

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

22

DICEMBRE 2017
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 4 anno 2017

Bergamo dove il formaggio è storia Colore della pasta indicatore essenziale



Il racconto di Natale
di Armando Gambera



Missione a Cipro
isola dell'Halloumi



Mozzarella "frozen"
opinioni a confronto



Malghe dell'Appennino
tradizione e passione

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Scegliamo la qualità,
aspettiamo l'eccellenza.



Raggiunti i **12 mesi** di stagionatura si può chiamare **Parmigiano Reggiano**: il formaggio DOP con la **stagionatura minima più lunga**. Da **24 mesi**, raggiunge l'**equilibrio di sapori e aromi**, poi la stagionatura può continuare e arrivare anche **fino a 100 mesi**. Sono le **scelte di qualità** che facciamo ogni giorno a **permettere tempi così lunghi: nessun conservante, solo alimenti naturali** con prevalenza di fieni ed erbe per le nostre vacche, solo **latte di qualità superiore** per il Parmigiano Reggiano.

Parmigiano Reggiano. La scelta di qualità.

[/parmigianoreggiano](https://www.facebook.com/parmigianoreggiano)
[@theonlyparmesan](https://twitter.com/theonlyparmesan)
[#ParmigianoReggiano](https://www.instagram.com/ParmigianoReggiano)
[theonlyparmesan](https://www.pinterest.com/theonlyparmesan)

www.parmigianoreggiano.it



L'EDITORIALE



L'anello di congiunzione

di **PIER CARLO ADAMI**
Presidente Onaf



L'Onaf è come un faro bifronte che davanti illumina i saperi del formaggio trasmessi ai consumatori dai nostri Assaggiatori e Maestri. Sul secondo fronte si aprono squarci di luce sul mondo dei produttori

Viviamo in un mondo sommerso da infiniti messaggi che ci giungono attraverso i mezzi più disparati, tra i quali internet e la pubblicità, e facciamo fatica a cogliere le informazioni giuste. Perché il più delle volte sono viziate da pressapochismo, altre volte sono distorte o poco veritiere. O perché nel marasma dei dati, passano sulla nostra testa senza fermarsi.

Anche il settore dell'alimentazione, in particolare il formaggio, subisce questo rischio. Onaf, che ha come scopo principale il formare assaggiatori di formaggio, rappresenta il faro in mezzo alla tempesta. Un faro bifronte. Da una parte i corsi di primo e secondo livello che permettono gradualmente di fare dei nostri soci delle persone informate correttamente sul mondo caseario e munite di attestato di Assaggiatore e diploma di Maestro assaggiatore.

La sapienza del formaggio sotto l'aspetto organolettico è la chiave d'accesso per sceglierlo nel modo oculato, per comprarlo nel modo avveduto senza lasciarsi abbindolare da tante false informazioni e pubblicità scorrette. E' il faro frontale, che illumina consapevolmente il piacere del formaggio, che ci spiega la sua bontà senza illuderci.

Sul secondo fronte del faro, quello che guarda dietro, Onaf apre profondi squarci di luce sui produttori di formaggio. Non ha la pretesa di conoscerli tutti, ma quando succede

crea la condizione per instaurare uno scambio reciproco di conoscenze che aiutano a maturare entrambi. Quindi sempre di più aumenta il numero dei piccoli e grandi casari d'Italia che si avvicinano a Onaf, che richiedono consulenze o semplici scambi di opinione. E' bello ritrovarli, da parte della nostra associazione, nell'ambito di fiere, di concorsi; è proficuo seguire l'excursus dei loro formaggi, assaggiare le novità, discutere dei pascoli, di razze di animali, di latte, di locali di stagionatura, degli abbinamenti gastronomici.

Per noi assaggiatori è importante capire il loro mestiere, le difficoltà, le piccole gioie quando vincono coppe e medaglie, anche assegnate da Onaf, come nel recente concorso dedicato ai formaggi cuneesi. Ci riempie di soddisfazione e orgoglio vedere i diplomi Onaf messi in bella mostra sui loro banchi: è un momento di massima sinergia, di amicizia costruttiva. I nostri soci sanno che possono avvicinarsi a questo mondo produttivo con la certezza che si instaurerà un dialogo aperto, che comprare il formaggio non sarà soltanto un gesto meccanico, ma motivato dalla ricchezza di conoscenze che il produttore o l'affinatore ti danno. Perché Onaf è il tramite naturale tra il consumatore e il produttore, lo stagionatore e il commerciante di qualità.

Teniamoci InForma e Buon Natale.

Bergamo

Terra che 'l Serio bagna e 'l Brembo inonda

di Nicola Bentoglio

Una delle modalità più suggestive di accesso al centro storico di Città Alta è la funicolare che attraversa le mura venete e sbuca in Piazza Mercato delle Scarpe, una delle tante piazze dal sapore medioevale che hanno scandito la vita cittadina nel corso dei secoli.

Da Piazza Mercato delle Scarpe vale la pena salire alla vicina Rocca, posta sul colle più alto della città murata, in epoca romana luogo dedicato a Giove, da cui è possibile godere uno splendido panorama a 360 gradi su Bergamo, sui monti e sulle valli circostanti.

Tornando sui propri passi si imbecca via Gombito, la via principale che, attraversando il borgo, porta via via ai monumenti principali e sulla quale si affacciano botteghe, negozi e ristoranti. Ai lati di questa strada si staccano anche numerose vie laterali che conducono alla scoperta di piazzette, chiese, conventi, monasteri, palazzi e angoli fuori dal tempo che rimangono nel cuore.

Seguendo l'itinerario di visita classico si giunge all'austera Torre del Gombito, alta oltre 50 metri, che prende il nome da "compitum", ossia il punto di intersezione tra cardo e decumano, i due assi viari principali della città romana.

Poco più avanti si trova Piazza Vecchia, cuore e simbolo della città, creata nel corso del XV secolo dai Veneziani (che qui hanno governato per oltre 350 anni) e che può vantare estimatori del calibro di Le Corbusier, il quale, colpito dalle geometrie armoniche del luogo, disse: "non si può più toccare neppure una pietra, sarebbe un delitto". Su di essa si affacciano il Palazzo della Ragione, uno dei primi palazzi comunali italiani, il Palazzo del Podestà e la Torre Civica, detta del Campanone, che, ancora oggi, alle 22 in punto, scandisce i 100 rintocchi del coprifuoco. Sul lato opposto si può ammirare il Palazzo Nuovo, ora Biblioteca Civica A. Maj, che conserva un patrimonio librario di inestimabile valore; al centro della piazza è collocata la fontana donata alla città nel XVIII secolo dal podestà Alvise Contarini.

Oltre il porticato del Palazzo della Ragione si arriva in Piazza Duomo, di grande fascino, dove si trovano alcuni degli edifici e dei monumenti più belli

e importanti della città, di epoche e stili diversi. La Cattedrale, dedicata al patrono Sant' Alessandro, custodisce numerose opere d'arte; nel suo sottosuolo, dopo una complessa campagna di scavi, sono state rinvenute le tracce di un sito romano e delle precedenti cattedrali di epoca paleocristiana e romanica.

Maestosa è la Basilica di Santa Maria Maggiore, fondata come ex voto dai bergamaschi nel XII secolo, la cui architettura di impronta romanica contrasta con le ricche decorazioni interne barocche, che tuttavia hanno lasciato spazio qua e là a preesistenti affreschi medioevali di grande suggestione. Sempre all'interno, le tarsie in legno realizzate su disegni di Lorenzo Lotto sono capolavori di falegnameria di Giovan Francesco Capoferri, così come degno di nota è il confessionale barocco ligneo di Andrea Fantoni. Presenti in basilica anche alcune tombe di personaggi illustri, tra cui quella del compositore Gaetano Donizetti.

Per volere di Bartolomeo Colleoni, condottiero del XV secolo al servizio della Serenissima, fu costruita l'adiacente cappella funebre a lui dedicata. Ritenuto uno dei più begli esempi di architettura rinascimentale lombarda, la facciata policroma è un tripudio di simboli tra sacro e pagano, che celebrano la gloria e i successi del personaggio. Sulla cancellata e sulla facciata è riprodotto lo scudo con i testicoli colleoneschi: stemma di famiglia esibito fieramente dal condottiero. L'interno ospita il cenotafio con statua equestre del Colleoni e il monumento funebre della figlia prediletta Medea.

Sempre nella piazza si trova il Battistero con importanti cicli scultorei realizzati da Giovanni da Campione, lo stesso autore dei protiri che abbelliscono i due ingressi di Santa Maria Maggiore.

Proseguendo verso l'abside della basilica si arriva all'Ateneo di Scienze Lettere ed Arti, edificio classicheggiante costruito su una preesistente cisterna di epoca viscontea. Sul lato dell'Ateneo è collocata la lapide con il sonetto "Terra che 'l Serio bagna e 'l Brembo inonda" che Torquato Tasso dedicò a Bergamo. L'illustre poeta, infatti, ha un forte legame con la terra bergamasca, in quanto il padre era originario del borgo di Cornello dei

Segue a pagina 8



Il burro dal sapore di un tempo...

seguici su 

Latte, caglio e Berghem

Dallo Stracchino al Formai de Mut, passando per lo Strachitunt, una solida realtà casearia

di Luigi Giovanni Giambarini

Per affrontare e comprendere i formaggi bergamaschi è necessario rifarsi alla "civiltà dei bergamini" o "malghesi" che troviamo documentata fin dal quattordicesimo secolo perché "Alla base delle imprese zootecniche e casearie dei bergamini, grandi allevatori e produttori di formaggi, c'erano in primo luogo la solidarietà familiare, un capitale mobile, il bestiame, e il patrimonio immateriale costituito da una competenza tecnica in campo caseario custodita e tramandata in famiglia. ...Con i loro stagionali spostamenti dalle Alpi alle pianure, e anche con i frequenti cambi di luogo delle loro soste invernali in bassa quota, i bergamini sono stati un fattore di relazione tra la società delle terre alte e quelle delle pianure facilitando così scambi di idee ed esperienze"

La transumanza per ricercare i pascoli "migliori e più economici" è strumento efficace di diffusione della cultura zootecnica e casearia. All'evoluzione da malgari a bergamini, nei secoli è corrisposta anche un'evoluzione della tipologia dei terreni a disposizione e la selezione zootecnica finalizzata a migliorare i diversi aspetti di interesse: la razza degli animali e la loro morfologia, la capacità produttiva, la "rusticità" ovvero l'adattabilità ai terreni impervi ed al clima più rigido.

I formaggi sono i figli della storia; probabilmente

il più noto dei formaggi bergamaschi è lo **Stracchino**, realizzato proprio dai bergamini durante la transumanza cioè in movimento con le mandrie. Perciò doveva essere un prodotto veloce da preparare, senza dover scaldare il latte e senza tempi lunghi di coagulazione e di spurgo, di forma facile da trasportare a dorso d'asino; per

la serie di necessità virtù, lo stracchino è prodotto con latte vaccino crudo intero appena munto, per questo è detto anche "a munta calda", cagliata presamica, che si rompe in due fasi successive per realizzare un coagulo abbastanza soffice e grosso per mantenere tenero il formaggio, e pasta cruda; ad oggi questo formaggio è il Presidio dello stracchino

all'antica delle Valli Orobiche di Slow Food. Gli stracchini prodotti in Val Taleggio godevano di un prestigio particolare e così, a partire dai primi anni del '900, si cominciò a chiamare **Taleggio** tutti i formaggi di questa tipologia; oggi il Taleggio è una Dop che non obbliga alla produzione "a munta calda" e consente lo stoccaggio e la pastorizzazione del latte; è caratterizzato da una crosta



lavata che in stagionatura viene periodicamente pulita e spugnata con acqua e sale conferendole così la particolare colorazione permettendo al formaggio di acquisire le caratteristiche gusto-olfattive tipiche.

