

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

18

DICEMBRE 2016
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CINEQ n° 4 giugno 2016



Il patriarca dell'Onaf festeggia i 90 anni



Amatrice, nel cratere con gli allevatori



Formaggi, cosa dicono le stelle



Infiniti Blu, la saga dei grandi erborinati



Quando pastore è femminile plurale

Onaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Anche l'Italia dal
1 gennaio 2017
utilizzerà
l'indicazione
geografica
obbligatoria per
il latte Uht e per
i prodotti
lattiero-caseari
Un passo avanti
importante
per difendere
i produttori
e tutelare
i consumatori



Questione di etichetta

Non sembra vero ma forse ci siamo. Fra breve, probabilmente dal 1° gennaio 2017, porteremo in tavola formaggi davvero italiani. Un risultato per una volta tanto straordinario che vedrà l'Italia, dopo la Francia, utilizzare per un periodo sperimentale di due anni l'indicazione geografica obbligatoria per il latte Uht e per i prodotti lattiero caseari. In etichetta troveremo tre diciture differenti: il Paese di mungitura, il Paese di condizionamento e il Paese di trasformazione.

La notizia, che rappresenta una vera rivoluzione per i consumatori, è stata data in anteprima bruciando di fatto anche le istituzioni, dalla Coldiretti all'apertura del Forum internazionale dell'agricoltura e dell'alimentazione di Cernobbio. Quanto sia importante questa prospettiva lo dimostra il fatto che nel nostro paese consumiamo la bellezza di 20,7 kg. di formaggio a testa all'anno, per una spesa di circa 20 miliardi all'anno non avendo finora la certezza di acquistare la qualità desiderata.

Basta pensare che importiamo ogni anno 85 milioni di quintali tra latte concentrati, cagliate, semilavorati e latte in polvere, vale a dire oltre il 40 per cento di quanto viene consumato e utilizzato dalle industrie di trasformazione che una volta arrivato in Italia si con-

fonde inevitabilmente con il Made in Italy. Questo, nonostante siamo un paese pieno di eccellenze con quasi 500 tipologie di formaggi più o meno tradizionali e oltre 50 fra Dop e Igp, ossia prodotti preparati sulla base di specifici disciplinari.

Particolare non trascurabile, secondo Coldiretti, è l'aspetto occupazionale. Questo provvedimento salva 120 mila posti di lavoro nelle attività di allevamento di animali da latte che generano lungo la filiera un fatturato di 28 miliardi che è la voce più importante dell'agroalimentare italiano dal punto di vista economico, ma anche in funzione dell'immagine del Made in Italy.

Sempre secondo Coldiretti, la scelta della trasparenza fatta dall'Italia è importante per essere più forti nella lotta all'agropirateria internazionale sui mercati esteri, dove i formaggi Made in Italy hanno fatturato nel 2015 ben 2,3 miliardi.

Con queste premesse ci aspettiamo un aumento nei consumi di formaggio e una conseguente crescita della nostra organizzazione che deve trovarsi immediatamente pronta e disponibile per assistere il consumatore in questo cammino. Intanto godiamoci le prossime festività con i miei migliori auguri e di tutto lo staff della redazione.

