

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

20

GIUGNO 2017
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 2 anno 2017



**Calabrese & Vianello:
il formaggio fa bene**
La convention Onaf a Grinzane
**Bari delle Puglie
raccontata a un degustatore**



**Piccolo vocabolario
delle pratiche casearie**



**Chimica e tecnologia
della maturazione**



**Montasio, il miracolo
dei frati benedettini**



**Dalla riviera ligure
formaggi con i fiori**

 **onaf**

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

FormaggItalia

Mostra Mercato dei Formaggi Tipici Italiani

27-28-29
ottobre

1^a Edizione
2017



Milano
Fondazione Stelline
Corso Magenta 61
M 1 - 2 Cadorna
www.formaggitalia.it

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Il 2018 sarà
l'anno del
cibo italiano
e per l'occasione
verrà istituito
il marchio
Agriturismo Italia
Speriamo sia
l'occasione per
valorizzare
attraverso questo
canale le piccole
produzioni
casearie
dei territori



Se non lì, dove?

L'Ismea istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, ha pubblicato di recente uno studio interessante che certifica la crescita dell'agriturismo in Italia. I dati si riferiscono al 2015 e ci dicono che le presenze in agriturismo sono state 11,3 milioni di cui il 57 per cento stranieri con un incremento del 5 per cento rispetto all'anno precedente. E con un giro di affari complessivo vicino ai 1,2 miliardi di euro. Numeri che da soli danno l'idea di quanto sia importante questo comparto dell'agricoltura. Parliamo di circa 22 mila aziende agricole di cui almeno la metà collocate al nord. Con queste premesse l'interrogativo Onaf è evidente. Ma il formaggio - le piccole produzioni che si vendono con il territorio e non arriveranno mai nella grande distribuzione - in questo contesto è tenuto nella debita considerazione? Secondo noi no o almeno non in modo sufficiente. Esperienze anche personali, mi fanno rabbrivire pensando di veder servire a tavola tommini industriali all'aroma tartufo, acquistati non sul territorio ma per mera comodità presso distributori in mega strutture di forniture per negozi e ristoranti. Il 2018 sarà "L'anno del cibo italiano", una

grande occasione per mettere a sistema un settore in espansione. Questo quanto annunciato dal ministro Franceschini. Il ministro delle politiche agricole Martina, socio Onaf, spiega la grande opportunità di sfruttare al meglio il connubio: promuovere il paesaggio e favorire l'economia con l'istituzione del marchio "Agriturismo Italia" che prevede un sistema di classificazione per valutare la qualità dei servizi dell'attività agrituristica. Qui dovremo essere propositivi e in grado di incidere con una proposta a effetto che porti a proporre l'utilizzo dei formaggi del territorio proprio lì in campagna dove nasce, e ribadendo che solo lì troveremo le eccellenze d'Italia. L'Onaf dovrà essere in grado di muoversi concretamente su questo terreno e raggiungere gli obiettivi fondamentali: valorizzare in loco le nostre produzioni soddisfacendo le giuste aspettative dei produttori e allo stesso tempo soddisfare pienamente i frequentatori delle aree rurali dove non troveranno ad aspettarli prodotti banali reclamizzati ovunque ma piacevoli sorprese. Quindi se non lì, dove? Così ci teniamo sicuramente InForma.

CHI VUOLE SCOPRIRLA DEVE SEGUIRE IL METODO DEL PELLEGRINO, NON QUELLO DEL TURISTA

Raccontando Bari delle Puglie a un degustatore

Città di mare e marinai, dalla fiera connotazione levantina, vive nei suoi simboli Un'identità forgiata nelle contraddizioni di antico crocevia di popoli, asse tra Oriente ed Occidente

di Flavio Faccia

È mattina, uno studente cammina tra gli alberelli di Via De Rossi, si avvia verso il polo Universitario. Tra l'odore del caffè degli innumerevoli bar ubicati sulla strada ed il rumore delle prime auto che affollano le strette vie del quartiere murattiano si apre una giornata come un'altra, nel centro di Bari. È inevitabile; ogni città è identica negli scorci di vita quotidiana, magari di una zona centrale. È il marchio tipicamente occidentale di una spersonalizzazione che si appresta, all'alba del III Millennio, ad ergersi a categoria dello spirito.

Non ci basta. Chiudiamo gli occhi. Ci lasciamo trasportare sul lungomare e facciamo girare all'indietro le lancette del nostro orologio alle prime luci dell'alba. L'odore del mare è forte ed il ritmo delle onde crea un sottofondo quasi musicale, interrotto da un ripetuto rumore direi umido e cadenzato, come di qualcosa che cade e picchia sulla roccia. Lo sguardo del camminatore attento è magneticamente attratto da questo nuovo tema nella sua sinfonia poco più che crepuscolare. È nella figura del suonatore e del suo strumento che si riconoscerà inequivocabilmente il capoluogo delle Puglie, come in ogni simbolo si ravviserà il concetto di cui esso è portatore e significativo.

Un uomo anziano, i tratti rudi, il movimento naturale del braccio che raccoglie e scaglia contro una roccia un polpo in un rituale popolare che si tramanda di padre in figlio tra le case della città

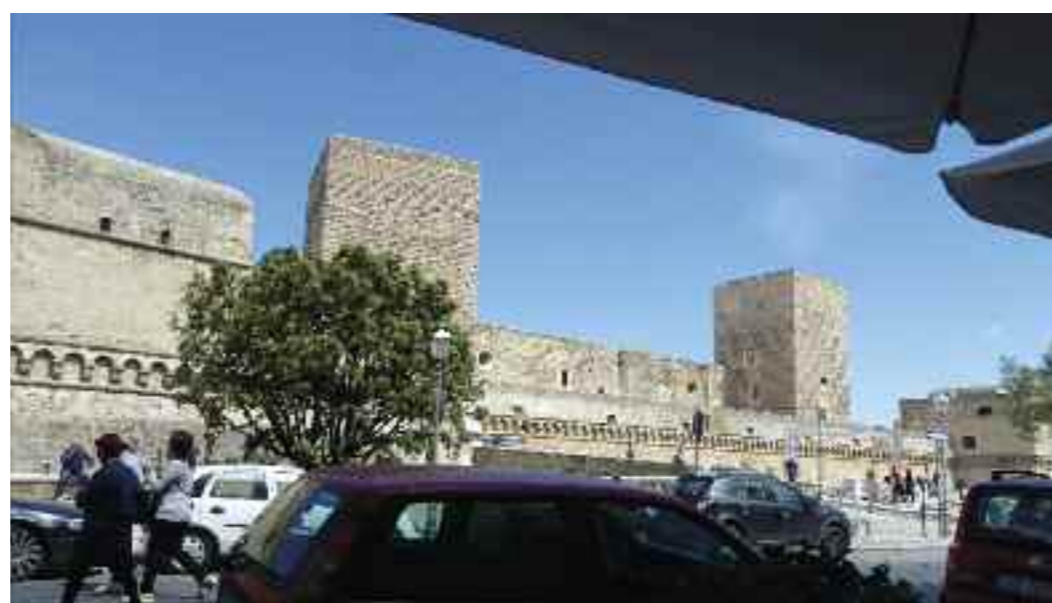
Vecchia, quasi sollevato - come ogni rituale - dallo spazio e dal tempo e dai loro travolgenti effetti.

Chi vorrà conoscerla, Bari delle Puglie, dovrà seguire il metodo dei pellegrini, non quello dei turisti, per coglierne i simboli, le tradizioni, le contraddizioni di antico crocevia di popoli, asse tra Oriente ed Occidente, città di mare e marinai, dalla fiera connotazione levantina. Non raccontiamo Genova, Livorno o Napoli; non raccontiamo solo una città di mare, raccontiamo Bari e come nell'immagine del vecchio pescatore intento ad "arricciare" il suo polpo nella cornice tipicamente portuale del Molo San Nicola, o per meglio dire "N'dèrr a la lanze" (dalla dicitura dialettale "Lanz", ad indicare le piccole imbarcazioni sul cui pavimento, "n'dèrr" in vernacolo barese, i pescatori adagiavano il pescato in attesa dei primi compratori), è nei suoi simboli che cercheremo la sua identità.

Nel Teatro Petruzzelli, orgoglio culturale per la Città e la Regione tutta; ci soffermeremo sugli splendidi palazzi in stile Liberty di Corso Vittorio Emanuele, sull'ecclettismo di Palazzo Fizzarotti o sul razionalismo delle costruzioni d'epoca fascista che dominano il panorama del litorale cittadino. Passeremo per Nor Arax (Novo Arasse), il villaggio per cittadini armeni voluto e promosso dal poeta-esule Hrand Nazariantz, profugo per ragioni politiche. Infine, ci addentriamo in una Bari vetusta, che vive nel suo Romanico, nel suo folklore e nel suo cibo, dono delle divinità pelagiche al suo popolo di pescatori. Passeggiamo nel



• Il porto di Bari. A lato, il teatro Petruzzelli e la statua di San Nicola nella omonima chiesa. Sotto, il castello svevo



quartiere San Nicola - in Bari Vecchia - e ci sentiamo trasportati in una dimensione che, da buono specchio di un meridione d'Italia concettualmente alla deriva nel mondo dell'iper velocità, evoca un passato vacillante.

La dimensione del Palazzo del Catapano, che, divenuto Basilica con un processo iniziato dal 1087, dall'ottobre del 1089 ospiterà le reliquie del Santo che darà alla stessa ed al quartiere il suo nome, trafugate da sessanta marinai a Myra e gelosamente custodite dall'Abate Elia. E ancora la dimensione delle signore Nunzia, Vittoria,

Benedetta di via dell'Arco Basso, al di qua del Castello normanno-svevo, artigiane di pasta verace - sono le ormai celebri "orecchiette" - e custodi anche loro di un rituale quasi ancestrale, minacciato dall'assalto della grande distribuzione. Infine, che il Silenzio della riflessione lasci all'assaggiatore di luoghi il suo lavoro di degustazione di un capoluogo del Mezzogiorno che dice benvenuto al pellegrino del XXI secolo, alla ricerca del bello e di un passato che, non diametralmente contrario ma complementare alla modernità, ha forse ancora qualcosa da dire.

L'UNIVERSITÀ DOVE ANCHE IL FORMAGGIO È DI CASA

di Michele Faccia

Parlare di Bari senza considerare la sua Università degli Studi sarebbe un discorso imperfetto. L'Ateneo della città cardine tra occidente e oriente ne permea l'urbanistica, il pensiero e la capacità di crescita. Mantiene giovane un capoluogo antico, dimostra come la cultura non sia solo parole, offre opportunità di lavoro ed è punto di riferimento per il futuro di aziende vivaci e illuminate. Istituita con Decreto 9 ottobre 1924 sulle fondamenta delle antiche Scuole Universitarie di Farmacia e di Notariato, l'Università di Bari aprì i battenti il 1° dicembre dello stesso anno con il corso di Laurea in Medicina.

Oggi si articola in 2 Scuole e 23 Dipartimenti che erogano un'offerta formativa pari a 57 corsi triennali, 45 magistrali ed 11 a ciclo unico. Con circa 50.000 iscritti è la settima sede Universitaria Italiana per numero di studenti, ex-aequo con Catania e Firenze. La formazione e la ricerca agro-alimentare ruotano essenzialmente attorno alla ex Facoltà di Agraria, nata alla metà degli anni '30. La ex Facoltà oggi si articola in due Dipartimenti su cui sono incardinati i corsi di studio in Scienze e Tecnologie Agrarie e Scienze e Tecnologie Alimentari. I gruppi di lavoro in Scienze e Tecnologie Alimentari ed in Microbiologia Agraria sono ai vertici dei ranking nazionali per la ricerca nei rispettivi settori, e competono molto bene a livello internazionale.

Il legame con il territorio è molto forte, e numerosi laureati sono entrati, nell'ultimo decennio, nelle aziende agroalimentari locali per far fronte alle continue innovazioni tecnologico-normative. Infatti, la continua crescita dell' "Apulian Food" a livello mondiale sta stimolando l'innovazione nel mondo imprenditoriale e, conseguentemente, la domanda di competenze professionali specifiche.

La ricerca nel settore lattiero-caseario è molto attiva, con numerosi progetti finanziati con fondi nazionali e comunitari, ma anche direttamente sostenuti da industrie alimentari con erogazioni dirette. Numerosi sono gli articoli su latte e formaggi pubblicati su riviste internazionali con impact factor, e diversi sono i brevetti ottenuti a livello nazionale ed internazionale. Le tematiche di maggiore rilievo attualmente affrontate sono la messa a punto di formaggi funzionali innovativi, il prolungamento della shelf-life dei formaggi freschi a pasta filata, la caratterizzazione molecolare e microbiologica di formaggi tradizionali, e la messa a punto di metodi di analisi innovativi per la valutazione della qualità.

Puglia: qui il formaggio non ha mai smesso d'essere inventato

di Antonio Trani*

Sì sa, la Puglia è lunga: 865 km di costa ed oltre 4 ore di auto per percorrere i 400 km che separano Chieuti dal Capo di Leuca. Paesaggi che cambiano, ora all'improvviso, ora lentamente: il fitto verde delle foreste del Subappennino Dauno, il verde smeraldo del mare del Gargano, la pallida e pietrosa pseudo steppa della Murgia, le terre rosse e l'azzurro del mare del Salento. E sullo sfondo trulli, masserie, tratturi. E ulivi, tanti ulivi. Monumenti naturali giganti buoni senza tempo con le braccia al cielo, o impianti moderni, produttivi, coccolati e curati per dare quell'extra-vergine che per tante famiglie è oro liquido, dal colore giallo-verdolino, con nomi ormai famosi quali Coratina, Leccino, Peranzana. Ma la Puglia è anche latte e formaggi, più di quanto si possa comunemente immaginare. Oltre 300 caseifici, che lavorano il latte di oltre 6.000 allevamenti vaccini e ovi-caprini: prima Regione del Centro-Sud e sesta assoluta a livello nazionale in termini di quantità di latte prodotto. In Puglia il formaggio non ha mai smesso di essere inventato: qui, nella notte dei tempi, è nata la mozzarella vaccina, e qui, all'incirca un secolo fa, è nata la Burrata. Qui il cultore del formaggio ha pane (e companatico) per i suoi denti, e deve prepararsi ad un viaggio complesso e pieno di contrasti. Entrando da Nord, dalla provincia di Foggia, il mondo caseario che attende il viaggiatore-degustatore è fatto prevalentemente di allevamenti e caseifici di piccola dimensione. Il promontorio del Gargano è famoso per gli allevamenti di vacche Podoliche, spesso tenute allo stato brado, dal cui latte si ottiene il famoso Caciocavallo Podolico del Gargano. Il Subappennino Dauno e la Capitanata sono invece terre di capre e pecore, ove si producono il Caciocotta di capra Garganica ed il Canestrato Pugliese.

CACIOCAVALLO PODOLICO DEL GARGANO

Latte: crudo, di vacca Podolica. Inconfondibile per la sua piccola testina rispetto al corpo panciuto, ha una pezzatura media di 2,5 kg e si produce quasi tutto l'anno. Il prodotto migliore si ottiene però da marzo a maggio, quando i pascoli ed i boschi del territorio offrono il meglio in termini di ricchezza e di profumi. La tecnica di caseificazione è rimasta rudimentale, con frequente uso del fuoco diretto: questo lascia un segno inconfondibile nel profumo e nel gusto, con un blando sentore di fumo. La pasta è di un vivace colore giallo crema, grazie all'abbondanza di carotenoidi da pascolo, con occhiatura piccola e rada. Il prodotto viene stagionato da tre mesi ad oltre un anno in locali rudimentali. Con il tempo si arricchisce di odori che passano dal lattico cotto al burro fuso, senza perdere i sentori vegetali e di sottobosco, con le intense note animali che ricordano il modo semi-selvatico in cui gli animali vivono. È un presidio Slow Food.

CACIORICOTTA DI CAPRA GARGANICA

Latte: di capra Garganica, in purezza o misto. Forma cilindrica con scalzo medio o alto (peso circa 1 kg), oppure sferoidale nella variante Orsaese (peso 300-400 g). Il Caciocotta è un formaggio unico al mondo, uguale solo a se stesso. Si chiama così perché è insieme un cacio ed una ricotta, in quanto prodotto mediante coagulazione presamica del latte portato quasi all'ebollizione. In questo modo nel coagulo ottenuto restano imbrigliate sia le caseine che le siero proteine. Se consumato fresco non presenta crosta ed ha superficie candida, se stagionato (3-6 mesi) ha una crosta sottile ma consistente, di colore bianco avorio o giallo paglierino. La pasta è bianca, compatta e senza occhiature, con odore ircino di media intensità, e spiccato sapore di latte cotto. Canestrato Pugliese Dop. Latte: crudo di pecora, in origine di razza Gentile di Puglia o Altamura, poi senza alcuna limitazione, come indicato nel disciplinare della Dop ricevuta nel 1996 a conversione della Doc del 1985. L'areale di produzione è l'intera provincia di Foggia e la zona dell'Alta Murgia in provincia di Bari. Presenta forma cilindrica a facce piane, con evidente impronta del canestro, e sono previste due sole pezzature: 7 o 14 kg. Ottenuto da latte crudo senza impiego di innesto, viene salato a secco o in salamoia per poi essere sta-



• Pallone di Gravina

gionato fino a 10 mesi in locali interrati freschi e debolmente ventilati. La crosta è di medio spessore, di colore ocre fino all'ambroscuro, la pasta è di colore giallo paglierino, compatta con occhiatura rada, il profumo è inebriante, intenso, con sentore di frutta esotica matura (ananas), odore animale non troppo marcato, sapore moderatamente sapido, di brodo di carne, con sfumature butirriche non sgradevoli. Storicamente è sempre stato il formaggio da grattugia dei Pugliesi, impiegato in mille modi, da solo o in cucina, anche in piatti a base di pesce. È un formaggio oggi non facile da reperire, in quanto vi è un solo caseificio che lo produce ancora a marchio Dop.

Proseguendo il nostro viaggio lungo l'interno, si giunge nella piccola e ultima nata provincia Bat (Barletta-Andria-Trani). Qui comincia l'olivicoltura da reddito, quella che conta, e l'olio di oliva è quello che "pizzica" in gola per l'abbondanza di polifenoli ed altri nobili antiossidanti naturali. Questi furono territori di caccia amati da Federico II di Svevia, nipote di Federico Barbarossa, che sull'altura di Castel del Monte costruì la famosa fortezza a pianta ottagonale, come residenza stagionale, oggi meta obbligata di migliaia di turisti provenienti da tutto il mondo. Ma, soprattutto, per il degustatore di formaggi siamo nella patria della Burrata di Andria Igp, ultima nata tra i formaggi italiani a marchio comunitario. Un formaggio che non ti aspetti, a struttura doppia, che sta spopolando ovunque. È lei che tiene in piedi un fiorente comparto caseario in un territorio ove gli allevamenti sono rari, ma svariate decine di caseifici, anche di dimensione medio-grande, soprattutto nei comuni di Andria e Barletta, danno luogo ad un polo caseario di tutto rispetto.



• Caciocavalli affinati in grotta



• Canestrato pugliese stagionato

BURRATA DI ANDRIA IGP

Materie prime: latte vaccino, panna di latte. Nata nei primi decenni del '900 ad opera di tal casaro Lorenzo Bianchino come variante fresca della manteca (una scamorza ripiena di burro), la Burrata presenta una doppia struttura, con un involucro esterno che racchiude una farcitura cremosa e filante. L'involucro è costituito da un sacchetto di pasta di mozzarella, la farcitura è un impasto detto "stracciatella", costituito da lunghi e sottili fili di pasta filata "affogati" nella panna fresca. Una volta la Burrata veniva conservata avvolta in foglie di asfodelo, per proteggerla dalla luce e dagli insetti. Determinanti per la qualità sensoriale sono le caratteristiche della panna (che deve avere gusto dolce e franco, non essere troppo liquida, né troppo densa), lo spessore e la lunghezza dei fili, ed il rapporto pasta filata/panna. L'areale geografico di produzione comprende l'intero territorio regionale.

Dalla BAT alla provincia di Bari è un attimo, ed il viaggiatore se ne accorge immediatamente perché si entra decisamente in quell'altipiano brullo e steppeo che è la "Murgia Barese". Il primo comune che si incontra è quello di Corato, famoso per aver dato il nome alla già citata varietà di oliva da olio, e subito dopo c'è Altamura, ove riposano incastonati nella roccia carsica a 30 metri di profondità i resti di "Ciccillo", uomo di Neanderthal precipitato in una grotta sotterranea e giunto a noi grazie al lavoro di alcuni giovani speleologi. Qui, sulla Murgia ricominciano a vedersi gli allevamenti ovis e, man mano che si procede verso Sud, cominciano a comparire anche quelli bovini, che trovano la massima concentrazione



• Pecorino Leccese

intorno ai comuni di Gioia del Colle, Noci e Putignano. In questo triangolo insiste il secondo "polo caseario" regionale, con oltre un centinaio di caseifici concentrati in 5-6 comuni. In quest'area la produzione casearia è più variegata: dal latte ovino si produce ancora il Canestrato Pugliese insieme a diverse tipologie di ricotta, e un raro formaggio a pasta filata, la scamorza di pecora. Dal latte vaccino viene realizzata una lunga lista di formaggi a pasta filata, freschi e stagionati: dalla immancabile mozzarella, alla scamorza, al Caciocavallo, all'ormai raro "Pallone di Gravina".

CREMA DI RICOTTA

Materie prime: siero di latte ovino dolce con aggiunta di latte ovino fresco (10-20%). È una ricotta morbidissima, prodotta prevalentemente in primavera, da mangiare entro la stessa giornata di produzione, rigorosamente a temperatura ambiente. Al palato presenta una seducente consistenza cremosa, alla vista la struttura risulta composta dall'aggregazione di sottili fiocchi lipoproteici formati per termocoagulazione delle proteine. La brevissima shelf-life non ne rende possibile la vendita su mercati extraregionali, ma la sua qualità sensoriale è elevatissima. Oltre che come prodotto da tavola, viene ampiamente impiegata in cucina, come ingrediente per farcire fagottini di pasta o dolci caserecci.

RICOTTA MARZOTICA

Materie prime: siero di latte ovino e vaccino dolce. Deve il suo nome al periodo di maggiore produzione (marzo) che corrisponde al momento in cui la produzione di latte di pecora raggiunge i picchi massimi in termini di volumi prodotti. In passato, in questo mese (e per tutto il mese di aprile) la quantità di ricotta fresca prodotta dal pastore era eccessiva, e l'unico modo per non sprecarla era conservarla, avviandola a stagionatura. Cosa tutt'altro che semplice, essendo la ricotta un prodotto molto umido e per di più incapace di sinèresi naturale: per questa ragione viene estratta dalla caldaia dopo prolungata cottura, in modo da risultare meno umida e piuttosto compatta, quindi viene salata a secco, eventualmente "incruscata" ed esposta a correnti d'aria per ottenere un'asciugatura forzata. Presenta una struttura compatta ma friabile, quasi gessosa ma non arida, e non sono presenti occhiature. Il carattere sensoriale predominante è l'odore di latte cotto, il gusto è insieme dolce e salato, mai acido. Prodotto usato soprattutto in cucina per condire piatti di pasta fresca.

RICOTTA FORTE

Materie prime: ricotta di pecora, eventualmente miscelata con ricotta di vacca. È un prodotto caseario particolarissimo, ottenuto per fermentazione spontanea della ricotta fresca e successiva maturazione in ambiente fresco per 4-6 mesi. Nata per riciclare la ricotta fresca invenduta, si presenta come una crema spalmabile di colore bianco avorio, a struttura omogenea senza grumi, con odore penetrante e inconfondibile, e sapore estremamente piccante. Al gusto aggressivo si deve il suo nome dialettale, ricotta "a' squant", che deriva dal latino ustulo = brucio. Si vende in vasetti di vetro a tenuta ermetica, e può essere conservata a temperatura ambiente.

SCAMORZA DI PECORA

Materia prima: latte crudo di pecora. Formaggio a pasta filata a breve ciclo di maturazione (2-15 giorni), trova le sue origini nelle masserie situate nelle campagne circostanti i comuni di Altamura, Corato e Ruvo di Puglia. È uno dei pochissimi formaggi a pasta filata da latte ovino che si conoscano, e viene ottenuto mediante filatura della cagliata dopo fermentazione spontanea a temperatura ambiente. Molto caratteristica la sua lavorazione, che avviene in piccoli mastelli in cui la massa caseosa viene lavorata in piccoli volumi, vista la difficile "filabilità" di questo tipo di latte: la lavorazione deve essere rapida, pena lo slattamento e la fine delle proprietà plastiche che rendono filante la pasta. Il gusto è davvero difficile da dimenticare, risultando abbastanza complesso pur trat-

Segue a pagina 10

LA PUGLIA IN TAVOLA

(dove formaggio
e pesce non è peccato)

• Ricotta forte



Segue da pagina 9

tandosi di un formaggio a brevissima stagionatura: note vegetali, floreali in primavera, sentore animale intenso, odore lievemente tostato, e tanto altro ancora. Un prodotto da sperimentare, reperibile solo in masseria,

PALLONE DI GRAVINA

Materia prima: latte vaccino crudo. Ad un occhio inesperto potrebbe sembrare semplicemente un Caciocavallo senza testa, in realtà è un prodotto con una tradizione propria, di cui si fa menzione nella "Nuova Enciclopedia Agraria" del 1859. Presidio Slow Food da diverso tempo, viene prodotto in pochi comuni dell'Alta Murgia, ma trova nel comune di Gravina in Puglia il centro di riferimento sia dal punto di vista storico che produttivo. Prodotto da non più di una decina di caseifici, l'aspetto caratterizzante della lavorazione è l'uso di latte crudo e la fermentazione naturale, che talvolta viene ancora lasciata evolvere spontaneamente. In passato questa era la regola, e poteva essere necessaria una giornata intera per arrivare al giusto livello di acidificazione della cagliata per la "filatura" in acqua bollente. Oggi si ricorre spesso all'uso di siero innesto autoctono per velocizzare la lavorazione. Stagionato per almeno tre mesi fino ad un anno, presenta crosta di medio spessore e pasta con rada occhiatura ad occhio di pernice, di colore giallo paglierino, più intenso in primavera e con il procedere della stagionatura, e ha un peso medio di 2 kg.

MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE

Materia prima: latte vaccino crudo. E' la "vera" mozzarella pugliese, quella storica, che nel Comune di Gioia del Colle trovava (e trova) la sua massima espressione in termini di produzione e commercializzazione. E' l'unica che viene ancora ottenuta mediante fermentazione lattica con aggiunta di siero innesto, ed è nettamente distinguibile dal prodotto di "massa" ottenuto per acidificazione diretta (aggiunta di acido citrico). Prodotta in pezzatura variabile dai 30 ai 500 grammi, in formato sferico, a nodo o a treccia, presenta pasta a struttura morbida ma elastica, umida, senza minima traccia di occhiatura. A differenza della mozzarella di bufala, non presenta pelle, l'odore animale è molto più tenue, e gli odori prevalenti sono il lattico fresco, il burro fresco, e l'erba fresca se da latte di animali al pascolo. Prodotto attualmente interessato da una iniziativa per l'ottenimento del marchio Dop.

Proseguendo verso Sud lungo l'Altipiano delle Murge si arriva nel Parco Naturale Regionale della Terra delle Gravine, incisioni erosive profonde anche più di 100 metri, molto simili ai Canyon, scavate dalle acque meteoriche nella

La realtà casearia pugliese è costituita prevalentemente da allevamenti e caseifici di piccole dimensioni

• Nodini di Gioia del Colle



roccia calcarea. Il Parco si sviluppa nelle province di Taranto e Brindisi, e sfiora la Basilicata con la vicina Matera, città dei Sassi, patrimonio dell'Unesco e Capitale Europea della Cultura 2019. In quest'area oltre agli allevamenti bovini trovano spazio allevamenti caprini, con la capra ionica, e anche ovini. Poche decine di chilometri più a Sud comincia il Salento, con la Pizzica e la Taranta, il mare, le "pucce" (piccoli pani farciti con olive) ed il vino Negramaro. Qui le condizioni pedoclimatiche rendono nuovamente raro l'allevamento di vacche da latte, e gli ovi-caprini la fanno da padrone. I formaggi caratteristici di queste aree sono il Caciocotta di capra ionica o misto ovi-caprino, il Pecorino e la Caciotta Leccese, e la ormai dimenticata Pampanella, cagliata fresca distribuita ancora calda, su foglie di fico, ai bagnanti in riva al mare. Roba d'altri tempi.

CACIORICOTTA OVICAPRINO

A differenza del Caciocotta Garganico, presenta forma cilindrica a scalzo basso e pezzatura sempre molto piccola (300-400 g). La versione "originale", ormai rarissima, prevede la coagulazione con lattice estratto da rametti di fico selvatico: un modo geniale per coagulare il latte ancora caldissimo, riveniente dall'ebollizione, senza attendere il raffreddamento. Pratica del tutto empirica, oggi se ne conoscono i principi biochimici: gli enzimi presenti nel lattice di fico sono termoresistenti e, a differenza di quelli presenti nel caglio, sono in grado di coagulare il latte anche a 70 gradi !!! Per di più il formaggio, ottenuto a quella temperatura, viene fuori dalla caldaia già molto compatto, e risulta meno complicato "asciugarlo" per poi completarne la maturazione. I caratteri sensoriali sono gli stessi descritti per il Caciocotta Garganico, ma se prodotto da lattice di fico presenta anche un retrogusto vegetale più intenso, persino lievemente tannico.

PECORINO LECCESE

Materia prima: latte ovino crudo o termizzato. La lavorazione non è molto differente da quella del Canestrato, alcune variazioni occorrono nell'attrezzatura usata (la trasformazione avviene in piccoli opifici o aziende agro-zootecniche) e nelle modalità di stagionatura. La salatura è sempre effettuata a secco, e le forme sono di pezzatura medio-piccola (1-3 kg). Le caratteristiche sensoriali sono profondamente diverse da quelle del Canestrato: in generale si tratta di un prodotto dai sentori più "rustici", con sapore salato più marcato, sentori animali più intensi, occhiatura presente spesso in maniera importante, associato a blando sentore propionico.

*Dipartimento di Scienze del Suolo,
della Pianta e degli Alimenti, Università di Bari



• Cutturidde con Canestrato

di Giuseppina Ortalizio e Maria Lucia Pugliese

La Puglia è il mare, anzi è l'abbraccio di due mari che si fondono poco prima del Capo di Santa Maria di Leuca. Qui il pesce non è semplicemente un alimento, è un modo di vivere: se ne parla al bar e negli uffici come si parla di calcio, ne senti l'odore dappertutto, è argomento che non conosce differenze sociali. Il pesce crudo qui si consuma da sempre, a Bari il sushi è solo un contrappunto.

Ma la Puglia è anche la terra: nel peggiore dei casi dal mare, in poco più di un'ora di auto, ci si ritrova tra i trulli e le masserie in cui affondano le radici della civiltà contadina. Il bestiame da latte qui viene allevato da tempi immemorabili: le vacche sono state sempre concentrate in una zona ristretta, ma le pecore stavano dappertutto.

A pochi chilometri dal mare, pecore Altamurane, Gentili e Leccesi valorizzavano i magri pascoli della Murgia, i difficili boschi collinari del Gargano e l'arido entroterra salentino. Ed anche se con il tempo la zootecnia (e in parte anche le razze) è cambiata, la sostanza è la stessa. Canestrato, Caciocotta e Caciocavallo erano e sono dappertutto, formaggi storici che "lustravano" la cucina di ricchi e poveri, moneta di scambio dei pastori transumanti ma anche dei "massari" con bestiame in allevamento stanziale.