Dalla medesima matrice nasce il **Quartiolo Lombardo Dop**, di dimensioni e peso decisamente superiori a quelle dello stracchino e del taleggio; da produrre con il latte di almeno due

mungiture che può essere parzialmente scremato. Il periodo di maturazione è da cinque a trenta giorni per il tipo a pasta tenera, oltre i trenta per il prodotto "maturo"; non sono consentiti trattamenti alla crosta. Storicamente era prodotto a fine stagione con l'erba successiva al

terzo taglio di fieno, la cosiddetta l'erba quartirola.

Viceversa l'erba dolce della primavera inoltrata, il cosiddetto maggengo, in pianura produce un'eccezione di latte di cui si vogliono trasportare nel tempo i preziosi principi nutritivi... e allora ecco il **Salva Cremasco Dop**, un formaggio molle da tavola, a latte vaccino intero, crudo o pastorizza-



• Foto d'epoca: casara al lavoro nelle valli bergamasche

to, e pasta cruda, a crosta lavata, "progettato" per durare sino all'inverno successivo.

Dalla stessa radice nasce anche lo **Strachitunt Dop**, riscoperto una ventina d'anni fa grazie all'attenzione ed alla curiosità dell'affinatore bergamasco Giulio Signorelli il quale lo ha visto sulla tavola di Guglielmo Locatelli, un grande casaro bergamasco, che all'epoca lo produceva solo per uso familiare. La pasta prodotta la sera è unita alla cagliata calda del mattino; si ottiene così un formaggio a doppia pasta dove le differenze termiche e di acidità tra le due paste combinate con i lieviti e i batteri presenti nel caseificio inducono in modo del tutto naturale la produzione di muffe. Taluni ritengono che lo Strachitunt Dop sia il progenitore del **Gorgonzola Dop**, prodotto anche in bergamasca e

probabilmente frutto degli scambi del "sapere" dei bergamini; oggi è uno dei formaggi erborinati a latte vaccino intero e pasta cruda più apprezzati a livello internazionale.

Ma non possiamo trascurare la montagna: **Formai de Mut dell'Alta Val Brembana Dop**, **Bitto Dop**, **Storico Ribelle**, **Branzi FTB (Formaggio Tipico Branzi)**, sono i prodotti "di quota" più noti dell'arte casearia bergamasca... Questi formaggi hanno una forma cilindrica ed una dimensione importante (superano in genere gli 8/9 kg ed hanno uno scalzo di 8-10/12 cm), sono prodotti solo in alpeggio e nel periodo estivo, sono a latte vaccino intero crudo spesso a

"munta calda" talvolta integrato con aggiunta di latte caprino di capra orobica (Bitto Dop fino al 10%, Storico Ribelle 10-20%) e senza poter utilizzare fermenti lattici per la cagliata (Storico Ribelle). Tra questi solo due formaggi possono essere prodotti tutto l'anno ovvero anche quando le vacche non sono in alpeggio: il Formai de Mut dell'Alta Val Brembana Dop di fondo valle (pelure rossa) e il Branzi. Stante le condizioni igieniche talvolta precarie, per garantirne l'edibilità, i formaggi d'alpe sono a pasta semicotta o cotta ed hanno una stagionatura minima importante (dai 45 ai 70 giorni).

Non si possono ignorare altre due Dop prodotte nella bergamasca: il **Provolone Valpadana Dop**

(dolce o piccante e di diverse geometrie: a salame, a melone, conica, a pera, anche sommontato da una testolina sferica) ed il **Grana Padano Dop**, di diverse stagionature. Quest'ultimo è legato ai monaci cistercensi che nel 1135 dall'abbazia di Chiaravalle (sud di Milano) bonificarono le terre della pianura del Po favorendo l'espandersi dell'agricoltura e degli allevamenti ed aumentando la produzione di latte. Il Provolone, invece, nasce durante la seconda metà del secolo XIX, cioè negli anni dell'unità d'Italia, dal felice connubio tra la cultura casearia delle "paste filate", proveniente dal meridione d'Italia, e la vocazione lattiero-casearia della Valle Padana con i suoi ricchi pascoli.

Esistono poi diversi Prodotti Agroalimentari Tradizionali interessanti quali i Formaggi di capra orobica, l'Agri di Valtorta (Presidio Slow Food), le formaggelle delle Valli, il Bernardo di Clusone, lo Scalet di Lizzola, lo stracchino del Monte Bronzone e la Torta Orobica, la ricotta fluida chiamata Fiorit, la Mascherpa, ricotta prodotta in alpeggio nel periodo estivo.

In questi ultimi anni è stata "riscoperta" la capra orobica ed è ripresa in modo importante la lavorazione di formaggi caprini di qualità, tutti a latte crudo: caprini a coagulazione acida e pasta cruda talvolta a crosta fiorita, stracchini a pasta cruda e molle, formaggelle a pasta semi-cotta, erborinati o blu di capra e le ricotte di capra.

Infine va evidenziato come negli ultimi decenni la normativa comunitaria sulle quote latte ed il clima sempre più caldo hanno indotto alcuni allevatori di pianura a rimpiazzare le mandrie bovine con quelle di bufale di razza mediterranea italiana, per produrre con questo latte, così diverso e ricco, sia i formaggi della tradizione lombarda che diversi formaggi a pasta filata quali mozzarelle, trecce, provole e burrate.

E non è tutto, perché non abbiamo parlato di pecora bergamasca e asina, ma lo spazio è tiranno!

Bergamo, città di storia dal Colleoni ai garibaldini

Segue da pagina 7

Tasso in Valle Brembana, da cui provengono anche quei discendenti della famiglia Tasso che crearono in Europa le basi del moderno sistema postale. Si torna quindi sulla via principale, che da qui prende il nome di via Colleoni o Corsarola, e si prosegue la piacevole camminata passando davanti al Teatro Sociale, realizzato ad inizio Ottocento su progetto di Leonardo Pollack, allievo del Piermarini, fino a giungere a Piazza Mascheroni, già Piazza Nuova, e alla Cittadella, voluta dai Visconti nel Trecento per garantire il controllo di Bergamo da parte delle proprie truppe.

Attraversandola si arriva in Colle Aperto e allo storico locale in cui nel 1961 Enrico Panattoni si divertì a unire cioccolato fondente fuso al gelato alla panna, inventando così uno dei gusti più famosi: la stracciatella.

Lasciando Colle Aperto e uscendo da Porta Sant'Alessandro, è possibile prendere la funicolare o inerparsi a piedi fino al colle di San Vigilio e alla sua rocca per godere di una bellissima vista dall'alto della città, oppure piegare verso il suggestivo Borgo Canale per visitare la casa natale di Gaetano

Donizetti e la Chiesa di Santa Grata inter Vites, che ospita i "macabri", ciclo di tele di Vincenzo Bonomini con scene di scheletri viventi, ispirati a personaggi esistenti, ripresi nella loro quotidianità. Con più tempo a disposizione, seguendo vari itinerari, si può intraprendere una passeggiata per i colli circostanti e verso la valle d'Astino, angolo immerso nella natura a due passi dalla città, in cui si trova il monastero vallombrosiano oggetto di importanti progetti di valorizzazione.

Sempre da Colle Aperto è da non mancare la camminata lungo le mura venete riconosciute nel 2017 dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità. Il percorso delle mura è scandito dalla presenza di diverse opere difensive e di quattro monumentali porte di accesso alla città, l'una diversa dall'altra. Oltre alla già citata Porta Sant'Alessandro, che prende il nome dalla basilica distrutta proprio per far spazio alle mura, Porta San Giacomo, realizzata con il locale marmo bianco di Zandobbio, è probabilmente la più elegante e scenografica, mentre Porta Sant'Agostino, sorta in prossimità dell'omonimo monastero con la sua bellissima chiesa gotica, era la via di accesso alla città per gli emissari veneziani. Porta San Lorenzo è invece la più nascosta. È denominata anche Porta Garibaldi, in ricordo del passaggio del condottiero nel 1859 al comando dei suoi Cacciatori delle Alpi. Con Garibaldi, del resto, Bergamo ha uno stretto legame: molti infatti furono i bergamaschi che lo

seguirono nella Spedizione dei Mille, tanto che "Città dei Mille" è diventato un appellativo di Bergamo. Peraltro, sempre nella bergamasca, più precisamente a Gandino, fu realizzata la tintura "scarlatta" delle giubbe garibaldine.

Anche la Città Bassa merita una visita. Lungo le vie principali di comunicazione con Città Alta, infatti, si sono sviluppati nel corso dei secoli dei borghi, che furono a loro volta racchiusi dalla cinta muraria delle "Muraie". Si tratta di borghi o a vocazione commerciale, come Borgo San Leonardo, dove si trova via XX settembre, strada oggi dedicata allo shopping cittadino, o residenziale, come

Borgo Pignolo, in cui si possono ammirare alcuni tra i più bei palazzi signorili della città e chiese ricche di opere d'arte, come la Chiesa di Santo Spirito che conserva una pala d'altare di Lorenzo Lotto (pale del pittore veneziano sono presenti anche nella chiesa di San Bernardino e nella chiesa dedicata



ai Santi Bartolomeo e Stefano).

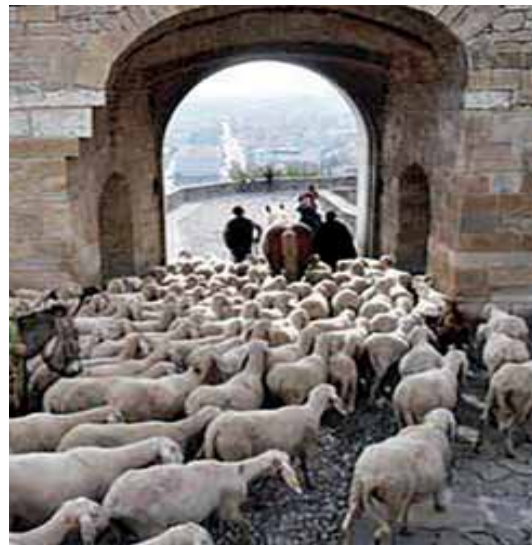
È invece nel corso del Novecento che, su progetto urbanistico di Marcello Piacentini, si realizzò l'attuale centro cittadino nell'area precedentemente occupata dall'antica Fiera di Sant'Alessandro; tale progetto fu denominato "Panorama", proprio perché, come prescritto dal bando, avrebbe garantito la piena visibilità di Città Alta. Qui si può passeggiare lungo il Sentierone, considerato per tradizione il "salotto" della città, su cui si affaccia il teatro più importante di Bergamo dedicato a Donizetti.

Autentico scrigno di opere d'arte è infine l'Accademia Carrara, una delle più ricche

pinacoteche italiane, con opere di artisti quali Pisanello, Botticelli, Bellini, Mantegna, Raffaello, Lotto, Moroni, Baschenis, Fra' Galgario, Tiepolo, Canaletto e Piccio. Nelle vicinanze, si trova la GAMeC che valorizza e promuove raccolte d'arte del XX secolo.

E ora tutti a tavola!