Teniamoci InForma

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

6-10

**Amatrice, nel cratere
con gli allevatori**
di Fiorenzo Cravetto, Elio Ragazzoni

11

**L'Amatriciano, pecorino
dei Monti della Laga**
di William Loria

12-13

**I 90 anni
di Giacomo Oddero**
di Elio Ragazzoni

14-15

Potenza degli aromi
di Armando Gambera

16-17

I segreti del latte
di Paolo Grossi

19-21

Infiniti blu
di Angelo Balconi, Beppe Casolo
e Sara Missaglia

22-23

**Album Dop:
il Monte Veronese**
di Paola Giugli

25

Brescia, bontà in cima
di Lorenzo Bonardi

27

Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

28

**La cucina napoletana
nelle feste**
di Renato Contillo

29

**Teoria e prassi
del Caciocavallo Impiccato**
di Pietro Filippo De Luca

30-31

Lo Zodiaco dei formaggi
di Corinne

32-33

**Diario di viaggio:
la Lapponia**
di Simonetta Cortella

35

Venezia e i formagieri
di Paolo Zatta e Giampietro Capogrosso

36-38

Caseus Veneti 2016
di Desideria Scilla

40-41

Il principe delle Orobie
di Daniele Bassi

42-43

Il formaggio è bello
di Marco Parenti

44-45

Pastore: femminile plurale
di Anna Kauber

46-47

Le ricette delle feste
di Fabio Campoli

46-47

Celiachia e formaggio
di Ugo Bonazza

50

Vita Onaf
di Marco Quasimodo

51

La posta di InForma

52-55

Onaf news
a cura di Beppe Casolo

56

Agenda
di Marco Quasimodo

57

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

58

La vignetta
di Gianni Audisio

**NUOVO LIBRO DI GUIDO TALLONE
SULLA TRADIZIONE CASEARIA**

**In Italia 4mila caseifici
nelle aziende agricole**

**Il caseificio
nell'azienda agricola**

di Guido Tallone



Il libro, edito da Edagricole, è stato realizzato da Tallone con altri 9 tecnici per aiutare i giovani a indirizzare le loro attività

di Enrico Surra

La trasformazione del latte direttamente in azienda agricola è la storia del settore lattiero-caseario. Ancora ai giorni nostri rappresenta una realtà molto viva, in Italia come in molte altri paesi. Il numero di caseifici di azienda agricola in Italia è stimato tra le 3 e 4mila unità mentre in tutta Europa è ipotizzabile una quantità di 15-16mila laboratori.

L'impegno di questi tipi di laboratori caseari continua ad essere quello di trasmettere antichi saperi ma in un contesto di "moderno" mercato, il che richiede la differenziazione della produzione. Nuovi prodotti, differenti tecniche casearie, attrezzature casearie che variano, spazi che si fanno stretti, igiene, nuove esigenze di stagionatura, etichettatura e vendita, sono sfide che sicuramente necessitano di apprendere ed applicare maggiori "conoscenze tecniche". Il libro, edito da Edagricole e redatto a cura di Guido Tallone insieme ad altri 9 tecnici, cerca di essere di aiuto ai futuri casari che stanno riflettendo sulla creazione di un caseificio aziendale, di supporto a chi lo già sta progettando e di aggiornamento per chi già vive il mestiere, contemplando contenuti sulla progettazione uniti alle basi della tecnologia casearia.

Il testo è suddiviso in quattro parti.

La parte I affronta i temi che generalmente "animano" il momento in cui si inizia a pensare di far nascere un caseificio di azienda agricola.

La parte II prende in esame la progettazione del caseificio di azienda agricola sia dal punto di vista strutturale che impiantistico.

La parte III si occupa della basi di chimica e di microbiologia lattiero-casearia oltre ai principi di tecnologia con annesse schede tecnologiche. Questa parte potrebbe considerarsi un supporto anche per i soci Onaf come ripasso e per affrontare questi argomenti da altri punti di vista.

La parte IV contiene alcuni argomenti che si potrebbero definire "satellitari" quando si pensa a un futuro caseificio, ma è bene averli chiari in mente sin da subito. Si trattano quindi argomenti come l'igiene delle produzioni, la commercializzazione e marketing e le basi di economia applicate.

La fine di un sogno e l'inizio di una nuova era

di ELIO RAGAZZONI



Al Salone di Torino una svolta che fa discutere: la cattedrale del gusto si è trasformata in una fiera dove azzannare piadine, scolarsi birre e acquistare capperi. E la cultura del cibo?

Anche quest'anno eravamo al Salone del Gusto di Torino, l'immensa kermesse gastronomica di Slow Food. Salone si fa per dire poiché quest'anno l'evento era sparso, all'aperto, in tutta la città con risultati spettacolari e grande partecipazione di folla. Si viveva una girandola di opportunità senz'altro affascinanti quanto dispersive. Un principio di autunno mite e soleggiato ha forse siglato la fine di un sogno e l'inizio di una nuova era.