Formaggi immancabili, dunque, in una cucina variegata, con pasta fresca, verdure e, moderatamente carni, ma in cui il mare è certamente il protago-

nista assoluto. Il mare e i derivati del latte insieme? E' mai possibile? Roba che farebbe inorridire molti gastronomi, ma qui nessuno avrebbe da ridire alcunché. A Bari questo accostamento fa parte della storia: le cozze crude con il provolone sono un piatto che si tramanda da generazioni. Per il barese non si tratta di una ricetta, ma di una cerimonia domenicale: è ancora vivo il ricordo dei tempi in cui il litorale brulcava nel giorno di festa di gente che mangiava questa specialità seduta per terra, sugli scogli, o su lunghi e rozzi bancali improvvisati, insieme alla



• Cozze Arraganate



• Orecchiette e brasciole di cavallo

focaccia calda, appena sfornata. Anche se il "provolone" in realtà a Bari è il caciocavallo, come la provola è la scamorza, e la provolina è la mozzarella. D'accordo, la cozza cruda con il "provolone" è una invenzione tutta barese, ma la "Tiella" no, la Tiella è patrimonio dell'intera regione. L'influenza spagnola è già nel nome, ma la Puglia si sa, è terra di approdo, di scambio commerciale e di comunicazione tra popoli. Le contaminazioni sono inevitabili. Sulla costa, dal Gargano a Bari fino al Salento passando per il Golfo di Taranto, la Tiella è regina del legame tra terra e mare, ed unisce il Canestrato Pugliese con patate, riso e cozze, distribuiti in più strati e cotti in tegame di

terracotta o metallo. Nel tarantino si aggiungono persino le zucchine, conferendo un tocco di verde ai colori di base che sono il giallo, il bianco e il nero.

L'abbinamento con il formaggio a volte si fa ancora più audace, ed il Canestrato diviene parte integrante di seppie, calamari e cozze ripiene, insieme a mollica di pane ammorbidita, uova e prezzemolo. Il tutto cotto in sugo di pomodoro, in modo da condire, all'occorrenza, una bella spaghetta. Così è anche per le cozze alla gallipolina, cotte direttamente con pomodoro.

Segue a pagina 12

Segue da pagina 11



• Bombette alla brace

La Puglia in tavola

doro e formaggio, e per il pesce azzurro, povero, come lo sgombero e le alici, preparate in tortiera o "arracunate". Arracانات non può essere semplicemente tradotto "al gratin", è riduttivo e non rende l'idea: il termine indica un piatto condito con olio, aglio, prezzemolo, pan grattato e origano, e cotto con brace sotto e sopra al tegame.

Ovviamente, il formaggio è presente anche in piatti a base di carne. Uno su tutti: il ragù con le "brasciole" di cavallo. La "brasciola" è un involtino di carne equina, ripieno di formaggio Canestrato ben stagionato, lardo, prezzemolo e pepe, cotto nella passata di pomodoro aromatizzata al basilico. Oggi si usa carne di puledro, presto tenera, ma in passato erano necessarie ed ore di cottura fino a che il sugo raggiungeva una colorazione quasi bruna. Un delizioso intingolo per condire le "orecchiette", pasta fresca di probabile origine angioina, la cui preparazione accanto all'uscio di casa, all'aperto, a Bari vecchia è oggi attrazione turistica. E le "bombette" della Valle d'Itria e del tarantino, vogliamo parlarne? Minuscoli involtini, questa volta di capocollo di maiale, imbottite di Canestrato o di Caciocavallo Podolico, e cotte in fornelli per strada o in macellerie. Street food da gourmet, una tradizione che affonda le radici nel medioevo.

Nell'entroterra mugliano, il Canestrato viene abbinato alla carne di agnello, stufata con piselli e uova; oppure entra nel tradizionale "Cutturidde", carne di agnellone o di pecora cotta in un cocchio con cipolla, pomodoro, prezzemolo, pezzi di pecorino e verdure stagionali di campo, come quelle che i pastori raccoglievano al seguito delle greggi. Nel foggiano l'agnello viene cucinato con cardi, pecorino e uova, tipica ricetta pasquale oppure in "Pideja", ovvero pancetta di agnellone ripiena di uova, Canestrato e prezzemolo, legata e cotta nel sugo di pomodoro. Sempre nell'entroterra, questo formaggio viene utilizzato in una minestra di verdure miste con cicoria, finocchio, scarola, sedano, cotte nel brodo di carne; oppure in un altro piatto povero, i "Lampascioni alla caprara", cipolline selvatiche dal tipico gusto amarognolo fritte e poi cotte con uova e pecorino.

Il Caciocotta, no, con pesce e carne ha poco a che fare. Sarà per il suo intenso gusto di cotto, sarà per il caratteristico "truciolo" cui dà luogo quando viene grattugiato. E' però perfetto per insaporire primi piatti, in particolare pasta fresca come "minuicchi", "capunti" e "sagne ncanulate" condita con sughetti diversi. Come quello, semplicissimo, a base di pomodorino e rucola (campestre): ma qui, il Caciocotta deve essere da solo latte caprino. Ancora, è usato in abbinamento con verdure locali, spontanee e non, come rucola, senapi, tenerumi, broccoli, cavoli verza, bollite e condite con olio extravergine di oliva robusto e fruttato, magari di varietà Coratina. E se c'è da improvvisare, senza tanti fronzoli, il Caciocotta (o la Ricotta Marzotica) è ingrediente che nobilita la pasta alla crudaiola: di fatto un'insalata fredda di pasta e pomodoro fresco rosso, ben maturo, con basilico ed olio extravergine di oliva.

• Seppie ripiene



di Pietro Caliandro

BIANCOFIORE

Corso Vittorio Emanuele II, 13 - Bari

Il locale si trova ad angolo con Piazza del Ferrarese, la piazza più importante di Bari vecchia, ed ha tavoli sia all'interno che all'esterno. L'interno conserva la struttura originale delle case del borgo, con volta a botte e pavimento con le "chianche". Ristorante particolarmente rinomato per il pesce crudo: non si tratta ovviamente di Sushi, ma di frutti di mare serviti su ghiaccio con fette di limone, per palati abituati al genere. Alcuni molluschi sono molto caratteristici e raramente reperibili in altre località marine, come le "tagliatelle" (seppioline tagliate a striscioline), o il "taratuffo" (limone di mare). Altrettanto caratteristici i primi ove gli stessi molluschi e crostacei (originali le cozze patelle ed il granchio favollo, detto "pelosa") entrano a condire svariati tipi di pasta: gustosissimi gli spaghetti con cozze e fave. Per il secondo lasciatevi guidare da Diego e sua moglie, che vi indirizzeranno sul pesce di stagione, freschissimo, magari dopo aver assaggiato le "malandre" fritte (interiora del polpo). Resta chiuso il lunedì.

CIBUS

Via Chianche di Scarano, 7
Ceglie Messapica - Brindisi

E' situato tra i vicoli della cittadina di Ceglie Messapica in Valle d'Itria (parte del Brindisino), in un contesto medievaleggiante. Gestita da Angelo Silibello e da sua moglie Angela, la struttura è all'interno di un ex convento del '600, ove gli arredi sono in perfetta simbiosi con l'offerta culinaria. Volte in pietra tinte con calce, tavoli e sedie in legno, libri, salumi e forme di cacio apparentemente dimenticati qua e là danno un tocco di ricercatezza che insieme rilassa ed incuriosisce. I piatti sono rielaborazioni di ricette antiche a base di ingredienti rigorosamente locali. Il menù è vincolato dalle disponibilità stagionali del territorio. Tra asparagi selvatici, fave novelle, e lampascioni in primavera, fiori di zuccina in estate, funghi del territorio in autunno e cime di rapa nel periodo invernale, si incastrano salumi e formaggi del circondario, sia freschi che affinati in cantina. Da citare il grano con caciocavallo e tartufo ed i tipici "marretti" di agnello. Generosa e curata la carta dei vini.

LA PESCIERA

Via De Rossi, 189 - Bari

Situato in una traversa di via Crisanzio il locale ha banco di vendita per il pesce e tavoli per la ristorazione in ambiente moderno e minimalista. Il proprietario Silvestro Carofiglio, grossista di frutti di mare, si appoggia per la gestione del locale a persone di indiscussa professionalità. Tania Teofilo organizza e controlla vendita e sala, in



• Cibus



• La Pesciera



• De Carne Salumeria



• Crudaiola con Caciocotta



• La tana del Polpo



• Il Carro

I LOCALI DEL FORMAGGIO A BARI E NELLE PUGLIE

cucina Domenico Fallacora prepara e cuoce con perizia insieme alla sua brigata. Oltre al pescato, che si può anche acquistare e farsi preparare a piacere, il menu, sempre di pesce fresco, propone piatti suggestivi e ben costruiti. Il fritto è abbondante, tenero e con gamberi e scampi già sgusciati. Tra i primi meritano citazione la "calamarata con gambero rosso e pistacchio", i "Troccoli alla polpa di riccio", e le "Linguine con cima di rape e vongole". Delicatissime le ostriche proposte a prezzo onesto, come ogni piatto. Il servizio è attento, giovane e sorridente. Si può mangiar fuori, vicino alla strada, ma protetti da una bella vetrata. Chiuso lunedì e domenica sera.

De Carne Salumeria "Il quarto corso"
Via Calefati 130 - Bari

Storica salumeria nel quartiere Murattiano, è in realtà una delle migliori enogastronomie della città. Il "quarto corso" indica la quarta generazione della famiglia, che ha trasformato l'antica salumeria in un "risto-gourmet". Vastissima scelta di salumi e insaccati di tutta Italia, ma tra quelli locali vanno assolutamente citati il Capocollo di Martina Franca e il Prosciutto crudo di Faeto. Ben fornita anche la zona formaggi, con enfasi sulle paste filate stagionate, dal Caciocavallo Podolico al Caciocavallo Silano, al Pallone di Gravina, ma grande attenzione è anche

posta alla qualità dei Grana. Ben fornita anche la gamma di formaggi affinati in grotta o su paglia, o in vinaccia, nonché la cantina. E' possibile mangiare sul posto taglieri e panini realizzati con varie tipologie di sfarinati, ma anche dolci preparati di fresco. Chiuso il giovedì pomeriggio e la domenica.

LA TANA DEL POLPO
Str. Roberto Il Guiscardo, 51 - Bari

Situato in un caratteristico vicolo nella città vecchia, la Tana del Polpo è una piccola ma curata trattoria di mare gestita da personale attento e dinamico. All'ingresso, un enorme polpo in cartapesta appeso al soffitto preannuncia il menù, essenziale e basato su pesce e molluschi reperiti sui mercati locali. Il pescato, come previsto dall'etichetta della ristorazione barese di qualità, viene preventivamente presentato ai clienti al tavolo per la scelta ed il peso (ed il prezzo, nell'assoluta trasparenza). I piatti sono quelli della cucina tradizionale, ma vengono proposti con piccoli ma originali ritocchi. Tra i primi piatti eccellenti sono i tagliolini con crema di pistacchi e gamberi, oppure la pasta fresca al ragù di scorfano. Per il secondo, la semplice ma profumatissima grigliata di polpo, gamberoni e "pesce bianco" (tra tutti il caratteristico sarago testa nera) non delude mai, ma se si preferiscono gusti più delicati il rombo al forno su letto di patate e pomodori è per-

fetto. Spazi un po' angusti ma eccellente qualità del cibo. Aperto tutti i giorni della settimana.

IL CARRO srl
Via De Gasperi 11, Putignano - Bari

L'Azienda è specializzata nell'affinamento in grotta del Caciocavallo nonché nella produzione di formaggi ovcapriini tradizionali ed innovativi. Il locale di affinamento è stato ricavato nella roccia viva sotto il piano di campagna ed è suddiviso in diverse aree, dedicate a Caciocavalli di pezzatura differente (da 2 ad oltre 5 kg) o affinati in materiale vegetale, tra cui la vinaccia di vino Primitivo. La stagionatura procede per svariati mesi (anche oltre un anno), al termine dei quali la crosta del formaggio, una volta lavata, conserva indelebili le classiche striature e maculature. Il caseificio, che si avvale della professionalità dell'esperto casaro Giovanni Mastrangelo e della giovane e brillante tecnologa alimentare Angela Girardi a guida delle maestranze, trasforma il latte prodotto nel proprio ovile o raccolto da altri allevamenti della zona. Caciocotte caprine e pecorini da tavola sono prodotti giornalmente, e rappresentano la colonna portante della produzione ovcaprina, ma nel corso dell'ultimo anno il team di produzione è impegnato in un progetto sui formaggi caprini a pasta filata. I risultati sono promettenti.

I PRODOTTI LATTIERO-CASEARI FUNZIONALI

Quando il cibo diventa medicina

di Giuseppe Zeppa

In questi ultimi anni si è sviluppato da parte dei consumatori un notevole interesse nei confronti di alcuni prodotti alimentari innovativi noti come “alimenti funzionali” i quali offrono oltre alla capacità di assolvere la funzione alimentare di base e quindi fornire nutrimento ed energia anche particolari vantaggi nutrizionali tra cui il miglioramento del benessere psico-fisico e la prevenzione da eventuali complicazioni cliniche associate alla dieta. Il termine “functional food” venne utilizzato per la prima volta nel 1984 in Giappone per poter definire quei cibi arricchiti con ingredienti speciali dai quali il consumatore può ottenere dei benefici di vario genere, come migliorare le condizioni generali dell'organismo, ridurre il rischio di malattie legate all'alimentazione e curare alcune patologie.

La letteratura scientifica propone più classificazioni per questa categoria di prodotti, come ad esempio quella di Bigliardi e Galati (2013):

- Alimenti arricchiti da sostanze nutritive come vitamine, minerali e oligoelementi, antiossidanti, ecc. (fortified products);
- Alimenti arricchiti con ingredienti dalle proprietà salutistiche che di norma non sono presenti nella matrice alimentare stessa, come probiotici o prebiotici (enriched products);
- Alimenti riformulati, ossia cibi in cui uno o più elementi associati ad effetti negativi sulla salute vengono ridotti, sostituiti o rimossi (altered products);
- Alimenti che vengono naturalmente arricchiti di componenti nobili e salutistiche quale ad esempio, il burro ricco di omega 3 e acido linoleico, ottenuto tramite un'alimentazione delle bovine da latte ricca dei medesimi composti (enhanced commodities).

Un'altra classificazione (Makinen-Aakula, 2006) si basa invece sullo scopo finale del cibo funzionalizzato:

- functional foods che apportano “benefici alla vita”
- functional foods che riducono il rischio di problemi di salute
- functional foods che semplificano la vita del consumatore (senza lattosio, gluten-free).

Sempre nello stesso studio sono stati individuati tre concetti chiave ai quali è possibile fare riferimento per valutare le caratteristiche di un prodotto, al fine di poterlo eventualmente inserire nella categoria degli “alimenti funzionali”.

- Benefici per la salute: un alimento funzionale, per essere considerato tale, deve avere un'influenza positiva sulla salute del consumatore (riduzione dei livelli di colesterolo, potere antiossidante, stimolo della crescita di batteri del tratto gastro intestinale, ecc.). Questi possono essere ulter-

riormente suddivisi in tre classi in base alla loro azione:

- benefici diretti per la salute;
- riduzione del rischio di patologie;
- miglioramento delle condizioni di vita.
- Processo tecnologico: un alimento funzionale ha subito modifiche di vario genere (fortificazione, arricchimento, sostituzione, rimozione di uno o più ingredienti) al fine di esercitare un'azione salutistica (aggiunta di vitamine, riduzione del contenuto di grassi o zuccheri, ecc.). Anche per quanto riguarda i processi, si possono prendere in considerazione tre diverse categorie di prodotti:
 - tecnologie usate tradizionalmente nella lavorazione dei prodotti alimentari;
 - tecnologie progettate specificamente per limitare/prevenire il deterioramento dei composti attivi (microincapsulamento, film esterni e rivestimenti edibili, impregnamento sottovuoto);
 - tecnologie recenti che puntano a creare alimenti funzionali personalizzati, in modo tale che questi vadano ad interagire direttamente con il genoma dell'individuo (tecnica ancora in fase di studio).
 - Valore nutrizionale: un alimento funzionale deve comunque soddisfare il requisito di base di ogni alimento ossia il fornire nutrienti ed energia. Questo esclude quindi dalla categoria dei “functional foods” prodotti come gli integratori alimentari, che non vanno considerati come alimenti (tantomeno funzionali) pur apportando benefici all'organismo.

La rapida crescita del mercato degli alimenti funzionali ha richiesto una notevole espansione in termini di ricerca e sviluppo nell'industria alimentare in quanto lo sviluppo di nuovi “functional foods” comporta spesso modifiche significative alle fasi produttive degli alimenti tradizionali, come il rinnovamento della strategia di prodotto, la progettazione e lo sviluppo dello stesso, la commercializzazione, il lancio del prodotto e il suo seguito (Khan et al., 2012).

Anche se la tendenza degli organismi governativi è quella di operare tramite strategie di miglioramento e bilanciamento dietetico (riduzione di grassi, zuccheri o sale, aumento di fibra alimentare, ecc.), il consumatore finale accetta e apprezza il prodotto funzionalizzato per la fiducia nelle sostanze attive incorporate e per le qualità organolettiche e di aspetto. Questo implica che gli alimenti funzionali devono discostarsi solo in minima parte dalle formulazioni alimentari tradizionali in termini di qualità sensoriale, anche perché l'aggiunta di composti attivi di “bassa popolarità” (flavonoidi, carotenoidi, ecc.) può comportare una scarsa penetrazione di mercato (Granato et al., 2010).

Riguardo al tipo di funzionalizzazione, i probiotici sono gli ingredienti funzionali dominanti per quanto concerne le applicazioni alimentari, seguiti da vitamine, minerali e prebiotici.

L'incorporazione di tali composti può essere effettuata direttamente nel cibo in forma libera, utilizzando matrici alimentari naturalmente ricche di composto attivo (spezie, frutta, o polpa vegetale) o aggiungendo vettori specificamente sviluppati con materiali edibili (microcapsule, film e rivestimenti), dove il composto attivo è fisicamente o chimicamente intrappolato. Il prodotto finale dovrebbe infine soddisfare anche una serie di criteri aggiuntivi (Granato et al., 2010):

- avere una maggiore stabilità e una prolungata shelf-life;
- garantire l'efficienza dei costi;
- garantire l'assenza di problemi di sicurezza di alcun tipo;
- avere una comprovata biodisponibilità e funzionalità.

Tutti i comparti della produzione agro-alimentare sono stati e sono tuttora quindi ampiamente interessati al comparto dei “functional foods” (si pensi ai prodotti da forno con fibre o con poco zucchero o con pochi grassi, alle bevande arricchite di frutti ricchi di antiossidanti e vitamine o senza zuccheri, alla pasta con fibre, ai salumi con pochi grassi etc.) e quello lattiero-caseario, in relazione agli ampi consumi, si è dimostrato quello più recettivo.

I primi alimenti funzionali sono stati infatti dei prodotti lattiero-caseari quali il latte (addizionato di minerali, vitamine e fibre) nonché lo yogurt (con probiotici, prebiotici, fibre e frutta ricca di antiossidanti). A questi sono seguiti il burro (privato di colesterolo e portato a bassa concentrazione grassa) ed i formaggi. Un discorso a parte merita il latte in polvere, destinato ad un consumatore particolare e quindi considerato già dalla sua origine come un ottimo vettore per integrare/migliorare la dieta dei bambini.

Più in generale negli altri prodotti lattiero-caseari le linee di intervento si sono sviluppate lungo tre direttrici.

Aumentare il contenuto in fattori funzionali già presenti ma a bassa concentrazione come gli acidi grassi n-3 fra cui il Dha, i sali minerali, le vitamine, i peptidi funzionali. Questo aumento può avvenire attraverso due modalità. La prima, apparentemente la più semplice, è l'incorporamento diretto. Si tratta quindi di aggiungere al prodotto il fattore funzionalizzante (se disponibile) in quantità tali da coprire con un consumo “normale” tutto o in larga parte il fabbisogno giornaliero del consumatore. Questa modalità spesso è molto complessa in quanto l'aggiunta del fattore funzionalizzante può determinare una instabilità del prodotto o la formazione di odori/sapori/strutture anomale (si pensi ai latti addizionati di oli di pesce per aumentare il contenuto di n-3) o lo stesso fattore funzionalizzante può non resi-

stere ai trattamenti di stabilizzazione/conservazione della matrice. Così ad esempio in un recente studio sviluppato presso il nostro Gruppo di Tecnologie alimentari del Dipartimento di Scienze agrarie, forestali ed alimentari (Disafa) dell'Università degli Studi di Torino si è evidenziata la possibilità di aumentare il contenuto in n-3 dei formaggi e degli yogurt con l'utilizzo di oli vegetali a basso o nullo impatto olfattivo ma questo incremento non si può attuare nella mozzarella dove l'aggiunta di oli rende impossibile la filatura. Per ridurre questi inconvenienti può essere utilizzato l'incapsulamento con un aumento però dei costi e della diffidenza dei consumatori verso questa tipologia di tecniche.

La seconda modalità è un incremento “naturale” del fattore nutrizionale mediante una modifica nell'alimentazione dell'animale o della tecnologia produttiva. È quindi possibile aumentare il contenuto di n-3 inserendo nella dieta degli animali panelli di oleaginose quali il lino o alghe o più semplicemente aumentando la quantità di foraggi soprattutto freschi. È evidente che si tratta però di interventi molto più complessi e spesso costosi, che interessano tutta la filiera produttiva e con effetti a lungo termine. Inoltre l'incremento ottenibile può essere molto contenuto e per alcuni fattori difficile se non impossibile. È altresì possibile modificare il contenuto di alcuni fattori funzionali modificando il processo tecnologico. È il caso di alcuni peptidi bioattivi che possono essere prodotti da alcuni microrganismi utilizzabili in co-inoculo con i batteri lattici ma questo può comportare problemi tecnologici e modificazioni significative delle caratteristiche del prodotto.

Eliminare fattori anti-nutrizionali presenti nella matrice. È il caso del colesterolo o del lattosio eliminati mediante due particolari processi tecnologici e che portano a prodotti più costosi ma molto simili se non uguali a quelli “normali”. È da rilevare come l'intolleranza al lattosio (vera o presunta) si stia diffondendo nella popolazione e quindi i prodotti de-lattosati costituiscono i “functional foods” certamente più diffusi sul mercato.

Inserire fattori funzionali non presenti nella matrice. Ne sono un esempio le fibre aggiunte al latte od agli yogurt od i polifenoli allo yogurt od ai formaggi. In questo caso ovviamente l'inserimento può avvenire solo direttamente dall'esterno (benché si sia evidenziato un leggero incremento del contenuto polifenolico in latti alimentati con foraggi freschi) ed esclusivamente con matrici ricche del fattore funzionalizzante quali crusca, farine varie, frutta, al fine di mantenere la naturalità del prodotto. Anche in questo caso l'aggiunta

comporta una ottimizzazione del processo in quanto è necessario valutare l'effetto che si ha non solo dal punto di vista chimico-fisico e strutturale ma anche microbiologico. Negli ultimi anni si tende ad utilizzare per la funzionalizzazione anche i by-products vegetali (bucce, panelli esausti, etc.) così da ridurre le enormi quantità di scarti che caratterizzano il comparto agro-alimentare con evidenti ricadute economiche ed ambientali. Ne sono un esempio i formaggi e gli yogurt funzionalizzati con farina di buccia d'uva o gli yogurt addizionati con bucce di cacao sviluppati negli ultimi anni sempre presso il Disafa di Torino nonché i formaggi e gli yogurt ottenuti con fibre di agrumi o sanse di olive.

Il mercato dei “functional foods” è quindi non solo molto attivo ma si sta ampliando in modo significativo per una necessità implicita del consumatore di conservare/migliorare il proprio stato di salute ed interessa fasce sempre più ampie della popolazione. Del resto già Ippocrate circa 2500 anni fa indicava “Fa' che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo” evidenziando l'importanza che ha una alimentazione sana ed equilibrata sul nostro stato di salute poiché noi siamo quello che mangiamo!



VEDI ALLA VOCE FORMAGGIO

Del vocabolario, degli usi impropri delle qualificazioni, degli stagionatori, degli affinatori, dei selezionatori, dei trasformatori, della definizione di qualità, della confusione e delle generalizzazioni estemporanee nel mondo caseario

di Carlo Fiori

Tutto quanto viene qui di seguito espresso non ha nessuna pretesa scientifica ma è semplicemente frutto di riflessioni, osservazioni e testimonianze che per quasi cinquanta anni ho dedicato all'affascinante mondo dei formaggi ed alle esperienze che in esso ho maturato. Un mondo semplice ma assolutamente non semplicistico la cui analisi approfondita porta diritto alla conoscenza delle radici della civiltà e del nostro essere comunità organizzata sui territori in cui viviamo.

Dedicandosi dunque ad una analisi anche molto semplice delle terminologie casearie vale la pena di iniziare a ragionare su una parolina magica che, da sola, meriterebbe un trattato.

LA QUALITÀ

Mi riferisco alla parola "qualità"; concetto che può essere declinato da innumerevoli punti di vista e dunque connotato da innumerevoli valenze perché le tesi a sostegno di cosa sia la qualità possono essere argomentate nei modi più disparati. Cosa sia in assoluto nessuno lo può dire: ognuno ne ha un proprio concetto e più grande è il megafono di cui si dispone e più si riesce ad essere convincenti. L'unica affermazione oggettivamente sostenibile è che esistono livelli diversi di "qualità" e della relativa consapevolezza della stessa, legati ai diversi livelli di conoscenza e di informazione che si hanno relativamente all'argomento e/o al prodotto di cui si

discute.

Il nocciolo della questione sta tutto qui: dalla buona informazione nascono buoni consumatori, ma, prima ancora, buoni produttori e, tra produzione e consumo, buoni operatori. Un casaro ben informato sarà anche ben formato. Altrettanto vale per il concetto di stagionatore, selezionatore, affina- tore, trasformatore. E altrettanto sarà per il consumatore che, se ben informato, userà in modo appropriato il vocabolario caseario arrivando così a scelte di consumo ben consapevoli.

Sempre con l'avvertenza che lascio ad altri le dimostrazioni scientifiche relative alle affermazioni che vado a fare, se parliamo di latte che non dimentichiamo è la materia prima con cui si "fa" formaggio, l'informazione principe che bisogna condividere è che la sua "qualità" dipende esclusivamente dall'alimentazione degli animali. Se l'animale è alimentato molto bene e preferibilmente al pascolo, il latte è "buono" ed altrettanto "buono" sarà il formaggio che ne deriva in termini non solo di igienicità, ma soprattutto, di salubrità e di componenti aromatiche e di gusti di assoluta eccellenza e tipicità.

Quindi avremo prodotti caseari diversi e relativi livelli di "qualità" diversi a seconda del valore di "qualità" del latte di partenza.

Parlassimo di vino sapremmo tutti, senza generare moti di stupore, che vigne diverse, curate diversamente quanto a esposizione e potatura danno uve differenti e rese diverse e, quindi, vini

disuguali sia pur con la stessa denominazione e, altrettanto, quindi, prezzi diversi delle diverse bottiglie.

Purtroppo finora, proprio per mancanza di buona informazione, è difficile sostenere la stessa cosa per i formaggi: il formaggio è formaggio e, soprattutto se Dop, "buono" e "di qualità" sono riferiti al prezzo in un mercato padroneggiato dai compratori. Il prezzo deve essere "basso", quindi a "buon mercato", da cui discende che prezzi più alti non sono solo più alti ma sono "cari". Il tutto in una confusione lessicale che non permette di distinguere il fatto che, spesso, parlando di cibo, prezzi bassi sono invece carissimi e prezzi alti, al contrario, sono quasi a buon mercato.



LO STAGIONATORE

Continuiamo nel ragionare su un'altra serie di paroline "magiche": stagionatore, selezionatore, affina- tore e trasformatore.

Stagionatore. Nella fase successiva alla coagulazione occorre occuparsi della cura e della tutela del prodotto così ottenuto. Questa fase può impegnare tempi che vanno dal brevissimo al lunghissimo secondo le caratteristiche che la cagliata porta con sé a seconda della materia prima e del tipo di lavorazione. Si producono coagulazioni lattiche piuttosto che presamiche con latte intero o parzialmente scremato, crudo o pastorizzato. Esistono lavorazioni a pasta cruda o a pasta semicotta piuttosto che cotta e... voilà nasce un mondo differenziato di formaggi dalle caratteristiche diversissime in termini di formazione delle croste e di potenziale possibilità di valorizzazione.

E' in questa prima fase di vita che si parla di stagiona- tore, fase senza la quale il formaggio non acquisisce la propria specifica personalità. Allo stagiona- tore dunque spetta il compito di gestire la fase deli- cata e molto professionale che permette al prodot- to caseario di potersi presentare sul mercato con tutte le carte in regola. Senza lo stagionatore non ci può essere la base da cui il mercato parte per il consumo immediato piuttosto che per quello che prevede possibili fasi successive che hanno tutte lo scopo di valorizzare il prodotto di partenza.

IL SELEZIONATORE

Il selezionatore entra in campo alla fine della stagio- natura e può avere come scopo quello di verificare che questa abbia effettivamente fornito al prodotto quel minimo di caratteristiche che il formaggio deve avere rispettando i disciplinari. In questi casi si tratta di una selezione tecnico-burocratica che rico- nosce la possibilità del prodotto di essere messo a disposizione del consumatore e sancita la quale può essere messa in atto un'altra modalità dell'atto del selezionare. Cioè la valutazione delle diverse carature esistenti nelle strutture organolettiche dei formaggi finiti, ben stagionati e considerati idonei per la vendita.

Certo in questo caso si tratta di una analisi più spe- cifica e tendente a privilegiare la scelta di forme che portino con sé i caratteri della perfezione sia dal punto di vista fisico (forme dalle croste perfette, senza alcun difetto sia esterno che interno) che organolettico (aromi, profumi, strutture di pasta conferiti da latti a loro volta perfetti, generalmente da pascolo e lavorati crudi preferibilmente sul luogo di mungitura).

In una parola formaggi che possono essere valoriz- zati attraverso cure attente, da dedicare in ambienti specializzati e idonei a far sì che il carattere messo in evidenza dalla prima stagionatura possa essere esaltato.

L'AFFINATORE

Che cosa sia un affina- tore è abbastanza presto detto: è un allevatore di formaggi. Che cosa faccia un affina- tore prevede qualche precisazione un po' più lunga: generalmente non è un casaro, cioè non è un produttore, ma è colui che sceglie i formaggi sui luoghi di produzione, individuati tra quelli con una personalità già ben definita, rispettosa della tra- dizione e della tipicità.

Applicando poi a questi formaggi una cura continua e professionalmente consapevole fatta di manuali- tà, di attenzioni spesso "amorevoli" in un ambiente adatto alla conservazione del formaggio stesso, naturalmente diverso per i diversi formaggi che non pretendono tutti la stessa temperatura e la stessa umidità. L'obiettivo è che il formaggio arrivi ad esprimere tutto quello che può e deve testimo- niare al consumatore in termini di aspetto, profu- mo, tessitura della pasta e gusto.

Non esiste un albo degli affinatori come in Francia dove la professione è ben definita, o una professio- ne consacrata da "titoli" ed "esami", come invece si dovrebbe.

IL TRASFORMATORE

Una notazione finale, nel quadro del riordino del vocabolario caseario a cui è dedicato questo scrit- to, va riservata alla figura professionale dei trasfor- matori che è ben diversa da quella degli affinatori. Trasformatore è chi, partendo da un formaggio dalle caratteristiche ben specifiche, sia fresco che stagionato, ne modifica la personalità, utilizzandolo come base di lavorazioni quasi gastronomiche che vanno dal rivestimento esterno con ricoperture le più varie, alle ubriacature con prodotti alcolici.

Esistono anche farciture interne che propongono accostamenti di ingredienti in coerenza o in contra- sto secondo i dettami dell'arte culinaria alla ricerca di un matrimonio di gusti e sapori che, anche se in questo caso, come frutto di elaborazione, lo scopo è la valorizzazione del prodotto caseario di base.