Alla scoperta di una cucina generosa che attinge da un territorio ricco di monti, pianura e corsi d'acqua, materie prime eccellenti



di Silvia Tropea Montagnosi

Bello il territorio bergamasco; ricco di montagne, pianure e corsi d'acqua che forniscono eccellenti materie prime ai sapienti cuochi di ristoranti, trattorie ed osterie.

Prodotto indiscutibilmente di eccellenza è il mais di cui sono coltivate alcune varietà antiche: nostrano dell'Isola, mais rostrato di Rovetta, mais spinato di Gandino, marano lombardo, cinquantino e scagliolo. Viene macinato piuttosto grosso e questo rende la polenta bergamasca unica per profumi, aromi e gusto. Ma il vero segreto è la cottura lunghissima, oltre un'ora, fino a quando è ben consistente tanto da poterla tagliare con il filo.

Alcuni ristoratori producono il mais direttamente come presso **Trattoria Visconti** ad Ambivere. Giunti alla terza generazione di osti i Visconti-Caccia propongono ricette di famiglia utilizzando sapientemente prodotti del territorio. Fiorella vi accoglierà nell'antica dimora arredata con semplicità e grande attenzione ai particolari, mentre il figlio Daniele amministra con grande competenza la ricca carta dei vini. L'orto, un vero gioiellino, l'aiuola delle preziose erbe aromatiche ed il pollaio sono curati dal marito Giorgio mentre Roberto, il più giovane della famiglia, si dedica con passione ai fornelli insieme al cuoco Alessandro Rota. Cosa provare? L'antipasto del Visconti composto di salame

bergamasco, Agnì di Valtorta presidio di Slow Food, torta salata e gli squisiti ortaggi in agrodolce serviti tiepidi. Tra i primi, imperdibili sono i casoncelli della nonna Ida, le tagliatelle con i porcini freschi e, in stagione, gli gnocchi con sile-ne. Svetta tra le carni il coniglio nostrano con la polentina di mais dei Visconti, eccellenti il rognoncino e le polpette. Da provare la girandola di formaggi, bergamaschi naturalmente, proposti con confetture della casa. Seguono i dolci: torta di mele della Val Brembana, semifreddo al pistacchio di Bronte e delizie al cioccolato per concludere in bellezza un pasto preparato da una famiglia che ama il proprio lavoro.

In val Brembana si consiglia una sosta presso un'altra famiglia composta da ben quattro sorelle Renata, Pasquina, Vilma e Federica e un fratello, Maurizio, tutti dediti al loro locale: **Trattoria Dentella**. Siamo a Bracca e qui è sovrano il tartufo nero che Maurizio utilizza in crespelle con il locale formai de mut dell'Alta Valle Brembana Dop e castagne, oppure per risotti, ravioli, tagliolini o sul ciareghi, l'uovo fritto, naturalmente di galline allevate in montagna. Non manca la polenta in tutte le sue declinazioni: bergamasca, taragna, con bluetunt (erborinato di bufala) ad accompagnare i secondi. Suggeriamo di gustare i nosecc (involtini di verza ripieni) con salsa di pomodoro fresco e basilico, il coniglio al Valcalepio rosso oppure la selvaggina come i bocconcini di cervo in civet con confettura di mirtillo o il cinghiale marinato alla birra.

Il padre ignoto del Moscato di Scanzo

di Walter Polese

Appartenente all'omonima famiglia viticola, il Moscato di Scanzo è una varietà di uva a bacca nera, allevato principalmente nel territorio di Scanzorosciate e zone limitrofe della provincia di Bergamo. Si trova solo in Lombardia e non si ha notizia storica della sua esistenza al di fuori di tale regione. Oggi il vitigno del Moscato di Scanzo viene quasi esclusivamente utilizzato per la produzione di un pregiato vino passito di identica denominazione.

Sulle lontane origini, i dati storici sono i seguenti:

- si può asserire che il moscato, e di colore bian-



- co, sia arrivato in Europa all'incirca nel 1200;
- esisteva agli inizi del 1300 (de Crescenzi, Opus Ruralium commodorum) in Italia un'uva moscato bianca;
- un'uva moscato esisteva nella bergamasca nel

1300, anche prima del 1372, come attestato da alcune pergamene che si trovano presso la Biblioteca Civica Angelo Mai di Bergamo;

- un'uva moscato nera fuori da quell'areale in quel tempo non esisteva.

Tutti questi dati concorrono a formulare una ipotesi: l'uva moscato nera, che poi sarà chiamata Moscato di Scanzo, è con tutta probabilità nata proprio in quell'areale, prodotta dalla natura o dalla mano dell'uomo non è possibile dirlo, ma per certo derivata da una madre che è il moscato di Canelli (a bacca bianca) e da un padre al momento ignoto, che può essere scomparso o non aver fatto parte delle uve da vino.

• Bergamo, piazza Vecchia



Anche la Trattoria Dentella propone un eccellente tagliere di formaggi caprini e vaccini, tutti locali.

In Bergamo nella zona Ovest della città, **Al GiGianca**, Alessia Mazzola ai fornelli e Gigi Pesenti in sala, propongono piatti della tradizione leggermente innovativi e confezionati con prodotti di prossimità stagionali, con materie prime di tracciabilità e di piccoli agricoltori e allevatori, oppure provenienti dall'orto di casa. Insalata di gallina per iniziare e, tra i primi risotto al taleggio Dop e borragine, tagliolini di pasta fresca ai missoltini (pesci del vicino lago), casonsei alla Bergamasca. Ottime le lumache, il brasato e il coniglio.

Solo al GiGianca potrete gustare piatti confezionati con la pecora gigante bergamasca: polpettine, farfalle di farro integrale con ragù di pecora bergamasca, stufato di pecora gigante bergamasca su crema di patate e chutney di barbabietola. Tra i dolci sgonfiotto al cioccolato fondente, mousse alla nocciola con gelato fior di latte e salsa di fragole, zuppetta di pere e zenzero con frutta di stagione e gelato alla menta.

Passando sul bellissimo Lago d'Iseo la sponda bergamasca è ricca di buoni locali. Da sempre meta per chi ama il pesce d'acqua dolce è **Zù** a Riva di Solto gestito da decenni dalla famiglia Viscardi. Qui il pescato giornaliero viene manipolato con gentilezza. In apertura è proposta un'eccellente "sinfonia di profumi e sapori del Sebino" composta da agone del Sebino "sarda" alla griglia, luccio in salsa marinata su crostone di pane casereccio, mousse di lavarello affumicato, sarde in saor, offerti anche singolarmente. Fantastica è inoltre la tartara di salmerino con crema acida al formaggio e yogurt del caseificio Monte Bronzone della vicina Vigolo e particolare il salame di anguilla.

Numerosi i primi piatti tagliatelle con agoni essiccati, succulenti paccheri di Gragnano con bronoise di lago, tortelli ripieni di salmerino e ricotta. Tra i secondi salmerino su crema parmantier, varietà di pescato di lago in piccoli assaggi, filetti di pesce persico reale fritti, coregone gratinato alle erbe fini al forno con polenta. Non mancano piatti di carne come i tradizionali casonsei alla bergamasca e le costole d'agnello scalzate in velatura aromatica. Fra i dolci deliziosa è la cornucopia di pasta tulip con fragoloni e mantecato al fior di latte soft.

Tanto sapere è racchiuso nei piatti di questi locali: lente cotture, giusta sapidità creata dal saggio utilizzo di erbe aromatiche e spontanee, metodi di conservazione che esaltano la bontà dei prodotti freschi. Da non dimenticare infine i vini: quattro tipologie di Valcalepio Doc (bianco, rosso, riserva e moscato passito); quattordici del Terre del Colleoni Doc; ed infine la più piccola e preziosa Docg italiana: il Moscato di Scanzo, necessario per finire in bellezza un tipico pasto bergamasco. Ottimo accompagnamento con dolci secchi, torte classiche o con frutta secca oppure con gli eccellenti formaggi locali di capra o di vacca stagionati o erborinati: terra di Strachitunt Dop, di bitto Dop, di storico ribelle e di Formai de mut dell'Alta Val Brembana Dop.

Indirizzi

Trattoria Visconti, De Gasperi, 12, Ambivere, tel 035.908153

Trattoria Dentella, via Dentella, 25, Bracca, tel 034.597105

Al GiGianca, via Broseta, Bergamo, tel 035.5684928

Zù, via XXV Aprile, 53, Riva di Solto, tel 035.986004

Casonsei e Scarpiòcc i piatti dell'identità

di Silvia Tropea Montagnosi

Glosi scrigni contenenti segreti gelosamente custoditi i Casonsei sono il piatto identitario più antico della cucina bergamasca. Tre fonti storiche vedono questa pasta ripiena bergamasca essere presente nel Trecento in tre contesti diversi: offerti il 13 maggio 1386 in onore di Gian Galeazzo Visconti, nuovo Signore della Città; utilizzata come soprannome di un pasciuto e intraprendente mercante di tessuti bergamasco operante a Venezia e Mantova, Johanne dicto Casoncello de Pergamo; in un ambito privato come mezzo per "risolvere" un problema d'amore da Leonardino della nobile famiglia Suardi che fece confezionare dei gustosi casonzelli avvelenati che portarono alla morte l'8 aprile 1393 il povero contadino Toniolo, marito della bella amante del conte Suardi.

Sono il piatto della festa, della convivialità, offerto nelle occasioni importanti e nei momenti di gioia. Ogni anno il 13 maggio in Bergamo Alta si festeggia con vari eventi il De Casoncello in occasione del compleanno dei casoncelli.

Nella bergamasca i casoncelli sono diffusi in tutto il territorio come documentano anche le innumerevoli terminologie utilizzate nei vari dialetti bergamaschi: casonsel, casunsel, cazunsel, carunsel.

Difficile affermarlo con certezza, ma il termine casoncello potrebbe derivare da: caseus - cacio- formaggio, ingrediente sempre presente in tutte le ricette; castina cassetina, riportando all'idea di contenitore che

è la funzione, appunto, della pasta ripiena; calzoncello, da calzone termine utilizzato anche per altre paste ripiene italiane.



Ogni famiglia ha la sua ricetta di casoncelli bergamaschi che, naturalmente, è la migliore. Sintetizzando, per confezionare la pasta con 1 kg di farina vengono usate da 0 a 10 uova, con una media di 4 uova per kg di farina.

Il ripieno è composto in modo vario con una serie di ingredienti che si intrecciano in soluzioni diverse, ma sempre piacevoli al palato. In linea di massima si può affermare che:

- sulle montagne i casoncelli sono spesso di magro a base di formaggio duro grattugiato, pane grattato, aglio, prezzemolo, uova come per gli Scarpiòcc di Parre. In alcune zone vengono aggiunte erbe spontanee quali Buon Enrico e ortiche, erbe aromatiche oppure spinaci ed erbe;
- nelle valli si arricchisce il ripieno con la carne, spesso di maiale come la pasta di salame, il cotichino, la salsiccia, ma anche la mortadella e il prosciutto cotto. Si utilizzano anche vitello, manzo, pollo o gallina cucinati arrosto, bolliti o brasati. In alcune ricette della Val San Martino e della Bassa Bergamasca viene utilizzato il coniglio;
- in pianura è rimasto il piacere del sapore dolce di origine Medioevale con l'inserimento nel ripieno di amaretti, uvetta e/o pera. Talvolta noci e noccioline. Nella più antica ricetta a stampa di casoncelli bergamaschi - Luraschi 1839 - sono presenti le mandorle e il cedro attualmente andati in disuso.

