola, perché è risaputo che nella dieta degli sportivi – e dei calciatori in particolare – la partita casearia si gioca tra Parmigiano e Mozzarella.

Ci piace però immaginare che Buffon & C. abbiano la tentazione di scoprire il patrimonio alimentare del Brasile, dove la caseificazione ha origini antiche. Sono stati rinvenuti documenti che attestano la produzione dei primi formaggi a Pernambuco nel 1597. Attualmente, come ben sanno i Maestri Assaggiatori dell'Onaf, oltre al citato Quejio canastra del Sudeste, troviamo un grande formaggio di bufala nell'isola di Marajò, nello stato di Parà, il coloniale e il mitico Serrano di Bom Jesus nel Rio Grande.

Qui all'estremo Sud i formaggi sono fatti in piccole quantità al giorno negli stabilimenti rurali, utilizzando manodopera familiare. L'uomo è responsabile della mungitura della vacca e la donna della produzione del formaggio. La popolazione che vive nell'area è di origine portoghese e il formaggio serrano fa parte della dieta quotidiana degli abitanti. Ma è molto apprezzato anche nelle regioni a colonizzazione italiana e in quella litoranea del territorio. Tutto ciò nella difficoltà di aggirare le ferree imposizioni legislative sui formaggi a latte crudo, che di fatto in gran parte del Brasile circolano in modo semi-clandestino.

Noi siamo, ça va sans dire, tra i sostenitori nel formaggio nel menu degli sportivi. A conforto ci sono i pareri di medici e nutrizionisti. E' risaputo che per chi pratica una qualunque attività sportiva il formaggio è un alimento indispensabile, ricco di calcio e di importanti vitamine ed è consigliato per il corretto fabbisogno giornaliero e il benessere fisico.

In virtù di queste considerazioni, gli svelti produttori di Trentingrana hanno

più volte legato il proprio marchio a soggetti pubblicitari sportivi o a varie competizioni. Alla Marcialonga, la gara dei fachiri sugli sci, i fondisti mangiano robusti tranci di Grana locale già alle sei del mattino, prima di lanciarsi sul percorso di 70 massacranti chilometri.

Hanno bisogno di tutte le nobili proteine casearie i protagonisti di un altro sport, meno famoso del pallone o dello sci eppure praticato con intensità in angoli remoti della nostra penisola. Parliamo del lancio del formaggio, gioco stravagante fin che si vuole ma intrinsecamente sportivo per le doti atletiche necessarie ai campioni della specialità e per le regole imposte alla sfida. Per dire: siccome le forme di formaggio (Pecorino, Asiago, Parmigiano ecc.) sono create con pesi e misure diverse, le gare vengono suddivise per categorie (leggera fino a kg 1,500, media leggera fino a kg 3, media fino a kg 6,500, pesante fino a kg 16 e massima oltre kg 25).

A Novara di Sicilia sino agli anni '50 si lanciava la maiorchina, così chiamata dal formaggio "maiorchino" di produzione locale. In Garfagnana si lanciano tuttora le forme di formaggio in gare estemporanee, praticamente tutte le domeniche estive, a Pieve San Lorenzo. A Galliciano c'è un'ottima pista di lancio della forma, dove si gioca (con scommesse) ogni domenica pomeriggio da aprile a tutto ottobre.

Come per i birilli, il lancio della forma di formaggio era e resta un gioco d'azzardo, spesso con alte poste in palio. Si narra di un tale Baraccani che in un pomeriggio di metà quaresima, lanciando una

forma stagionata di cacio pecorino, perdette insieme alla maggior parte dei beni e dei possedimenti della famiglia, anche il castello di Monterastello nella vallata appenninica di Pavullo.

.....
***Dove si parla
di Suluguni, Quejio
Canastra, Buffon,
Marcialonga e del lancio
di Maiorchino
e altri caci***
.....



la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

ALLA FINE DEL PASTO
GRADIREI DEL
FORMAGGIO SARDO...

NO, NOI ALLA
FINE IL VERBO
METTIAMO...

CAPITO
MI
HAI?



Gianni
Audisio



Caramagna piemonte

PRESENTA 3 NUOVE SPECIALITÀ



Con OLIVE NERE



Con TARTUFO



Con POMODORI, CAPPERI e OLIVE



con latte
piemontese
e ingredienti
selezionati

Onaf



la seduzione del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

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