Seminario Onaf a Trento fa il punto sull'argomento L'apporto qualitativo è legato al tipo di flora batterica in superficie, alle condizioni di umidità durante l'affinamento e al forte e variegato ruolo di peptidi e aminoacidi



CROSTE LAVATE

Le tematiche casearie e la valutazione delle caratteristiche sensoriali

A cura di Mauro de Concini e Giampaolo Gaiarin

L'aggiornamento annuale organizzato dalla delegazione Onaf della Regione Trentino Alto Adige, giunto ormai alla quinta edizione, si è svolto il 14 gennaio con il patrocinio della Camera di Commercio presso la sede dell'Accademia d'Impresa, braccio operativo per le attività formative e di qualificazione professionale degli operatori di settore. In una splendida location collinare, sotto la regia efficiente ed impeccabile di Mariagrazia Brugnera, ventisei maestri assaggiatori hanno avuto l'opportunità di approfondire le tematiche casearie e di valutare le caratteristiche sensoriali dei formaggi italiani a crosta lavata Dop più rappresentativi. Sono state affrontate le varie tecniche di degustazione professionale, importanti anche alla luce delle recenti acquisizioni in ambito neuro-scientifico. Particolare interesse ha suscitato il confronto fra le strategie di misurazione metrica e statistica della qualità, tipiche dell'analisi sensoriale, e le valutazioni più edoniche e soggettive dei descrittori sensoriali, tanto care ai filosofi e liberi pensatori dell'estetica agroalimentare contemporanea. Ospiti d'onore sono stati il professor Fele, del Dipartimento di sociologia e ricerca sociale

dell'Università di Trento, e la professoressa Mondada, linguista e docente all'Università di Basilea e all'Università di Helsinki, che hanno presentato i primi risultati di un recente studio internazionale condotto in collaborazione con 11 stati membri europei sugli aspetti sociali, interpersonali e multisensoriali del formaggio ("Multimodal study of tasting in cheese shops").

I FORMAGGI A CROSTA LAVATA

Diversi per lavorazione e stagionatura questi prodotti caseari sono uniti da un trattamento particolare detto "spugnatura": essa consiste nel lavare periodicamente la superficie del formaggio con una soluzione salina, mantenendo durante l'affinamento condizioni di particolare umidità, temperatura ed ecologia della flora batterica, presente per contaminazione naturale della spazzola o del panno, per inoculo indotto artificialmente di ceppi in commercio o di soluzioni madre.

La spugnatura, accanto alla giusta salatura, ha diversi scopi: eliminare "per concorrenza" le muffe in superficie, favorire la crescita di un microflora con presenza di batteri alofili, come il *Brevibacterium linens* chiamato "fermento del rosso" (in grado di creare la tipica "crosta lavata di color giallo-rosastro-marrone" vischiosa ed appiccicosa), esaltare all'interno della struttura odori, sapori ed aromi molto caratteristici. Il processo di maturazione è centripeto, cioè dalla superficie verso l'interno, ed avviene grazie ad una forte e veloce attività enzimatica durante tutti i processi sia di proteolisi che di lipolisi. Il profilo gusto-olfattivo a maturità di questi formaggi risulta così particolarmente complesso, quasi sempre intenso e persistente, con la presenza di odori ed aromi che possono ricordare anche l'ammoniaca ed l'acido isovalerianico. Mentre in Francia i nomi storici di questa tipologia sono Pont L'Eveque, Le Chaumes, Rollot, Abondance, in Italia i più conosciuti ed apprezzati sono la Fontina Dop, il Taleggio Dop ed il Puzzone di Moena - SpretzTzaori Dop.



• Caprile crosta rossa

cosa), esaltare all'interno della struttura odori, sapori ed aromi molto caratteristici. Il processo di maturazione è centripeto, cioè dalla superficie verso l'interno, ed avviene grazie ad una forte e veloce attività enzimatica durante tutti i processi sia di proteolisi che di lipolisi. Il profilo gusto-olfattivo a maturità di questi formaggi risulta così particolarmente complesso, quasi sempre intenso e persistente, con la presenza di odori ed aromi che possono ricordare anche l'ammoniaca ed l'acido isovalerianico. Mentre in Francia i nomi storici di questa tipologia sono Pont L'Eveque, Le Chaumes, Rollot, Abondance, in Italia i più conosciuti ed apprezzati sono la Fontina Dop, il Taleggio Dop ed il Puzzone di Moena - SpretzTzaori Dop.

ASPETTI GIURIDICI

La prima parte dell'aggiornamento, dedicata agli aspetti giurisprudenziali dei prodotti caseari, ha visto come relatore il dr. Stefano Senatore, avvocato e Maestro Assaggiatore Onaf. Sono stati illustrati gli obblighi comunitari, i principi vigenti di valorizzazione pubblica dei prodotti Tipici, come la Denominazione di Origine Protetta - Dop, l'Indicazione Geografica Protetta - Igp, la Specialità Tradizionale Garantita - Stg e l'importanza della qualità garantite da enti privati come Slow-Food. È stato inoltre sottolineato come i formaggi debbano esprimere e mantenere attraverso i disciplinari forti legami con il territorio ed i fattori ambientali, socio-economici, storici e culturali che li hanno determinati. Anche per un Maestro Assaggiatore è importante conoscere le norme di legge, i soggetti incaricati e le modalità che regolano i controlli ufficiali nell'ambito delle produzioni casearie, dei Marchi collettivi registrati come i Marchi di origine (apposti sulle forme alla nascita del formaggio) ed i Marchi di selezione (apposti all'esito di una selezione dopo un periodo minimo di stagionatura). Purtroppo nonostante le disposizioni sempre più severe, ancor oggi non sono rare le segnalazioni di truffe e comportamenti illeciti con le relative sanzioni amministrative, civili e penali.

LA "SOLUZIONE ACCELERANTE"

L'aggiornamento è proseguito con un approfondimento sulle tecniche casearie, di lavorazione e di affinamento, della "crosta lavata". In particolare sono state descritte le fasi più importanti in funzione della nascita dei descrittori tipicamente presenti in questi prodotti: la spugnatura sapientemente ripetuta, la proteolisi e lipolisi fortemente accelerate in superficie come all'interno della pasta. Numerose sono le famiglie di composti organici e molecolari presenti in questa tipologia di formaggio: alcoli, aldeidi, chetoni, esteri, lattoni, terpeni e furani in percentuali variabili a seconda del tipo di fermentazione.

Come risulta dalla letteratura più recente, gli studi microbiologici hanno tuttavia dimostrato come l'apporto qualitativo sia legato soprattutto al tipo di flora batterica in superficie, alle condizioni di umidità ambientale ottimali durante l'affinamento ed al forte e variegato ruolo sensoriale di peptidi ed aminoacidi, che, insieme agli acidi grassi volatili e composti solforati, si rivelano come i principali attori del profilo gusto olfattivo.

PROTEOLISI E LIPOLISI

La demolizione enzimatica del reticolo caseinico macromolecolare (catalizzata dai diversi agenti presenti nel caglio o legati a flore secondarie), in composti meno complessi, quali peptidi ed aminoacidi semplici, è meno spinta nei formaggi a pasta semicotta, più pronunciata nei formaggi a pasta molle ed ancora più spinta nei formaggi erborinati e nei formaggi a pasta dura. La presenza in questi formaggi di livelli elevati di azoto solubile in rapporto all'azoto totale è un indicatore privilegiato dello stato evolutivo della proteolisi (Indice di



• Puzzone di Moena in affinamento

Maturazione = N Sol/N Tot). Diversamente che nei prodotti a lungo invecchiamento, la maturazione dei formaggi a crosta lavata avviene in tempi particolarmente rapidi e con precoce comparsa di descrittori sensoriali (odori, sapori ed aromi) talora impattanti e molto caratteristici per la presenza di frazioni fortemente osmofore, quali ammoniaca, ammine, acidi forti come l'isovalerianico, tioli, tio-esteri e sali come il glutammato di sodio.

Analogamente ai cambiamenti strutturali e di maturazione della frazione proteica, la lipolisi è un fenomeno complesso: interessa principalmente il trigliceride, frazione lipidica insieme al colesterolo molto importante soprattutto nei formaggi a latte vaccinico intero. Questa macro molecola, nei processi di maturazione evidenziabili anche al tatto sulla crosta superficiale, viene "smontata" per idrolisi in un alcol trivalente, la glicerina, ed in acidi grassi di cui si conoscono 150 varietà. Sono suddivisi in due grandi categorie: il 65% è costituito da acidi grassi saturi (solidi a temperatura ambiente), come l'acido miristico, palmitico e stearico, mentre la quota rimanente è un insieme di acidi grassi insaturi (liquidi a temperatura ambiente), come l'acido oleico, apprezzato dai moderni nutrizionisti per i suoi effetti positivi sul

cuore, sui livelli ematici di colesterolo, in particolare sul "colesterolo buono" o Hdl.

Gli enzimi responsabili sono le lipasi che possono provenire da muffe, batteri (micrococchi) e/o da caglio di diversa origine. Il caglio di capretto in particolare è in grado di produrre in maggior percentuale acidi grassi insaturi a forte impatto sensoriale. Sappiamo che tutti gli acidi grassi presenti nel formaggio sono in grado di esprimere note odorose ed aromatiche in funzione del loro peso molecolare: i più leggeri sono facilmente identificabili, mentre gli acidi grassi da C12 a C18 ad alto peso molecolare (> 300 Dalton), insipidi ed insapori, non riescono, per le ben note leggi di fisica dei gas, a volatilizzarsi e produrre stimoli olfattivi.

LA DEGUSTAZIONE

Il pomeriggio ha visto i Maestri Assaggiatori impegnati nella degustazione tecnica con la compilazione della scheda di valutazione organolettica a punteggio Onaf. Tutti i formaggi, a crosta lavata, sono stati attentamente esaminati mediante esame visivo, olfattivo e gustativo tattile. In ogni campione sono stati analizzati e valutati i descrittori più frequentemente osservabili in questa tipologia di formaggio. Particolare attenzione è stata inoltre posta al confronto sensoriale tra campioni provenienti da territori, malghe e pascoli diversi.

Le schede analitiche del Puzzone di Moena, con i commenti raccolti durante le sedute di assaggio, sono state inviate ai produttori allo scopo di migliorare un prodotto territoriale che oggi svolge un ruolo sempre più importante non solo all'interno delle eccellenze casearie tradizionali ma anche nei piatti dei migliori chef. Terminata la degustazione abbiamo discusso e condiviso il principio che "il formaggio è un prodotto dell'uomo e non della natura". Mentre il latte, l'uva ed i cereali sono presenti in natura, i cibi, come il formaggio, il vino, il pane, non lo sono. Essi non hanno in sé un sapore o un gusto, sono solamente la materia prima dalla quale il nostro cervello crea quel sapore e crea quel gusto. È il motivo per cui ogni professionista, come ogni consumatore, deve acquisire "sul campo" una adeguata competenza sensoriale.

Saper degustare significa costruire un'armonica collaborazione dei nostri sensi con la mente, alimentata dalla pratica e dalla conoscenza. Per scindere la risposta soggettiva dalla valutazione obiettiva tuttavia formazione e continua esperienza non bastano: come ci insegna il prof. Ronald S.Jackson della Brandon University di Toronto, "non deve mai venir meno la capacità di mettere in discussione le percezioni personali quanto le altrui opinioni".

A Bologna un interessante corso per docenti Onaf sull'arte di comunicare in modo dinamico e incisivo. Si chiama speaking public, richiede formazione e allenamento. Alla fine della giornata la valutazione delle singole performance.

Insegnare il formaggio con le tecniche attuali



di Filippo Zizzadoro

Si è conclusa venerdì 14 maggio a Bologna, la prima edizione del corso public speaking e presentation skills per i docenti dell'Onaf. L'obiettivo del corso, che ha avuto una lunga taratura per adattarsi al meglio ai maestri assaggiatori, ha avuto lo scopo primario di avvicinare le persone esperte nell'antica arte dell'assaggio dei formaggi, alle tecniche comunicative più dinamiche ed incisive. Non è sufficiente infatti avere una, sia pur profonda, conoscenza del nobile prodotto caseario. Oltre a una cultura appropriata per coglierne il valore è necessaria la conoscenza e l'attuazione dei meccanismi comunicativi per poterla trasmettere al meglio ad appassionati ed allievi. Per questo motivo si è cercato di strutturare il corso in modo semplice ed efficace, perché l'informazione casearia possa arrivare a tutti in maniera comprensibile e stimolante.

Il corso ha visto circa 20 docenti provenienti da tutta Italia, pronti ad essere formati sulle tecniche di comunicazione più adeguate per svolgere al meglio la loro missione.

La mattina è stata più teorica, linguaggio del corpo, le tecniche di interazione attiva, come valorizzare la propria competenza, nel pomeriggio invece, prove pratiche per allenarsi e vedere uno ad uno le proprie specificità. Alla fine c'è stata anche una valutazione delle singole performance anche sotto l'occhio attento di Gambera, promotore del corso.

Il corso si è concentrato al mattino nel fornire tutte le mie moderne tecniche di progettazione degli interventi, capire come tenere alta l'attenzione, cosa la gente vuole ascoltare. Numerosissime le domande dei maestri, che hanno cercato in tutti i modi di assolvere le loro curiosità e di assorbire le conoscenze del docente. Nel

pomeriggio inizia una kermesse di presentazioni da parte di ciascun partecipante, a questo punto valutate da tutti gli altri colleghi e dal trainer in base ai criteri appresi al mattino.

Le performance sono risultate soddisfacenti, tenendo conto che era il primo corso di formazione, alcune meriterebbero ancora una sessione di allenamento, ma è stato comunque un segnale positivo che Onaf abbia investito su questo aspetto. Parlare in pubblico per convincere significa accettare una sfida che ha come obiettivo iniziale la conquista dell'attenzione del pubblico. Per ottenere risultati in questo percorso è essenziale partire bene: dei primi passi basati sullo storytelling rappresentano un'ottima strategia per andare avanti con efficacia.

Il public speaking efficace è frutto di un percorso di preparazione completo: per avere successo è essenziale partire dai fondamenti, per poi proseguire nell'affinamento di aspetti tecnici, basilari per parlare in pubblico e farsi ricordare positivamente dalla platea. Molti non sanno che parlare in pubblico per molte persone, rappresenta un forte stress, per la somma di emozioni che si provano di fronte a tante persone, col rischio di incepparsi e vanificare l'effetto di una bella presentazione. Gestire lo stress e rimanere lucidi è l'arte dei grandi speaker, nel mondo della politica, delle aziende, della comunicazione.

Si è visto un impegno attivo da parte dei partecipanti nel mostrare, non le loro doti nella conoscenza del formaggio, ma nel cercare di mostrare la loro capacità di trasmettere le competenze, una dote difficile da acquisire, se non per chi lo fa di mestiere o si sia formato in maniera adeguata, magari per anni. La volontà quindi di essere sempre più professionali e credibili, rispetto ad allievi sempre più esigenti e che hanno bisogno di una preparazione a 360 gradi. L'esperienza positiva vedrà, probabilmente, nel futuro nuovi approfondimenti e concrete esercitazioni.

CHI È IL TRAINER

Filippo Zizzadoro è un trainer che ha avuto migliaia di partecipanti ai suoi corsi. Innumerevoli ore d'aula e centinaia di Personal Coaching, ne fanno uno dei numeri uno della formazione italiana. L'eccezionale comunicativa, l'instancabile energia, la carica motivazionale che è in grado di trasmettere, sono le sue caratteristiche principali, alle quali va aggiunta una non comune conoscenza di tutte le più aggiornate tecniche e strategie per il cambiamento che ne fanno uno straordinario "coach" personale.

Il successo dei suoi libri è la testimonianza che il preparatore alla comunicazione è in grado di essere uno straordinario "coach" che trasmette la sua instancabile energia non solo dal vivo alle centinaia di persone che partecipano ai suoi corsi, ma anche ai suoi numerosissimi lettori. È infatti autore di popolari best seller tra cui "Capire gli altri in 5 secondi" appena edito da Franco Angeli.



Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Montemerano - Grosseto Da Caino

La vera ristorazione italiana è quella che rimane legata al territorio sul quale gravita. Ci sono però alcuni casi, in genere i migliori, nei quali il ristorante (per valore e ricerca) viene a incidere in modo sostanziale sul territorio stesso modificandolo e facendolo evolvere. Pensiamo che di quest'ultima nobile categoria Caino ne rappresenti un po' l'anima.

Sono oltre 40 anni di attività. Loro sono cresciuti per arrivare al vertice, tra i primi 10-15 ristoranti d'Italia secondo tutte le guide, ma anche la Maremma si è fortemente evoluta. E l'azione di Valeria e Maurizio Menichetti i due storici titolari, ha sicuramente inciso

in tale sviluppo in modo fecondo e positivo.

Per anni hanno interloquito e stimolato il vicino caseificio de La Parrina fino a fargli produrre un formaggio di capra di grande valenza che riuscirono pure a far fare in forme inusitate di oltre 10 chili con affinamenti inconsueti per tale tipo di latte. Ma è sui pecorini, il cuore della produzione maremmana, dove la loro ricerca si è fondamentalmente diretta. Oggi nel loro ristorante troverete una selezione commovente di piccoli produttori attentamente selezionati tra le tante aziende che negli ultimi anni sono tornate a produrre con passione e attenzione per la qualità.

La saletta è piccola, la parete principale fa intravedere la cucina parzialmente a vista e proprio accanto è la vetrina dei gioielli, pardon dei pecorini, disposti con ordine, ognuno con le indicazioni che si richiedono. Sembrano stare a guardarvi e dire: eccoci siamo qui per voi. Alla fine sarà difficile resistere. Qui la selezione dei formaggi con quella del pane, è uno dei piatti che va per la maggiore.

Ma di certo il nostro consiglio è di prendere il menù degustazione. Un percorso dal cuore antico, ma di moderna tecnica, opera della donna chef forse più brava d'Italia con intorno una squadra di ragazzi giovane e coesa.

Ristorante Caino
via della Chiesa, 4 - 58050 Montemerano - Gr
Telefono 0564 602817
www.dacaino.it - info@dacaino.it

Sorbo Serpico - Avellino Ristorante Marennà



Siamo nel cuore dell'Irpinia, terra sfortunata per i terremoti, ma ricca di tradizioni legate alla buona tavola. Terra di grandi formaggi, pensiamo a quelli di latte vaccino, in genere di pasta filata, e a quelli di pecora.

Il re di questi formaggi è il Carmasciano, che si produce

in piccole quantità ad alta quota (quasi mille metri) in uno scenario paesaggistico ancora praticamente intatto (anche se storpiato da qualche pala eolica). Un formaggio nobile che stava ormai quasi scomparendo. La lungimiranza dei titolari di Feudi, la passione di Angelo Nudo, manager del ristorante Marennà (stella michelin, in alto sopra la bella e modernissima cantina dell'Azienda), hanno fatto il miracolo: nasce così Carmasciando, un progetto di sviluppo di una selezione di formaggi di qualità, irpini e non solo, per far rifiorire attività in declino e dare nuovo impulso alle produzioni locali. Una filiera completa che parte dal produttore per arrivare al consumatore finale, magari con l'apertura in un futuro di uno o più "cheese bar".

Con Angelo Nudo è una giovane squadra che lo affianca nell'attività, e che si avvale anche della consulenza di Renato Brancaleoni, grande e noto esperto dei formaggi, dell'Appennino in particolare. C'è una linea dei "classici" che oltre al Carmasciano, accoglie anche i caciocavalli e le tome irpine. E poi altri linee di formaggi erborinati e di altre provenienze. Tanti progetti e possibili sviluppi futuri che speriamo man mano si realizzeranno, ma quello che concettualmente era il passo più difficile, il primo, è stato fatto. Una grande azienda vitivinicola ha capito l'importanza di investire nel territorio, non solo nelle vigne, ma anche nelle altre tipicità per allargare la proposta, ma anche creare sinergia e fare sistema. Crediamo che sia questo un esempio emblematico che speriamo venga presto imitato da altri.

Ristorante Marennà Contrada Cerza Grossa
83050 Sorbo Serpico - Av
Telefono 0825 986666 - 3483639531 - www.marennait
Aperti il lunedì e dal mercoledì al sabato a pranzo e cena.
Domenica solo pranzo



Alimento povero e oggi perla casearia del Nordest, appartiene alla grande famiglia dei formaggi alpini. Ha avuto il suo battesimo ufficiale in un convento di Moggio Udinese. Qui vennero affinate e riportate le varie tecniche di produzione proprie dei malghesi.



di Loris Pevere

Il Montasio appartiene alla grande famiglia dei formaggi alpini. Nati all'inizio del millennio, erano un modo per immagazzinare un prodotto facilmente deperibile, come il latte, per i periodi di nulla o scarsa produzione. Una realtà che verso il 1200 si radica nelle vallate delle Alpi Giulie e Carniche, grazie alla costanza e intelligenza dei frati Benedettini. A Moggio Udinese (sul versante nord del Montasio) si trova il convento, oggi utilizzato dalle suore Clarisse, in cui probabilmente vennero affinate e riportate le varie tecniche di produzione proprie dei malghesi della zona.

I primi documenti che riportano la dicitura "Formaggio Montasio" sono i preziosi della città di San Daniele, datati 1775, che stabiliscono il prezzo del Montasio di molto superiore alla media degli altri formaggi. Da quel momento il Montasio è sempre stato presente in tutti i documenti mercantili dell'Italia nord-Orientale.

La zona di produzione è così definita:

- Regione Friuli Venezia Giulia: tutto il territorio delle province di Udine, Pordenone, Gorizia e Trieste.
- Regione Veneto: tutto il territorio delle province di Treviso e Belluno ed in parte le province di Venezia e Padova.

TECNICA DI PRODUZIONE

Il formaggio ha mantenuto intatto il concetto di trasformazione proprio delle origini. Il latte viene trasformato con tecniche morbide che non causano sconvolgimenti particolari alla flora microbica e bat-

Montasio il miracolo dei frati benedettini

terica originale. Per far ciò si utilizza latte crudo, fresco, che non ha subito trattamenti energici.

Per guidare la fermentazione si utilizza un innesto a bassa acidità ottenuto facendo fermentare il latte dopo una pastorizzazione a bassi livelli termici. Tutto questo favorisce la moltiplicazione dei fermenti naturali del latte, che risultano essere propri della zona di produzione, delle razze bovine e dei fieni base dell'alimentazione bovina.

La tecnologia classica di lavorazione prevede la raccolta differenziata delle due munte, con successiva spannatura del latte della sera. Il latte viene quindi posto in caldaie, normalmente di rame, al quale viene aggiunto il lattoinnesto, in ragione di 0,5/1 Kg per ettolitro; si porta il tutto a una temperatura di 32/34 °C, e quindi si aggiunge il caglio ottenuto dall'essiccazione degli stomaci dei vitelli scostrati. Dopo circa 20/25 minuti di coagulazione la massa gelatinosa viene tagliata con le dimensioni di un chicco di riso. Si inizia quindi la fase di riscaldamento in cui la temperatura della massa viene portata a 44/46°C. Sempre rimestando, si svolge poi la cottura o spinatura fuori fuoco, fondamentale per ottenere un rassodamento, con espulsione del siero, dal chicco di cagliata.

Dopo circa 20/30 minuti si procede all'estrazione, con delle tele. Le forme si pongono nelle caratteristiche "fascere" che riproducono il marchio di origine, la data di produzione ed il casello; e quindi si pressano per sgrondare il siero e dargli caratteristica forma.

Dopo circa 24 ore il formaggio viene posto in salamoia (soluzione satura di acqua e sale) per un periodo di 48 ore circa. Dopo questo periodo, il

Qualche data

1773

Il primo documento mercuriale ufficiale dove compare il formaggio Montasio

1878

Sorge la prima latteria turnaria

1923

Viene fondata la scuola per Tecnici Caseari a San Vito al Tagliamento

1955

Riconoscimento al Montasio della denominazione di "Tipicità"

1984

Costituzione del Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio

1986

Riconoscimento della Denominazione di Origine (Do)

1987

Incarico di Vigilanza sulla Produzione e sul Commercio

1996

Riconoscimento da parte della Cee al formaggio Montasio della Denominazione di Origine Protetta (Dop).



formaggio subisce un'ultima salatura a secco e quindi viene posto nei magazzini a stagionare.

CARATTERISTICHE

Il Montasio è un formaggio che evidenzia le caratteristiche di lavorazioni delicate e rispettose della realtà batterica e microbiologica del latte. I sapori e le qualità sono pertanto quelle di un formaggio dal gusto morbido e delicato, che non provoca sensazioni di gusto od olfattive violente o scioccanti. Le tre classiche stagionature sono: il fresco (da 60 giorni a 5 mesi di stagionatura)

racchiude in sé i sapori dei grandi formaggi alpini con gusti particolarmente armoniosi e gentili; il mezzano (da 5 a 12 mesi di stagionatura) offre un gusto particolarmente pieno, caratterizzato da una sapidità unica, propria dei prodotti naturali; lo stravecchio (con più di 12 mesi di stagionatura) è di struttura più friabile con l'occhiatura che assume sempre minore importanza. Il colore della pasta diventa giallognolo e la crosta assume un colore marron chiaro. Il sapore diventa piacevolmente piccante, senza mai diventare fastidioso o inopportuno per il palato.



QUALCHE DATO

La produzione di formaggio Montasio nel 2016 è stata di 816.686 forme, per circa 6 mila tonnellate. **La commercializzazione** interessa principalmente le piazze del Nord Italia, con significative presenze in Toscana, Marche e Lazio. **L'esportazione** riguarda sia il mercato dell'Europa, principalmente Francia, Benelux e Germania, sia i Paesi extraeuropei, i più significativi dei quali sono Usa, Canada, Australia e alcuni Paesi arabi.

PARLA IL PRESIDENTE DEL CONSORZIO

Masotti: vogliamo crescere in Italia

Maurizio Masotti è il nuovo presidente che insieme al rinnovato Consiglio del Consorzio eredita l'ambizioso programma di rilancio del Montasio.

Quale lavoro vi aspetta?

«Il Consorzio è in fase di perfezionamento di due progetti che dovrebbero portarci ad una presenza significativa al di fuori della tradizionale area di produzione ma soprattutto di consumo, volendo "aggredire" l'Italia del Nord e quella Centrale».



Da poco è uscita la normativa sull'Origine del latte. Come si colloca il formaggio Montasio in questa situazione?

«Il formaggio Montasio Dop, come tutti i prodotti Dop, ha da oltre 20 anni, e precisamente dal 1995, la specifica ed univoca proprietà di essere obbligati ad utilizzare la materia prima di provenienza dal territorio delimitato, nel caso del formaggio Montasio Dop solo il latte di 1282 stalle situate in Friuli Venezia Giulia e nelle province del Veneto Orientale può essere destinato al nostro prodotto. Quindi da oltre 20 anni la filiera del Montasio è la custode attenta del nostro territorio anche se non sempre il consumatore ha la percezione che dietro al bollino rosso/giallo della Comunità Europea ci sono regole molto stringenti, comprese quelle relative alla qualità del latte a garanzia della salubrità e genuinità del formaggio Montasio Dop».

Quindi non solo il rilancio promozionale di uno dei più antichi formaggi italiani ma anche un'attenzione alla qualità.

«La qualità del Montasio Dop, i controlli per il rispetto delle regole che tutti i produttori si sono dati, le verifiche sul mercato sono i tre caposaldi su cui si basa l'attività del Consorzio proprio a garanzia del consumatore in tutte le sue aspettative, a partire proprio dal territorio di provenienza».

L'export degli associati (produttori e stagionatori) interessa circa il 2% della produzione, mentre le ditte non collegate presentano un export di pari valore, per un totale di circa il 4%, valore in continua e costante crescita.

Per quanto attiene il **valore della produzione** franco caseificio, tenuto conto delle diverse tipologie di prodotto, la stima ammonta a circa 40 milioni di euro.

Il formaggio invecchia così

La maturazione tra chimica e tecnologia

di Enrico Surra

Sappiamo tutti che il formaggio è il risultato che si ottiene dalla lavorazione del latte combinato con le tecniche produttive, sviluppate nel corso dei secoli dall'uomo. Esso assume caratteristiche diverse in funzione della tecnologia e delle condizioni di stagionatura.

Lo scopo di queste righe è di approfondire in modo divulgativo alcuni concetti che stanno alla base dei processi di maturazione della cagliata e che influenzano il sapore dei formaggi. Questi passaggi si fondano su principi ed equazioni molto precise che però possono risultare complesse per chi è un po' "a digiuno" di chimica.

In particolare l'assaggiatore Onaf è una persona attenta al formaggio che cerca di conoscerne le sfumature sensoriali per meglio valutarlo in un concorso o apprezzarlo in una degustazione.

Alcuni concetti è necessario sottolinearli con forza ed essi devono far parte del bagaglio culturale dell'assaggiatore di formaggi.

Il formaggio è un insieme costituito principalmente da acqua, grassi e proteine e dai loro prodotti della degradazione che avviene durante la maturazione.

In ordine di quantità successivamente troviamo i sali minerali (compreso il cloruro di sodio), poi si hanno tracce di acidi e di acidi grassi che si liberano nei vari processi di fermentazione e, nei formaggi più freschi, si riscontra un residuo zuccherino di lattosio sfuggito alla fermentazione.

In quantità più basse ci sono altri composti che vanno dai chetoni agli esteri, dagli alcoli ai terpeni, dai composti solforati ai lattoni, alle pirazine i quali, combinati insieme, formano gli aromi ed il gusto del formaggio.

Alcuni di questi prodotti si formano nei processi di stagionatura, altri derivano direttamente dal latte o addirittura dai foraggi che ha mangiato l'animale.

Da questo primo approccio può apparire complicato orientarsi in tutti questi passaggi chimici.



Partiamo dagli attori. Chi sono coloro che provocano la formazione di gran parte di queste sostanze nel formaggio? Una parolina magica, sono gli enzimi.

Da dove arrivano? Essi sono contenuti nel latte, oppure nei fermenti lattici che si trovano naturalmente nel latte, che vengono aggiunti con gli innesti o ancora che possono derivare dal caglio ed in questo caso diventa importante il tipo di caglio usato.

Cosa sono gli enzimi? Sono delle sostanze organiche complesse, non viventi, in grado di favorire specifiche reazioni chimiche; il latte contiene circa 60 enzimi diversi ed alcuni di questi hanno grande importanza tecnologica. Tra gli enzimi, la chimasi fa coagulare il latte, la pepsina causa la proteolisi e le lipasi operano la lipolisi. Come detto sopra sono fondamentali anche gli enzimi di origine microbica derivanti dai batteri lattici inoculati.

Ricche in enzimi sono le muffe ed i lieviti, che hanno un ruolo fondamentale nella maturazione dei formaggi in cui sono presenti, sia sulla crosta che all'interno della pasta. In linea generale le muffe velocizzano la maturazione compiendo azioni di demolizione più spinte a carico della cagliata.

Nel formaggio in stagionatura possono avvenire processi semplici e processi più complessi. Vediamo di riassumerli:

1. La perdita di acqua: avviene per evapo-

razione ed è un fenomeno inevitabile ed indispensabile per la maturazione dei formaggi, specialmente per quelli a pasta dura. Il controllo dell'evaporazione è possibile agendo sull'umidità e sulla temperatura del locale di stagionatura. La perdita di acqua è un fattore che incide in modo importante sulla struttura e sulla consistenza in bocca del formaggio, per cui è necessario un monitoraggio costante e continuo, anche visivo, durante la stagionatura.

2. La maturazione del lattosio: il formaggio maturo non contiene lattosio perché lo zucchero è rapidamente metabolizzato in acido lattico dai batteri lattici nella primissima fase della maturazione. Nei processi fermentativi, insieme all'acido lattico, si producono altri composti volatili (acido acetico, acetoino, diacetile ecc.) importanti per la formazione dell'odore del formaggio. Lo stesso acido lattico e l'acetico sono ulteriormente utilizzati dai fermenti propionici che producono acido propionico (sapore dolce dell'Emmentaler, ma non solo). Ulteriori fermentazioni a carico dell'acido lattico sviluppano anche anidride carbonica (CO₂) ed idrogeno (H₂) che causano le occhiature dei formaggi oppure alcoli e loro esteri, responsabili di numerosi aromi.