Varie le spezie, in particolare noce moscata, cannella e pepe. Comune è l'inserimento della scorza di limone grattugiata, mentre è scomparso l'utilizzo di cacao.

La forma è quasi sempre a mezzaluna, spesso con una tipica pressatura al centro del diametro di piega, che permette una migliore raccolta del condimento. Il condimento è sempre a base di burro, eventualmente con salvia e/o pancetta.

BERGAMINI

Detti anche Malghesi, costituivano un'aristocrazia pastorale che alla pratica del pascolo vagante preferì i casoni

di Michele Corti

Rappresentano l'orgogliosa tribù lombarda di allevatori-casari transumanti. Veri semi-nomadi proprietari di mandrie di bovine lattifere, i bergamini hanno contribuito in modo determinante al ruolo fondamentale della zootecnica e del caseificio nell'ambito dell'agricoltura lombarda. Spesso ci si riferiva a loro come 'malghesi' per evitare di confonderli con le figure subalterne (capi-stalla, mungitori) che assunsero anch'esse la denominazione di 'bergamini' in quelle aree dove i grandi affittuari capitalistici hanno più precocemente e più largamente assunto in proprio la conduzione dell'attività zootecnica. La loro storia si sviluppa tra il Quattrocento e il Novecento e sono ancora in vita numerosi testimoni delle ultime transumanze a piedi.

Con l'estensione dell'irrigazione i "malghesi" che praticavano in precedenza una forma di svernamento del tutto pastorale (caseificando in capanne di legno con il tetto di paglia), si divisero in "pecorai" e "bergamini": i primi continuarono a praticare il "pascolo vagante", i secondi presero ad utilizzare stalle e "casoni" (i caseifici delle cascine).

I bergamini costituivano un'aristocrazia pastorale e rimanevano indipendenti rispetto alle gerarchie della grande azienda capitalistica della bassa Lombardia irrigua. Acquistavano il fieno e il diritto di usare stalla, locali, caseificio. Lasciavano il letame all'affittuario che era tenuto dal contratto che lo vincolava ai proprietari ad utilizzarlo come concime. Questo letame,



unito all'acqua di irrigazione e al limo da essa trasportata, ha contribuito a trasformare la bassa Lombardia in una terra fertile oggetto di un'agricoltura che nel '700 appariva agli osservatori stranieri quale una delle più evolute al mondo. In genere cambiavano cascina quasi ogni anno. Qualche bergamino, però, poteva rinunciare a salire in montagna per l'alpeggio e restava in pianura con un "contratto erba" da San Giorgio a San Michele. Non si può dire se i bergamini fossero più allevatori o casari.

Se è vero che una buona parte del loro reddito derivava dalla vendita di bestiame "da vita", è anche vero che essi lo selezionavano molto più badando alla produzione di latte che a caratteristiche di commerciabilità (le "belle forme"). Erano comunque abili casari capaci di produrre stracchini "quartioli" o "tondi" (erborinati) così come il formaggio grasso ("bitto"), le formaggelle, il grana.

Furono queste doti a creare le condizioni per il boom delle attività casearie dopo il 1880. I protagonisti dell'industria casearia (i Galbani, i Locatelli, i vari Invernizzi, Devizzi ecc.) erano tutti di estrazione bergamina e ancora in tempi recenti sono state famiglie di questo ceppo a creare importanti aziende casearie tra Lombardia e Piemonte.

Sul focolare, polenta tutti i giorni

di Grazia Maria Mercalli

Un'unica aringa appesa ad un filo al centro della tavola, su cui i commensali strofinano fette di polenta per insaporirle. Potrebbe sembrare l'impiattamento originale di una portata di uno chef, in realtà rappresenta un gustoso, ma povero nutrimento dei contadini bergamaschi alla fine dell'ottocento, la cui alimentazione era basata sul consumo di granoturco, ortaggi e uova. Il frumento serviva solo come mezzo di scambio al posto del denaro. Il pane era scarso e con la poca farina bianca si preparavano i "teedèi" (i tagliolini) cucinati con il latte o in brodo. Il regista Ermanno Olmi nel film "Albero degli zoccoli", Palma d'oro al festival internazionale del cinema di Cannes nel 1978, ha immortalato questa tradizione bergamasca, oltre alla dura vita dell'agricoltore di pianura. Il cibo era scarso, quindi polenta tutti i giorni: con il latte, "fregia" (fredda) o "consada" (condita). Il paiolo di rame era sempre sul fuoco con qualcuno che la "menava" (mescolava) ed una volta ben cotta, la versava fumante sul tagliere di legno. La polenta era l'ingrediente indispensabile quindi del focolare domestico, nutriva e nello stesso tempo riscaldava nelle fredde giornate invernali. Il colore giallo oro



era sconosciuto alla polenta antica, fatta non con il granoturco, giunto solo nel XVI secolo dall'America, ma con altri cereali: orzo, farro, sorgo, miglio e panico. Il mais d'oltreoceano lentamente prese il posto di queste coltivazioni e venne

detto "turco", cioè "esotico". Rispetto agli altri cereali a pannocchia, il mais dava una maggiore resa produttiva, ma il consumo quasi esclusivo di polenta di mais provocò fino agli inizi del XX secolo epidemie di pellagra, dovute a carenza di vitamina PP. Oggi la polenta (dal latino pulvis, polvere) da cibo povero si è nobilitata a prodotto della tradizione, di culto, e la si trova anche nei ristoranti più raffinati, abbinata a formaggi freschi d'alta montagna e burro (polenta taragna), ad appetitose carni (brasato, coniglio, capriolo, a "loanghina", salsiccia, preferibilmente con cipolle o verze, o con "osei scapà" involtini di carne) e accompagnata da vino Valcalepio e da una delle tredici etichette di acqua minerale provenienti dalle sorgenti delle valli bergamasche.

Dal 2011 i semi delle varietà di Spinato di Gandino De.Co. (Denominazione Comunale) e del Rostrato rosso di Rovetta, appartenenti alla famiglia dei mais vitrei o semivitrei, sono custoditi in Norvegia, a 1200Km dal Polo nord, alla Svalbard Global Seed Vault (deposito sotterraneo globale dei semi) per assicurarne la salvaguardia nel tempo in caso di cataclismi.

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

Onaf



In omaggio la
"Guida ai formaggi
d'Alpeggio"
di Giuseppe Caldera

QUOTA 2018 » € 70

2018 + 2019 » € 130

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

MODALITÀ DI RINNOVO (da eseguirsi entro il 15/04/2018, 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 postagiro a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN

sul conto corrente postale n.10218121 - IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121

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

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!

Onaf

ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

ONAF Segreteria Nazionale
Tel. 0173.231108 - onaf@onaf.it

Tinte e variazioni cromatiche guidano l'istinto del consumatore davanti al banco dei formaggi diventando elemento in grado di condizionare la scelta

di Enrico Surra

Nell'ambito della valutazione sensoriale del formaggio, un aspetto importante è rappresentato dal colore della pasta. È una caratteristica fondamentale, qualche volta trascurata e non così facile da valutare. È fondamentale perché sul colore si basa l'acquisto del prodotto; esso è l'aspetto più diretto a guidare l'istinto di chi compra il formaggio e diventa elemento in grado di condizionare la scelta. Inoltre, a giustificare oltremodo l'importanza, il colore fornisce sovente informazioni sull'origine del formaggio come ad esempio il latte di origine, il pascolo, le tecniche casearie.

È un aspetto talvolta trascurato perché in genere il casaro non può intervenire in modo diretto (se non con aggiunte esterne di coloranti) e non esistono veri e propri metodi per guidare tecnologicamente il colore della pasta, a differenza invece del colore della crosta dove sul formaggio si interviene molto di più ed in modo energico.

Infine il colore non è così facile da valutare perché da un lato lo potrebbero fare benissimo delle macchine (i colorimetri) i quali forniscono dei risultati numerici perfetti, ma "privi di anima" mentre dall'altro lato la valutazione ad occhio del colore è limitata dalle caratteristiche ambientali del luogo dove si osserva (l'illuminazione della sala ad esempio) e molto spesso le varie tonalità di colore risultano difficili da descrivere anche da chi ha molta esperienza nell'assaggio. Tra i motivi che generano questa difficoltà un ruolo fondamentale lo gioca il colore stesso di riferimento della pasta del formaggio che nelle sue sfumature può variare al massimo dal bianco al giallo intenso, con pochissime variazioni fuori dal tema (formaggi erborinati o aggiunti di annatto e zafferano).

L'Onaf, per dare una risposta concreta a tale situazione, nel suo metodo di assaggio ha deciso di limitare al massimo gli aggettivi che descrivono le tonalità di colore. Questo aspetto si è reso necessario per non generare confusione nella conduzione della degustazione e per rendere più oggettiva la prova.

La tonalità di colore, detta anche tono o tinta, è il colore "puro" percepito dall'apparato visivo umano, che è legato ad un ristretto spettro o ad una singola linea d'emissione all'interno dello spettro visibile (spettro ottico). Nel formaggio i più ricorrenti sono il bianco, l'avorio ed il giallo.

Facciamo l'esempio del bianco: è risaputo che il bianco è il colore che assume un corpo quando trasmette tutte le lunghezze d'onda della luce. Il bianco è quindi una tonalità precisa. Pensiamo a quanti aggettivi (o tonalità) nel linguaggio comune possono descrivere un bianco: bianco latte, bianco panna, bianco porcellana, bianco neve, bianco ghiaccio, bianco carta. Come si fa a giudicare oggettivamente un colore semplice come il bianco attribuendogli le tonalità più



Il colore della pasta

disparate?

Il motivo del limitare nella metodica di assaggio Onaf il lessico ai colori singoli, senza particolari tonalità è dovuto proprio al fatto di creare durante l'assaggio le minori difficoltà possibili, dettate dall'accostamento di colori o di descrittori che potrebbero generare solo confusione.

Solo per il colore giallo, che è ovviamente il più corrente nella valutazione della pasta del formaggio, sono state lasciate per scelta le tre indicazioni cromatiche più diffuse, ovvero il paglierino, il dorato e l'ambrato proprio per potersi orientare meglio all'interno di questo colore.

Diverso è il discorso per la sfumatura, ovvero il passaggio graduale da un colore a un altro. La sfumatura assume anch'essa importanza nella valutazione del formaggio ed è un aspetto che all'interno del fronte di taglio della pasta si può osservare molto bene.

Nella valutazione descrittiva con metodica Onaf l'osservazione della sfumatura è racchiusa nell'uniformità del colore (Uniforme - Non Uniforme) che solitamente accompagna la descrizione del colore. La valutazione dell'uniformità di colore ha un valore tecnologico invece molto importante poiché è frutto delle trasformazioni che sono avvenute nel formaggio. In questo caso l'influenza del casaro o di chi ha effettuato la stagionatura sono fondamentali.

È risaputo che la maturazione del formaggio avviene in modo centripeto, dall'esterno verso l'interno, che essa richiede del

tempo e che ha influenza sulle caratteristiche della pasta. Una di queste influenze riguarda appunto sul colore della pasta. La pasta più matura sita verso l'esterno della forma ha tonalità più intense, che diminuiscono man mano che ci si avvicina al centro. In alcuni formaggi assistiamo alla sfumatura completa, ovvero al cambio di colore; in altri avvertiamo sfumature corrispondenti solo con una diversa saturazione del colore.

È questo il terzo punto da considerare nella valutazione del colore: colore carico o colore scarico.