E' stata la fine della ricerca consapevole di un cibo di estrema qualità gustativa e sociale, ahimè molte volte elitario, e l'avvento della immensa sagra planetaria dei sapori. Centinaia di migliaia di visitatori hanno invaso il Valentino e percorso il centro con una presenza serena e colorata di giovani, famiglie e curiosi. Non dovendo pagare il biglietto di ingresso tutti erano molto felici anche se poco interessati. I dati del successo si sono calcolati sul fatturato degli espositori, più che sui contenuti. La cattedrale del gusto si è trasformata in una fantasmagorica fiera dove azzannare piadine, scolarsi birre eccellenti od acquistare capperi di Salina che se non li trovavi qui per averli dovevi prendere l'aereo.

Il fatto positivo è che la turbinosa esposizione di prodotti, una volta riservata a chi doveva pagar cara la sua sete di sapere enogastronomico, è divenuta di tutti. Di certo è risultata appannata come filosofia, anche se il risultato generale è stato di rispetto. Resta, per chi come noi ha vis-

suto l'evento dai suoi esordi, una certa "saudade", l'atteggiamento di nostalgico rimpianto del popolo brasiliano dedicato ai sentimenti che si modificano ed alle emozioni che faticano a riconoscere. Stupisce il silenzio della comunicazione in merito, Rai e quotidiani, che si sperticavano in servizi e notizie sulle passate edizioni, si sono chiusi in un semi-silenzioso riserbo.

L'evento avrebbe comunque meritato di più. Marca male per il futuro non per le presenze, ma per i messaggi che non sono giunti. "Non c'era molto da dire" mi ha confidato un illustre collega di un quotidiano e l'affermazione fa pensare. Una vivace e smisurata sagra è una grande festa, la cultura, anche del cibo, è un'altra cosa. Ed ora pensiamo alle festività che incombono, prepariamoci a viverle con gioia. Esiste il formaggio delle festività? Sono convinto di sì, solo che ciascuno ha il suo. Sono sapori da gustare insieme e con affetto, non sono catalogabili. Così non posso che augurarvi buon Castelmagno, buon Formai de Mut, buon Caciocavallo, buona Mozzarella di Bufala, buon Monteveronese, buon Canestrato, buon Pecorino, buon Parmigiano e buon Gorgonzola.

Buon formaggio a tutti e magari fateci sapere quello che avete scelto per onorare le feste. Stileremo una classifica e ne usciranno decine di vincitori, anzi, centinaia. Già, i sapori dell'amicizia e degli affetti sono infiniti. Auguri & abbracci.

Informa

Magazine di cultura casearia

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

Direttore responsabile:
Elio Ragazzoni

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

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

E.mail: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl
via Spielberg 70, 12037 Saluzzo (Cn)
by Roberta Balza - www.graficine.net

Pubblicità: Marco Quasimodo
0173 231108 (ore 11/15)
Collaborazione Promo-pubblicitaria Caseus Montanus-
Gerardo Beneyton

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo
Adami, Gianni Audisio, Angelo Balconi, Daniele Bassi,
Ugo Bonazza, Gianpiero Capogrosso, Fabio Campoli,
Beppe Casolo, Corinne, Simonetta Cortella, Fiorenzo

Cravetto, Luigi Cremona, Armando Gambera, Paola
Giagulli, Paolo Grossi, Anna Kauber, William Loria,
Sara Missaglia, Marco Parenti, Marco Quasimodo, Elio
Ragazzoni, Desideria Scilla, Enrico Surra, Lorenza
Vitali, Paolo Zatta e le delegazioni provinciali
dell'Onaf.

Copertina: Pier Carlo Adami e Giacomo Oddero
(foto Bruno Murialdo)

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



Laponnia

DOVE VIVONO LE RENNE DI BABBO NATALE

di Simonetta Cortella

In Lapponia l'avvento della motorizzazione accorcia le distanze dai centri abitati per gli approvvigionamenti e determina la fine del nomadismo. Le abitudini cambiano, non c'è più la necessità di mungere le renne per la sussistenza. Le motoslitte permettono di controllare il bestiame su vasti territori anche d'inverno.

L'allevamento è semi brado, le renne si cibano di oltre 250 vegetali, inclusi muschi e licheni, preferendo le foglie alle bacche ed apprezzando anche i funghi velenosi.