3. La degradazione dei grassi – lipolisi: dalla demolizione dei grassi, anche attraverso gli enzimi (lipasi), si ha la liberazione di acidi grassi volatili (butirrico, capronico, caprilico) caratteristici costituenti dell'odore di formaggi dal gusto pronunciato e talvolta responsabili del piccante come nei

caprini, nei pecorini e nei formaggi a pasta filata a lunga stagionatura. Alcuni composti detti "carbonilici" (aldeidi, chetoni e chetoacidi) da gusto pronunciato che si trovano nei formaggi erborinati, derivano dall'azione degradativa delle muffe sui grassi del formaggio.

4. La degradazione della caseina – proteolisi: all'inizio della maturazione del formaggio una minima parte delle proteine della cagliata è solubile, ma con il progredire di questa, la quantità di sostanze azotate solubili sale progressivamente sino a raggiungere e superare anche i 2/3 del totale.

La proteolisi consiste nella degradazione della caseina con liberazione nella pasta del formaggio di sostanze più o meno semplici. Nelle varie fasi si formano dapprima i peptoni, catene di amminoacidi abbastanza lunghe dal sapore poco pronunciato e tipiche dei formaggi freschi. In seguito si producono polipeptidi e amminoacidi, più solubili e sapidi (come l'acido glutammico, responsabile del aroma di bordo di carne), ed infine, si può arrivare a composti volatili molto odorosi legati ad una degradazione completa della pasta, quali le ammine, l'ammoniaca e l'idrogeno solforato che invece sono fondamentali nell'influenza del gusto-olfatto dei formaggi.

Molti dei composti sopra citati si trovano negli odori/aromi dei formaggi come descrittori al di fuori delle famiglie classiche (es. lattico, vegetale, animale...), proprio perché fanno riferimento alle trasformazioni che avvengono nel formaggio. La commissione tecnico scientifica dell'Onaf ne ha fatto addirittura una categoria a parte. È bene che l'assaggiatore Onaf prenda confidenza con questi composti che può utilizzare nella descrizione olfattiva ed aromatica del formaggio.

A maggior ragione anche il tecnico caseario dovrebbe assaggiare i propri formaggi per capire dove tecnologicamente può intervenire per correggere eventuali errori o migliorarne la qualità.

Un invito che prende spunto dal mondo dei vini: un buon enologo assaggia sempre il vino nelle varie fasi della produzione e lo segue quasi come fosse un figlio. Anche il casaro lo può fare, perché nei formaggi la mano del casaro si sente, eccome!



FORMAGGI
zanetti
 DAL 1900



La nostra è una storia che inizia oltre cent'anni fa e arriva ad oggi quale emblema di un'eccellenza tutta italiana, capace, da quattro generazioni, di costruire la propria leadership nella produzione, stagionatura ed esportazione del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

Perché il formaggio ed i latticini in generale ci possono aiutare a rimanere tranquilli durante il giorno e a dormire meglio la notte?



di Alan Bertolini

La mamma di un tempo, la nonna dei tempi moderni, ogni volta che il fanciullo si ammala di influenza o di raffreddore, ci dà sempre un prezioso consiglio... un bel bicchiere di latte caldo con il miele prima di andare a letto per dormire sonni tranquilli. Questo è un consiglio di antiche origini popolari, ma ha anche una spiegazione scientifica.

Nei formaggi e nei latticini in generale, si trova una sostanza preziosa chiamata triptofano. Si tratta di un aminoacido "essenziale" che deve essere necessariamente introdotto con la dieta, perché il nostro corpo non lo riesce a produrre autonomamente, ed è un precursore della serotonina. La serotonina, una sostanza naturale essenziale, è uno dei più potenti modulatori corporei di umore, appetito, sonno e percezione della sofferenza ed ha un potente effetto sul nostro cervello: fluttuazioni delle sue riserve possono causare tra l'altro depressione, ansia, frenesia alimentare, insonnia, mal di testa.

La serotonina viene prodotta nel cervello e nel sistema nervoso degli esseri umani e degli animali grazie all'assunzione delle sostanze nutritive presenti nel cibo che si consuma.

Milioni di persone prendono antidepressivi ogni giorno per compensare il loro basso livello di serotonina, senza sapere che sarebbe necessario in primo luogo apportare i giusti cambiamenti alla dieta e allo stile di vita per modificare radicalmente il loro umore: una diversa alimentazione, un riposo alternativo, una maggiore esposizione alla luce del sole e la pratica di un'attività fisica. Un programma che permette di aumentare il livello di serotonina in modo naturale, per ritrovare la via del benessere di mente e corpo.

Il formaggio ed i latticini in generale possono giocare un ruolo estremamente importante per il loro contenuto di triptofano, l'aminoacido essenziale. La serotonina (chiamata anche "l'ormone del buonumore", 5-idrossitripta-

mina o 5-HT) è un neurotrasmettitore sintetizzato nel cervello e in altri tessuti a partire dall'amminoacido essenziale triptofano. La serotonina è coinvolta in numerose e importanti funzioni biologiche; come tutti i mediatori chimici, agisce interagendo con vari e specifici recettori, espletando un effetto diverso a seconda della zona del corpo interessata.

Si potrebbe paragonare la serotonina ad una chiave che, per esercitare la propria azione, ha bisogno di interagire con determinate serrature, i suoi recettori; l'interazione tra chiave e serrature consente l'apertura di porte che presiedono al controllo dell'attività cerebrale e in genere dell'intero organismo.

Interessante, inoltre, è sapere come non sia affatto indifferente l'ordine in cui vengono ingeriti gli alimenti. Per alimentare correttamente il cervello, è necessario ingerire per prime le proteine e per ultimi i carboidrati. Se si segue questa sequenza, gli aminoacidi arrivano al cervello in modo più diretto e rapido. Se, invece, si consumano per primi i carboidrati, solamente il triptofano raggiunge prontamente il cervello, aumentando il livello di serotonina e quindi il senso di sonnolenza.

Da tempo la serotonina viene considerata fondamentale per regolare il comportamento emotivo, tanto da essere spesso soprannominata come il neurotrasmettitore (ovvero una delle sostanze attraverso le quali le cellule del cervello comunicano fra loro) del buonumore. Di converso, bassi livelli di serotonina sono stati associati all'aumento dell'aggressività.

Fortunatamente le fonti alimentari di triptofano sono tantissime: lo ritroviamo altamente presente nel formaggio, nel cioccolato e in certi tipi di pesce come ad esempio le acciughe.

In conclusione, ci sentiamo nervosi e magari stanchi perché non dormiamo bene la notte? Organizziamo una bella merenda in compagnia degli amici, un tagliere di formaggi e un buon bicchiere di vino, ci sentiremo più felici e tranquilli.



La spesa in negozio Le buone ragioni di chi il formaggio lo vende

Gentile direttore, ho avuto il piacere di ricevere e leggere il nostro mensile (essendo maestro assaggiatore ormai da qualche anno lo considero anche un poco mio).

A pagina cinque leggo del rapporto che si instaura tra i carcerati e la caseificazione e tutto questo mi fa piacere, fino a quando leggo di rivenditori "disonesti" che rifilano quantità smisurate di prodotti presunto per i propri interessi di cassetto.

Tralasciando il fatto che di onesti e disonesti ne abbiamo in tutte le categorie, ma passare per la galera mi pare eccessivo. Noi commercianti passiamo le giornate a disposizione dei clienti, anche per nostro interesse è vero ma chi può dire il contrario, e cerchiamo di spiegare che 100 grammi di Castelmagno non di più perché poi lo butto (!) o un etto di gorgonzola perché poi mi fa la muffa in frigo (!!!) sono difficili da sezionare e ancora peggio da presentare convenientemente a tavola.

Oggi la grande industria inventa prodotti sempre più piccoli, prodotti apposta per essere tagliati e confezionati a macchina per un uso veloce, e abitua la clientela al monoporzione, che poi viene pretesa anche ad operatori che scelgono, assaggiano, presentano, studiano un formaggio per la loro clientela.

Per concludere, ma quando si acquista un formaggio non si acquista qualcosa da dividere e condivi-

dere con altri commensali? I clienti, cultori o no del formaggio, chiedano una giusta quantità di prodotto, perché se esagerare è sbagliato, è sbagliato anche il contrario. Distinti saluti

Marco Castagno

Non posso che concordare con lei, le esagerazioni sono sempre perniciose ed è chiaro che richieste non gestibili dal rivenditore sono da evitarsi. La mia osservazione non era rivolta ai commercianti in genere che sono il valido e insostituibile anello di congiunzione tra formaggio e consumatore oltre che preziosi consiglieri.

Era una battuta volutamente esagerata, un'iperbole che si poteva leggere come satirica affermazione rivolta ai furbetti della situazione. Lei, invece, merita la mia più sincera e profonda stima. Oltre alla sua chiara professionalità casearia le parole: "... lo sento anche un po' mio" rivolte al nostro giornale sono parole di un amico e non posso che ringraziarla.

La esorto a togliere dalla sua affermazione "un po' che è limitativo ed a considerare le mie esternazioni semplicemente come colorita attenzione ad una realtà ristretta, ma che comunque esiste. Esistono anche formaggi con pepe e peperoncino, figurarsi le parole.

Con simpatia, Elio Ragazzoni

www.formaggiopermattoni.it

Colletta via web per il nuovo caseificio della cooperativa agricola e sociale "Il Casolare" di Piasco, paesino sotto il Monviso della provincia di Cuneo. La cooperativa, che da 35 anni dà lavoro e aiuto a persone svantaggiate (disabili, ex carcerati, nuovi poveri) ha avviato un progetto di raccolta fondi (crowdfunding) sulla base di un preciso piano economico. La spesa di oltre un milione di euro verrà coperta tramite mezzi propri, fondi pubblici

locali, regionali ed europei, e con il finanziamento dal basso per 200 mila euro. Le informazioni su come sostenere l'iniziativa si trovano sul sito www.formaggiopermattoni.it Il Casolare ha nell'attività zootecnica una delle sue attività principali. Attualmente viene trasformata solo una parte del latte prodotto. Con il nuovo caseificio si conta di utilizzare tutto il latte e produrre formaggi in modalità biologica.



Il presidente Anfosc Roberto Rubino risponde al segretario Anarb, dottor Enrico Santus

Caro direttore, Santus, nel difendere la diversità delle razze, dice: ve lo immaginate un degustatore che sostiene che Aglianico, Verdicchio, Riesling e Sangiovese sono differenti nel gusto del vino? Ha ragione, questi vini sono profondamente diversi. Questo però non solo non significa che quella diversità è sinonimo di qualità ma anche che nell'ambito dello stesso vitigno, non tutto è uguale. In sostanza possiamo avere bottiglie di Sangiovese da 2 euro a 2000 euro.

Stesso vitigno ma qualità diversa. Invece nel mondo del latte quando si parla di razza si pensa immediatamente ad una qualità superiore. E perché mai? I ricercatori di cui parla Santus dovrebbe spiegare perché una razza è superiore all'altra. Impresa ardua.

Cari saluti.

Roberto Rubino

@ Scrivete al direttore:
elio.ragazzoni@alice.it



CONVENTION MEMORABILE

di Fiorenzo Cravetto

Passerà agli annali come una Convention memorabile quella che l'Onaf ha tenuto nel secondo weekend di giugno al Castello di Grinzane Cavour, sede nazionale dell'organizzazione. Nel maniero caro al conte Camillo Benso e oggi sito riconosciuto dall'Unesco come Patrimonio mondiale dell'Umanità, si sono succeduti eventi e incontri di alto livello, finalmente premiati da una vasta partecipazione che ne ha decretato il successo mediatico.

Al centro della Convention 2017 si è voluto rendere omaggio alla produzione casearia locale promuovendo il 1° Concorso dei formaggi cuneesi. Era dai tempi della Fiera dei formaggi degli anni Ottanta che nella provincia Granda non si vedeva una simile parata di produttori, casari, operatori, mobilitati da una sfida che fin dagli inizi ha assunto aspetto e dimensioni di un défilé all'insegna dell'eccellenza. Oltre 100 i formaggi in gara, per conto di una quarantina di caseifici piccoli (la più parte) e alcuni di medie dimensioni, nonché di numerosi produttori di montagna e dell'Alta Langa che hanno aggiunto saperi e sapori ai contenuti del meeting. Eccellente anche - lo possiamo sottolineare senza falsa modestia - lo standard organizzativo che ha avuto nell'effervescenza del delegato cuneese Pier Battaglino, nella sapienza registica del professor Enrico Surra e nella puntuale assistenza del segretario Onaf Marco Quasimodo i suoi punti di forza.

Al loro fianco, le brave collaboratrici che hanno assicurato un tocco di grazia e di tipica efficienza femminile al concorso, sorretto inoltre dalla professionalità dei trentasei maestri assaggiatori Onaf, in rappresentanza di ben undici delegazioni, giudici severi e impeccabili a garanzia dell'assoluta serietà della gara. Dei risultati e dei vincitori, parliamo nelle pagine che seguono, in questo inserto tutto dedicato alla Convention nazionale Onaf 2017.



Qui vogliamo richiamare un'altra eccellente prova corale in stile Onaf che ha animato il pomeriggio di sabato 10 giugno, in attesa che fossero consegnate le medaglie ai vincitori del concorso. Parliamo del convegno sul tema "L'anima del formaggio", che si è trasformato in un gustoso talk show grazie all'estro dei partecipanti e alle doti di conduttore di Andrea Vianello, il giornalista Rai che da poco è diventato assaggiatore Onaf superando l'esame del corso di primo livello a Roma da "allievo modello".

Invitato dal presidente Pier Carlo Adami a dirigere il dibattito, Vianello ha aderito con entusiasmo e ha catalizzato il match di parole a un ritmo televisivo, senza inutili concessioni all'accademia, attraverso botta e risposta che hanno appassionato il folto pubblico. Con lui hanno duettato il professor Giorgio Calabrese, profeta della dieta mediterranea e da tempo socio onorario Onaf; il principe degli affinatori Hansi Baumgartner; il presidente del Comitato scientifico Onaf Armando Gambera; il direttore di InForma Elio Ragazzoni. Anche di questo importante momento della Convention diamo conto nelle pagine successive, pubblicando gli interventi di Calabrese e Baumgartner mentre il testo di Gambera sulle modalità di consumo del formaggio evitando gli sprechi è già filosofia Onaf acquisita per i nostri lettori.

Nella giornata di domenica 11 giugno si è poi tenuta l'assemblea nazionale dei soci con le investiture degli assaggiatori e un'onoraria.

Un'annotazione finale che esalta la cornice dell'avvenimento: la Convention ha incrociato un altro evento "storico" del territorio.

Nello stesso weekend si è infatti celebrato in austerità solennità il 50° anniversario dell'Enoteca regionale di Grinzane Cavour, vanto del Piemonte e dell'Italia. Accanto ai maestri Onaf guidati dal presidente Adami, hanno così sfilato i cavalieri dell'Ordine del Tartufo e dei Vini d'Alba, capitanati dal senatore Tomaso Zanoletti. Un gemellaggio emblematico che dà lustro all'immagine della provincia di Cuneo.





FESTIVAL DEI FORMAGGI, IN GARA LE ECCELLENZE DELLA PROVINCIA GRANDA Giuria, i magnifici 36

di Elio Ragazzoni

Un evento caseario ha successo quando all'interno un concorso dipende, con grande peso, dal lavoro di decine di persone che lavorano dietro le quinte per determinare i vincitori e confermare chi salirà sul podio a vestirsi delle medaglie e dei riconoscimenti.

Da noi dell'Onaf è gente seria, preparata, e allenata. Per loro i formaggi presi in esame sono solo dei numeri assegnati in assoluta segretezza da persone al di fuori dei lavori di valutazione. Al concorso dei formaggi cuneesi l'operazione di catalogazione dei campioni pervenuti si è svolta a quaranta chilometri di distanza da Grinzane, presso la Piemonte Latte di Savigliano. Solo dopo i formaggi da esaminare sono stati trasportati nella sede dell'Onaf mantenendo la catena del freddo con automezzi refrigerati.

A dirigere, organizzare, e garantire il tutto c'era Enrico Surra maestro, oltre che assaggiatore, nel gestire le complesse dinamiche delle gare casearie.

L'entrata in scena della giuria nella sala didattica dell'Onaf, è avvenuta quando i campioni sono stati esposti e controllati. E non c'era amicizia che tenesse, l'accesso alla sala è stato proibito dal cerbero Enrico sino al momento degli assaggi valutativi. Assaggi che sono stati preceduti da un momento di taratura delle commissioni per favorire l'omogeneità degli interventi degustativi.

Assaggiare un formaggio è operazione piacevole ed emozionante, doverlo valutare è operazione tecnica e professionale. Esige conoscenza, onestà e ferrea applicazione delle regole.

Ci dice Maria Sarnataro, che è giunta da Salerno per compiere il suo lavoro: «Per l'assaggiatore esperto una presenza in

una giuria è arricchimento e soddisfazione professionale, ma provoca anche qualche lieve rimpianto. La legge dei numeri è a volte impietosa e non ci permette di far emergere prodotti distanziati da leggere differenze valutative, quelli che meritano sono sempre molti di più dei premiati».

È il gioco della gara, il fascino della competizione. Al Festival dei formaggi cuneesi capita come al Festival di Sanremo. Non sono stati presenti in giuria i maestri assaggiatori della Provincia Granda ed è stata una scelta sofferta presa per fare spazio al resto dell'Italia. L'assoluta serenità di giudizio è stata la linea guida della gara.



Ripartiamo i nomi dei giurati, fatto inconsueto, ma pienamente meritato da chi ha, volontariamente, collaborato alla riuscita di una grande competizione: Daniele Bassi di Cremona, Renato Biegi di Torino, Luca Candolo di Roma, Augusto Gentili di Alessandria, Gabriella Padova di Parma, Barbara Bartolacci di Roma, Ettore Bevilacqua di Torino, Domenico Capogrossi di Salerno, Mafalda Occioni di Milano, Antonio Papa di Udine, Marco Ruspi di Arezzo, Eros Bianchi di La Spezia, Fabrizio Delle Femine di Napoli, Eugenio Micheli del Canton Ticino, Perina Stefani di Milano, Giacomo Toscani di Parma, Alberto Spisni di Parma, Fabio Di Gregorio di Roma, Graziella Moggia di La Spezia, Beppe Quaranta di Torino, Maria Sarnataro di Salerno, Silvana Dujany di Aosta, Lorenza Lusuardi di La Spezia, Mitzy Mauthe Von D. di Torino, Sergio Rossotto di Asti, Mario Truant di Parma, Anna Maria Pramparo di Bergamo, Andrea Magi di Arezzo, Roberto Ronc di Aosta, Nicola Vigano di Varese, Luigi Giambarini di Bergamo, Noemi Anobile di Roma, Gianfranco Betta di Trento, Pietro De Luca di Salerno, Monica Gennaro di Roma, Francesca Pisacane di Napoli.



PRODUTTORI E FORMAGGI SUDDIVISI IN 13 CATEGORIE PREMIATI A GRINZANE

Concorso, in 39 sul podio

Categoria: CASTELMAGNO DOP

- 1 Castelmagno dop della montagna del Caseificio La Bruna di Monterosso Grana
- 2 Castelmagno dop d'alpeggio dell'az. Agr. Des Martin di Castelmagno
- 3 Castelmagno dop de La Rossa s.s. di Monterosso Grana

Categoria: SEMIDURI DI AZ. AGRICOLA

- 1 Nostrano morbido di Terra Nuova soc. coop. di Cuneo
- 2 Toma Semistagionata dell'az. Agr. San Maurizio di Dronero
- 3 Nostrale d'alpe Valanghe dell'az. Agr. Colombero di Marmora

Categoria: SEMIDURI DI CASEIFICIO

1. Toma 'd Martiniana di Val Form di Martiniana Po
2. Toma d'la colin-a del Caseificio Persia di Cavallermaggiore
3. Toma ai 4 lattii del Caseificio Sepertino di Marene

Categoria: SEMIDURI E DURI DI PECORA

1. Gazula di Cascina Rafflaz di Paroldo
2. Testun di pecora della Coop. Agricola La Poiana di Castelmagno
3. Roccabertone di Amaltea di Mombarcaro

Categoria: FRESCHI DI CAPRA

1. Caprino al carbone vegetale di Capre al Pascolo di Roccaforte Mondovì
2. Caprino delicato di Alba Formaggi di Alba
3. Rotolo di capra de La capra con gli stivali di Boves

Categoria: FRESCHI DI VACCA O MISTI

1. Monte Nebin del Caseificio Valvaraita di Venasca
2. Toma dal Bot del Caseificio Valvaraita di Venasca
3. Tomino fresco dell'az. Agr. San Maurizio di Dronero

Categoria: FRESCHI DI PECORA

1. Tuma di pecora di Cascina Pistone di Borgomale
2. Toma di pecora delle Langhe di Cascina del finocchio verde di Murazzano
3. Tuma di pecora di Cascina Pistone di Borgomale

Categoria: FORMAGGI DOP

1. Toma piemontese dop del Caseificio Sepertino di Marene
2. Raschera dop del Caseificio Sepertino di Marene
3. Murazzano dop di Cascina Rafflaz di Paroldo

Categoria: STAGIONATI DI CAPRA

1. Tometta di capra di Val Form di Martiniana Po
2. Toma di capra de La capra con gli stivali di Boves
3. Formaggio di capra barbetta del Caseificio Sepertino di Marene

Categoria: PASTA DURA

1. Formaggio Stravej bio del Caseificio Sepertino di Marene
2. Formaggio misto pecora e mucca dell'az. Agr. Bertramino di Barge
3. Caprino delicato muffettato di Alba Formaggi di Alba

Categoria: TOUMIN DAL MEL

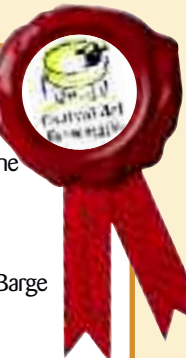
1. Toumin dal mel di Botta Anna Maria di Frassinò
2. Toumin dal mel del Caseificio Valvaraita di Venasca
3. Toumin dal mel di Garino Piero Giuseppe di Melle

Categoria: ERBORINATI

1. Blu di capra della Coop. La Poiana di Castelmagno
2. Erborinato di vacca di Rabbia Francesco di Ruffia
3. Erborinato di capra di Rabbia Francesco di Ruffia

Categoria: ELABORATI

1. Galuperia Alta Langa de I Segreti di Carla di Bossolasco
2. Ricotta di Mellano Formaggi di Monasterolo di Savigliano
3. Rossofuoco del Caseificio Sepertino di Marene





IL CONVEGNO DIVENTA UN TALK-SHOW



Esiste, l'anima del formaggio? E se - assumendo laicemente in versione casearia la prova ontologica di Sant'Anselmo sulla "necessaria" esistenza di Dio - non possiamo che rispondere positivamente, dove sta nei formaggi l'anima? Un bel quesito ha aperto il convegno Onaf di sabato 10 giugno al castello di Grinzane.

Qualificato il lotto dei relatori: il professor Giorgio Calabrese, l'affinatore Hansi Baumgartner, il presidente del comitato scientifico Onaf Armando Gambera e il direttore di InForma Elio Ragazzoni. Ci ha pensato il conduttore Andrea Vianello, volto noto della Rai (vi ricordate "Mi manda Rai3?") e assaggiatore neofita, a sciogliere i nodi del dibattito dando vita a un applaudito talk-show. Ognuno dei chiamati in causa, in base alla sua esperienza, ha dato un'interpretazione originale, affrontando da angolature diverse e suggestive il rapporto con il mondo-formaggio fatto di cuore, passione, emozione, piacere, riconoscenza verso gli agricoltori, i casari e il territorio. Comun denominatore degli interventi, l'indispensabilità del formaggio, patrimonio dell'umanità.

L'INTERVENTO DEL PROFESSOR GIORGIO CALABRESE AL FORUM ONAF

“Il formaggio fa bene”

di Giorgio Calabrese

I formaggi fanno bene alla salute e lo rivela anche uno studio su un campione di 23.000 persone presentato tempo fa a Vienna al meeting annuale dell'Associazione europea per lo studio della malattia metabolica, anche se è consigliabile che chi sia in sovrappeso debba consumarne in modo equilibrato.

Chi consuma più porzioni (circa 8 tra yogurt, latte, e lattocini) di prodotti lattiero-caseari interi e non scremati o high fat, ha un rischio più basso del 23% di sviluppare il diabete di tipo 2 rispetto a chi ne consuma soltanto una porzione al giorno. Sono i risultati di una ricerca svedese presentata a Vienna, nel corso del cinquantesimo congresso Easd, l'associazione europea per lo studio del diabete, che riunisce fino a venerdì oltre ottomila specialisti da tutto il mondo. Il risultato potrebbe sembrare sorprendente, ma lo è fino ad un certo punto.

Non è la prima volta - infatti - che si mostra una correlazione inversa tra consumo di latte, latticini e yogurt e aumento di peso oppure obesità addominale, soprattutto negli obesi e nelle persone in sovrappeso. Anche Epic, un grande e recente studio prospettico europeo, suggeriva questa relazione inversa tra consumo di formaggio e prodotti fermentati, come gli yogurt, ma non la dimostrava. Una spiegazione possibile è che i grassi potrebbero avere effetti sul metabolismo del glucosio e sulla sensibilità all'insulina e dunque giocare un ruolo importante nello sviluppo del diabete 2.

Più a rischio chi esagera con cibi di origine animale, più ricchi di grassi di tipo saturo, infatti, secondo altri studi sostituire questi grassi saturi con monoinsaturi (olio d'oliva e in genere oli vegetali) e polinsaturi (pesce, latte e alcuni semi) potrebbe avere un effetto favorevole nella prevenzione del diabete. Lo studio condotto da Ulrika Ericson, del centro sul diabete del-

l'università Lund di Malmö, in Svezia, ha riguardato 26930 persone, il 60 per cento donne, tra i 45 e i 74 anni, considerando non solo il totale di grassi nella dieta ma anche la tipologia, e la loro associazione con il rischio diabete. E riuscendo a disegnare un modello aggiustato per età, sesso, Bmi, introito calorico, attività fisica, abitudine al fumo, consumo di alcol. I risultati: quel 20 per cento di persone con alti consumi (anzi altissimi poiché la porzione considerata dallo studio è di 200 grammi per latte e yogurt e si arrivava anche ad otto porzioni al giorno) anche di prodotti grassi aveva appunto un rischio minore del 23 per cento di ammalarsi di diabete 2.

Con differenze anche legate alla tipologia di prodotti: la panna, per esempio, consumata in 30 ml al giorno o anche di più riduceva il rischio del 15 per cento, mentre lo yogurt intero del 20 per cento (almeno 180 ml al giorno). Curiosamente lo studio non ha trovato associazioni tra consumo di prodotti light e rischio di sviluppare diabete 2, mentre tutti i prodotti ricchi di grassi saturi, indipendentemente dal contenuto in grassi, aumentano il rischio di diabete, e anche se ne hanno pochi, lo aumentano di più.

La dieta, nel suo complesso, è importante e non si possono consigliare i prodotti lattiero caseari ad alto contenuto in grassi anche a chi è in sovrappeso perché hanno comunque una

densità energetica elevata. Inoltre tutti gli alimenti, compresi i latticini con basso e alto contenuto in grassi, possono avere simultaneamente componenti più o meno benefiche e non bisogna focalizzare la propria attenzione soltanto sui grassi saturi.

I grassi del latte contengono il CLA (acido linolenico coniugato) che favorisce l'acquisizione di massa magra, tanto che gli integratori di CLA vengono venduti come coadiuvanti della perdita di peso, ma nel contempo previene nella donna l'insorgenza del tumore alla mammella. Inoltre i grassi contribuiscono alla sazietà. In conclusione, in una dieta variata e morigerata come porzioni, deve entrarci tutto e nessun alimento deve essere bandito.



• Giorgio Calabrese, Pier Carlo Adami e Andrea Vianello



• Pier Battaglino ed Enrico Surra.
A destra, la degustazione del vino cipriota Commandaria



HANSI BAUMGARTNER SPIEGA IL VALORE AGGIUNTO DELL'AFFINAMENTO

“Formaggi di successo”

di Hansi Baumgartner

Come affinatore da ormai più di due decenni, ricevo spesso la visita di produttori di formaggi, che vengono a trovarmi perché hanno sentito parlare di Degust e degli affinamenti inusuali che facciamo. Vorrebbero creare anche loro qualcosa di particolare affinando i loro formaggi. In questi casi mi informo prima in maniera approfondita da dove provengono, come si articola il territorio dove producono, quali razze di animale utilizzano e come sono composti i loro pascoli, rispettivamente foraggi. Oppure da quali e quanti fornitori reperiscono il latte, auspicabilmente crudo, che lavorano poi nel loro caseificio. Naturalmente bisogna anche informarsi sul modo e i metodi di lavorare in caseificio e sui latte-siero-innesti utilizzati. Quando mi accorgo che non declinano bene la loro zona di provenienza, che magari per esposizione, altitudine, correnti di vento o altro ha delle precise particolarità, consiglio prima di investire sull'espressione e quindi la concentrazione del territorio nel prodotto finito, piuttosto che in un affinamento.

Un ambiente incontaminato si rispecchierà poi nei gusti e aromi inconfondibili del formaggio, i quali non sono riproducibili con nessun tipo di affinamento, sia esso anche il più sofisticato possibile. Concentrarsi quindi su questo è la garanzia che un formaggio sia eccelso. Se poi si cura ancora minuziosamente la stagionatura, nulla ostacolerà che questo cacio sia un successo.

È importante precisare questo concetto. È assolutamente inutile fare grandi manipolazioni su un formaggio per creare un aspetto diverso, se investendo nella produzione del prodotto base si potrebbe già migliorarlo. Perché come voi, che siete tutti soci Onaf, e quindi preparati nella materia formaggio di qualità, sapete bene, alla base del successo sta un prodotto eccellente, del quale conosciamo la provenienza in tutte le sue articolazioni, dall'alimentazione degli animali al loro benessere e dal latte appena munto alla lavorazione in caseificio. Non producendo ma affinando formaggio, posso ovviamente solo parlare di cosa si può fare da un ottimo prodotto base per renderlo un formaggio di successo.

Abbiamo già detto che la caseificazione deve essere su altissimi livelli e che questa è cosa principale e fondamentale per una buona riuscita. Quindi è importante che l'affinatore segua e si informi su tutti i passi quando sceglie i prodotti per avere le garanzie di quanto detto prima.

Bisogna quindi applicarsi con professionalità e avere una buona conoscenza del prodotto abbinato a esperienza e a un palato raffinato e educato, così come un'ottima predisposizione organolettica.

Per poi creare qualcosa di unico, bisogna inoltre avere ampie conoscenze multidisciplinari. Non basta conoscere il prodotto base, molto aiuta la conoscenza gastronomica partendo dalla quale si può poi, aggiungendo fantasia ed esperienza gustativa, creare nuovi formaggi affinati di successo.

Quindi non solo la conoscenza del mondo del latte, ma anche degli oli, vini, distillati, spezie, erbe e tant'altro. Una riflessione su tutti questi prodotti che sono co-aiutanti nell'affinamento è cosa importante ed è questo che intendo con multidisciplinarietà.

Cerchiamo il successo con il nostro prodotto, questo è l'obiettivo da raggiungere. Tante volte le mie creazioni avvenivano in modo spontaneo, ero sotto pressione, dovevo magari conservare una partita della quale avevo ancora troppo in magazzino e non riuscivo a venderlo in tempo utile per evitare il degrado, e così mi inventavo un affinamento che spesso poi riscontrava successo.

Gli affinamenti quindi non sempre nascono studiati alla scrivania, anzi, nel mio caso spesso creo spontaneamente, o appunto perché sono costretto, oppure quando mi sento in vena "artistica" e ho proprio voglia di creare. In quest'ultimo caso sono sempre in movimento. Con l'assistenza del mio laboratorio, dove tengo tutte le materie prime per gli affinamenti come spezie ed altro, ingredienti che per lo più compro per curiosità o perché mi "capitano" e poi tengo in azienda. Così vagando tra i cassetti e le dispense ogni tanto penso:

Segue a pagina 34



Segue da pagina 33

COME COSTRUIRE FORMAGGI DI SUCCESSO

"Ah! Questo potrebbe essere un ottimo abbinamento! O la miglior conservazione! O dare un aspetto estetico intrigante!". E così spesso, girando tra odori e profumi, partono le idee per le nuove creazioni molto originali che frequentemente hanno successo e spesso vengono pure copiate.