Nella teoria dei colori, la saturazione o purezza è l'intensità di una specifica

tonalità. Una tinta molto satura ha un colore vivido e squillante; al diminuire della saturazione, il colore diventa più debole e tende al grigio. Sulla metodica di assaggio viene richiesto di indicare se il colore è bello intenso (Carico) o meno intenso (Scarico) ovvero si richiede di esaminare la saturazione o purezza o intensità del colore percepito.

Alla luce di queste considerazioni si può oggettivamente affermare che la valutazione del colore è alquanto complessa e richiede attenzione. Come già anticipato, il luogo di assaggio con relativa illuminazione gioca un ruolo fondamentale nell'aiutare l'assaggiatore per la valutazione del colore. È importante che l'illuminazione sia naturale. Quella del sole è la luce migliore, oppure la luce artificiale illuminante deve essere bianca. Le luci al neon o le lampade al sodio alterano sensibilmente il colore percepito. Alcuni sostengono che un buon esame del colore si può fare spegnendo la luce ed impiegando una candela (illuminazione naturale). Ovviamente le sale di degustazione a norma hanno anche lampadine che producono luce bianca. Infine due parole sui colori della pasta del formaggio.

Innanzitutto il latte. Il latte bovino contiene i caroteni (pigmenti gialli) che gli animali assumono con i foraggi (erba fresca ma anche fieno) e quindi i formaggi vaccini, soprattutto quelli di pascolo, sono più gialli. Il latte ovino ne contiene in minor parte e il latte caprino non contiene caroteni, per cui i formaggi di pecora freschi sono caratterizzati da tonalità più biancastre (tendenti di più al giallo con l'aumentare della stagionatura) mentre i caprini, sia lattici che presamici, sono sempre bianchi, al massimo gli stagionati vanno verso sfumature di grigio.

Successivamente la stagionatura. Il fattore tempo causa nel formaggio

cambiamenti chimico-fisici ed uno degli aspetti che ne risente è il colore della pasta. Dapprima il sottocrosta, sempre con tonalità o sfumature più scure e poi con la comparsa di colori tipici dei formaggi stagionati: dai granuli di tirosina dei formaggi grana alle tonalità rosate o ocre di certe paste molto stagionate.

Un accenno poi alla mano dell'uomo. È possibile colorare il formaggio con coloranti alimentari (il più usato è l'annatto soprattutto nei formaggi Nord Europei) o con spezie, tra tutte lo zafferano che dona un bel giallo intenso, ma alterazioni cromatiche sono causate anche dalle elaborazioni ed aggiunte di pepe, peperoncino ed ingredienti vari. In questo caso l'assaggiatore si limita alla descrizione della tonalità di colore osservata.

Un discorso a parte merita l'erborinatura. La qualità delle muffe del formaggio erborinato si può valutare anche dal loro colore che presenta tonalità varianti dal grigio al blu al verde e dal contrasto con il colore di fondo della pasta (dipende dal tipo di "bleu"). All'assaggiatore viene richiesta molta esperienza per una sua corretta valutazione.

Attenzione al colore, sembra una banalità ma non lo è... si tratta di una valutazione dove è bene allenarsi per esaminare meglio i formaggi.

La valutazione dell'aspetto cromatico richiede la massima attenzione dell'assaggiatore



La manifestazione al Palazzo delle Stelline di Milano ha segnato un risultato emblematico per la promozione delle rarità casearie italiane

Il successo di una qualità elitaria e colta

di Elsa Emanuela Cugola

Che roba magnifica, questo chiostro tutto tappezzato di gioielli caseari, ordinati in una scacchiera ad anello e pronti a giocare la partita con il pubblico. Nelle giornate del 27 28 e 29 ottobre, il sontuoso palazzo della fondazione delle stelline, di corso Magenta, è stato parterre di una manifestazione che ha avuto come protagonista rari formaggi e alimenti in abbinamento.

Sono stati accuratamente selezionati produttori di nicchia, che hanno potuto qui esibire il successo della loro creatività. Secondo Lamberto Rubini, amministratore di Isla, organizzatore o meglio, deus ex machina dell'evento, Formaggitalia ha superato le aspettative, contando un successo mediatico, unico. Infatti, per la prima volta un contesto metropolitano, più avvezzo alle passerelle del fashion o dell'automotive, che ai manufatti delle stalle, ospita una manifestazione incentrata sui formaggi artigianali, e altri alimenti di contorno (senape marmellate vini etc.), quando questa è solitamente alloggiata in sagre paesane o mercati contadini, senza opportunità di ricevere visibilità internazionale.

Le colonne sontuose della location hanno fatto da testimonial a profili organolettici unici, e peculiari pro-

cessi tecnologici.

È l'esaltazione del genius loci caseario. Comprare la forma intera del Bagoss di Bagolino, con la crosta scura e la pasta vivida, malgrado i due anni di stagionatura, il Castelmagno d'alpeggio, con la tipica gessosità della pasta. Vicino ammiccano Fontine paffute: tutte diverse all'assaggio, a rammentare la rappresentazione del "Made in local" o meglio "Made in malga".

Tomini sardi, grandi tanto quanto il palmo di una mano di donna, sfidano le regole della chimica dei grassi: hanno la buccia (sì, buccia!) sottile, con le sfumature ed i profumi delle foglie in cui vengono lasciati affinare quasi un anno. La pasta è dura e ha le sfumature ocracee, ad anello di un tronco di legno.

Sullo stesso banco esemplari di Fiore sardo di due anni di stagionatura, in grotta: pasta infiltrata e assai incline a scagliarsi: ha i profumi della terra bagnata. Dal Piemonte, c'è il burro salato per creazioni pasticciare e formaggi a pasta dura da caglio di cardo. Il Salva Cremasco è ingentilito nella sua forma squadrata, con fieno e petali di fiori secchi. Dalla Campania e dalla Puglia, molte sono le interpretazioni di Mozzarella; la Sicilia è rappresentata da un carico di Ragusani Dop, che

portano il segno della strozzatura della corda, con cui viene appesa per la stagionatura. Infine ci sono i Caciocavalli abruzzesi, affumicati o bagnati nelle vinacce.

Qui è lì straniscono, i bizzarri sperimentalismi dei formaggi blu, di capra o di vacca. Affinati in vinacce o uvette, o cosparsi con frutti di bosco, oppure (memo audere semper!), ubriacati da rhum o gin, ma solo in superficie. È chiaro che ci sono dei segreti di lavorazione, per consentire al formaggio così trattato, di perdere acqua e sopravvivere a lungo, malgrado la copertura con elementi diversi dal formaggio stesso.

I visitatori si soffermano davanti ai banchi di esposizione, indulgono in un cubettino di assaggio e intanto ingollano preziose spiegazioni da parte degli espositori, che generosi dettagliano i loro prodotti con orgoglio. Il trionfo di cultura, esclusività di prodotti e appagamento sensoriale è vincente.

Unica limitazione: la costrizione del costo di ingresso e dei formaggi, ma solo in senso assoluto. Non si può esattamente stimare il valore di un'opera d'arte come di una specialità (nello specifico casearia) che ha subito decine di ribalamenti, lavorazioni, legate a una tradizione di un territorio. I formaggi presentati erano molto stagionati: non è possibile la comparazione con analoghi freschi, ad alto contenuto di acqua. Gli eventi postumi a Formaggitalia confermeranno l'esito dell'evento. Chi vivrà vedrà.



• L'ingresso della mostra ospitata alle Stelline



• Sui banchi i migliori formaggi italiani

La tavola rotonda al centro dell'evento: una sintesi degli interventi

I FORMAGGI A LATTE CRUDO DI MONTAGNA

di Alberto Tamburini

Momento clou di Formaggitalia la tavola rotonda sul tema molto attuale de "I formaggi a latte crudo di montagna". Ha aperto i lavori Francesca Ossola di Ersaf-Regione Lombardia, che ha sottolineato l'importanza per la Regione della promozione dei formaggi a latte crudo, che sono tipici delle aree vocate alla zootecnia da latte e che sono storicamente parte integrante del panorama caseario lombardo e generalmente alpino. Inoltre viene rafforzato ora dalla possibilità di inserire in etichetta di tali prodotti la denominazione "prodotto di montagna".

Massimo Timini dell'Associazione Regionale Allevatori della Lombardia, ha sviluppato il tema delle difficoltà dell'attività di assistenza tecnica per i produttori di montagna. In questi anni vi sono stati molti miglioramenti su tutti i fronti della produzione di latte e di formaggi nelle aree montane, e i formaggi a latte crudo sono stati tra i primi a mostrare che tali miglioramenti ed ogni innova-

zione, viene a vantaggio di tutti gli attori della filiera. Provano De Noni del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (Defens) dell'Università degli Studi di Milano e docente dell'Università della Montagna con sede a Edolo, ha introdotto il tema delle differenze tra produzioni di montagna.

In particolare la collocazione produttiva e altimetrica non è da sola un indicatore o un prerequisito della qualità del formaggio. Le differenze produttive sono talvolta talmente alte da rendere necessaria una normalizzazione della qualità del formaggio di montagna, anche senza timore di omologazione e standardizzazione del formaggio.

Milena Brasca del Cn-Ispa (Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari sede di Milano) ha affrontato il tema della biodiversità microbica dei formaggi a latte crudo di montagna, spiegando che la specificità e le caratteristiche sensoriali dei formaggi tradizionali sono strettamente correlate alla biodiversità

della popolazione microbica in essi presente. Fare un formaggio a latte crudo è più complesso che farlo con latte termizzato o pastorizzato, e la scelta di innesti autoprodotti può essere vincente se i casari sono in grado di controllarne con molta attenzione tutte le diverse fasi.

Il Silter quale neo formaggio Dop della montagna lombarda è stato presentato da Oliviero Sisti (direttore tecnico del consorzio Silter Dop e tecnico dell'Aral) che ha percorso brevemente la storia che ha portato questo storico e pregiato formaggio della Vallecamonica ad arrivare da poco al marchio Dop.

Così come Francesca Monaci del consorzio Formai de Mut ha mostrato le caratteristiche salienti di

questa Dop, che pur essendo di piccole dimensioni rappresenta bene la territorialità e il legame con la terra di origine lombarda. Katia Stradiotto (tecnico Aral e rappresentante del Faze network (rete europea dei caseifici di azienda agricola e artigianali) ha sottolineato come le molto diversificate esigenze pratiche nelle casere di tutta Europa abbiano in

realtà l'unico comune obiettivo di valorizzare i propri prodotti, garantendo un reddito dignitoso ai produttori. Ha mostrato anche le ultimissime attività del network Face che renderà pubblico il Manuale Europeo per le Buone Prassi di Igiene nella produzione di formaggi artigianali e prodotti lattiero-caseari, approvato dalla Commissione Europea, quale strumento unico per produttori e controllori. Infine Beppe Casolo dell'Onaf ha percorso l'ultimo tratto che arriva alla qualità dei formaggi nel piatto del consumatore, ovvero le caratteristiche sensoriali dei formaggi a latte crudo, che sono caratteristiche intrinseche dei prodotti caseari e che hanno ovviamente una ricaduta sulla filiera complessiva.

Anche se il consumatore non ne ha piena consapevolezza, la valutazione e l'approccio sensoriale sono strumento di assistenza tecnica e di monitoraggio delle produzioni a vantaggio anche dei produttori.