I collari ricetrasmittenti dei capi branchi localizzano i gruppi e due volte all'anno le mandrie sono monitorate: in primavera per la marchiatura ed in autunno per la macellazione. Durante il periodo caldo, gli insetti aiutano gli allevatori poiché per difendersi dalle loro punture, le renne si muovono assieme. Stabilita l'area dove conficcare nel terreno i pali per sostenere le reti, si forma un recinto fisso disponendo un corridoio mobile per richiuderlo. Seguendo gli spostamenti sullo schermo, il raduno è deciso, intercettando le bestie lungo il percorso registrato dal radar. L'accerchiamento è opera di collaborazione tra più allevatori che convergono il branco nello spazio delimitato.

Il tempo di acquietarsi dalla corsa e ad ogni cucciolo è infilato provvisoriamente un collare numerato, aspettando che si ricongiunga alla propria madre per assegnare a questa lo stesso numero. Ogni proprietario finlandese ha depositato, presso l'Associazione Allevatori Renne con sede a Rovaniemi, il disegno del taglio dell'orecchio quale marchio di proprietà. Il veterinario responsabile, incaricato dall'Associazione, registra sul foglio attestato ogni numero e il relativo segno identificativo, approvato all'unanimità dai presenti.

Allora, l'esperto conoscitore dei differenti marchi, procede ad incidere parte della cartilagine del cucciolo con lo stesso motivo geometrico della madre. Le piccole renne non mostrano percepire dolore. Censite le nascite ed accertato lo stato di salute, gli animali vengono rilasciati liberi fino al prossimo autunno.



• Specialità tipiche della Lapponia, portate in tavola nelle feste



La marchiatura delle renne: le mandrie sono monitorate due volte all'anno, in primavera e autunno

OSTROBOTNIA SETTENTRIONALE

Pienjuustolayhdistyksen = L'associazione del caseificio finlandese è stata fondata nel 1997 a Jyväskylä per promuovere la lavorazione del latte su piccola scala, sorveglia gli interessi generali e comuni di aziende di piccole dimensioni coinvolte nella trasformazione del latte.

PRODOTTI CASEARI TRADIZIONALI

Indirizzo: Muhos - Koivula Kotijuustola di Kimmo Pitkänen Allevamento e Caseificio.

Nel 1982, l'allevamento iniziale è collocato nel fienile ristrutturato ed adattato; dieci anni dopo l'azienda Koivula, aggiunge il caseificio. Oggi, 24 vacche lattifere di razza Holstein ed Ayrshire pascolano nei prati attigui alla stalla. I prodotti Koivula si acquistano in punti vendita a Oulu, Muhos e Kuusamo.

Juustokeitto. "Zuppa di Formaggio": è una specialità della provincia di Oulu. Ai vecchi tempi, era il cibo estivo per eccellenza e si racconta che la sua preparazione derivi da un casaro che ha greggiato con il sole di mezzanotte continuando la cottura in attesa del tramonto. Si riscalda il latte vaccino a 30°C e si aggiunge il caglio. Ed in continuo rimestamento, dopo 30 min circa, il latte si raggruma. Si riscalda a 100°C per 5 ore ed il latte iniziale si riduce della metà. Juustokeitto ottenuto è un liquido brunastro, dolce di aroma caramello, con pezzetti irregolari elastici e gommosi. La Zuppa di Formaggio è preferita fredda, a colazione o a merenda.

Unijuusto Ternimaito. "Formaggio di colostro al forno": è fatto seguendo la tradizione. Il colostro migliore è quello ottenuto dalle prime tre mungiture dopo il parto, è denso e giallo. Kimmo lo surgela per una riserva costante, rivolgendosi, se necessario, agli allevamenti vicini. Il colostro è versato in bassi contenitori in acciaio e sistemati in forno per un ora a 220°C. Il risultato è un dolce budino un poco spugnoso, dal colore giallo intenso con lieve aroma lattico. Si gusta al naturale oppure spolverizzato con cannella.