L'altra via per fare nascere un nuovo affinamento è di studiarlo a tavolino. Questo succede quando mi viene affidato l'incarico da un'azienda di creare un formaggio affinato per loro. Esempi per questo sono il Luce e il Brauhauskas. Da non trascurare è il nome della nuova creazione. È un altro fattore da considerare perché importante per il successo sul mercato del prodotto finito. Possibilmente deve raccontare il prodotto, cioè le origini e l'abbinamento (esempio Noigenlilich). Il nome è importantissimo dal punto di vista marketing. Può anche fare riferimento alla tradizione, al dialetto della zona di provenienza, può riferirsi alla botanica o, come nel caso del Graulini, essere un acronimo ("Grau" da Graukäse e "lini" da legna).

Nella stessa maniera non si deve trascurare la confezione. L'aspetto estetico del packaging gioca un ruolo fondamentale. Un'altra capacità dell'affinatore sta nello sfruttare al massimo le potenzialità del prodotto e della maturazione. Grandi formaggi diventano ancora più grandi quando hanno il giusto grado di maturazione, quindi riuscire a capire l'evoluzione di un formaggio durante le varie fasi di stagionatura e metterlo in vendita nel momento giusto. Un esempio virtuoso di questo sono i grandi maestri dello Storico ribelle (già Bitto storico).

Riassumendo si può affermare che l'affinatore consolida profumi e gusti unici che un casaro non è in grado di ottenere con costanza. Non ha sempre la sensibilità dell'affinatore che si può permettere di concentrarsi solo sul prodotto finito, acquistarne le partite di migliore qualità e seguire il prodotto attentamente passo per passo durante la sua crescita.

Questo, e anche la conoscenza del mercato, abbinato alla cultura gastronomica e la cura di ogni minimo particolare, sono gli elementi che fanno sì che il formaggio esprima il meglio di sé e sia un formaggio di successo.

Questo, e anche la conoscenza del mercato, abbinato alla cultura gastronomica e la cura di ogni minimo particolare, sono gli elementi che fanno sì che il formaggio esprima il meglio di sé e sia un formaggio di successo.



VIAGGIO A CIPRO



Una delegazione cipriota di produttori di vini capitanata da Andreas Emmanouil (nella foto con Giorgio Ferrero assessore regionale all'Agricoltura) presidente della associazione Enofila di Cipro ha presenziato al sorteggio di un premiato al concorso caseario che ha vinto un viaggio nella splendida isola mediterranea. Sarà un'opportunità per conoscerne la realtà agroalimentare ed incontrare l'Halloumi, il tipico formaggio del luogo con la preziosa guida dei viticoltori e sommeliers ciprioti. La fortunata è Elisa Fantino della società agricola Des Martin di Castelmagno. In conclusione dell'evento gli amici ciprioti hanno offerto una degustazione del passito "Commandaria", perla dei vini di Cipro, abbinato alle produzioni casearie cuneesi.

ATTESTATO ALL'ONAF



L'Ordine de cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba con l'occasione del suo cinquantenario ha premiato l'Onaf come organizzazione che lavora per la la visibilità ed il prestigio del territorio.

MAESTRO ASSAGGIATORE ONORARIO



Fabrizio Pace, direttore della Enoteca di Grinzane, è stato nominato Maestro Assaggiatore Onorario per il suo profondo interesse per la realtà casearia concretizzato negli anni con la costruttiva collaborazione con l'Onaf.

IL PRESIDENTE ONAF A CONCLUSIONE DEI LAVORI DI GRINZANE

Adami: lavoriamo insieme

Carissimi produttori, da poche ore ha chiuso i battenti "Onaf Convention", un evento molto importante per la storia della nostra Associazione; un'occasione per ribadire il nostro costante impegno nella valorizzazione dei prodotti caseari di eccellenza, quest'anno avvenuto attraverso il festival dei formaggi cuneesi. L'obiettivo era anche favorire il dialogo e trasmettere utili conoscenze sul mondo caseario attraverso il Forum "L'anima del formaggio" e rinnovare e consolidare il rapporto con i soci nella consueta assemblea nazionale. Desidero esprimere il mio più sentito e sincero Grazie a tutte le aziende che hanno partecipato al concorso. Grazie per la professionalità, l'impegno, la passione che vi spinge ogni giorno a creare dei prodotti di qualità, con un'anima forte e una personalità decisa. Il frutto del vostro duro lavoro è l'espressione più sincera del nostro ricco patrimonio agroalimentare. Grazie per l'entusiasmo e la partecipazione con cui avete accolto la nostra iniziativa, per il sostegno dimostrato, per l'umiltà con la quale vi siete messi in gioco accettando la sfida, per la vostra voglia di migliorare e andare avanti.

Un'occasione questa per ravvivare il dialogo tra le aziende e l'Associazione, al fine di migliorare non soltanto la qualità dei prodotti del nostro territorio, ma anche per valorizzare le eccellenze, stimolando l'attenzione e il senso critico dei consumatori. Un dialogo che intendiamo tenere vivo anche fuori dai riflettori del concorso appena concluso. Concludo con un sincero invito a continuare il vostro importante lavoro con lo stesso entusiasmo, dedizione ed attenzione alla qualità espressi negli eccellenti prodotti che ci avete fatto pervenire nei giorni scorsi. Anche noi, come voi, desideriamo crescere e migliorare. Sono graditi quindi suggerimenti e consigli. Buon lavoro.

*Il presidente,
Pier Carlo Adami*

Hanno fornito il loro preziosissimo aiuto: il delegato di Cuneo Pier Battaglino, Francesca Leuzzi, Sergio Avite, Laura Bonvini, Elisa Casetta, Mauro Daniele, Piero De Luca, Sara Di Stefano, Larissa Ejakova, Stefano Fichera, Andrea Magi, Bruno Messoriano, Carlo Muò, Sergio Rossotto, Corrado Rustichelli, Lucia Viarengo, Federico Bellardi.

I NEO ASSAGGIATORI

L'assemblea generale dei soci Onaf ha accolto l'investitura dei soci diplomati nei corsi di Asti, Milano e Torino. Un particolare ringraziamento è dedicato ai nuovi assaggiatori che hanno deciso di raggiungere la sede centrale dell'Onaf per vedere ufficializzato il risultato della loro fatica e della loro passione. La loro presenza ha aggiunto vivacità e calore alla manifestazione.



Sopra, i neo assaggiatori di Milano; a lato dall'alto, gli assaggiatori di Asti e Torino investiti domenica 11 giugno a Grinzane Cavour.



Rinnova la tua adesione all'Onaf,
conferma la tua passione!



Degusterai il mondo

Ancora una volta l'importo della quota non ha subito variazioni,
perchè il consolidarsi di un legame va premiato:

2017 » € 60

2017 + 2018 » € 110

La quota associativa annua comprende l'abbonamento ad InForma, la nostra rivista, la nostra voce:
facciamola sentire! Idee ed argomenti proposti dai Soci saranno sempre presi in considerazione.

MODALITÀ DI RINNOVO (da eseguirsi entro il 30.06.2017, art. 5 dello Statuto)

1) Bonifico a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN

Attenzione!! Nuove coordinate: UBI Banca - Filiale di Gallo d'Alba (CN) - IBAN IT 73 L 03111 46380 0000 0000 3401

2) Versamento o postaggio a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN
sul conto corrente postale n.10218121 - IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121

3) Transazione on line con carta di credito dalla home page del sito www.onaf.it

4) SDD: addebito automatico annuale sul conto corrente (come per il pagamento delle bollette telefoniche, dell'elettricità, ecc.)

Questa modalità di rinnovo dà diritto ad uno sconto di € 10 sulla quota annua.

Segnala immediatamente alla segreteria la Tua adesione!

L'INDICAZIONE DI ORIGINE DEL LATTE IN ETICHETTA NEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Novità e zone d'ombra

di Beatrice Maria Terrenghi

LA NASCITA DEL DECRETO SULL'ORIGINE DEL LATTE

Un recente sondaggio ha evidenziato che per i consumatori italiani, tra i più consapevoli ed esigenti nel panorama europeo rispetto all'acquisto di prodotti alimentari, è di grande importanza conoscere l'origine del prodotto che hanno sulle proprie tavole. E ciò in quanto la tracciabilità degli alimenti viene percepita come una sorta di garanzia di sicurezza. La conoscenza dell'origine del prodotto, infatti, sembra rassicurare il consumatore sul rispetto di regole di tutela alimentare e ben l'82% dei consumatori ha dichiarato la propria disponibilità a spendere di più per avere la certezza della provenienza italiana di un determinato prodotto.

Per questo motivo, il 15 ottobre 2016 è stato proposto uno schema di decreto, adottato dal Ministero dello sviluppo economico e dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, relativo all'indicazione del paese di origine del latte nei prodotti lattiero-caseari. Tale decreto è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il 19 gennaio 2017 e lo scorso 19 aprile 2017 è entrato finalmente in vigore, e vi rimarrà fino al 31 marzo 2019 ma solo in via sperimentale.

L'APPLICAZIONE DEL DECRETO AI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Il decreto prevede l'indicazione dell'origine del latte nei prodotti lattiero-caseari in etichetta e si applica a tutto il latte animale e ai prodotti che lo contengono. In particolare il decreto si applica:

- al latte (vaccino, bufalino, ovi-caprino, d'asina e di "ogni altra origine animale", fresco e a lunga conservazione);
 - ai formaggi e latticini;
 - alle creme di latte (concentrate e non, con o senza aggiunta di zucchero e/o edulcoranti);
 - al latticello, latte e creme coagulate, kefir e altri tipi di latte e creme fermentate o acidificate, sia concentrate che addizionate con zucchero e edulcoranti, aromatizzate o con l'aggiunta di frutta o cacao;
 - al siero di latte, anche concentrato o addizionato da zucchero o altri edulcoranti;
 - ai prodotti costituiti da componenti naturali del latte, anche addizionati da zucchero o altri edulcoranti, non nominati né compresi altrove;
 - al burro e alle altre materie grasse provenienti dal latte, alle creme spalmabili.
- Nello specifico, se il latte è stato munto, lavorato e confezionato nello stesso Paese, le aziende possono fornire in etichetta un'unica indicazione; se invece le fasi di lavorazione sono state realizzate in Paesi diversi, sulla confezione dovranno essere riportate le informazioni diversificate per "paese di mungitura", "paese di condizionamento" (per il latte Uht) e "paese di trasformazione". Infine, qualora il latte provenga da diverse nazioni, l'etichetta dovrà riportare la scritta "miscela di latte di Paesi Ue" oppure "miscela di latte di Paesi non Ue".

Quanto alle deroghe, il decreto non si applica agli alimenti registrati in Unione Europea come Dop e Igp già tutelati da tale denominazione e ai prodotti oggetto di specifica certificazione biologica.

I prodotti stagionati, immessi sul mercato o etichettati prima dell'entrata in

vigore del decreto (19 aprile 2017) devono essere commercializzati entro 180 giorni successivi, altrimenti devono essere rietichettati con l'aggiunta delle notizie sull'origine.

Le etichette non conformi vengono sanzionate già da fine aprile in caso di prodotti freschi o in caso di prodotti non soggetti al periodo transitorio predetto – con una sanzione amministrativa pecuniaria da un minimo di € 1.600 ad un massimo di € 9.500.

LUCI E OMBRE: SIAMO SOLO ALL'INIZIO!

Il decreto aumenta senza dubbio la trasparenza dei prodotti lattiero-caseari in un'ottica di maggior tracciabilità e sicurezza alimentare, di cui si è detto in apertura, ma trascurava un aspetto fondamentale. Viene, infatti, trascurato l'argomento delle cagliate, tutt'oggi importate in enormi quantità da paesi del Nord ed Est Europa per produrre – ahinoi! – formaggi "italiani". Le norme vigenti non prevedono l'obbligo di inserire l'origine delle cagliate nelle lista degli ingredienti da indicare in etichetta. In altre parole, ciò significa che un caseificio può liberamente utilizzare cagliate estere per realizzare un formaggio che successivamente verrà venduto ed etichettato come "italiano", omettendo di comunicare che il latte per produrre la cagliata proviene ed è stato lavorato altrove.

Inoltre, il decreto si applica soltanto ai prodotti preimballati, con esclusione di prodotti venduti sfusi, di quelli imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta. In questi casi o il consumatore ha un rapporto con il proprio rivenditore basato su una grande fiducia oppure può facilmente accadere che venga ingannato, a discapito della qualità e del buon nome del prodotto.

Va da sé che il decreto presenta ancora zone d'ombra che la Commissione Europea ha l'obbligo di chiarire. La nota realmente positiva del decreto sembrerebbe dunque la sensibilizzazione dei consumatori, che si spera inizieranno a prediligere i prodotti di origine italiana, contribuendo in questo modo a tutelare non solo la propria salute, ma anche l'economia e i livelli di occupazione delle zone rurali, gli allevamenti e il Made in Italy di cui il nostro Paese va fiero.



DEL MANGIARE E DEL BERE NELLA BIBBIA

La simbologia religiosa del cibo è diffusa nel Vecchio Testamento e nei Vangeli. Gesù si sofferma più volte sul significato degli alimenti, intesi come condivisione.



di Umberto Casale

Der Mensch ist was er ist: questa sentenza del filosofo L. Feuerbach, è divenuta presto un sorta di vessillo del materialismo. Che «l'uomo sia ciò che mangia» è in verità passibile di un'altra interpretazione di natura esistenziale: il cibo infatti, in tutte le culture, è simbolo di vita e di comunione nella gioia (si pensi al significato dei banchetti nella Bibbia), nel dolore («mangiare il pane nel lutto» è una nota locuzione biblica), nell'ospitalità e nella condivisione. Se dovessimo illustrare, sia pure con poche pennellate, la simbologia religiosa del cibo, dovremmo allestire un intero orizzonte metaforico: il banchetto pasquale degli ebrei nell'esodo, quello liturgico dei «sacrifici di comunione» nel tempio, il banchetto messianico ed escatologico, segno di pienezza e di gioia; la cena eucaristica di Gesù, memoriale della pasqua di morte e di risurrezione del Cristo.

Ora, con lo sguardo aperto su quell'immenso codice estetico che è la sacra Scrittura (fonte inesauribile di ispirazione per poeti, musicisti, pittori...) proveremo a porre su un'ideale tavola i cibi principali: pane, vino, acqua e latte, nella prospettiva di una lettura simbolica propria della storia di Gesù e dei suoi discepoli lungo i secoli. In questa storia i pasti hanno un rilievo speciale: Gesù stesso accetta spesso di sedere a mensa, senza badare granché alle persone che lo invitano: una volta è un fariseo ad averlo come ospite, un'altra volta è un pubblicano, altre volte presso uno dei suoi discepoli o dei suoi amici. Egli ama usare l'immagine del banchetto (soprattutto quello nuziale) per parlare del Regno di Dio (si veda, per esempio, la parabola degli invitati alla nozze in Mt. 22, 1-14). Non manca chi mormora: «Costui riceve i peccatori e mangia con loro» (Lc 15,2); si arriverà a dire che è «un mangione e un beone, amico di pubblicani e di peccatori», mettendolo in contrasto con il Battista, che «non mangia pane e non beve vino» (Lc. 7, 33-34).

Inoltre, di fronte alle discussioni dei farisei sui cibi puri e impuri (divieti che hanno all'origine motivi di carattere igienico-sanitario, ma sono state poi considerate norme religiose, ancora oggi presenti nell'ebraismo e nell'islam), Gesù dice una parola d'una evidenza lampante: «Non capite che tutto ciò che entra nell'uomo dal di fuori non può renderlo impuro. Ma ciò che esce dall'uomo



Umberto Casale

rende impuro l'uomo: omicidi, furti, adulteri, avidità, inganno, calunnia. Così dichiara puri tutti gli alimenti» (Mc. 7, 18-22). Prendiamo ora in considerazione i cibi principali, quelli che spesso stanno sulla mensa degli umani. Nella Bibbia il pane ha numerosi riferimenti (nel solo Nuovo Testamento il pane ricorre 97 volte) e rimanda al cibo in generale, tant'è vero che «mangiare il pane» significa semplicemente cibarsi. Il pane più comune era quello azzimo: una specie di sfoglia non lievitata e di facile preparazione (anche per nomadi, o per chi sta nel deserto). Così, anche «spezzare il pane» indica la condivisione coi poveri: chi ha più pane che fame deve aiutare chi ha più fame che pane, perché Dio destina i suoi doni a tutti – questo è lampante in tutta la Scrittura –, le disuguaglianze sono frutto amaro dell'egoismo, dell'ingordigia e dell'avarizia umana, tutte forme dell'idolatria di ieri e di oggi.

Anche il vino (anche questo termine ricorre spesso tanto nell'Antico quanto nel Nuovo Testamento) costituisce, nella concezione biblica dell'avventura umana, una presenza semplice e spontanea, con le sue capacità di generare gioia, amicizia e fin'anche amore e passione. Allegria del cuore e gioia del corpo è il vino bevuto a tempo e misura; amarezza del cuore e tristezza del corpo il vino bevuto esageratamente (nel libro dei Proverbi si trova un ritratto vivace e ironico degli ubriaconi).

Un filo d'acqua attraversa tutte le pagine della Scrittura, testimoniando la sua funzione vitale e una sete ancestrale, legata alle condizioni di siccità e di aridità nei paesi del vicino Oriente. Basti pensare al grido degli ebrei nel deserto «Dacci acqua da bere!» (Es. 17,2), e al grido, per venire ai giorni nostri, di interi paesi africani, assetati dalla mancanza d'acqua e dalle porcherie di multinazionali che tutto sacrificano al dio-denaro (l'idolatria oggi particolarmente diffusa). Anche l'acqua, come ogni dono di Dio, è per tutti, il salmista, con accenti poetici, vede il Signore venire: «Tu visiti la terra e la disseti, la ricolmi di ricchezze; prepari la terra, ne irrigi i solchi, bagni con pioggia e benedici i suoi germogli» (Sal. 65, 10-11).

Anche il latte è variamente citato nella Bibbia: Abramo offre ai tre misteriosi ospiti latte fermentato acido (Gen. 18), mentre la terra promessa è descritta come una terra sulla quale scorrono «latte e miele» (Dt. 6, 3), si tratta forse di un piatto tipico della cucina nomadica (yogurt o formaggio). In altri contesti

antichi, il formaggio viene citato dal poeta Omero, dai filosofi Platone e Aristotele, mentre Ippocrate lo elogia per le sue qualità nutritive (Corpus Hippocraticum).

Così il cristianesimo, che si ispira alla rivelazione biblica, si dà non come un vago spiritualismo, né è fatto per creduloni di bassa lega (oggi molti di coloro che dicono di non credere in Dio, non è che credono a niente, credono a tutti!? Anche al grillo di turno?), ma una fede legata all'umano (corpo e spirito), all'esistenza, alla storia. Per questo, riscoprire la simbologia del cibo ha un alto valore culturale e spirituale. Simone Weil scrive: «Dio risiede nel nutrimento. Pane, Agnello. Nella materia fabbricata dal lavoro umano: pane, vino...» (Quaderni, 1942).

Come sappiamo, Gesù, nella cena pasquale con i suoi apostoli, prende pane e vino e pronuncia parole che danno nuovo senso alla celebrazione pasquale ebraica: «Questo è il mio corpo che è dato per voi» e «Questo è il mio sangue che è versato per voi». Così egli lascia come segni della sua presenza lungo tutta la storia, la Parola, il pane e il vino (eucaristia). Così ogni volta che celebriamo l'Eucaristia noi annunciamo la sua morte, proclamiamo la sua risurrezione, nell'attesa della sua venuta. In essa si realizza una nuova e definitiva alleanza, una profonda comunione interpersonale tra Dio e l'uomo e una comunione fraterna, al punto che il cristiano diventa partecipe della stessa vita divina. «Se uno mangia di questo pane vivrà in eterno... Chi mangia la mia carne e beve il mio sangue ha vita eterna» (Gv. 6, 51.54).

TEOLOGO E SCRITTORE

Don Umberto Casale ha studiato presso la facoltà di Teologia di Torino prima e di Milano poi. Attualmente è docente presso la Facoltà teologica di Torino. È autore di numerosi libri, collabora con diverse riviste specializzate ed è membro dell'Ati (Associazione Teologica Italiana).

Tra le sue pubblicazioni ricordiamo «La grazia dell'inizio» (Queriniana 1996), «Il Dio comunicatore e l'avventura della fede» (Elledici 2003), «Dio è uno ma non

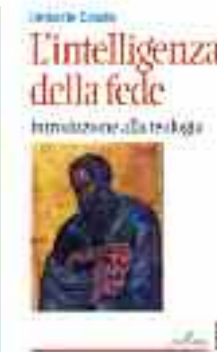
è solo» (Astegiano 2005), «Percorsi della Bellezza. Per un'estetica teologica» (Lindau 2014), «Il concilio Vaticano II. Evento, documenti, attualità» (Lindau 2012), «L'intelligenza della fede. Introduzione alla teologia» (Lindau 2016).

Per l'editrice Lindau ha curato un'ampia antologia dei testi di Ratzinger, Papa Benedetto XVI, «Fede, ragione, verità e amore. La teologia di Joseph Ratzinger» (2009).

Anche la simbologia dell'acqua è ampiamente sviluppata: l'acqua diventa un simbolo dei valori assoluti, della vita nella sua dimensione spirituale e della stessa trascendenza. Anzi, diventa l'emblema di Gesù, come ci viene svelato nel celebre dialogo con la Samaritana: «Chi beve l'acqua che io gli darò non avrà più sete, l'acqua che gli darò diventerà in lui sorgente di acqua che zampilla per la vita eterna» (Gv. 4, 14). Così l'acqua diventa il segno della vita nuova del credente nel quale è effuso lo Spirito di Dio. Durante la festa delle capanne Gesù esclama: «Chi ha sete venga a me e beva chi crede in me. Come dice la Scrittura: fiumi d'acqua viva sgorgeranno dal suo seno» (Gv. 7, 37-39). Sul simbolismo del mangiare e bere si possono fare ancora un paio di osservazioni. Se rivolgiamo lo sguardo a quell'incantevole antologia di poetica dell'amore, scopriamo che mangiare e bere è simbolo dell'esperienza erotica. «Venga l'amato mio nel suo giardino e ne mangi i frutti squisiti» - dice l'innamorata. «Sono venuto nel mio giardino sorella mia, mia sposa, mangio il mio fava e il mio miele, bevo il mio vino e il mio latte» - risponde l'amato (Cantico dei Cantici 4, 16-5, 1). Poiché il giardino è simbolo delle sessualità femmine, il simbolismo erotico del mangiare e del bere è trasparente.

Nel capitolo 9 del libro dei Proverbi, è presentato un ditico con due 'signore' nell'atto di invitare al loro banchetto. La prima rappresenta la Sapienza e invita chiunque desidera acquistare conoscenza e saggezza; il menù di questo banchetto è semplice ma saporito: pane, carne, vino. Cibi e bevande che comunicano vita e intelligenza, mangiare il pane della sapienza e bere il suo vino simbolizzano la ricerca e l'accoglienza di senso e di verità che, appunto, sono donati e non prodotti dall'uomo. L'altra è donna Follia, gli invitati a questo banchetto «mangiano la malvagità come pane e bevono la violenza come vino». Entrambe invitano a mangiare e bere per accogliere una parola, un senso, una direzione. Si diventa sapienti o stolti a seconda dell'invito scelto.

Infine, anche la speranza escatologica – la pienezza della vita eterna – è espressa con l'immagine del banchetto. Così profetizza Isaia: «Preparerà il Signore per tutti i popoli un banchetto di grasse vivande e di vini eccellenti, di cibi succulenti e di vini raffinati» (2, 6). E Gesù evoca il Regno di Dio ricorrendo spesso al banchetto nuziale, mentre l'Apocalisse – l'ultimo libro della Bibbia interpreta il compimento della storia come le «nozze dell'Agnello», cioè di Cristo con la Chiesa: la gioia supererà di gran lunga quella oggi ci viene data dall'assaggiare un saporito formaggio stagionato e dal sorseggiare un eccellente bicchiere di barolo.



DALL'AFRICA AL MEDIO ORIENTE

di Simonetta Cortella

MAURITANIA

Da almeno 50 anni in Mauritania si attua un processo di sedentarizzazione, benché l'agricoltura locale si basi essenzialmente su un modello agro-pastorale. All'allevamento nomade, transumante o semi-sedentario gestito tradizionalmente per il consumo familiare, si aggiunge l'allevamento peri-urbano e la commercializzazione del latte di dromedaria.

Al mercato cittadino, il latte acido e denso è venduto agli avventori, in bicchieri di vetro, prelevando un mestolo di liquido da un fusto in plastica blu. Sul tavolo, il sacchetto contiene sottili pezzetti marroncini, dall'intenso odore lattico. È il Garça, un prodotto caseario di tradizione nomade. Il latte è versato per terra, lasciato evaporare ed essiccato si trasforma in scaglie che sono sciolte in acqua. Il liquido è filtrato dopo avere lasciato depositare la sabbia sul fondo. È anche un assortimento di Tchoukoua, pelli di capra conciate ed usate come ghirba per l'acqua ed il latte acido. In lingua hassanya, un ricco vocabolario spiega il modo di berlo, se a grandi o piccoli sorsi ed a sazietà. In periferia, il commercio del bestiame caprino e camelide si fronteggia sui lati della strada.

I dromedari sono marchiati a fuoco quale segno di proprietà ed alle femmine è legato un pezzo di stoffa sulle mammelle, per evitare il succhiamento del cucciolo. La dromedaria è riluttante nell'assecondare l'allevatore e per la mungitura il cucciolo deve rimanere vicino, aspettando la sua razione.

La produzione lattifera è di circa 6-8 litri al giorno. Il latte è munto manualmente e per l'occorrenza sono necessarie due persone: l'incaricato e un volontario per sostenere il contenitore. Top Lait, El Watania, Tviski, le principali latterie mauritane, trasformano latte vaccino, caprino, camelide in latte pastorizzato, latte acido naturale ed aromatizzato e differenti tipologie di yogurt. Tutto è disponibile nei negozi e nei supermercati.

L'allevamento mauritano si concentra a Sud, lungo le rive del fiume Senegal e la pastorizia camelide occu-

Il latte di dromedaria è una ricchezza



pa tutte le vaste zone aride del paese. Il Parc National du Banc d'Arguin, di 12 mila kmq, riserva marina ed importante ecosistema per gli uccelli migratori, costeggia l'Oceano Atlantico a nord ovest di Noukchott fino a Nouadibou. Il Parc del Banc d'Arguin, sito Unesco, è abitato sulla costa dai pescatori di etnia Imraghen produttori di rinomata bottarga di muggine, di filetti essiccati e di olio di pesce.

L'interno del parco è un territorio brullo ricoperto da alti ciuffi di graminacee, rade acacie, arbusti e "Acheb" effimera vegetazione delle rare piogge. In questo deserto, pascolano i dromedari beneficiando di una naturale cura del sale dovuta alla vicinanza del mare. Le loro particolarità fisiche permettono di adattarsi alle condizioni climatiche estreme e a periodi di sottonutrizione. Controllate da pastori, le mandrie composte in media da 50 capi si spostano, nei percorsi convalidati dalla tradizione ma soprat-

tutto guidate dal loro istinto. Seguono la disponibilità stagionale del foraggio, delle abbeverate e dell'acqua dei pozzi il cui prelievo è regolamentato e soggetto a pagamento. Solo in caso di siccità prolungata sono alimentati con foraggi. Le esigenze degli animali condizionano gli insediamenti delle famiglie degli allevatori, prevalentemente di etnia autoctona Maure, riconosciuti patrimonio culturale.

L'allevamento fornisce loro carne, latte, lana e si utilizza anche pelle ed ossa. La mungitura è un lavoro maschile mentre la trasformazione del latte e la divisione dei prodotti tra i membri della famiglia è un'attività femminile. Il latte, principale fonte di nutrimento, come da usanza, non è venduto.

La Khaima, tenda fatta da più strati di teli cuciti, è sostenuta da pali e sollevata ad altezza di persona dal tutore centrale, è d'obbligo togliersi le scarpe prima di entrare. La bevanda dissetante offerta all'ospite è l'acidulo leezib, ottenuto scuotendo il

latte fino alla fermentazione nell'otre, la tchoukoua. È segno di ospitalità berlo a turno dalla calebasse.

PAESI BASSI

L'unico allevamento europeo di dromedari finalizza-

to alla produzione di latte è nei Paesi Bassi, a Berlicum. Nel 2005, Frank Smits importa 3 dromedari dalle Isole Canarie. Gli 80 capi odierni, suddivisi secondo le età, sono stabulati e negli alti e spaziosi capannoni uno strato di fieno sul pavimento conforta la loro permanenza. Il prato circostante li accoglie durante la bella stagione. Le 25 dromedarie in lattazione, munte meccanicamente, ogni giorno forniscono 175 litri di latte, convogliato nell'attiguo laboratorio per l'imbottigliamento. Il latte di dromedaria, facilmente digeribile e simile al latte materno, è richiesto dalle persone intolleranti.



EMIRATO DI DUBAI

A 20 km a sud di Dubai City, Camelicious è l'azienda di trasformazione del latte di dromedaria, circondata da un giardino fiorito. Chilometri di basse palizzate cingono centinaia di dromedari nelle corsie centrali e s'intravede una lunga fila di dromedarie incamminarsi sotto una tettoia per la mungitura. L'incauto curioso è avvisato: sala di mungitura, vietato entrare.

Nel 2003 viene conclusa la ricerca dell'Emirates Industry for Camel Milk & Products (Eicmp) e nel 2006 appare, sugli scaffali dei rivenditori, il latte di dromedaria a marchio Camelicious. Con elevati standard tecnologici, primo nel mondo Eicmp gestisce l'impianto completamente integrato e la produzione di latte di oltre 4000 dromedari. All'interno dell'azienda, il sofisticato impianto di mungitura di dromedarie coniuga la tecnologia e il benessere dell'animale. La produzione di latte presso le strutture Eicmp viene attenta-



mente monitorata con adeguati e alti standard internazionali. L'allevamento e la trasformazione lattiero-casearia, ottengono la certificazione Iso 22000, seguendo le procedure Haccp. Ad Eicmp, in coordinamento con il ministero dell'Ambiente e delle

Acque e la Municipalità di Dubai, è stata riconosciuta nel 2013, il primo impianto di produzione per inviare in tutto il mondo latte di camelide, con l'approvazione della Commissione europea di esportare i suoi prodotti verso la zona Ue.

A oggi, la domanda locale e internazionale per i prodotti lattiero caseari camelidi è superiore all'offerta. Eicmp è determinato ad aumentare la produzione per costruire un'industria del latte di dromedaria forte e sostenibile negli Emirati Arabi Uniti quale paese leader a livello mondiale. Al piano terreno del Dubai Mall, nel raffinato ed opulento Souk, il luccicante Majilis - il Salotto - occupa l'atrio principale e quattro dromedari in grandezza naturale delimitano l'entrata. Nel menù, le proposte sono dedicate al latte di dromedaria: Camelcino e Camellate, gelato ai gusti vaniglia e cioccolato, torte, muffins e, se disponibili, assaggi di formaggi Camelicious.

L'azienda Al Nassma espone in eleganti confezioni le deliziose praline, il cioccolato in tavolette e quello nella forma di dromedario. Il centro storico di Dubai City, originario nucleo della megalopoli, si estende attorno alla profonda insenatura Khor Dubai brulicante di traffico marittimo e solcata dalle Abra, i caratteristici traghetti. Nel quartiere Al

Bastakiya, il Forte, l'edificio più antico risalente al 1787, ospita il Museo Etnologico, la cui visita è imperdibile. Sul molo, si può scegliere un ristorante affacciato sulla passeggiata, per assaggiare lo spezzatino di dromedario e dopo una breve deviazione, in Al Ghubaiba Road, c'è il supermercato di marchio francese, per acquistare il latte.