Specificità e caratteristiche sensoriali sono strettamente correlate alla biodiversità della popolazione microbica presente nei formaggi



COSÌ L'ONAF È DI AIUTO AI CONSUMATORI

La qualità nel piatto: le caratteristiche sensoriali dei formaggi a latte crudo

di Beppe Casolo

Si parla spesso di prodotti caseari: anche nelle università o durante convegni, talvolta in maniera molto approfondita, ma spesso il rischio è quello di dimenticarsi che i formaggi sono prodotti della tavola, alla base dell'alimentazione e della convivialità tradizionale e si parla in modo quasi in astratto delle loro caratteristiche e della loro qualità. Io, diversamente, sono convinto che le valutazioni di sintesi relative alla qualità dei prodotti alimentari e nel caso specifico dei formaggi, debba essere effettuata attraverso l'assaggio. Non è sufficiente, infatti, analizzare un formaggio valutandone l'aspetto salustico, quello dietetico, il profilo etico, l'alimentazione degli animali e il rispetto del loro benessere, la conservazione della biodiversità, le tradizioni, la materia prima, la correttezza tecnologica, la cura del processo produttivo fino alla stagionatura, la commercializzazione e la conservazione casalinga.

LA VALUTAZIONE VA FATTA NEL PIATTO

In una società come la nostra dove il cibo è in sovrappiù, non c'è più nessuno disposto a consumare qualcosa di poco piacevole sotto il profilo visivo, del sapore, della consistenza, o del profumo. Non è più sufficiente che una parte del ciclo produttivo rispetti criteri di eccellenza. Solo quando un prodotto soddisfa tutti gli standard qualitativi, dalla materia prima al taglio, il risultato organolettico potrà essere ineccepibile e di grande soddisfazione, ripagando ogni anello della filiera per gli sforzi profusi. Se al contrario solamente uno degli ingranaggi della filiera casearia, non ha girato perfettamente, al momento dell'assaggio si presenterà con qualche

imperfezione, o con caratteristiche poco desiderabili, o addirittura sgradevoli. Attraverso i nostri sensi è possibile verificare efficacemente la qualità intrinseca di un prodotto, consentendoci di identificare la correttezza, o meno, dei processi produttivi ed evolutivi del formaggio, riuscendo a percepire e descrivere la maggiore o minore complessità delle sensazioni gusto-olfattive. Vista, tatto e udito agendo in sinergia con gli altri sensi contribuiscono a validare le percezioni. L'approccio sensoriale è importante per poter verificare e riconoscere pregi e difetti dei singoli momenti del processo e rappresenta uno strumento importantissimo non solo per il consumatore, ma anche per il commerciante, il buyer, l'affina-

tore, lo stagionatore, il produttore, l'allevatore.

Non è quindi un caso se tutti gli operatori nel settore, e tra questi annovero anche i consumatori attenti, si rivolgono all'Onaf, per imparare a conoscere e utilizzare gli strumenti della tecnica di assaggio dei prodotti caseari.

Ritornando al tema del convegno e alle implicite domande che l'argomento sottende, posso certamente dire che i formaggi a latte crudo prodotto da animali allevati in montagna con una corretta alimentazione, se vengono prodotti in maniera impeccabile possono regalare delle sensazioni uniche mostrando caratteristiche generali di assoluto pregio tra le quali un ventaglio olfattivo molto ampio. Senza parlare degli aspetti nutrizionali. Al contrario se il processo non è virtuoso il risultato non sarà positivo e il fatto di lavorare senza operare un trattamento termico del latte evidenzierà in maniera marcata tutte le carenze del processo, portando alla luce difetti di tipo diverso, più o meno gravi anche dal punto di vista igienico-sanitario. Quando mi chiedono quale sia il miglior formaggio, io senza esitazione rispondo: quello che nel suo complesso è fatto meglio.



Anche Matteo Salvini tra gli ospiti



Beppe Casolo premia un produttore



Piccoli produttori, la necessità di fare squadra

di Katia Stradiotto*

È difficile presentare le problematiche che si trovano ad affrontare realtà così eterogenee come i caseifici di azienda agricola e quelli artigianali: ci sono infatti caseifici collegati all'allevamento aziendale in cui si trasforma latte di capra e/o pecora e/o vacca, caseifici turnari, caseifici sociali e caseifici artigianali che raccolgono latte in zona.

Tutti hanno l'obiettivo di valorizzare al meglio il latte di montagna, spesso derivante da mandrie al pascolo soprattutto in estate. Innanzitutto questi produttori devono garantire il benessere degli animali allevati che vuol dire semplicemente avere ricoveri adeguati e alimenti in quantità sufficienti, non sempre semplice in montagna. In queste aziende l'allevatore deve essere anche casaro, stagionatore e soprattutto un buon venditore, tutte professionalità che necessiterebbero di specializzazione.

La formazione è dare competenze ai produttori sia sui processi produttivi che sulle caratteristiche dei prodotti ma soprattutto sulla normativa cogente. Anche i rapporti con la burocrazia e le richieste dei controllori (Asl, Nas, Forestale etc.) sono decisamente difficili per i piccoli produttori.

Altro tema fondamentale è la qualità: ma quale? Il solo fatto che i formaggi siano prodotti in montagna, con animali sani e al pascolo, è



garanzia di qualità. Non è sufficiente però: i prodotti devono essere buoni da mangiare e belli da vedere; le produzioni dovrebbero avere caratteristiche costanti nel tempo.

La Rete dei caseifici europei, Facenetwork, è un'associazione di produttori di formaggi di azienda agricola ed artigianali, che comprende 16 paesi europei, che potrebbe consentire ai piccoli produttori di fare squadra. Lavora per la difesa di questo tipo di produzioni, molto importanti sia per il settore agricolo che per i cittadini-consumatori europei. Uno degli obiettivi di Facenetwork è quello di contribuire al miglioramento del quadro nor-

mativo. Per consentire che tutti i piccoli caseifici europei possano trasformare il latte seguendo le stesse "regole" ha realizzato il Manuale Europeo per le Buone Prassi di Igiene nella produzione di formaggi artigianali e prodotti lattiero-caseari convalidato dalla Commissione europea, strumento utilizzabile anche dai controllori. È possibile scaricare la guida qui: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products.pdf

*Consulente caseificazione e autocontrollo in azienda agricola

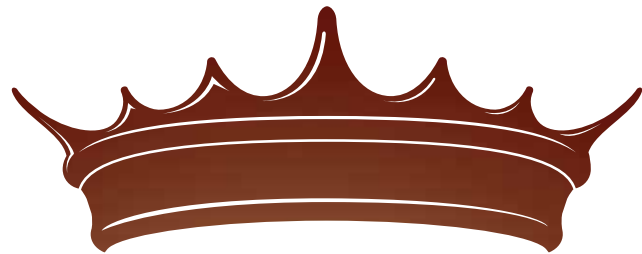
DIPLOMI DI ECCELLENZA

DENOMINAZIONE FORMAGGIO	RAGIONE SOCIALE		COMUNE PROVINCIA
Bergkase jalris 2017	caseificio	Penaud Alm	Burgstall/Postal (BZ)
Bergkase jalris 2016	caseificio	Penaud Alm	Burgstall/Postal (BZ)
Formai de mut dell'alta Val Brembana Dop	Azienda Agricola	Cattaneo Ivano	Valleve (BG)
GRANFORMAGGIO		Cooperativa La Peta Società Agricola	Costa Serina BG
Case di viso	Azienda Agricola	Bezzi Andrea	Ponte di legno (BS)
Formai de mut dell'alta Val Brembana Dop	Azienda Agricola	Cattaneo di Paganoni Giacomo	Isola di Fondra (BG)
Burrata	caseificio	La Fonte Nuova	Casacalenda (CB)
Caciocavallo di Castelfranco in Miscano		Agriturismo Caseria	Castelfranco in Miscano (BN)
Bitto Dop (Alpe Palù)		Latteria Sociale Valtellina	Delebio (SO)

DIPLOMA DI QUALITÀ SUPERIORE

Bitto Dop	Azienda Agricola	Cascina Margherita	Bormio (SO)
Caprino stagionato a crosta fiorita	Azienda Agricola	Rota Ilario	Val Brambilla (BG)
Formai de mut dell'alta Val Brembana Dop	Azienda Agricola	Cattaneo Ivano	Valleve (BG)
Formai de Mut Dop 2015	Azienda Agricola	Quarteroni Ferdinando	Lenna (BG)
Formai de mut dell'alta Val Brembana Dop	Azienda Agricola	Cattaneo Alfio	Branzi (BG)
Formai de mut dell'alta Val Brembana Dop	Azienda Agricola	Paganoni Gianfranco	Isola di Fondra (BG)
Silter Dop	Azienda Agricola	Bezzi Andrea	Ponte di legno (BS)
Bitto Dop	Azienda Agricola	Baita Noa, Flli Gurini	Valdidentro (SO)
Caciocavallo	Azienda Agricola	Mariconda Franco	Vallata (AV)
Puozzone di moena Dop	caseificio	Predazzo e Moena	Predazzo (TN)
Capracanta 20 giorni di stagionatura		Cooperativa La Peta Società Agricola	Costa Serina BG
Grangessato di pecora	Azienda Agricola	Bagnod Roberto	Ayas (AO)

PREMIATI AL CONCORSO



Il senso del gusto

Di origine antichissima e prezioso ingrediente di piatti della tradizione locale, la *Fontina DOP* è la "Regina" dei formaggi valdostani. Racchiude e restituisce al gusto i profumi delle erbe e dei fiori d'alpeggio, veri sapori della tradizione tramandati dall'esperienza dei produttori valdostani e certificati dal prestigioso marchio DOP. Attraverso *Modon d'Or* - Concorso nazionale Fontina d'Alpage 2017, la Valle d'Aosta celebra così l'autenticità di un prodotto d'eccellenza del territorio alpino, valorizzando il prezioso lavoro dell'intera filiera produttiva.



* I prodotti caseari della Valle d'Aosta. Informazioni su www.regione.vda.it - Annuncio a cura della Presidenza della Regione autonoma Valle d'Aosta

Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Milano Ristorante Olio

Il locale è nuovo, semplice nella forma, solido nei contenuti. A cominciare dal nome, Olio, una sola parola, essenziale ma chiara. Ed è per l'appunto l'olio extravergine di oliva il protagonista ed il filo conduttore del locale. Lo si trova sul tavolo, in una bottiglietta di alta qualità (cultivar Peranzana) con il tappo a vite, che si può consumare in loco e poi portarlo anche a casa. Altre varietà sono previste, tutte di origine pugliese, come peraltro lo stile e la cucina del ristorante.

La regionalità traspare dalla ragionata scelta del menù. Poche ricette (4 anti-



pasti, 4 primi, 4 secondi, 4 dessert) di rigorosa ispirazione: polpo patate e maionese, cavatelli con crema di fave di Carpino e rape, orecchiette con cime di rapa, guancia di vitellino patate e cicoria. In cucina c'è Marco Misceo, cuoco esperto, scuola Enrico Bartolini,

che si fa subito notare con un elegante carpaccio di scampi impreziosito da fiori eduli e erbe. E poi si ricorda che la Puglia è terra di grandi latticini, dall'antipasto a loro dedicato, che per l'appunto ne presenta un'attenta selezione, alla melanzana con burrata affumicata che riprende (alleggerita) la tradizionale parmigiana di melanzane.

La burrata trova un elegante inserimento nel rolo di branzino con olio al sentore di limone; la stracciatella accompagna i ravioli di gamberi di Gallipoli; la spuma di caciocavallo podolico impreziosisce un interessante diaframma di manzo. Caciocavallo che viene proposto anche come alternativa ai vari dessert.