Indirizzo: Kuusamo - Maalaisjuustola di Oiva Pitkänen - Allevamento e Caseificio

L'allevamento è parte della storia familiare. Il primo caseificio risale agli anni 90 ed è, successivamente ampliato, per soddisfare le richieste dei consumatori. Attualmente, le 50 vacche, nella stalla ad alta automazione, garantiscono la produzione di latte, jogurt, formaggio-pane ed il colostro. L'azienda è associata a Wild Food Kuusamo Lapland, organizzazione nata per promuovere i prodotti tipici locali.

Leipäjuusto. Il "Formaggio-pane" è fatto con latte vaccino, riscaldato a 35 °C e coagulato con caglio di vitello. Dopo un ora la cagliata è versata in stampi di acciaio traforati di 38 centimetri di diametro e 2 di altezza, per sgrondare dal siero e sono trasferiti in cella per 2 ore. Le basse forme cilindriche di Leipäjuusto, tolte dagli stam-

pi sono pronte per essere grigliate e sistemate su un piccolo nastro trasportatore che passando sotto una serpentina rovente abbrustolisce la superficie dando il caratteristico colore chiazato marrone. Raffreddato, Leipäjuusto è confezionato sottovuoto direttamente in azienda. Ha una struttura elastica, è dolce di aroma lattico. È consumato al naturale, come dessert assieme al latte caldo, ricoperto dalle gialle bacche artiche oppure a pezzetti immersi nel caffè.

Viihi. Il latte vaccino inoculato con batteri lattici e lieviti è lasciato fermentare a 20°C per 1 giorno e raffreddato a 6°C. Presenta sulla superficie un sottile strato di muffa bianca e la consistenza viscosa, viscida, filante diventa gommosa mescolando il prodotto. Dal 1950, l'industria produce Viihi nella tipologia gelatinosa assecondando i gusti dei moderni consumatori. Viihi è gradito con cereali, frutta secca o fresca, aromatizzato con spezie o marmellate, dolcificato con zucchero o miele.

SPECIALITÀ FINLANDESI

Karjalanpiirakka. Tortino salato fatto con una base di farina di segale ed un ripieno di riso, orzo oppure patate, ottimo per la colazione e lo spuntino. Bacche rosse, Puolukka, e gialle, Lakka, in marmellate da gustare spalmate sul pane, abbinate ai formaggi e quale contorno agli arrostiti. I pregiati lamponi artici gialli crescono solo spontaneamente. Carne di renna.

L'allevamento di renna è disposto per la vendita della carne che le aziende trasformano. I pezzi sono essiccati oppure stagionati dopo immersione in salamoia, o ancora sottoposti ad affumicatura. La tradizione culinaria elabora stracolti, fettine grigliate, lingua bollita, fegato al sugo, polpette, il tutto accompagnato da verdure, patate e bacche artiche.



COSÌ LA FINLANDIA REGOLAMENTA L'ALLEVAMENTO

Nel 1898, le autorità statali obbligano i possessori di renne a stabilire geograficamente i territori di allevamento ma il primo regolamento, in Finlandia risale al 1932. Nel 1960 l'allevamento delle renne è suddiviso in 3 aree: Allevamento Sami, Allevamento Speciale e Allevamento, differenziando con agevolazioni i Sami. Il ministero dell'Agricoltura e Foreste regola il numero di renne per ogni zona, stabilendo un massimo di 500 renne per ogni allevatore Sami e 300 per gli altri. Un'ulteriore suddivisione riguarda i distretti: 41 nella provincia di Lapponia (13 di questi chiamati Sami Distretti), 15 nella provincia di Oulu.

I confini tra questi sono decisi dai governi provinciali. Ogni distretto ha il proprio ufficio, rappresentante, vice e tesoriere con l'obiettivo di sostenere e promuovere l'allevamento, prevenire i danni ed evitare sconfinamento in altri distretti. Sono uniti nell'Associazione Allevatori Renne che deve fare fronte a differenti problemi: i predatori, il bracconaggio, la carenza di pascoli, il cambiamento climatico. (www.paliskunnat.fi)

la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

ANCHE BABBO NATALE HA SCRITTO
UNA LETTERINA!!!

SE POSSIBILE, INVECE DEL LATTE
CON I BISCOTTI, POTREI AVERE
UNA FETTA DI NOSTRANO?