Bastakiya, il Forte, l'edificio più antico risalente al 1787, ospita il Museo Etnologico, la cui visita è imperdibile. Sul molo, si può scegliere un ristorante affacciato sulla passeggiata, per assaggiare lo spezzatino di dromedario e dopo una breve deviazione, in Al Ghubaiba Road, c'è il supermercato di marchio francese, per acquistare il latte.

Composizione e potenzialità terapeutiche del latte di cammella



È noto che il latte vaccino è una alternativa del latte materno quando l'allattamento al seno non è possibile o insufficiente. Purtroppo le proteine del latte vaccino, in particolare le caseine e la lattoglobulina, possono risultare allergizzanti nei lattanti dando luogo ad una patologia nota come l'allergia alle proteine del latte vaccino. Questo ha reso necessario individuare delle valide alternative alimentari o con latti di altri mammiferi o con latti artificiali. Il latte di cammella per la sua composizione unica, essendo ad esempio privo di β -lattoglobulina, attira oggi un interesse via via crescente anche al fine di possibili utilizzi in medicina umana.

Gli studi sulla composizione e sulle potenzialità terapeutiche del latte camelide sono stati condotti principalmente dai ricercatori, soprattutto Arabi, Israeliani e Pakistani, di quelle aree dove la popolazione di cammelli è maggiormente presente. Gli studi, seppure su casistiche limitate, suggeriscono sia la differenza immunologica tra il latte vaccino e il latte camelide sia come il latte potrebbe essere utilizzato con successo in patologie come la allergia alle proteine del latte vaccino, il diabete mellito tipo 1 e 2, l'autismo, la steatosi epatica, il morbo di Crohn e la diarrea. Dai primi mesi del 2013, sia la Food and Drug Administration che il Dipartimento per la Salute e la Politica dei Consumatori della Commissione Europea hanno concluso le procedure di autorizzazione per il commercio e l'uso di latte camelide nei rispettivi territori, rendendo più facile il reperimento del prodotto in Europa.

CAPRE ALLA RISCOSSA

“All’Ombra della Madonnina” 2017 si conferma concorso top d’Italia

di Filippo Durante e Samantha Burello

Nei locali di Cascina Cuccagna, prestigiosa location nel cuore di Milano, il 6 e 7 maggio si è svolta la 12esima edizione de “All’Ombra della Madonnina”, manifestazione dedicata a formaggi e yogurt realizzati con solo latte di capra organizzata da Onaf Milano con la collaborazione di Aral. L’edizione 2017 è stata un’edizione importante, non solo per il patrocinio dell’Iga International Goat Association ma, soprattutto, per le numerose e i risultati.

Il Concorso caseario ha infatti visto la partecipazione di oltre 230 tra formaggi e ricotte e quasi 40 yogurt provenienti da 62 aziende produttrici, facendo registrare un forte aumento delle iscrizioni rispetto all’edizione 2016.

Queste numeriche, andate via via crescendo negli anni, eleggono “All’Ombra della Madonnina” come il più importante evento del genere in Italia; ad ulteriore conferma del risalto che l’evento ha presso i produttori, oltre alla consolidata partecipazione dei formaggi del Canton Ticino, si sono aggiunti anche prodotti provenienti da Croazia e Giappone.

Nel corso di oltre 7 ore di commissione, i 50 giudici, Maestri Assaggiatori Onaf di comprovata esperienza, hanno valutato i campioni, elaborando per ognuno anche una scheda sintetica qualitativa contenente spunti e indicazioni per i produttori.

Il concorso, infatti, oltre a premiare i migliori tra prodotti in gara con le targhe di Eccellenza (oltre 84 punti su 100), riconoscimenti di “Qualità Superiore” (introdotto quest’anno, tra 80 e 84) e “Qualità” (tra 75 e 80), si pone anche l’obiettivo di fornire ai conferenti commenti tecnici relativi agli aspetti qualitativi dei formaggi, in grado di alimentare il consolidamento o il miglioramento del profilo organolettico dei prodotti.

I numeri sembrano confermare questo trend, dal momento che, pur avendo alzato l’asticella per il raggiungimento dell’Eccellenza, ben 19 campioni nella sezione “Formaggi e Ricotte” e 8 nella categoria “Yogurt” sono stati premiati con questa targa. I 41 riconoscimenti di “Qualità superiore” dei “Formaggi” e i 9 per gli yogurt confermano l’ottima qualità delle produzioni. (risultati completi su www.ombradellamadonnina.it).

Le premiazione dei vincitori è stata organizzata per il 19 giugno presso Cascina Cuccagna: i produttori partecipanti oltre a ricevere i riconoscimenti hanno presentato la loro azienda facendo degustare i prodotti ai colleghi e al pubblico presente.

“All’Ombra della Madonnina” non è stato solamente un concorso: oltre all’ormai famoso Goat’s Happy Hour, aperitivo a base di formaggi di capra, Onaf Milano in collaborazione con un nutrito numero di partners ha organizzato diverse attività dirette alla conoscenza e alla promozione delle settore caseario caprino presso il grande pubblico.

Quattro le degustazioni guidate da Maestri assaggiatori Onaf di formaggi caprini, selezionati fra quelli in concorso, proposti in purezza e in abbinamento a diverse tipologie di mieli selezionati da Apilombardia e



AMi-Ambasciatori dei Mieli, a Sake presentati di “La Via del Sake”, a Birre crude artigianali del Birrifico Italiano e a vini.

La domenica i volontari dell’Associazione Parco del Ticinello hanno organizzato un divertente laboratorio di caseificazione per far scoprire e sperimentare ai bambini come trasformare il latte in formaggio. Purtroppo il meteo avverso ha impedito la dimostrazione di cucina solare a cura dello chef Tommaso Fara che utilizzando strumenti di cottura alimentati dall’energia del sole avrebbe proposto un menù a base di formaggi caprini.

Anche il grande riscontro in termini di presenze ha confermato “all’ombra della Madonnina” come un evento di grande interesse sia per i produttori che per il pubblico, quindi... arriverci all’edizione del 2018!



Tutti i nomi dei premiati

Le targhe di eccellenza dei “Formaggi” sono state conferite a:

- RICOTTA, Caseificio Sisagro – Fattoria Prato Cicogne, Mottacalcata (BI)
- RICKI, Caseificio UNTEREGGER, Valles / Rio di Pusteria (BZ)
- CRESCENZA, Az. Agr. “La Capramica”, Litta Parodi (AL)
- CORALLINA, Caseificio Coop Dorgali Pastori, Dorgali, (NU)
- ROBIOLA AFFUMICATA, Caseificio NORDEN, Osmate (VA)
- RICOTTA DI CAPRA, Az. Agr. Boschetti Giancarlo, Licciana Nardi, (MS)
- CARBONARETTO, Agr. “Ca’ Morone”, Via Sotto, Ca’ Morone (BG)
- STELLA ALPINA, Az. Agr. “La Ghiandaia”, Maggia, (C.Ticino-CH)
- CARBONARO, Agr. “Ca’ Morone”, Via Sotto, Ca’ Morone (BG)
- BLUECHEES, Az. Agr. “La Ghiandaia”, Maggia (C.Ticino-CH)
- CACIOTTA, Az. Agr. Pistor Patrizia, Faedis (UD)
- RICOTTA, Az. Agr. “Ca’ del Stongia”, Albino, (BG)
- CAPRINO SAKURA, Caseificio Yoshida Kosan, Kurobe-Shi, Toyama, (GIAPPONE)
- BLUEDESSERT AFTER, Caseificio T.O. Brema Srl, Fonzaso, (BL)
- PRIMALUNA, Az. Agr. Bergamini Liliana, Primaluna, (LC)
- CACIOTTA di CAPRA BIO DI PEPE E OLIO EVO, Perenzin Latteria Srl, S.Pietro di Feletto, (TV)
- RICOTTA AFFUMICATA, Az. Zootecnica Forciniti Alfonso, Cariatì (CS)
- CARDINO, Az. Agr. “Il Boscasso”, Ruino (PV)
- ROTOLINI DI CAPRA, Caseificio Argiolas Formaggio, Dolianova (CA)

Le targhe di eccellenza degli “Yogurt” sono state conferite a:

- Yogurt, Caseificio “Mannalita”, Nuoro, (NU)
- Yogurt, Caseificio “La Via Lattea”, Brignano Gera d’Adda (BG)
- Yogurt, Caseificio “Sa Crabreria” Az. Ovicaprina di Brai Antonangelo, Carbonia (CI)
- Yogurt, Az. Agr. S. Gregorio, Aviano (PN)
- Yogurt, Az. Agr. Consoli Gianluca, Rovato (BS)
- Yogurt, Caseificio NORDEN, Osmate, (VA)
- Yogurt Fragola, Az. Agr. “Il Vallone” Cuveglio (VA)
- Yogurt Nocciola, Az. Agr. “Casa Costa”, S. Candido di Murisiengo (AL)

Beatrice Terrenghi,
Valentina Bergamin,
Serena Riccardi



Formaggio fai da me: da cheeseblogger ad assaggiatrice

Sono in tanti a essere rapiti dalla magia della trasformazione, mossi dalla voglia di ritorno alle cose semplici, alle origini, alla genuinità dei prodotti. Quotidianamente ricevo richieste di aiuto, domande di gente che, come me qualche anno fa, si ritrova a dover gestire il latte che non caglia...

di *Valentina Bergamin**

Digitiamo su Google: "formaggio in casa". I risultati che ne usciranno non sono tantissimi. Un famoso sito web vi vorrà insegnare a fare il formaggio con il limone, un altro invece sostiene di ottenere 1 kg di ricotta da 1 litro di latte; addirittura uno tenterà di vendervi una "Macchina" per del fantastico formaggio homemade. Io qualche anno fa sono stata più fortunata. Dopo aver avviato la ricerca sono stata dirottata in un forum dove una serie di persone chiacchieravano come vecchi amici (molto probabilmente senza essersi mai visti) scambiandosi preziosi consigli e ricette su come fare il formaggio in casa. Insospettabili professionisti, casalinghe, operai o sfaccendati; sparpagliati in ogni regione d'Italia e qualcuno perfino fuggito altrove, persone così diverse fra loro ma con una cosa in comune: Voglia di fare! Voglia di dedicarsi a qualcosa di bello e genuino e di dividerlo con quante più persone possibile con il fine di spargere il "virus".

Così è nato "formaggio fai da me": un blog, il mio blog, un piccolo angolo nell'immenso cyberspazio dove racconto le mie ricette, provate e collaudate, documentandole con foto, immagini, raccontando fallimenti ed esultando per ogni piccolo grande successo che condivido, metto lì... a disposizione di chiunque voglia approfittarne. E sono in molti a farlo! Rapiti a loro volta dalla magia della trasformazione, invasi anch'essi dalla disperata voglia di ritorno alle cose semplici, al passato, alle origini, alla genuinità delle cose anche a costo di sporcarsi un po' le mani. Quotidianamente ricevo richieste di aiuto, domande di gente che, come me qualche anno fa, si ritrova a dover gestire un latte che non caglia, o una caciotta che più passano i giorni e più si riempie di una fitta peluria grigio/bianca.

Rispondo con estremo piacere, dedico parte del mio tempo a loro, cerco soluzioni, chiedo a mia volta aiuti. La mia passione e l'amore per il formaggio, unita alla voglia di voler essere quanto più competente possibile, mi ha spinto poi ad iscrivermi al corso per

assaggiatori dell'Onaf. Tra i banchi (tavoli per l'esattezza!) ho incontrato persone meravigliose, con aspettative diverse, ma accomunati dalla sete, sete di sapere, conoscere, voglia di addentrarsi sempre più nel magico mondo del formaggio. Ed è quello che è successo!

L'Onaf mi ha insegnato ciò che non sapevo: ad ascoltare. Ascoltare i formaggi, scoprendo con i cinque sensi, sapori, odori, aromi, consistenze, rumori e attraverso questi imparando a comprendere lo sforzo, la passione, l'immensa dedizione che si celano dietro ad ogni forma di cacio. La tecnica di assaggio, la percezione di sensazioni previste, o inaspettate ti raccontano una storia. La storia di chi ha creato, prodotto, messo al mondo quel formaggio. La storia di una famiglia, di una donna, di un uomo o tutti e due. Una stalla, un mestiere, una vita di levatacce ripagati poi dall'immensa soddisfazione nel vedere i pargoli là, tutti in fila, così simili, ma così impercettibilmente diversi uno dall'altro. Gli sforzi trasformati in gratificazioni immense.

Il formaggio si fa e si fa da sempre. Da quando ancora le ricette non si potevano scrivere ma si tramandavano di bocca in bocca, di sguardo in sguardo. Si fa da quando non esistevano attrezzature tecnologiche e microbiologicamente sterili e bastava un recipiente, latte e qualche goccia di pozione magica, prelevata da una pianta. Si è sempre fatto in luoghi aperti o in piccoli ambienti adibiti alla preparazione dei pasti.

Si fa sul fuoco, si scalda il latte, si aggiunge il caglio e si lascia che i fermenti e il tempo facciano la loro parte. Siamo andati avanti: ora esistono disciplinari, normative Asl e caseifici, ma gli ingredienti sono rimasti quelli: latte, caglio, passione. Latte caglio fermento per fare la fontina
Latte caglio fermento per fare il caprino
Latte caglio fermento per fare lo stracchino
Latte caglio fermento per mettere sulla tavola qualcosa di speciale, di vero, che profuma di buono.

*Curatrice del blog *Formaggio... fai da me*



PUZZONE A CHI?

Alla scoperta del gioiello caseario di Moena il primo segreto è il latte, prodotto da vacche che si alimentano con erba e fieno della Val di Fassa. Poi la lavorazione secondo tradizione: il tesoro prende forma dalle mani sapienti del casaro

di *Marco Antonini*

L'occasione era ghiotta: trasformare una giornata di riposo in montagna per mettere il naso, letteralmente, negli scrigni che custodiscono quel tesoro chiamato Puzzone di Moena. Così viene prenotata la visita al Caseificio che appare alla prima vista una sorta di negozio di giocattoli per adulti appassionati di formaggi. A colpire subito è l'attenzione verso la pulizia, un richiamo alla mente delle nozioni apprese durante il Corso Onaf di primo livello. Già nella grande sala dove le caldaie fanno bella mostra di sé stesse si respira il senso di laboriosità, di fatica supportata anche dalla tecnologia, un giusto connubio che consente di gestire il taglio della cagliata nelle dimensioni di una nocciola. Il latte che le inonda proviene da vacche di razza diverse: Pizgau, Rendena, Grigio Alpina ma anche Frisona, Bruna e Pezzata Rossa, tutte rigorosamente non alimentate con gli insilati. C'è una gran differenza tra leggere un disciplinare e toccare con mano cosa significano nella quotidianità del Casaro le indicazioni scritte, si scolpiscono nella mente in modo indelebile.

Quando si scende nella cucina dove il tesoro prende forma, allora tutto diventa chiaro. Mani grandi, forti, agiscono sulla cagliata dandole forma, speran-

za, futuro. Strizzate, pressate, compresse per lasciare, non solo la marcatura sullo scalzo, le giuste misure, la giusta quantità di liquido che consentirà a queste forme di almeno 9 kg di avviarsi a divenire un gioiello di arte casearia.

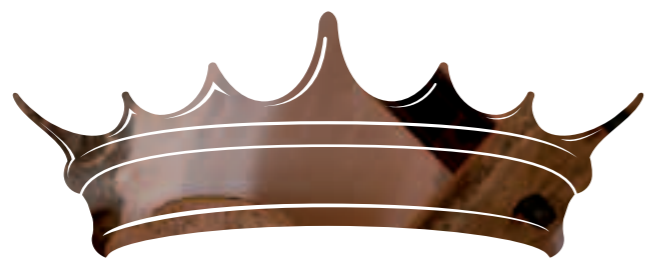
Si guardano queste forme galleggiare in quelle vasche di salamoia dal colore indefinito che però la cura, l'attenzione e l'esperienza degli addetti rendono un virtuosismo per grandi esperti; il disciplinare prevede, come alternativa, la salatura a secco, ma sarebbe più dispendiosa in termini di energia e con meno certezze di uniformità di salatura sulle forme. Si respira quell'aria forte che permea l'ambiente, un ambiente umido, senza luce diretta ma solo artificiale, dove la stagione è sempre la stessa e allora non si può non girare lo sguardo verso quelle persone che tutti i giorni si prodigano affinché si possa poi godere di quel gusto inimitabile del Puzzone. Ci si sorprende curiosi come bambini, pieni di domande perché c'è una vasca che contiene tante striscioline di formaggio.

Sono dubbi che però vengono fuggiti dalla guida, attenta e preparata che alla fine ci conduce dove le forme si prendono il loro tempo per trasformarsi da cagliata in formaggio e dove un importante sentore di ammoniaci ci accoglie. Si possono finalmente osservare tutte le sfumature del

tempo su ciascuna forma, i colori che cambiano come in un caleidoscopio fino a raggiungere le sfumature dell'aranciato, del marrone chiaro che, riflettendo sulla superficie un po' untuosa della crosta, sono figlie del lavoro di un signore che, nei tempi previsti, accarezza e rivolta una forma alla volta le migliaia posizionate su assi di legno, aiutandosi con una semplice pezza bagnata in una soluzione di acqua e sale. Il risultato del lavoro di questa squadra composta dagli uomini ma anche dal tempo è un prodotto dal sapore intenso, leggermente salato, a volte piccante con un leggero retrogusto amarognolo (non è un difetto in questo caso per carità!), mentre l'aroma è intenso al pari del sapore, un aroma importante, penetrante.

Si può lasciare questo posto senza portare con sé i ricordi di questo viaggio? Certamente no. Allora via davanti al bancone dove, insieme al Puzzone presente in ogni declinazione, compresi il malga e lo stravecchio, fanno bella mostra i prodotti di quella splendida area del nostro Paese che è la Val di Fassa. Scegliere è stato difficile ma sbagliare era impossibile.

Un grazie va al personale del Caseificio Sociale Predazzo e Moena di Predazzo per la cortesia e la disponibilità.



Il senso del gusto

I prodotti tipici della Valle d'Aosta raccontano, attraverso il gusto, la storia di un territorio alpino e della sua identità. Sapori unici, frutto irripetibile di una particolare localizzazione geografica, della qualità delle materie prime e di antiche tecniche di produzione. Imperdibili, tra le tante specialità, sono quelle a «Denominazione di Origine Protetta»: la Fontina, il Valle d'Aosta Fromadzo, il Valle d'Aosta Jambon de Bosses e il Vallée d'Aoste Lard d'Arnad, da gustare in abbinamento con i migliori vini DOP della Valle d'Aosta.



* © Stefano Venturini - archivi Assessorato regionale Agricoltura e Risorse naturali. Informazioni su www.regione.vda.it - Annuncio a cura della Presidenza della Regione autonoma Valle d'Aosta



Produit fermier la firma della garanzia in Val d'Aosta

Il marchio Arev contraddistingue i formaggi a base di latte ovino e caprino trasformati direttamente in azienda

di Diego Bovard

Dal punto di vista caseario, la Valle d'Aosta si distingue sicuramente per la produzione di Fontina Dop grazie alla ricchezza di prati e pascoli permanenti presenti sul territorio che danno origine ai pregiati formaggi ricchi di aromi che caratterizzano il formaggio, oltre naturalmente alla presenza della razza bovina valdostana che ha la capacità di trasformare i formaggi in ottimo latte.

Negli ultimi 15 anni si è diffusa in modo importante e soprattutto professionale la produzione di formaggi di capra. Sono circa una ventina gli allevamenti specializzati da latte costituiti da animali delle razze Saanen e Camosciata delle Alpi, e in alcune stalle vengono munti anche soggetti della razza Alpina comune e della autoctona valdostana, quest'ultima tra l'altro è stata considerata

razza in via di estinzione.

La sezione ovina e caprina dell'Associazione regionale degli allevatori della Valle d'Aosta (Arev) nel corso di questi ultimi anni ha messo a punto, per le aziende che trasformano prodotti dell'allevamento ovino e caprino, uno strumento di valorizzazione e di riconoscimento dei prodotti provenienti dagli allevamenti valdostani. La necessità di distinguere il prodotto, è nata dall'esigenza di evidenziare con un marchio le produzioni zootecniche realizzate con il latte, carne o lana che proviene dalle aziende associate alla Sezione ovina e caprina, e di distinguere le produzioni da quelle commercializzate da aziende di trasformazione della filiera zootecnica ovina e caprina che trasformano prodotti non valdostani, oltre alle produzioni provenienti da altre regioni italiane ed europee.

Le aziende che aderiscono al marchio rispettano un disciplinare che prevede che i prodotti devono essere ottenuti da animali allevati in aziende che rispettano le seguenti caratteristiche minime: siano registrate all'anagrafe regionale delle aziende di allevamento; risultino avere una situazione sanitaria dei propri animali, riconosciuta dall'organo competente, in grado di tutelare la salute del consumatore; siano detentori di capre iscritte ai libri genealogici o registri anagrafici della specie ovina e caprina, e comunque sottoposti ai controlli delle produzioni; dispongano di una superficie agricola utilizzabile, ricadente nel territorio della regione Valle d'Aosta, che sia in grado di soddisfare le esigenze alimentari dei propri animali. L'azienda che alleva gli animali, deve rispettare il seguente carico massimo su base annua di 3 UBA/ha di SAU per le aziende zootecniche di fondo valle, nelle aziende di alpeggio il



Capre camosciate delle Alpi al pascolo in Val d'Aosta e formaggi caprini

carico massimo su base annua è fissato in 0,8 UBA/ha.

Il marchio utilizzato dalle aziende zootecniche aderenti, è raffigurato dalla presenza di una capra e una pecora con la dicitura sottostante Produit Fermier, prodotto di azienda agricola, ovvero formaggi provenienti da latte prodotto e trasformato in azienda.

Le tecnologie di produzione utilizzate nelle aziende sono svariate, partiamo dai formaggi a pasta pressata, a coagulazione presamica, prodotto con latte intero crudo, o trattato termicamente, di forma rotonda e di pezzatura variabile, passando a quelli a pasta molle a coagulazione presamica prodotto con latte intero crudo, o trattato termicamente di forma rotonda con scalzo basso. Queste produzioni sono inserite tra gli altri nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Valle d'Aosta (Pat).

Si è diffusa inoltre la tecnologia di scuola francese pertanto quasi tutte le aziende producono formaggi freschi a coagulazione acida di svariate forme e anche aromatizzati in modo particolare con alcune erbe aromatiche coltivate sul territorio come il genepy o il timo. Alcune aziende producono inoltre yogurt ed energy drink.

Una occasione di assaggio dei formaggi di capra della Valle d'Aosta la potrete avere prossimamente in occasione del concorso regionale dei formaggi di capra che si svolgerà domenica 2 luglio a Challand Saint Anselme nella valle d'Ayas in occasione della "Fehta da Tchivra" (in "Patois" dialetto valdostano), festa della capra. Il concorso sarà aperto a tutte le aziende che trasformano latte di capra in Valle. Nel corso della premiazione sarà possibile assaggiare il risultato delle ottime produzioni dei formaggi di capra valdostani.



NELLA RIVIERA LIGURE DI PONENTE

di Giacomo Delbalzo

Per una gita fuori porta in Liguria è di grande interesse la visita di Albenga, località sul mare, città antica già Albingaunum per i Romani, dalle 100 torri di origine medioevale. Tra le vie del centro, circondate tuttora dalla cinta muraria caratterizzata dalla "pianta cittadina a vestigia" è possibile ammirare il battistero di epoca paleocristiana ai piedi delle torri medioevali. La città sorge sulla piana più grande della regione, tuttora economicamente importante per l'agricoltura ed i tipici prodotti in essa coltivati; dall'asparago violetto al carciofo spinoso, alla zuccina trombetta, entrambi presidi Slow food, il pomodoro cuore di bue, per non dimenticare fiori in vaso, alberi da frutto, basilico Dop, erbe aromatiche, l'ulivo e il suo olio extravergine certificato. Proiettata verso il mare, ha dinanzi a sé l'isola Gallinara con importanti segreti celati dal mare tra i quali una nave oneraria romana della quale numerosi vasi e reperti sono conservati all'interno del Museo Navale cittadino.

Albenga aveva anche le terme romane e la sua posizione risultava essere di importanza strategica per il passaggio verso le colonie delle Gallie; snodo commerciale ed economicamente ricca già all'epoca grazie all'agricoltura.

Tra le rovine romane di alcune ville nobili è stato rinvenuto un reperto oggi conservato all'interno del Museo Oddo che non ha eguali al mondo per manifattura, pregio e conservazione: il Piatto Blu, di vetro blu cobalto datato tra il I e il II secolo d.c., decorato da una coppia di putti e con caratteristiche di lavorazione della Mesopotamia, una vera rarità nel suo genere.

Albenga, trae il proprio nome da Albium Ingaunum dove Albium identifica le Alpi, seppur Albenga sia sul mare è altresì ai piedi delle medesime. Qui scorre il fiume Centa che è il padre della pianura di Albenga, madre delle primizie ortofrutticole in essa prodotte. Il fiume, formato dall'unione tra i torrenti Arroscia e Neva che a loro volta ricevono il Lerrone ed il Pennavaire, pare acquisisca il nome dai suoi "cento" affluenti è di carattere estremamente mutabile in caso di forti piogge; da ricordare le inondazioni del 1886, del 1924, del 1954 e la più recente dagli effetti devastanti del 1994. Il Centa nei secoli ha cambiato il suo tragitto; nel Viale Pontelungo

è tuttora visibile il Ponte Romano, peraltro integro, che non sovrasta più il fiume in quanto questi nel tempo ha cambiato il suo tragitto e ha profondamente modificato la carta geografica del territorio. Il porto è stato insabbiato dai detriti e l'economia, grazie alla sua pianura fertile, è divenuta prevalentemente basata sull'agricoltura anziché sul commercio marittimo.

L'AZIENDA BIO DI FIORI EDULI

Tra le molteplici aziende agricole ingaune, ve ne è una che oltre che menzione, merita approfondimento: la Ravera Bio produce gli aromi tipici del territorio quali timo, rosmarino, basilico e maggiorana, e per prima in Italia, fiori eduli sterili certificati per l'alimentazione.

La signora Silvia, proprietaria dell'azienda, ci tiene a ribadire che i fiori non sono solo ornamentali, ma in base alle proprie caratteristiche di profumo e sapore, possono trovare uno spazio ben definito nella cucina e nell'applicazione di svariate ricette e per questo ci ha convinti a sperimentare.

Assaggiando i petali (per alcuni per altro è possibile utilizzare anche le foglie), ci siamo accorti che le differenze effettivamente non sono solo cromatiche od olfattive, ma anche aromatiche; i fiori hanno sapori ben distinti e definiti. Alcuni di questi fiori trovano già un'applicazione culinaria, dal fiore carnoso che si presta ad essere fritto a quello utilizzato per gli infusi alcolici, a quello che si



sposa nelle insalate, nelle zuppe e minestre, come base per sughi e suppli. L'azienda, trattandosi di fiori destinati al consumo alimentare, per le difese e la nutrizione delle piante non utilizza né diserbanti, né pesticidi, ma solo sostanze naturali. La genuinità delle piante è comprovata dalle analisi periodiche di laboratorio. Dietro a tutto questo è indiscutibile la serietà e la trasparenza dell'azienda, fiore all'occhiello del comprensorio ingauno che guarda con lungimiranza sia al territorio, sia al consumatore. Anzi, per dirla tutta, è possibile assaggiare già le piante dal vaso se si volesse una prelibatezza di aromi complessi e di colori sgargianti.

L'INCONTRO A UN PASSO DAL MARE TRA I FIORI ED I FORMAGGI

Ma ad Albenga occorre segnalare anche una nuova realtà produttiva; un supermercato che per volontà del suo socio Onaf, ha deciso di arricchire la sua offerta grazie a un micro caseificio con lavorazione a vista per colmare la curiosità dei clienti sui metodi produttivi dei formaggi e per certificare la freschezza dei prodotti realizzati.

Antonio, il casaro che opera nel supermercato, è originario di Putignano, paese pugliese della provincia di Bari, e realizza con il latte vaccino della mungitura pomeridiana di aziende certificate del basso Piemonte e l'abilità dei suoi sapienti gesti, prodotti straordinari per bontà e immaginazione. Sì, perché l'immaginazione è alla base dei sogni e qui di immaginazione ce n'è voluta parecchia per creare dall'abbinamento di formaggi e fiori, dei prodotti unici per colore, profumo e sapore dei formaggi da sogno.

Nodini, treccine, fior di latte, caciocavalli e tra loro spiccano i primi sale alla calendula, alle violette gialle e viola, per non dimenticare la giuncata al tagete e la burrata alle begonie. Sì, perché qui si è voluto provare... tentare... ed assaggiando i vari fiori se ne è voluto selezionare alcuni per le preparazioni casearie. La bella stagione è arrivata e nel fine settimana, nel banco accanto ai formaggi tradizionali e al classico primo sale alla rucola e al basilico, spicca in un tripudio di colori il primo sale alle viole di color violetto e giallo, dal profumo inteso e sapore morbido dolce, il primo sale alla calendula dai vivaci petali arancioni e dal sapore dolce, la burrata alla begonia dai carnosi petali rosa fucsia e dal sapore leggermente acidulo che ben contrasta con il dolce della panna della burrata; ed il caciocavallo piccante al nasturzio, dai fiori di colore arancio lieve e giallino e dal sapore pronunciato con note piccantine.

Descrivere questo incontro tra il territorio ed i suoi fiori ed il formaggio, può sembrare bizzarro; ma la primavera si sa, è il periodo delle fioriture e dei colori, e forse a ben vedere questo incontro è più naturale che l'incontro tra i formaggi e molte mostarde e salse che dir si voglia.



Certo è che il formaggio viene guardato con un occhio di curiosità ed ammirazione in più da parte della clientela e senza abusarne, l'esperimento è interessante e coinvolgente.

Il formaggio spesso dimenticato sulle tavole, da comparsa o comprimario, diviene di diritto protagonista ed è bello pensare ad un primo sale infiorato, dai profumi e dai sapori ancora sconosciuti ai più che diviene l'attrazione al centro tavola per i commensali.

Ogni fiore ha sposato il suo formaggio, in quanto l'uno e l'altro si sono legati in base alle proprie caratteristiche in un matrimonio unico, avvincente e ricco di emozione.

La calendula dai fiori aranciati lanceolati, ha un periodo di fioritura da maggio a novembre, ha proprietà lenitive (esistono anche dei dentifrici alla calendula) e capacità antiossidanti. Tra le curiosità è definita "primo giorno del mese" ed inoltre si apre con la luce del sole e si chiude con l'arrivo dell'oscurità e segue il ritmo della giornata. Il suo sapore ben si sposa con la lieve sapidità del primo sale e da ciò è nato questo incontro armonioso.

Ci sarà un perché, ma alcune farfalle si nutrono esclusivamente di violette; già di tradizione antica per la preparazione di gelati, marmellate e insalate, per la mitologia, invece, è il fiore dell'amore. I legionari romani aromatizzavano un vino con i suoi petali. Originaria dei paesi del Sud America, è stata introdotta in Europa dagli Spagnoli ed ha trovato terreni idonei grazie alla sua facilità di coltivazione e alla sua resistenza alle malattie. È conosciuta da tempo come colorante naturale per gli alimenti ed anche come aromatizzante ed esaltatore di sapidità grazie all'olio che si ottiene dai suoi fiori.

Qui le viole dai colori giallo luminoso e violetto, arricchiscono un'altra varietà di primo sale conferendogli una personalità unica, i fiori della violetta accarezzano il palato e ci abbracciano con suadenti note, emozionante il connubio di questo formaggio leggermente sapido e facilmente solubile.