Un locale ben equilibrato tra sala e cucina. Se di quest'ultima abbiamo finora parlato, la sala merita la citazione: all'accoglienza l'efficiente Paola Totaro, a dirigere il tutto Angelo Fusillo (solo 30 anni!) e a suggerire interessanti vini pugliesi, anche un po' curiosi, è l'esperto Giampiero Romano (già al Pascià di Conversano). Insomma un team giovane ed affiatato, un locale che mantiene quello che promette e che offre pure alternative negli spazi: la veranda all'esterno, la saletta all'ingresso, il soppalco. Unico appunto: luci arredo e livello sonoro, tutte cose migliorabili, e che speriamo miglioreranno presto.



Ristorante Olio
Piazzale Lavater 1 - Milano
Tel. 02 2052 0503 - Apre: 19:30-23.30
www.facebook.com/OlioMilano/

Roma San Gregorio

Rinascente Roma: inaugurata di recente dopo undici lunghi anni (1852 giorni di cantiere!), vanta 96 finestre con affaccio su via del Tritone, quattordicimila mq totali, un lavoro ciclopico che ha visto una cordata d'imprenditori.

Ma partiamo dalle fondamenta, dove si trova - unico department store al mondo - un vero e proprio museo multimediale che illustra la storia del sito archeologico con i resti dell'Acquedotto Vergine inaugurato da Augusto nel 19

A.C. dedicato all'alimentazione di quasi tutte le più imponenti e grandiose fontane del centro, inclusa la Fontana di Trevi. Attraversati i vari piani dove si ammirano 800 marchi differenti del lusso, il punto più spettacolare è senza dubbio l'ultimo, con una food court ricca di alternative.

Ci concentriamo sul "San Gregorio", una formula voluta dall'azienda vinicola campana "Feudi di San Gregorio" che ne fa il suo flagship store nella Capitale.

Il locale è collocato al sesto piano dotato di terrazza con impagabile vista panoramica sulle bellezze capitoline, dalla cupola di San Pietro al Vittoriano di Piazza Venezia, un must molto ambito in città. Aperto dalla mattina fino a sera propone spuntini, pranzo, aperitivo e cena in un ambiente caldo e conviviale, di forte ispirazione tradizionale ma di stampo contemporaneo, che si distingue per l'attenzione, la ricerca e la valorizzazione di materie prime eccezionali accompagnate dagli spumanti Dubl e dall'ampia carta dei propri vini. La curiosità: la Feudi ha da poco attivato un caseificio proprio ed una società di commercializzazione e diffusione della cultura casearia a marchio "Carmasciando" e qui è possibile fare un percorso completo di degustazione di tutte le varie tipologie. Accanto c'è Pza, un punto di incontro tra due grandi passioni: la pizza romana, da quella tradizionale alle ricette più creative, abbinata a una grande mozzarella di bufala campana Dop, sempre innaffiate dai loro grandi vini.

La curiosità: la Feudi ha da poco attivato un caseificio proprio ed una società di commercializzazione e diffusione della cultura casearia a marchio "Carmasciando" e qui è possibile fare un percorso completo di degustazione di tutte le varie tipologie. Accanto c'è Pza, un punto di incontro tra due grandi passioni: la pizza romana, da quella tradizionale alle ricette più creative, abbinata a una grande mozzarella di bufala campana Dop, sempre innaffiate dai loro grandi vini.

San Gregorio
Via del Tritone, Roma
Roma - Piano 6 - Food Hall
Apertura: lunedì - domenica 9.30 - 23.00
Tel. +39 06 87916655



BIRRA CARRÙ

L'ARTIGIANALE CON L'ACCENTO

FOR CHEESE
American Pale Ale

Si utilizza e valorizza malto d'orzo del Piemonte.

Microbirrifico BBM Birra e Bevande Magiche srl via Langhe 63 Carrù (CN) www.birracarru.it

SUCCESSO DEL CONCORSO FOTOGRAFICO LANCIATO DALL'ONAF DURANTE L'ESTATE



Da sinistra in senso orario
il podio delle foto premiate

TRECENTO CLIC D'AUTORE SULLA VITA D'ALPEGGIO

di Giuseppe Giudice

Per ogni appassionato di formaggio e di montagna, l'estate è sinonimo di alpeggio. Ed è con questo presupposto che in un giorno di inizio estate è nata l'idea di "Vita d'Alpeggio".

Grazie al delegato di Cuneo Pier Battaglino, con la collaborazione tecnica e organizzativa dei soci Giuseppe Giudice ed Elisa Casetta, si è deciso di portare nell'estate Onaf qualcosa che non si era mai realizzato e che andava un po' fuori dagli schemi classici, ovvero un concorso fotografico amatoriale totalmente in ambito Social Network.

Indirizzato ai soci e non soci di tutta Italia, il contest, nato come una scommessa, ha riscosso un successo inaspettato. Oltre 300 foto ricevute, con partecipanti che coprono tutta la penisola italiana, dalla Sicilia al Trentino, con una intensa partecipazione all'interno di Facebook e Instagram, che ha dato grande eco all'Onaf in un contesto ancora poco esplorato, come quello dei social network.

Ma cosa è la vita d'alpeggio? Già la parola vita ci fa capire quanto sia ampio l'argomento del concorso. La vita d'alpeggio è in primo luogo montagna e pascoli. Da questo connubio nascono dei formaggi che spes-

so ci trasmettono l'essenza più pura della montagna e dell'animale, con odori e sensazioni introvabili altrove.

La vita d'alpeggio è tradizione che si tramanda e che trova ancora applicazione nelle tecnologie e nelle tecniche di lavorazione. Tradizione che con fatica lascia spazio anche all'innovazione.

La vita d'alpeggio è anche simbiosi uomo-animale, è fatica, è un vero e proprio modus vivendi tra l'uomo, i suoi pascoli e la montagna.

E con questo concetto di vita d'alpeggio che abbiamo selezionato le foto vincitrici, vere protagoniste del concorso. La selezione è stata ardua grazie alle moltissime foto di qualità, ma alla fine la giuria altamente qualificata composta dal fotografo Diego Battaglino, dal giornalista Beppe Malò, da

Elisa Casetta dell'Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero e chi scrive addetto social per il concorso ha premiato come migliore foto lo scatto di Roberto Bonati "Innovazione e Tradizione". Al secondo e al terzo posto si sono qualificati rispettivamente Luigi Ranzani con "Lucia di Balmelle" e Marzia Verona con il suo scatto "Gregge tra cielo ed erba".

La giuria ha anche deciso di dare due menzioni speciali per la "Miglior foto di animale", assegnata a Francesco Marronaro, e Miglior foto di vita di montagna assegnata a Beppe Caldera.



A ottobre si è riunita a Morbegno la commissione Onaf per la mostra che premia la migliore produzione. Come nel primo verbale del 1910 anche la valutazione attuale premia i formaggi che hanno un sapore delicato, un odore piacevole, una particolare morbidezza e butirrosità, un'occhiatura corretta e la mancanza sulla crosta di fenditure e muffe



LA GARA DEL BITTO

110 anni di storia ma non li dimostra

di Renato Ciaponi*

Mercoledì 11 ottobre si è riunita a Morbegno la commissione della mostra del Bitto, continuando una tradizione iniziata 110 anni fa. Centodieci concorsi che dai primi anni del '900 hanno portato a Morbegno le migliori produzioni casearie della provincia di Sondrio. Le commissioni di lavoro hanno assaggiato ed espresso giudizi per decretare il miglior Bitto d'annata, il miglior Valtellina Casera, il miglior Latteria. Un tempo le categorie erano anche: formaggio grasso tipo Bitto, formaggio semigrasso o magro. Ed è proprio in un verbale del 1910 che si legge come la valutazione del Bitto teneva presente alcune caratteristiche ancora oggi utilizzate per determinarne la qualità: "...La Giuria, composta dai signori prof. Gorini della Scuola di Zootecnia e Caseificio di Reggio Emilia, Melazzini della cattedra di agricoltura, Molteni e Del Nero Tommaso, negozianti di formaggio di Morbegno, nel mentre ha dovuto riconoscere i pregi intrinseci del formaggio Bitto quali sapore delicato e profumato, morbidezza e butirrosità della pasta, ha pur dovuto rilevare i difetti non gravissimi quali: irregolarità d'occhiatura in generale, conservazione trascurata della cotica o crosta (muffe, fenditure) da parte di qualche espositore...". Da diversi anni partecipo alla commissione di valutazione del concorso di Morbegno e ho visto sempre migliorare la metodica utilizzata. Ricordo le commissioni in piedi intorno al tavolo, all'interno della casera. Si valutava

la partita, si tagliava una forma, si guardava l'occhiatura e poi si assaggiava esprimendo un giudizio globale. I giudizi erano semplici: buono, un po' amaro, troppo amaro, un po' salato, salatissimo, odore sgradevole, profumo buono, profumo intenso. Il tutto però senza declinare i vari odori percepiti, senza definire l'intensità dell'aroma. Esperienze positive, maturate insieme a persone che purtroppo ci hanno lasciato e che in questa occasione voglio ricordare: il dinamico Campodoni, grande esperto zootecnico, il veterinario Caretta, la dottoressa Carini e la dottoressa Lodi, grandi esperte casearie, il professionale Colli, esperto battitore e per ultimo il sempre disponibile Aldo, l'uomo della casera. Anni che hanno visto l'esposizione dei formaggi e quindi il lavoro della commissione, in posti diversi: nella casera comunale, nei locali della mensa sociale, nei vecchi locali della scuola materna di S. Antonio, nella chiesa di S. Antonio, nella palestra dell'Istituto tecnico com-



• A lato e sotto, due storiche edizioni del concorso. A destra, Vanessa Negrini, primo premio alla mostra del Bitto 2017

merciale, in una casera in cartongesso costruita al polo fieristico fino ad arrivare alla nuova struttura refrigerata che da una decina di anni viene montata e smontata e che quest'anno è stata posizionata all'ingresso della mostra. Negli anni '90, dopo il primo corso per assaggiatori di formaggio organizzato a Sondrio, il lavoro della giuria è diventato più impegnativo. Il giudizio globale è stato sostituito da una scheda studiata dall'Onaf utilizzata in tutti i concorsi nazionali, che permette una valutazione più dettagliata e precisa. Il 60 per cento del punteggio viene assegnato alle caratteristiche gustative, il 30 per cento all'aspetto visivo ed il rimanente 10 per cento alle caratteristiche tattili. Questo comporta che un formaggio pur visivamente non perfetto per un'occhiatura troppo grossa o assente o eccessiva o con presenza di sfoglia, possa comunque essere premiato avendo ottenuto un punteggio altissimo per l'aspetto gustativo e purtroppo, spesso il visitatore che guarda i formaggi in esposizione si meraviglia del primo premio ottenuto da un formaggio con caratteristiche visive non perfette. I giurati, tutti formati attraverso i corsi Onaf, seduti intorno ad un tavolo, ricevono il campione di formaggio e dopo attenta valutazione esprimono il proprio giudizio per ognuna delle sette caratteristiche precisate sopra. Segue una breve discussione e alla fine il presidente, facendo sintesi delle varie osservazioni, propone un punteggio che può essere condiviso o meno. In caso di pareri diversi, succede raramente, viene assegnato il punteggio espresso dalla maggioranza. La sommatoria del punteggio delle sette



A VANESSA, 17 ANNI, IL PREMIO 2017 PER IL MIGLIOR BITTO

Vanessa Negrini, 17 anni, studentessa dell'Istituto tecnico agrario di Sondrio, è la vincitrice della mostra del Bitto 2017 prodotta all'alpe Ferla, in Valmalenco. Figlia di Maurizio, titolare dell'azienda con sede a Caspoggio, si è aggiudicata anche il premio per il casaro più giovane. Secondo premio al casaro Giuseppe Rinaldi di Cascina Margherita, dell'alpeggio Forni, a Valfurva, e terzo premio a Francesco Gurini di Baita Noa, alpeggio Prei, a Valdidentro.