Ad Albenga, nel nuovo punto vendita si usano, oltre al latte, al caglio e al sale, per la preparazione di una multicolore e saporita giuncata, il mitico tagete, un fiore eccezionale antiossidante per natura, di origine sudamericana con proprietà protettive per la vista, grazie alla luteina.

Poi il nasturzio, di origine peruviana, dalle proprietà antibiotiche e batteriche. E non dimentichiamoci della begonia dagli sgargianti fiori rossi. Ha un sapore leggermente acidulo che ben si abbina per contrasto alla dolcezza della panna della burrata e per questo motivo abbiamo azzardato questo accostamento. Insomma, amici, fare bene i formaggi è un'arte, arricchirli con i fiori è frutto del sogno... nei sogni i fiori a seconda della varietà sono portatori di auspici, qui cari miei, celebriamo il connubio tra il pensiero, il cuore, la poesia ed il piacere.





Il segreto di una buona frittura sta nella tipologia dell'olio (consiglio i vegetali monoseme) e nella rapidità dell'esecuzione

SOGNO D'UN FRITTO D'INIZIO ESTATE...

di Sara Albano

È certamente il metodo di cottura tra i più golosi che si conoscano, utilizzato nella cucina occidentale ma ancor più in quella orientale e dell'America del Nord e del Sud: ebbene sì, questo mese ho scelto di parlarvi di frittura! Legandole naturalmente ad uno dei miei (e vostri) mondi preferiti, quello dei formaggi.

Certo, teniamo sempre ben saldo il concetto secondo il quale il meglio dell'espressione dei formaggi si trae sicuramente dal loro assaggio in purezza, che ci consente di individuare sfumature gustative e olfattive impareggiabili.

Ma è una verità parallela quella che vede l'Italia intera, da parte a parte, essere ricca di ricette tradizionali che prevedono la cottura, in una dose generosa di caldissimo olio, delle sue più rinomate specialità lattiero-casearie: basterebbero queste ad assicurare viaggi gastronomici ad alto tasso di golosità e goduria per il palato intorno a tutta la penisola.

Si parte a Nord con il Friuli ed il suo frico, che nell'area della Carnia consiste in nulla di più

semplice che formaggio Montasio grattugiato lasciato dorare nel burro fuso; senza dimenticare gli sciatt della Valtellina, vale a dire cubetti di formaggio Casera fritti in pastella al grano saraceno. Anche nel Centro Italia non mancano gli estimatori del formaggio fritto, in particolare in Abruzzo e nel territorio di Teramo, dove una pastella a base di farina, uova e acqua accoglie il pecorino giovane locale, per dar luogo a frittelle filanti da mordere una dietro l'altra.

E si approda infine al Sud, dove friggere i latticini freschi è usanza irrinunciabile, dalla mozza-

rella in carrozza campana, alla ricotta impanata e frita pugliese, fino al primo sale fritto, farcito con un filetto di acciuga e una presa di profumatissimo origano, come vi consiglierebbero le più esperte massaie siciliane.

Pochi ma fondamentali sono i consigli e gli accorgimenti da seguire se vorrete cimentarvi anche voi nella preparazione del vostro formaggio preferito in versione frita. Anzitutto la scelta dell'olio di frittura e il controllo delle temperature: personalmente suggerisco sempre la scelta di olii vegetali monoseme, e sono un amante delle frittiture a temperatura controllata, intorno ai 160°C e mai oltre i 165°C.

Per la maggior parte dei formaggi fritti inoltre vi consiglio inoltre la frittura in immersione, cioè in un'abbondante quantità d'olio, che farà sì di avvolgere completamente il prodotto una volta immerso, cuocendolo in modo rapido e omogeneo su tutti i suoi lati, per evitare una permanenza nell'olio troppo prolungata che causerebbe un eccessivo scioglimento del formaggio all'interno, o ancor peggio la sua fuoriuscita. Non per ultima, importantissima è la scelta del mezzo con cui si andrà a ricoprire il formaggio

Il viaggio

Una triade emozionale composta da formaggio di capra fritto, fagottino alle pere e noci e insalata di cavolo e germogli

Ingredienti per 4 persone

Per il fagottino di pere e noci:

- Farina "00", 250g
- Strutto, 65g
- Sale fino, 3g
- Acqua, 100g
- Pere Williams, n. 2
- Miele, 1 cucchiaino
- Noci sbriciolate, 50g

Per il formaggio fritto:

- Formaggio di capra morbido, 200g
- Farina, uovo e pangrattato (per la panatura)
- Olio per friggere

Per l'insalata:

- Cavolo cappuccio viola tagliato a julienne, 150g
- Germogli misti (barbabietola, soia, fagiolo), 150g
- Olio extravergine d'oliva, 2 cucchiaini
- Succo di ½ limone
- Sale, q.b.

Esecuzione

Per i fagottini

Riponete nell'impastatrice lo strutto, il sale, l'acqua e con il gancio fate amalgamare bene il tutto. Aggiungete poi la farina, incorporandola fino ad ottenere un impasto omogeneo, liscio e compatto. Lasciatelo riposare in frigorifero coperto da pellicola per almeno un'ora. Trascorso questo tempo, procedete con la preparazione del ripieno: lavate le pere, sbucciatele e tagliate la polpa in piccoli dadini da 0,5x0,5cm. Riunitele in una ciotola e mescolatevi insieme il miele e le noci. Stendete poi l'impasto ad uno spessore di 3 - 4 mm, ad ottenere un rettangolo di circa 30x8cm. Farcite infine il centro dell'impasto con il ripieno alle pere, e richiudete i lembi laterali e le estremità con molta cura, assicurandovi che siano ben sigillati per non far fuoriuscire il ripieno in cottura. Disponete lo strudel in una teglia rivestita con carta forno, spennellatelo in



superficie con poco miele e cuocete in forno preriscaldato a 175°C per 10-15 minuti circa.

Per servire

Tagliate il formaggio caprino morbido a fette spesse circa 2,5 cm. Passate ciascuna fetta nella farina, avendo cura di lasciarle riposare per favorirne l'assorbimento, e di rimuovere poi la farina in eccesso; poi procedete al passaggio del formaggio infarinato nell'uovo battuto e nel pangrattato. Si consiglia di effettuare una doppia panatura per dare maggiore consistenza alla crosta esterna per proteggere il formaggio in frittura. Poco prima di servire, friggere i caprini impanati in immersione in abbondante olio, scolarli su carta assorbente e servirli caldi accompagnati dall'insalata di cavolo e germogli condita con citronette e un trancetto di strudel.

per conferirgli uno strato protettivo, che si trasformerà dopo la frittura in un'irrinunciabile rivestimento croccante.

E allora via con gli esperimenti in cucina, dalle pastelle, a due fettine di pane sottili da farcire prima di essere panate, fino alla panatura classica in farina, uova e pangrattato: scegliete possibilmente un pangrattato di granulometria grossa e corposa per la frittura dei formaggi; in alternativa, utilizzando un pangrattato fine, vi consiglio di effettuare una doppia panatura per assicurarvi che il formaggio sia ben protetto in cottura.

Infine, non potrei mai rinunciare a farmi venire l'acquolina in bocca per suggerirvi alcune tipologie di formaggi, a mio avviso tra i migliori da gustare fritti oltre che freschi.

Per un effetto filante, preferite paste filate come provolone, scamorza o un caciocavallo giovane; mentre per un gusto morbido al palato, provate a friggere per pochissimi minuti un camembert, un brie o il vostro formaggio a crosta fiorita preferito, o ancora stracchino e crescenza, morbidissimi da gustare anche all'interno di un panino da veri intenditori.

E infine, per un gusto gentile e fresco al palato, provate a divertirvi in cucina friggendo a fette o a cubetti ricotta, giuncata o primo sale: saranno davvero speciali per rendere più vivaci insalate e piatti unici estivi, o da gustare come gustoso aperitivo o antipasto per dare originale brio alle vostre cene d'estate.

Perle di Asiago e asparagi

Sfiziose polpettine a base di formaggio, da arricchire con le vostre verdure di stagione preferite, ideali per un aperitivo gourmand

Ingredienti per 4 persone

- Burro, 165g
- Farina, 150g
- Latte freddo, 500ml
- Sale fino, q.b.
- Noce moscata, q.b.
- Tuorli, 60g
- Asparagi, 200g
- Formaggio Asiago stagionato grattugiato, 150g
- Olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino

Per completare:

- Farina, q.b.
- Uova, n.2
- Pane grattugiato, q.b.
- Olio per friggere, q.b.

Esecuzione

Iniziate con la preparazione di una besciamella molto densa: portate sul fuoco il burro a sciogliere in un pentolino, facendo attenzione a non farlo bollire, e una volta fuso unitevi di colpo la farina, mescolando di continuo con un cucchiaino per evitare la formazione di grumi.

Fate cuocere per alcuni minuti a fuoco dolce, finché il roux non avrà preso un bel colore dorato.

A questo punto, aggiungete il latte freddo al roux, mescolando bene con una frusta e continuando la cottura a fuoco dolce, aggiungendo solo un pizzico di sale e noce moscata.

Una volta ottenuta una besciamella molto soda, spostatela dal fuoco, unitevi i tuorli e tenetela da parte. Nel frattempo, lavate gli asparagi, sbucciateli con un pelapatate facendo attenzione a non intaccare le punte, poi tagliate i gambi a fettine e le punte a metà nel senso della lunghezza.

Riunite gli asparagi in una ciotola e conditeli con un pizzico di sale e un cucchiaino d'olio, per poi cuocerli in una padella ben calda: dovranno essere cotti ma ancora croccanti. Una volta cotti, lasciateli raffreddare qualche minuto, poi uniteli insieme all'Asiago grattugiato alla besciamella soda.

Fate riposare il composto ottenuto in frigorifero per almeno un'ora prima di utilizzarlo per ottenere delle palline da circa 2 cm di diametro.

Infine, procedete alla panatura delle perle: passatele prima nella farina, lasciandole riposare al suo interno per qualche minuto per assorbirla bene, rimuovendone poi l'eccesso prima di passarle nelle uova battute e poi nel pangrattato.

Friggerete le perle in immersione e servitele ben calde.



ALL'AQUILA L'ONAF È PIÙ FORTE DI PRIMA



• L'evento "Tre vini e tre formaggi" del maggio scorso all'Aquila. Sotto i formaggi pugliesi in degustazione

di Tonino Scardone

All'Aquila la delegazione nasce nel 2004 in un territorio vocato, per così dire, all'allevamento di ovini e bovini con la conseguente produzione di formaggi da parte di molte aziende. Eravamo in pochi ad aver frequentato il corso Onaf, ci venne allora l'idea di creare un evento che oltre a riunire assaggiatori e appassionati di formaggi, potesse rappresentare un momento di incontro e convivialità anche per tutti coloro che si accostavano curiosi ai nostri incontri per degustare e conoscere ciò che il nostro territorio poteva offrire.

Nacque così "Tre vini e Tre formaggi", un appuntamento semestrale dedicato ogni volta a una regione diversa con tre dei suoi prodotti caseari più rappresentativi. Ma essendo i componenti della delegazione anche sommelier, oltre che assaggiatori Onaf, pensammo bene di abbinare ai tre formaggi della serata anche tre vini della stessa regione. L'iniziativa riscosse da subito molto successo da parte di un pubblico sempre più numeroso e attento che partecipava alle serate e questo ci diede lo spunto per ripetere ancora questi incontri.

Nel 2009 il disastroso terremoto dell'Aquila interruppe questa tradizione; fu un anno di smarrimento ma già nel successivo, il 2010, ricominciammo più determinati di prima. Ora le tradizioni si sono nuovamente radicate. Dal Piemonte al Veneto, dalla Valle d'Aosta al Friuli Venezia Giulia, dalla Lombardia alla Sicilia, abbiamo viaggiato su e giù per lo stivale ogni volta con il nostro format ormai consolidato: l'abbinamento di tre vini con tre formaggi. Possiamo affermarlo con decisione: siamo assolutamente rinati. Da qualche tempo si è aggiunta la presenza di uno stimato veterinario del

nostro territorio, Massimo Ciuffetelli che, durante le serate, illustra ai presenti le caratteristiche delle varie razze bovine e ovine con cui sono prodotti i formaggi in degustazione.

Ultimo in ordine di tempo, il primo appuntamento del 2017, il 26 maggio nella sala del ristorante Arcobaleno (S.S Mausonia) è andato in scena Tre vini e Tre formaggi della regione Puglia.

Abbiamo iniziato abbinando una delicata e dolce burrata con una freschissima Verdecia del Salento per poi passare al confronto fra un Caciocavallo podolico di media stagionatura con un morbido Primitivo di Manduria. L'ultimo assaggio ha riguardato un Pecorino "Alta Murgia" Coratino con 12 mesi di stagionatura in abbinamento con un Aleatico di Puglia dolce naturale Igt, secondo la tecnica della contrapposizione.

Tutti e tre gli abbinamenti sono parsi corretti, non solo agli organizzatori ma anche ai partecipanti, così da esaltare sia i formaggi sia i vini degustati, anche se la scelta dei vini è stata fatta a tavolino (avendo dovuto ordinare i prodotti separatamente senza avere la possibilità di assaggiarli preventivamente) con il rischio di non riuscire nell'intento degli abbinamenti giusti. Abbiamo ottenuto i formaggi anche grazie al neo delegato Onaf della sezione di Bari, il prof. Michele Faccia, mentre i vini provenivano dell'azienda Leone De Castris. Il

format ormai consolidato della delegazione ha visto la partecipazione di un numeroso pubblico attento e curioso che ha saputo apprezzare le eccellenze di questa regione. La serata si è conclusa con un primo piatto tipico pugliese: la Tiella (riso, cozze e patate) sapientemente preparato dallo chef del ristorante, abbinato con Anniversario Rosato Igt.

La delegazione Onaf dell'Aquila dà appuntamento a novembre 2017 per il prossimo viaggio enogastronomico.



Agenda

a cura di

Marco Quaranta
onaf@onaf.it

25 GIUGNO E 2 LUGLIO SULLE STRADE VENETE DELLA TRANSUMANZA

L'Istituto Tecnico Agrario "Duca degli Abruzzi" e la Delegazione Onaf di Padova organizzano due uscite in pullman con destinazione una Malga dell'Altopiano dei Sette Comuni (Vicenza). Le due giornate hanno valenza di credito formativo per il percorso degli Assaggiatori Onaf verso il corso di II livello. Durante il viaggio saranno esposti Riferimenti Storici sulle strade della Transumanza, servite sia in tempo di pace che di guerra, nonché altre utili informazioni sui luoghi attraversati e sulle più Antiche Tecniche Casearie del formaggio. Arrivati in Malga, il Mastro Casaro ed i Maestri Onaf presenti, faranno assistere alla caseificazione del formaggio, accompagnata da una speciale animazione, per coinvolgere tutti i presenti e per spiegare, minuto per minuto, come avvenga il prodigio di un liquido (il latte) che diventa un solido (il formaggio).

www.onaf.it

9 SETTEMBRE GORGONZOLA (MI) INFINITI BLU

Concorso nazionale dei formaggi erborinati



Il 10° Concorso Caseario Nazionale dedicato ai formaggi erborinati promosso da Slow Food Gorgonzola-Martesana, in collaborazione con la delegazione Onaf di Milano, si svolgerà come di consueto a Gorgonzola nell'ambito della XIX Sagra nazionale del Gorgonzola. In gara formaggi erborinati, prodotti con latte vaccino, bufalino, ovino, caprino e misto.

www.infinitiblu.it

15-18 SETTEMBRE BRA (CN) CHEESE

Protagonisti dell'edizione celebrativa dei 20 anni saranno i formaggi a latte crudo, da sempre al centro delle attenzioni di Slow Food.

Sotto i riflettori saranno inoltre i formaggi naturali, ossia prodotti senza l'ausilio di fermenti industriali, anch'essi protagonisti di conferenze, laboratori e di un'importante area in cui si ragionerà a 360 gradi sul naturale.

cheese.slowfood.it



27-28-29 OTTOBRE MILANO – PALAZZO DELLE STELLINE FORMAGGITALIA

Mostra mercato dei formaggi tipici italiani

Fa il suo esordio una manifestazione che vede direttamente coinvolta l'Onaf nazionale.



Oltre 50 espositori, selezionati e provenienti da tutto il territorio italiano, presenteranno al pubblico, così come agli operatori, distributori e ristoratori milanesi, i migliori marchi Dop-Igp-Stg-Pat italiani anche grazie alle degustazioni guidate dell'Onaf, che permetteranno di scoprire i formaggi in abbinamento con una selezione di prodotti complementari attentamente studiati.

www.formaggitalia.it

Progetto FORMAGGIO PER MATTONI

La cooperativa sociale "Il Casolare" di Piasco (Cn) da 35 anni aiuta a inserirsi nel mondo del lavoro persone con disabilità, in situa-



zioni di disagio sociale e familiare, provenienti da esperienze di comunità e di reclusione, o comunque svantaggiate rispetto a una normale condizione di vita. L'impegno della cooperativa è volto ad apportare vantaggi ai propri soci e perseguire nel contempo, con una visione altruistica, il benessere della collettività. Sempre con questi obiettivi primari, Il Casolare intende intraprendere la costruzione di un caseificio destinato alla produzione di formaggi biologici a km zero ed ha avviato una campagna di raccolta fondi dal basso (crowdfunding). Le donazioni potranno essere dedotte/detrate dalle tasse e chi aderirà alla campagna avrà in cambio formaggi biologici e sconti.

www.formaggiopermattoni.it

I CORSI DELL'ONAF NELL'AUTUNNO www.onaf.it

Parma, corso di primo livello dal 26/09 al 16/11

Sarzana (Sp), corso di primo livello dal 28/09 al 14/12

Milano, corso di secondo livello dal 7 al 22/10

Forlimpopoli (Fc), corso di secondo livello dal 1/10 al 5/11



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

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA



Due degustazioni ben riuscite

Il 4 aprile verticale di Parmigiano Reggiano al ristorante Rigoletto di Fontevivo. Abbiamo degustato i prodotti con stagionature 14-28-36 mesi del Caseificio di Bedonia - stagionatura 74 mesi del caseificio Ciao Latte e 40 mesi del caseificio di Corniglio. Inoltre un primo piatto di tortelli d'erbetta, a seguire dessert, il tutto abbinato a vini dell'Azienda Agricola Randi. Il 15 maggio al Ristorante "Km. 90" degustazione di: Caciotta Bergamina, Bastardo del Caseificio S. Patrignano, Pecorino Camomilla, Pecorino Ginepro e Parmigiano Reggiano 24 mesi del caseificio Agrinascente - abbinamento a birre del Birrifico Farnese. A seguire un risotto con pecorino al ginepro ed asparagi e dessert. Il 26 settembre inizierà un corso di 1° livello presso il Ristorante "Arte e gusto", via Emilia Est 87 Parma. Tutte le informazioni sul sito Onaf e delegazione di Parma.

Il delegato *Giacomo Toscani*

DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA - MASSA CARRARA



Visita al Caseificio Boschetti Giancarlo

Programmata da tempo, la visita al Caseificio dell'Azienda Agricola Boschetti Giancarlo è praticamente coincisa con la notizia che la loro ricotta di capra aveva ricevuto la "targa d'eccellenza" al Concorso all'Ombra della Madonna. Un riconoscimento forse inaspettato, ma più che meritato per la passione e l'impegno che questa famiglia mette nel proprio lavoro: lui, Giancarlo, che cura il benessere di pecore e capre, e lei, Claudia, che si occupa della caseificazione e della vendita. Ed è proprio Claudia che festosamente ci accoglie nel piccolo laboratorio, e ci guida nel magico mondo della trasformazione del latte rigorosamente crudo. Seguiamo tutto il processo produttivo, legato a manualità, tradizione e dedizione, con l'estrazione della cagliata, la messa negli stampi, gli immediati rivoltamenti, mentre il siero viene di nuovo riscaldato per ottenere la ricotta. Una produzione artigianale e di nicchia, che inevitabilmente è stata sottoposta al giudizio degli Assaggiatori Onaf, partendo dalle ricotte appena prodotte da confrontare con quelle del giorno precedente. Non potevano ovviamente mancare i pecorini, sia freschi che stagionati, per terminare con un caprino di estrema complessità.

Il delegato *Eros Bianchi*



• Caprino dell'Azienda Agricola Boschetti Giancarlo

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



Amatriciano, il pecorino che viene dal cuore

Il 5 marzo si è svolta l'iniziativa solidale: "Amatriciano, il Pecorino che viene dal cuore" organizzata dalla delegazione Onaf di Roma sul "Barcone sul Tevere" della Società Romana Nuoto, che aveva lo scopo di raccogliere fondi per l'acquisto di un carrello di formaggi da donare all'Istituto Alberghiero di Amatrice, crollato nel corso del terribile terremoto dell'agosto scorso.

La partecipazione è stata talmente numerosa, grazie alla stupenda giornata di sole, che non è stato possibile accontentare tutti coloro che avrebbero voluto esserci e avere così la

possibilità di assaggiare ed apprezzare il Pecorino Amatriciano. Quello proposto era di due tipi: fresco e stagionato, di tre produttori provenienti dalle zone terremotate e precisamente dell'Az. Agricola La Mascionara, dell'Az. Agricola Bio Aureli e dell'Az. Ripani Emanuela, rappresentati dal presidente del Consorzio di tutela de "L'Amatriciano: il Pecorino dei Monti della Laga", Rinaldo D'Alessio.

La degustazione dei pecorini, guidata dal Maestro Assaggiatore e segretario della Delegazione William Loria, ha fatto da filo conduttore ad un pranzo che prevedeva altri prodotti messi a disposizione dai seguenti sponsor: Mafalda (pomodori torpedino), Pastificio Mancini (pasta), Re Norcino (pancetta, guanciale e ciauscolo), Consorzio Sabina Dop (olio), Il Buongustaio (grissini e colomba pasquale), Ausonia Vini, Santo Iolo, Dol e Vini Pepe (vini).

E' grazie anche alla loro cortese disponibilità che si deve la riuscita dell'iniziativa che ha visto tra i protagonisti lo chef Fabio Campoli che ha coordinato il gruppo di ragazzi dell'Istituto Alberghiero di Amatrice nel preparare la classica pasta all'amatriciana, da deliziare tutti i partecipanti. Il 19 maggio, presente il presidente Onaf Pier Carlo Adami e il dirigente scolastico dr. Fabio D'Angelo, si è svolta presso la struttura scolastica, temporaneamente ospite della Sabina Universitas di Rieti, la cerimonia di consegna del carrello di formaggi acquistato con i fondi raccolti nel corso dell'evento.

Il delegato *Domenico Villani*



"Capra... fortissimamente Capra"

Nell'occasione degli esami finali del Corso di 1° livello per Assaggiatori, il 23 marzo la Delegazione di Roma ha organizzato l'evento: "Capra... fortissimamente Capra", nel corso del quale si è avuta la possibilità di degustare i formaggi di capra dell'Azienda Cascina Aris, illustrati dal titolare Raffaele Denk con l'ausilio del delegato Domenico Villani.

Ad accompagnare i formaggi altre eccellenze dell'astigiano, come i salumi del salumificio Luiset, i grissini d'autore di Mario Fongo, i



vini dell'Azienda Castagnero Silvia e la birra del birrifico artigianale Edfil. Splendido finale con la torta di nocciole Piemonte Igp e la pasticceria secca dell'Azienda Agricola Baldaia, accompagnata dall'immacabile Moscato d'Asti Docg di Vallello, che hanno contribuito al successo dell'affollatissima e partecipata iniziativa.

Il consigliere *Donato Nicastro*



"Stasera giochiamo in casa"

Il 18 maggio si è svolta la cerimonia dell'investitura sia dei nuovi "Assaggiatori" del Corso di primo livello che dei Maestri Assaggiatori, presso una location suggestiva e prestigiosa: lo Stadio di Domiziano, area archeologica che rappresenta il primo ed unico esempio di stadio in muratura fino ad oggi conosciuto a Roma. In questo luogo magico, ricco di storia e patrimonio dell'Unesco, situato sotto Piazza Navona a circa 4,50 metri dal piano stradale, il presidente Pier Carlo Adami, alla presenza del Delegato,



• Gruppo neo Assaggiatori

Domenico Villani e dei consiglieri, ha insignito i neo Assaggiatori: Roberta Abbondanza, Alarcon Cecilia, Arnaldo Alessandri, Manuel Angella, Francesca Antonini, Andrea Bertini, Benedetta Binchini, Luca Busca, Ferdinando Capece Minutolo, Andrea Cifra, Riccardo Ciogli, Gianna Comacchia, Egisto Cuomo, Roberto Di Guida, Gabriele Di Ridolfi, Eleonora Di Roma, Alessandro Fantera, Alessandro Faraglia, Moira Ferlisi, Francesca Fiore, Clara Ippolito, Filippo Leonori, Tiziana Miscio, Mario Monaco, Valentina Nardi, Carlo Pacifici, Manuela Pascucci, Angelo Petracci, Mario Picca, Fabrizio Picchiarelli, Angelo Piccirillo, Aldo Pietrobono, Antonio Porto, Narciso Ravazzolo, Danilo Rosati, Chiara Rossi, Carmelo Sgandurra, Eleonora Tanningher, Alessandro Trocchia, Andrea Vianello) ed i neo Maestri Assaggiatori (Noemi Anobile, Marco Antonini, Barbara Bartolacci, Luca Candolo, Cinzia Castellano, Elisa Ceccuzzi, Susanna Coen, Flavio Di Gregorio, Vincenzo Di Nuzzo, Marzia Dramis, Vittorio Ferla, Monica Gennaro, Gaia Giannotti, Lorenzo Lauretti, Francesco Loreti, Maria Laura Nespica, Fabio Ponzio, Vincenzo Scarnecchia, Simona Simoni, Erika Sois, Anna Rita Stampone, Eugenio Troilo).

All'emozionante cerimonia ha fatto seguito un'interessante visita guidata dei resti archeologici ed una degustazione dei prodotti dell'Azienda Agricola Fortunato, vivace realtà del Parco della Marcigliana, situato nella zona Nord della capitale: i formaggi, gli insaccati, i prodotti da forno, le torte rustiche ed i dessert previsti sono stati abbinati ai vini dell'azienda Agricola Castel De Paolis, pregevole realtà vitivinicola dei Castelli. E a conclusione della serata dei fantastici gelati artigianali della gelateria "Gelati DiVini" di Frascati del maestro gelatiere Roberto Troiani.

Una prestigiosa serata all'insegna della cultura enogastronomica ed archeologica per dare il benvenuto ai nuovi, numerosi ed entusiasti, Assaggiatori e Maestri assaggiatori della Delegazione di Roma.

Il consigliere *Rossella Poggesi*

DALLA DELEGAZIONE DI SIENA-AREZZO



In diretta... il Parmigiano Reggiano Dop



• Cagliate di Parmigiano

Si è svolta con successo la gita del 20 maggio al caseificio "La Campola" a Vezzano sul Crostolo. I partecipanti hanno potuto veder nascere le grandi forme di cagliata da destinare alla salamoia e alla successiva stagionatura e con grande interesse hanno seguito il casaro che con passione illustrava tutte le fasi che consentono di portare l'illustre formaggio sulle nostre tavole. Il piccolo caseificio, di lunga tradizione, con la sua produzione artigianale e limitata sul piano quantitativo, permette la tracciabilità del latte e di adottare le cure e le attenzioni che il formaggio richiede. Alla fine del percorso si è tenuto il gradito assaggio delle diverse stagionalità. La giornata è proseguita con la visita all'Antica Acetaia "Venturini e Baldini" e un tour nelle terre di Matilde di Canossa per concludersi con una passeggiata nell'azienda di Montebaducco, nota per l'allevamento degli asini.

I consiglieri di delegazione *Mirella Zordan e Simonetta Ciacci*



I nuovi assaggiatori ad Arezzo



Bellissima cerimonia d'investitura lo scorso 24 maggio all'Osteria "Il Borro" di San Giustino Valdarno, residenza e borgo di proprietà della Famiglia Salvatore Ferragamo. A officiare la cerimonia è intervenuto il presidente nazionale Pier Carlo Adami al quale si sono aggiunti i saluti del "padrone di casa".

Il corso svoltosi presso la Caffetteria "Piansa", ha avuto un buon numero di corsisti, provenienti da molte province della Toscana. Ci congratuliamo con i nuovi 34 assaggiatori: Barguino Nicola, Bartoli Gianni, Belli Elisabetta, Beni Claudia, Canestri David, Fabbri Eleonora, Fantoni Daddi Niccolò, Finocchi Fabio, Flori Alberto, Forti Manuel, Gambassi Simone, Giusti Rita, Magini Elisabetta, Magri Michele, Menicucci Chiara, Mesina Gianfranco, Metelli Eleonora, Nardis Andrea, Pandolfini Tommaso, Pasquini Andrea, Pesci Stefano Maria, Piccinini Alessandro, Pierozzi Tatiana, Puopolo Maurizio, Rasori Daniele, Redditi Stefano, Rosi Perla, Salvadori Carlo, Scavello Irene, Tellini Andrea, Tognaccini Alessio, Vanneschi Luca, Volpini Davide e Zaini Paolo.

Il delegato e consigliere nazionale *Andrea Magi*

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



Salva Cremasco dop e Panterone, sicuri di conoscerli?

Serata dedicata alle tradizioni casearie della campagna lombarda, quella organizzata lo scorso 6 marzo dalla delegazione di Milano. Una verticale di Salva Cremasco dop (produttore Carioni) declinato in ben 4 diverse stagionature (3, 6, 12 e 16 mesi) ha consentito ad Assaggiatori e Maestri Assaggiatori un'attenta analisi delle evoluzioni che caratterizzano questo antico formaggio nel corso della propria maturazione. Nella seconda parte della serata un confronto fra il Panterone Carena e il Panerone Uberti ha consentito di sfatare i luoghi comuni su un formaggio di grande personalità che un tempo era ben presente sulle tavole lombarde e che ora è ricordato più per l'assenza di sale e le caratteristiche note amare che per l'ampio ventaglio aromatico che riesce a esprimere. Non sono infine mancate due incursioni nella cucina tipica lombarda accompagnando il Salva con le tighe e utilizzando il Panerone nella preparazione di un gustoso risotto con le pere.



Il consigliere Marco Benedetti



Visita in caseificio per gli aspiranti Assaggiatori

Una piacevole mattinata per i consisti del primo livello Onaf di Milano che il 3 maggio si sono recati in visita al caseificio Palzola di Cavallirio, per assistere a tutte le fasi di lavorazione del Gorgonzola Dop.



• Il gruppo di milanesi pronti per la visita in caseificio

Dopo un'accurata e doverosa vestizione, guidati da Giacomo e Luca, iniziamo la nostra visita. L'arrivo del latte, la pastorizzazione e l'aggiunta di: caglio, fermenti, penicilli e siamo già estasiati. Sotto ai nostri occhi vediamo la rottura della cagliata poi riposta manualmente nelle fascere. Proseguiamo nelle sale e vediamo la salatura, la foratura, i rivoltamenti delle forme e tutta la cura e la professionalità in ogni gesto. Le forme, nelle varie fasi di stagionatura, riposano in grandi celle accudite da mani esperte. Arriviamo alla fine del nostro percorso e ci attende una degustazione di Gorgonzola Dop. Saccheggiamo lo spaccio e torniamo felici e arricchiti a Milano. Grazie a Sergio Poletti, Giacomo Poletti e Marco Calzone per averci accolto nel vostro paradiso erborinato!

Il consigliere nazionale Laura Bonvini



"Ebbene sì, la Basilicata esiste!"

Il giorno 16 maggio presso la sala auditorium del Residence La Cordata a Milano si è svolta la serata "Ebbene sì, la Basilicata esiste!", condotta dal Maestro Assaggiatore e consigliere di delegazione Filippo Durante, supportato da Beppe Casolo (vice presidente Onaf). In un clima di crescente convivialità, il pubblico presente ha potuto scoprire questa Regione tutt'ora sconosciuta ai più, attraverso la degustazione guidata di alcuni formaggi tipici (Ricotta dura di pecora, Pecorino di Filiano Dop di 12 e 24 mesi, Pecorino di Moliterno di 4 mesi, Canestrato di Moliterno di 12 mesi, Caciocavallo Podolico Lucano PAT di 12 e 18 mesi) accompagnati da vini autoctoni e dall'assaggio di altri prodotti lucani che hanno suscitato notevole interesse e riscosso notevole successo, anche perché quasi introvabili alle nostre latitudini milanesi.



Il consigliere Samantha Burello

DALLA DELEGAZIONE DI TREVISO



Vous voulez "fromager" avec nous?



Dopo il doppio sold-out alle serate "Pani e formaggi", parla francese l'ultimo successo organizzato da Onaf Treviso il 4 maggio scorso. Nella cornice del ristorante Alle Querce di Ponzano Veneto la degustazione intitolata "La Douce France" ha proposto delle vere e proprie chicche nel panorama caseario francese abbinata ad importanti vini della terra d'oltralpe. Il tutto magistralmente presentato dai consiglieri Onaf Franco De Pieri e Mauro Gava assieme all'appassionato relatore Ais Gianni Degl'Innocenti ascoltati con molta attenzione e curiosità dai partecipanti per la presentazione dei formaggi, prima e dei vini, poi.

Quattro i formaggi selezionati. Per primo, il Gabarre du Port Aubry, un latte caprino a crosta fiorita abbinato ad un vino spumante, il Tourlandise Brut Petiteau a Gaubert (méthode traditionnelle). A seguire, un Fromage de Langres Aop un latte vaccino a crosta lavata assieme ad un Salers Aoc 2014 di latte di vacche al pascolo, entrambi abbinati ad un vino novello, il Beaujolais "La Centenaire" Vignoble Charmet. La chiusura, in bellezza, è spettata al Bleu des Causses Aop di latte vaccino a pasta erborinata, abbinato ad un interessante vino passito, il Chateau La Sabatière. I vini, sapientemente selezionati, hanno esaltato le qualità organolettiche dei formaggi concorrendo alla strepitosa riuscita della serata. Commenti più che positivi dai convenuti, sia per l'eccellente qualità dei prodotti proposti sia per l'accurata organizzazione dell'evento. Di fronte a questo successo, noi di Onaf Treviso siamo sicuri di essere sulla strada giusta e curiosi di poter riproporre una serata simile. Ringraziamo tutti gli intervenuti, i collaboratori e lo staff del ristorante. Insieme abbiamo contribuito a creare una serata magica e speciale.

Un "au revoir" quindi, alla prossima avventura.

Il team Onaf Treviso

DALLA DELEGAZIONE DI NOVARA E VCO



Terminato il Corso di Arona



• I neo assaggiatori

Il 3 maggio all'Hotel San Carlo di Arona sono stati consegnati i diplomi ai corsisti Onaf di primo livello. Il corso si è svolto da Guffanti di Arona. Hanno conseguito l'ambito traguardo: Abate Mario Roberto, Arcalini Massimo, Barberis Marta, Bazzotti Lucia, Beretta Laura, Brustia Stefano, Carlotto Massimo, Chiappini Federico, Cogo Elena, Corbo Valter, Denarier Serena, Durante Pablo, Fiori Davide, Fontaneto Daniela, Frescurato Chiara, Galbani Gianmartino, Giammatteo Laura, Giordano Francesca, Imazio Alberto, La Monaca Valentino, Leonardi Timoty, Maddalena Giovanni, Malandra Enzo, Marchetti Enzo, Martinotti Barbara, Melli Elvira, Morelli Grazia, Nobile Fulvio, Panizzieri Paolo, Panzeri Gianpaolo, Pedullà Luca, Pettinicchio Fabio, Pramaggiore Paolo, Ragazzi Maurizio, Ripamonti Andrea, Ruvolo Luca, Travaini Stefano, Tribolo Carla. Complimenti a tutti!

Il delegato Alberto Sebastiani

DALLA DELEGAZIONE DI ASTI



Onaf Asti a Cocco Cheese



Sabato 20 maggio, seconda edizione dell'evento dedicato alla Robiola di Cocconato e ai formaggi del Piemonte. Nel centro storico del paese banchi d'assaggio di molti artigiani del gusto, comprese aziende vinicole di Cocconato. Presso la Locanda Martelletti, si sono svolte due degustazioni di formaggi in abbinamento a vini, organizzate dal delegato Onaf di Asti Elio Siccardi e Go Wine. Il numeroso pubblico ha potuto apprezzare gli assaggi oltre che della Robiola di Cocconato che ha fatto da padrona di casa anche di tome, robiole e blu di latte vaccino di casari piemontesi presentati dal maestro assaggiatore Sergio Rossotto. Il tutto è stato abbinato con la presentazione del dott. Sattanino ai vini dei produttori di Cocconato. Presenti vini biodinamici e biologici ed anche vino Albugnano ed Albarossa. Il servizio dei formaggi e dei vini è stato effettuato da Claudio Sandrone. Entrambe le degustazioni hanno avuto un pubblico attento, interessato, composto sia da degustatori provetti che da semplici appassionati che hanno espresso pareri ed opinioni sugli abbinamenti interagendo con i relatori.

Il consigliere Susanna Argenta

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



Serata al sapore di bufala

La serata di maggio della delegazione torinese è stata dedicata ai formaggi di bufala. Ospite di turno, il Caseificio Quattro Portoni di Cologno al Serio (Bg), che produce una numerosa serie di formaggi, dalla mozzarella all'erborinato, tutti rigorosamente di latte di bufala prodotto dagli animali che alleva nel bergamasco.

Bruno Gritti, titolare dell'azienda, ci ha guidati nell'interessante percorso della sua coraggiosa storia imprenditoriale, di allevatore e di casaro e nella presentazione dei suoi formaggi, mai banali e di ottima qualità. Lasciata da parte la produzione dei freschi, mozzarella e crescenza, forse più attesi, ma anche scontati, la degustazione si è incentrata su prodotti più stagionati. Dal Quadrello, versione bufalina del taleggio, al Porta Rocca ed ad un eccellente caciocavallo, al Granbù, di otto mesi, una sorta di grana di una ricchezza di aromi veramente notevole, per terminare con gli erborinati, suadenti e complessi, sia il Blu, che il Surfìn Blu, affinato nella birra artigianale, un capriccio di gusto.

• Un piccolo riconoscimento a Bruno Gritti per la splendida serata

Bravo Bruno, apprezzato dai numerosi soci convenuti alla serata.



Il taglio del Parmigiano



• Pierantonio Pelosi si appresta ad aprire la forma di trentasette mesi

Il successo di una serata è garantito quando hai la fortuna di incontrare dei personaggi come Umberto Beltrami, presidente del consorzio La Culla, e Pierantonio Pelosi, presidente della Latteria Sociale Moderna. Umberto è un autentico mattatore e può parlare per ore del Parmigiano Reggiano, della sua storia, della tecnologia e dei pregi del suo formaggio, con fotografie e slides, ma soprattutto con entusiasmo e competenza e quella parlata emiliana, che dopo due ore, siamo tutti reggiani. Pierantonio è più pacato e lascia parlare la sua forma di parmigiano, che gira ed accarezza, prima di fare lavorare i suoi coltelli, fino ad aprire una splendida forma di trentasette mesi, col marchio di Matilde di Canossa, come quelle donate a Papa Francesco, in un tripudio di profumi, che, chi era presente, sente ancora nel naso. Niente di più vero che una volta nella vita bisogna assistere a questa cerimonia.

In questa enfasi quasi si trascurano i protagonisti, i formaggi. Tre annate di grande qualità e personalità: tredici, ventisei e trentasette mesi, ricchi, profumati, succulenti, in una parola superbi.



Serata con i formaggi

Il nome Arbiora evoca subito il Roccaverano. Lo sanno bene i cugini, quasi omonimi Fedele e Gianfedele, titolari del caseificio San Lorenzo, che ne hanno acquisito il prestigioso marchio. Giovani ed appassionati, l'uno commerciale e l'altro casaro, si sono lanciati nell'impresa di mantenere la fama e la qualità di Arbiora, al momento con qualche luce ed ombra.



• Arbiora "i formaggi di Arbiora, con il Linieng in foglie di tabacco, in primo piano"

Arbiora, affianca il catalogo Arbiora, ora non solo robiola di Roccaverano dop, che si arricchisce di varie tipologie di formaggi caprini, anche stagionati, che indica chiaramente l'intento di diversificare ed ampliare l'offerta sul mercato con prodotti nuovi. La gamma comprende caprini, sempre 100%, freschi ed elaborati con erbe e fiori oppure affinati con prodotti del territorio, miele e nocciole oppure ancora stagionati con cenere di ginepro e foglie di tabacco. Certamente in qualche caso il risultato può essere migliorato, tuttavia l'entusiasmo non manca e quindi forza ragazzi!

Il delegato Ettore Bevilacqua

DALLA DELEGAZIONE DI ATIAF - TICINO



Programma delle attività 2017

Dopo l'allegria serata, svoltasi al termine dei lavori assembleari, che ha visto una quarantina di soci impegnati nella preparazione di diverse miscele da "fondue" sotto l'attenta guida dell'esperto John Haldemann, fresco di nomina quale campione mondiale di fondue nella categoria professionisti ecco in sintesi le attività che il comitato ha messo in calendario per gli associati:

- Serate di esercizio alla degustazione (12, 20, 28 giugno e 4, 12, 20 settembre);
- Gita alla scoperta dei caseifici svizzeri (29 giugno - Urnerboden);
- Gita sugli alpeggi ticinesi (6 agosto - Alpe Crestumo);
- Serata abbinamento birra e formaggi (24 novembre).

Invitiamo tutti a riservare le date in agenda e cogliamo l'occasione per ricordare che i nostri appuntamenti sono aperti anche ai simpatizzanti.

Per informazioni più dettagliate e iscrizioni vi rimandiamo al sito www.atiaticino.ch

La delegata Patrizia Riva Scettrini



John Haldemann supervisiona la preparazione delle fondue ai tavoli

DALLA DELEGAZIONE DI PADOVA



Arrivano i "I Piemontesi"



Al ristorante Il Filandino-Hotel Filanda in Cittadella in provincia di Padova con 5 formaggi piemontesi di eccellenza, ed un finale con risotto al Castelmagno, e non solo. Il tutto accompagnato da adeguati vini. Serata "Alla scoperta del Bitto" alla Locanda Aurilia in Loreggia, provincia di Padova, lunedì 15 febbraio, l'incontro ha visto la partecipazione di cinquantasei persone tra soci e simpatizzanti, con ricco piatto finale di risotto al radicchio e zucca, il tutto accompagnato da rinomati vini valtellinesi! Serata "Pecorini Italia" al Club "Il Cavatappi" in Padova, giovedì 28 marzo, sono stati protagonisti i formaggi pecorini con una replica la serata di giovedì 27 aprile. Ha chiuso gli incontri, seguiti da oltre ottanta partecipanti, un ricco piatto di polenta concia della Valtellina.

Tre corsi di 1° livello in breve tempo

- Da febbraio a fine aprile 2016 all'Istituto Agrario Duca degli Abruzzi, località Brusegana, Padova avuto fra i più antichi istituti agrari d'Italia, che ha visto l'investitura di 47 neo assaggiatori.
- Da aprile a fine giugno 2016 presso l'azienda vinicola Salvan- IL Pigozzo in Due Carrare con cerimonia di investitura di 26 corsisti, tenutasi durante i Caseus Veneti di 26 corsisti.
- Da novembre 2016 a febbraio 2017 all'hotel La Filanda di Cittadella, altri 27 nuovi assaggiatori.



Strade della Transumanza Casaro per un giorno!

Siamo in verdi valli, circondati da pascoli erbosi, e portatrici di ottimo latte per fare il formaggio. Siamo in malga 1° lotto "el Tabaro" nei pressi degli impianti di risalita sci Enego 2000, col casaro Andrea, che ci ha mostrato e spiegato la produzione del formaggio in malga. L'evento ha visto la partecipazione di circa un centinaio di persone guidate dal delegato padovano e dai maestri assaggiatori Pierantonio Schievano, Giancarlo Andretta e Sergio Varini che hanno aiutato il casaro Andrea a svolgere le presentazioni con la partecipazione di tutti i bambini presenti.

Il delegato Pierantonio Schievano



Serata didattica di puro piacere



Grazie alla competenza e passione di Maurizio Guazzi, titolare del ristorante "Il Melograno" di Lavagna, la delegazione Onaf di Genova ha organizzato una serata didattica pienamente riuscita come testimoniano le oltre 80 presenze fra soci, corsisti ed appassionati vicini all'Onaf. Oltre al menu, con piatti a base di formaggi, i pezzi forti della serata sono stati: la degustazione di cinque eccellenze casearie italiane che hanno permesso un percorso attraverso tutti i tipi di latte e delle principali forme di caseificazione e uno strepitoso banco di formaggi ricco di prelibatezze e rarità sapientemente scelte e selezionate da Maurizio. Ecco la descrizione dei cinque formaggi Dop:

- La Robiola di Montesiglio, formaggio fresco di capra, delicato, burroso.
- Il Pecorino Toscano, da latte intero a pasta semidura, dal sapore fragrante, intenso con aromi lattici, erbacei e di frutta secca.
- Il Taleggio stagionato a latte crudo dall'omonima valle dell'alta bergamasca, formaggio a pasta molle e crosta lavata, spettacolare nelle sue note cremose di burro ed erba.
- Il Castelmagno, con marezatura particolare, dal colore giallognolo e venature verdastre, intenso nelle note di fiori ed erba secca, nocciola, giusta sapidità e precisa acidità.
- Il Formaggio di Fossa a latte misto, intenso nel colore e nei sapori, dalla pasta compatta con finale piuttosto piccante.
- Il Gorgonzola, vaccino a latte intero, principe degli erborinati italiani, cremoso, intenso nel profumo e dal sapore deciso e con note di frutta secca, latte cotto e sentori animali.

Il banco di assaggi liberi invece era costituito da rarità come il formaggio a base di latte d'asina, vari blu vaccini dell'alto Piemonte, robiola, caprini e pecorini affinati in svariati modi. Presenti i vini dell'azienda Lenzini di Gragnano Lucchese: un piacevole Merlot, un rotondo Syrah e un dolce passito da uve Merlot.

Beppe Marini, Onaf Genova

DALLA DELEGAZIONE DI GENOVA



Grazie all'Onaf ho vinto un concorso

L'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova offre ai suoi alunni molteplici attività e io quest'anno ho avuto l'occasione di partecipare al corso per assaggiatori di formaggio Onaf di primo livello e l'ho trovato un percorso interessante e formativo. Grazie a questo corso ho avuto modo di ampliare le mie conoscenze verso il mondo dei formaggi appassionandomi ad un prodotto che viaggia, spesso, in linea con il vino.

Attraverso le conoscenze, la passione e la professionalità che i miei professori ed i docenti Onaf mi hanno trasmesso, ho anche avuto l'opportunità di partecipare al concorso "Il Talento del Taleggio" organizzato da Alma e Consorzio Tutela Taleggio.

La preparazione a scuola durante l'anno e l'approfondimento intenso durante il corso Onaf mi hanno permesso di vincere, risultando la migliore durante la fase finale, una degustazione di vini alla cieca e la composizione di un tagliere di formaggi abbinati a composte di frutta. Erano due prove fondamentali e senza le conoscenze che il corso mi ha offerto non

avrei saputo superare la prova con successo. Il mondo del formaggio è vastissimo e molto interessante. Ringrazio tutti, in particolare il delegato di Genova Riccardo Collu che spesso mi ha dato consigli importanti.

Alessia Chignoli, neo-assaggiatrice di Genova



Corso 1° livello Genova

Sono quarantasette i nuovi assaggiatori diplomati alla fine del corso svoltosi a Genova dal 15 marzo al 24 maggio.

Sono risultati preparati e hanno passato l'esame del corso di primo livello: Aceti Sergio, Albanese Cristian, Alberto Alessandro Ardizzone, Paola Bixio Camilla, Capurro Francesco Carbone, Ferderico Carpani, Laura Chignoli, Alessia Cinque, Marco Circella, Matteo Curleo, Giuditta Corte, Marco Cremonesi, Fabrizio di Noto, Marco Evangelisti, Alessandria Ferrari, Valentina Formenti, Liliana Gagino, Alessandra Garibotto, Nicola Garrè, Marco Gherzi, Adriana Gomez, Jonathan Grottadauria, Eva Laisi, Gaetano Lamoretti, Marialuisa Lo Forte, Federica Maraschin, Christian Maraschin Samuele.

Il delegato Riccardo Collu

DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI



Divino formaggio sul vulcano

Napoli, luogo di vulcani. In alto sulla collina di tufo vulcanico dei Camaldoli, sul versante che guarda verso la pianura del litorale Flegreo, nell'azienda vinicola Le Vigne di Parthenope, è stato organizzato l'incontro 2017 della serie Il Divino Formaggio, da una iniziativa di Salvatore Varrella giunta alla sua quarta edizione.

Formaggi e vino, come adombrato dal titolo, che però si rifà all'idea del formaggio dono dall'alto, come la manna nel deserto. Daniele Bassi, Onaf Cremona, ha presentato cinque formaggi del nord: Robiola, Taleggio, Toma bergamasca, Grana padano di 20 mesi, e, in chiusura, Blu di capra. Renato Contillo ha suggerito i motivi, ai circa 60 intervenuti, dell'abbinamento con Falanghina dal bouquet floreale, Piediroso con tannini ben accennati e passito di Falanghina, accoppiati nell'ordine con i formaggi. La Gastronomia Augustus ha provveduto a ristorare i presenti dalle loro fatiche.



A Tavola con Re Bacçalà

Ancora nella prestigiosa scenografia del lungomare Caracciolo di Napoli, un evento dedicato al baccalà, cotto in tutte le salse, BacçalàRe, una tre giorni gourmet, 19, 20 e 21 maggio.

L'Onaf, per il tramite di Salvatore Varrella e Renato Contillo, ha preso parte alla manifestazione con tre degustazioni di piatti in cui il Re baccalà è stato abbinato a due formaggi Dop, venerdì una fonduta di provolone del Monaco, sabato e domenica pomeriggio, invece, scaglie di pecorino toscano accompagnato da spezie: pepe del Sichuan, the Matcha (the, con il baccalà? Ebbene, sì), fave di cacao pestate grossolanamente.

Una ventina di partecipanti alla volta hanno degustato prima i formaggi, poi hanno dato un giudizio sull'accostamento, insolito per tutti, di pesce e prodotti caseari. Il riscontro è stato generalmente positivo; un quasi tabù risulta quindi infranto, baccalà e formaggio si può. Cum grano salis, anzi, piperis.

Il consigliere nazionale Renato Contillo

DALLA DELEGAZIONE DI SALERNO



Assaggiatori di Formaggio a Praiano



Uno scenario unico, quello di Praiano, nel cuore della Costiera Amalfitana, per il corso Onaf che ha visto partecipare i protagonisti dell'enogastronomia dell'area. Molto stimolante sotto tutti i punti di vista è stato il confronto tra i docenti e le specifiche esigenze di comunicazione e conoscenza dei formaggi dei partecipanti. Il centro culturale ing. Andrea Pane di Praiano gestito dal Distretto turistico Costa d'Amalfi ci ha ospitato nella loro sede, abbracciando l'importanza di questi momenti formativi.

Un ringraziamento per l'accoglienza a tutto lo staff attraverso il presidente Andrea Ferraioli.



Nuovi Maestri Assaggiatori per la provincia di Salerno



Nell'ambito dell'evento "Le strade della mozzarella", a Paestum, sono stati consegnati gli attestati di Maestro Assaggiatori ai soci che hanno partecipato al corso di Salerno. I Maestri Assaggiatori hanno preso parte a un laboratorio aperto anche a giornalisti enogastronomici sui formaggi Dop. Grazie, al ricchissimo programma dell'Evento Isdm, è stato possibile anche apprezzare chef di diverse nazionali esibirsi nella preparazione di un piatto in cui il protagonista era il formaggio.

Tra questi qualche nome: Josen Alija, chef del Nerua, ristorante all'interno del Guggenheim Museum di Bilbao; Vladimir Mukhin, del White Rabbit di Mosca, numero uno riconosciuto della sempre più interessante cucina russa; Gaggan Anand, dell'omonimo ristorante di Bangkok, inserito nella top ten mondiale; Kobe Desramaults, interprete dell'avanguardia belga; Ed Schoenfeld del ristorante Red Farm, profeta della fusion asiatica nel cuore di New York.

Il delegato Maria Samataro



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO



Un formaggio antico che profuma di alpeggio



• I relatori

La Fontina Dop dalla Valle d'Aosta è giunta lo scorso mese di marzo in pianura padana tramite il coinvolgente e dettagliato racconto dell'assaggiatrice Vilma Cianci e degli altri amici valdostani Roberto Ronc e Mathieu Champretavy. I partecipanti all'evento sono stati trasportati in un viaggio virtuale sugli alti pascoli della loro regione per apprendere le peculiarità di questo formaggio a latte crudo. Durante la serata si è svolta la degustazione di sei diversi "Cru" dell'Inarpa (monticazione) della scorsa stagione, abbinati ai vini della cantine Ermes Pavese (Blanc de Morgex et de la Salle) e Gabrielle Didier (Premetta).

Formaggi, appositamente selezionati per l'evento, dalla pasta morbida, grassa e dal diverso ed intenso sapore ed aroma, a voler sottolineare che ogni forma ha una sua storia, dipendente dalla diversa composizione botanica dei pascoli, dal suolo, dal clima, dalla flora microbica naturale, dalla tecnologia di fabbricazione e stagionatura e dalle caratteristiche delle vacche (Pezzata Rossa, Nera e Valdostana Castana).

Il consigliere di delegazione Nenad Terzic



Mo' se magna, a Bergamo i sapori della capitale



• Pecorino Romano Dop

La serata "Mo' se magna" svoltasi a Calusco d'Adda vicino a Bergamo lo scorso 5 Maggio, ha visto come protagonisti diverse specialità della cucina romana (Cacio e pepe, Gricia, Porchetta e Carciofi alla giudia) ed il suo principe dei formaggi, eccellenza italiana riconosciuta in tutto il mondo, il Pecorino Romano Dop. Ne sono state degustate cinque diverse stagionature (dai 3 ai 12 mesi) e di tre produttori diversi, due laziali (Fulvi e Agriini) ed uno

sardo (Argiolas). Una verticale impegnativa ma interessante dove le sottili differenze sono state evidenziate su tutti i formaggi di ottima qualità. Nel corso della serata sono state illustrate le note storiche relative ai piatti degustati ed un'ampia analisi sulla provenienza di questo formaggio partendo dalla sua storia antica per poi parlare della produzione attuale e distribuzione a livello mondiale ed infine descriverne gli aspetti tecnici degustativi.

Il consigliere di delegazione, Giovanni Donghi



Fromages français... con sorpresa

Serata dedicata ai cugini d'oltralpe quella che si è tenuta il 12 aprile scorso presso il Bù Cheese Bar di Bergamo (locale che guarda caso prende ispirazione proprio dai "bar à fromage"). I Maestri Assaggiatori Silvia Tropea Montagnosi, Luigi ed Edoardo Giambarini hanno condotto la degustazione di alcune delle eccellenze di Francia, in un "viaggio" davvero emozionante. Protagonisti i formaggi a pasta molle e costa fiorita Crottin de Chevre, già menzionato nel XVI secolo, Saint-Félicien, originariamente prodotto in contenitori di terracotta, Brillant Savarin Igp (il "foie gras des fromages") e Brie de Meaux Aop. Hanno completato gli assaggi il "grande" Comté Aop, trattato anche nel n. 17 di Informa, e il "blu" francese per definizione, il Roquefort Aop. A contendere la palma di migliore formaggio della serata c'era anche un "intruso": il bergamasco pluripremiato Morla del caseificio La Via Lattea, la cui identità è stata svelata solo alla fine. I piatti del Bù Cheese Bar, i vini di Casa Virginia e il Moscato di Scanzo Biava hanno accompagnato l'interessante degustazione.

Il consigliere di delegazione Nicola Bentoglio



27 marzo, benvenuto ai nuovi assaggiatori



• Assaggiatori corso Romano di Lombardia

Alla Camera di Commercio di Bergamo sono stati consegnati dal presidente Pier Carlo Adami e dal consigliere nazionale Andrea Magi i diplomi di

assaggiatore Onaf ai partecipanti al corso Onaf di primo livello nell'anno 2016/2017 a Romano di Lombardia.

Sono: Ambrosini Daniele, Apicella Domenico, Arzuffi Davide, Arzuffi Franco, Asperti Mattia, Cavagna Daniele, Domenighini Manuel, Fratus Marco, Gamba Davide, Grasselli Giambattista, Laffranchini Francesco, Lamera Nicoletta, Magri Martina, Minini Matteo, Pasinetti Paolo Angelo, Pedralli Giorgio, Perego Gianattilio, Reali Lorenzo Giuseppe, Scaccabarozzi Adriana, Serra Vincenza, Sponsale Dalmasso, Tengattini Germano, Zaza Giuseppe, Zanirato Massimo, Barbetta Matteo, Guerini Stefano, Locatelli Emanuela, Morgantini Sibilla, Signorelli Paolo. Per festeggiare i nuovi testimoni della realtà casearia ci si è ritrovati al Bù Cheese bar, per degustare i formaggi delle Orobie ed e alcuni formaggi presentati al concorso "Stupore ed emozione".



Concorso caseario "Stupore ed emozione"



• Grazia Mercalli, Andrea Magi, Pier Carlo Adami

Lunedì 27 marzo alla sala Mosaico della Camera di Commercio si è svolta la premiazione dei vincitori del primo concorso caseario "Stupore ed emozione", dedicato esclusivamente ai formaggi affinati (a pasta molle, semidura e dura, di latte vaccino, caprino, ovino, bufalino e misto), tenutosi il 23 ottobre scorso nella Rocca Viscontea di Romano. Concorso organizzato dalla delegazione di Bergamo in collaborazione con l'amministrazione comunale di Romano ed il Progetto Forme. La giuria composta da 15 Maestri Assaggiatori, provenienti da diverse regioni italiane, ha valutato la "metamorfosi di un buon formaggio" sottoposto ad affinamento, in qualche cosa di bello da vedersi e piacevole da mangiare. Formaggi che hanno sviluppato una complessità aromatica in grado di sorprendere non solo l'esperto assaggiatore, ma anche l'attento consumatore.

Vincitori: per categoria formaggi molli: Spinello-De' Magi- Alchimia de' Formaggi, Castiglion Fiorentino; per categoria formaggi semiduri: Buhaiolo-De' Magi- Alchimia de' Formaggi e per categoria formaggi duri: Capra Ubriacato al Traminer- Perenzin latteria s.r.l., San Pietro di Feletto (TV).

Il delegato Grazia Maria Mercalli

L'estate proclama il trionfo dei formaggi freschi, prêt-à-manger



Sarà che le prime ondate di caldo sono state equatoriali, invitando a buttarsi su cibi freschissimi. Girovagando per lo stivale, soprattutto sulle coste, mai come quest'anno abbiamo assistito a un simile trionfo di formaggi filanti, quelli appena fatti che grondano più acqua che latte. E non parliamo delle ben note mozzarelle. Certo, la mozzarella resta un must, amatissima dagli italiani (e sempre più dai vicini europei). A stupire è il dilagare dei formaggi freschi e molli autoctoni, che cambiano di regione in regione, nelle infinite varianti retaggio di antichi saperi.

Per esempio, lo Squacquerone. Il mitico Squaquaron di Romagna, che dal 2012 si fregia della Dop, è tornato a trionfare sullo street food più in voga dell'Adriatico, la classica piadina. Se ne erano quasi perse le tracce, ormai sulla piadina si metteva di tutto fuorché l'umile Squacquerone. E invece ora nessuno vuole più saperne di banali crescenze o formaggette industriali: tutti vogliono la ricetta classica. Abbiamo visto torme di visitatori alla Fiera di Rimini in coda ai ristoranti interni per guadagnarsi l'agognata piadina allo Squacquerone, ben pubblicizzata sui cartelli del menu. Non essendo riusciti nell'impresa, sopraffatti dalla calca, la sera in una trattoria sul lungomare abbiamo chiesto all'oste di sanare l'onta. E lui: «Siete arrivati troppo tardi, ne avevo un bel po' di Squaquaron... è che oggi lo volevano tutti e mi è finito... ma ho degli strozzapreti allo scoglio fenomenali».

Alla faccia degli strozzapreti, abbiamo lasciato la città di Fellini con una voglia non sopita che, qualche giorno più tardi, approfittando di un viaggio mordi e fuggi nelle Puglie, abbiamo soddisfatto grazie a un'altra freschezza casearia. E' l'antichissima Giuncata, conosciuta già nel III secolo a.C., così chiamata perché tempo fa era prodotta in fascere - gli stampi in cui viene posta la cagliata - intrecciate con il giunco naturale. Va di gran moda, ed è l'ambasciatrice del rinascimento caseario pugliese assieme alla Burrata. Unico formaggio che va consumato nella stessa giornata in cui è prodotto,

al massimo entro un paio di giorni, la Giuncata è un vero toccasana nella calura: un formaggio dalla consistenza spalmabile e dal gusto delicatissimo, a base di latte vaccino, ovino o misto, privo di sale. L'abbiamo apprezzata come antipasto, al naturale e sui crostini, e poi accompagnata da insalatina mista e verdure saltate in padella.

L'onda dei formaggi "prêt à manger" viene confermata, ci dicono amici siciliani, dal successo della Vastedda. Conserviamo la memoria di un prodotto straordinario per fragranza, suadanza e intensità gustativa, provata anni fa quando la Vastedda del Belice ha preso piede grazie a un manipolo di produttori coraggiosi. La consumammo freschissima, ed è questa una delle ragioni della sua presa gastronomica: dopo un'ora dalla formatura è già pronta per il consumo. Che poesia, quelle note di burro con sottofondo di erbe della Valle del Belice. E che delizia, la Vastedda col pane cunzato...

È una conferma che il mangiare italiano della tradizione locale continua a

vincere, che sia la piadina romagnola o gli arrosticini abruzzesi, le olive ascolane o la Prescinsœua genovese.

A proposito: eccola qui la parente stretta della Giuncata, specialità quasi dimenticata della cucina ligure, ora tornata regina sulla focaccia di Recco, com'è giusto che fosse. Una volta erano i pastori dell'alta Val d'Aveto

che, svernando a quote più basse in Val Fontanabuona, rifornivano i ristoranti di Recco e Camogli di Prescinsœua.

Vi lasciamo con un amarcord di Franco Accame, tratto dal suo libro "Mandilli de saea" edito da De Ferrari: «...i pastori scendevano sin sulle spiagge con i loro caratteristici costumi di fustagno e i berretti a righe rosse e bianche, gli uomini; e i capelli raccolti in trecce avvolte sul capo come base per il contenitore di formaggio, le donne... e vendevano la loro preziosa cagliata non solo alle massaie ma anche ai bambini che porgevano golose le tazze per farvi mettere dentro una salubre e gustosa merenda, aggiungendovi zucchero o semplicemente cannella...».

.....
Dove si parla di Squacquerone, della pugliese Giuncata e della sicula Vastedda del Belice, senza dimenticare la Prescinsœua tornata regina sulla focaccia di Recco

la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

SONO UN
PARMIGIANO RISERVA...

LE FACCIAMO SUBITO
IL PIENO!



Gianni Audisio

#meglioilmeglio

Il Parmigiano Reggiano è **tutto naturale**, senza additivi e **senza conservanti**, da sempre. Ed è fatto solo con **latte freschissimo della zona d'origine**, lavorato entro due ore dalla mungitura, come stabilito dal Consorzio.

Parmigiano Reggiano. Meglio il meglio.



www.parmigianoreggiano.it

[/parmigianoreggiano](https://www.facebook.com/parmigianoreggiano)

[@theonlypamesan](https://twitter.com/theonlypamesan)

[#ParmigianoReggiano](https://www.instagram.com/ParmigianoReggiano)

[theonlypamesan](https://www.youtube.com/channel/UC...)

Onaf



Lo sprint del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NACIONALE
PASTORALE
ITALIANA

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