Per il Bitto stagionato di un anno il primo premio è stato assegnato al casaro Flavio Mazzoni, già vincitore nel 2016 con il Bitto "super" prodotto all'alpe piazza, nel comune di Albaredo. Secondo posto a Nicholas Codega, terzo l'anno scorso, dell'azienda agricola dei fratelli Codega di Colorina, e terza piazza per Domenico Vaninetti di Del Curto di Piuro.

caratteristiche determina il punteggio finale che generalmente va da 60 a 80.

La commissione ha poi la facoltà di proclamare il Bitto Super nell'eventualità che un formaggio abbia raggiunto un punteggio molto alto: 85/95. Come si può vedere, i giudizi riportati nel verbale del 1910 non sono cambiati. Sono stati sostituiti da giudizi più analitici e dettagliati, ma anche la valutazione attuale premia i formaggi che hanno un sapore delicato, un odore piacevole, una particolare morbidezza e butirrosità, un'occhiatura corretta e la mancanza sulla crosta di fenditure e muffe, come specificato nel verbale d'allora.

*Presidente Giuria concorso Mostra del Bitto



ABBONDANZA DI CIBI E FORMAGGI NEL PRESEPE NAPOLETANO

Sotto il Vesuvio il racconto della Natività è un concentrato di storia, cultura, simboli, leggende e dicerie. Un recital silenzioso ma che sa parlare al cuore.



di Gianmario Giuliano

Napoli, dal 1700 in poi, il presepe è diventato un fenomeno di cultura di massa, tanto che in Campania c'è il detto: il presepe è Napoli, Napoli è il presepe. Così come appare nella commedia di Eduardo "Natale in casa Cupiello" scritta nel 1931, la presenza del presepe è data per scontata in tutte le famiglie napoletane. Persino Martin Luther King, che non era cattolico, è stato ritratto davanti ad un presepe definendolo "una mensa di pace e d'amore". Si è detto che il presepe è il Vangelo tradotto in tutte le lingue del mondo e molti personaggi che ne costituiscono l'ambiente e l'atmosfera sono entrati nella tradizione popolare nel corso dei secoli.

Dal primo presepe allestito da San Francesco a Greccio nel 1223 fino al 1500, i personaggi

che lo componevano erano: il Bambino, la Madonna, San Giuseppe, i Re Magi, il bue e l'asinello.

Si deve a San Gaetano di Thiene, all'inizio del 1500 a Napoli, la nascita della versione moderna con l'introduzione dei pastori col gregge e la gente comune.

Così come il Vangelo con le sue parabole è fatto di significati allegorici, altrettanto la figurazione presepiale è ricca di simboli e ogni personaggio è portatore di significati particolari che si riallacciano a leggende profane, alle Scritture o alla tradizione cristiana.

Infatti, il presepe napoletano è un concentrato di secoli di storia, cultura, simboli, leggende e dicerie che si sono dati appuntamento su un tavolato senza specifiche dimensioni. Questo "recital" silenzioso e statico è caratterizzato dalla spettacolarità delle scene e dall'affollamento. I protagonisti secondari (quelli che fanno da con-



torno alla scena sacra) rievocano gli ambienti urbani della Napoli del Settecento, con le botteghe degli artigiani, i mercanti, le osterie. Ciascuno dei personaggi principali porta con sé una simbologia particolare, che ne contraddistingue la presenza nella scena e nel contesto generale del mondo allegorico che il presepe richiama.

La taverna è uno dei tre quadri fondamentali della figurazione presepiale, insieme alla Nascita e all'Annuncio ai pastori. Dal 1600 in poi la taverna divenne uno spazio caratterizzante, un angolo di vita quotidiana che cattura sempre l'attenzione di chi osserva grazie, anche, alla grande quantità di cibi che espone in bella mostra.

Già verso la metà del '600 il marchese di

Crispano censì a Napoli circa 210 taverne, dove la tradizione culinaria era ben radicata. Pare che l'ambientazione della taverna sia da ricondurre all'Osteria del Cerriglio - di fama europea - sorta nel '500 proprio nel cuore della città. Testimonianze scritte ci riportano che era ancora molto rinomata nel '700 sia per la qualità delle pietanze e del vino, sia perché frequentata da artisti e letterati, nobili e stranieri, amanti della buona tavola che li venivano a contatto con il popolo e le prostitute. Fu proprio in questa

Botteghe degli artigiani, mercanti, osterie, e infinite varianti di pastori realizzate in cera per il classico presepe napoletano

locanda che il Caravaggio - di carattere non troppo accomodante - fu sfregiato al viso nel 1609 durante uno dei frequenti soggiorni napoletani. In questi locali venivano esposti grandi quantità di prodotti alimentari e ortofruttili che potevano appagare a poco prezzo l'atavica fame e la miseria del popolo.

Il tempo, il susseguirsi degli eventi, il mutare degli stili di vita hanno cancellato le taverne che alcuni antropologi hanno definito luoghi di perdizione, di lussuria, gioco, ubriachezza e corruzione.

Però la "fotografia" di quell'epoca ci viene riproposta grazie all'abilità di parecchi artigiani locali, veri artisti, capaci di riprodurre le scene, i personaggi e i momenti di una vita che, a pensarci per un attimo, può sembrare una fiaba.



Quella Notte di Vigilia in Langa prima di emigrare a Torino



• Dipinti natalizi dei maggiori artisti naif dell'ex Jugoslavia

di Armando Gambera

1
Era uno di quei pomeriggi d'inizio settembre che non vogliono ancora cedere all'incipiente autunno, anzi il sole picchiava a martellate roventi da ricordare agosto. Lo scorso anno, invece, dicevano i vecchi nel loro incerto narrare, già pioveva una pioggerellina insistente e noiosa e le gocce assomigliavano a tafani sulla pelle.

Ma loro, Francesca e Giovanni, mica se lo ricordavano. Alla loro età, 14 lei e due in meno lui, gli anni parevano secoli. E lei, Francesca, non avrebbe immaginato che col nuovo anno sarebbe andata da serventa in casa Marengo, d'inverno a Torino, d'estate in paese, perché la moglie del Marengo, geometra e commerciante, era professoressa alle Medie nel capoluogo piemontese. Là avrebbe dovuto badare soprattutto al giovane rampollo mentre la profia spiegava in classe latino e italiano.

Ma, di tutto questo, la futura servetta nulla sapeva. Bel regalo di Natale le stavano preparando i suoi. Del resto in famiglia le bocche da sfamare erano troppe, e la vigna dei Fossati e il prato alla Pissotta non bastavano. Suo fratello maggiore già da anni faticava alla Fiat, l'altro faceva da poco il garzone in una salumeria nei pressi della Mole, la gemella di quest'ultimo era anch'essa a Torino presso una famiglia agiata.

Francesca aveva fatto uscire dalla stalla le due pecore già anziane e insieme a Giovanni le conduceva al pascolo, nei prati attorno ad un laghetto artificiale, che un tempo aveva alimentato una filanda poco distante. Ai due cuginetti quel posto piaceva: ombroso, con fontanella per dissetarsi, circondato da boschi. Giovanni non era figlio di contadini, sua madre aveva un negozio di generi commestibili, il padre faceva il muratore. Non sapeva nulla di animali e di

pascolo. Francesca rideva mentre gli raccontava della tosatura, della mungitura, del latte cremoso che ancora caldo veniva trasformato in tomette. "Sai, i forestieri di Bra e di Torino le chiamano robiole. Chissà perché. Per noi sono tome e basta, naturalmente di pecora."

Giovanni aveva osservato un giorno la zia fare le tome. In cucina, Gina aveva scaldato il latte, ci aveva messo qualche goccia di un liquido giallastro, aveva mescolato e poi atteso. Dopo una mezz'oretta il latte era tutto addensato, coagulato avrebbe saputo poi. Rovesciò delicatamente il coagulo nel colapasta di metallo affinché sgrondasse latticello, poi a cucchiariate lo depose in piccoli stampi pure essi metallici. Nell'altra stanza, che di domenica fungeva da sala da pranzo, intanto riposavano le tomette dei giorni precedenti, alcune ancora in forma, altre già abbastanza sode da stare in piedi da sole.

"Mia mamma le fa buone, piacciono tanto alla professoressa Marengo che le vuole ancora piuttosto fresche. Ieri è venuta con quella peste del figlio, un gagno malefico."

Secondina e Bigia erano già abbastanza sazie, Francesca l'aveva intuito da non so quali movimenti delle bestie. Risalirono in paese, era già ora di cena. "Lunedì le mie bede vanno allo stropp", disse Francesca, che era un modo elegante per dire che andavano alla monta. Ancora adesso questa frase gergale è usata nelle Langhe. A settembre ormai gli ovini vanno in asciutta. "A ra Madona van ao stropp", l'otto settembre, festa della Madonna, le greggi vanno al montone, le bede vanno al bero.

Francesca l'aveva saputo l'antivigilia di Natale. Dopo l'Epifania, sarebbe salita sul treno che da Bra mena a Torino, la littorina la chiamavano, "ma perché",

Giovanni aveva osservato un giorno la zia fare le tome, deposte a cucchiariate in piccoli stampi

Francesca tirò fuori dal cesto la burnia delle tome in composte. E mai Natale fu più bello

chiese al fratello che l'avrebbe accompagnata, il garzone-salumiere: "Boh, che ne so!" Beati loro nati dopo la guerra, che i fasci littori non li avevano visti. "Ma a Torino, nella tua salumeria, le robiole vanno?". "Eccome che vanno! Quelle di mamma, poi, già un po' stagionate, vanno da Dio."

C'era rimasta male, ma poi la novità del vivere in una città aveva preso il sopravvento. Del resto in Torino risiedevano pure i fratelli e la sorella.

L'aveva detto al cuginetto Giovanni, la vigilia di Natale, attendendo la Messa di mezzanotte. Egli l'aveva fissata con occhi increduli, poi l'aveva abbracciata come di chi parte per la guerra. Poco dopo si erano avviati verso la parrocchiale, alla cima del paese. Qualche faraosca volteggiava indecisa se posarsi sull'acciottolato della via. Asciutta, candida, come piuma al vento. No, la neve non sarebbe scesa quella notte, magari i bambini l'aspettavano incuranti che sarebbe stata d'ostacolo a Babbo Natale. Perché Babbo Natale negli anni Cinquanta non era ancora giunto nelle Langhe, qui il solito Gesù Bambino se ne impappava della neve, alta fino al culo o bassa alle caviglie, l'avrebbe spazzata al solo guardarla.

Essi, i miracoli solo Gesù li può fare. Beh, i due cuginetti erano già grandicelli, e la fola del Bambino che corre di casa in casa, non la bevevano più. Già sapevano: una berretta di lana per lui, una sciarpa colorata per lei, deposte furtivamente dalle mamme. La Messa ormai era terminata, quasi un'ora e mezza. L'ora era tarda, il sonno si faceva sentire, ma l'aria pungente della notte l'aveva fatto sparire. "Accompagno Francesca a casa, poi vengo a dormire", disse Giovanni ai genitori. Se l'avessero guardato negli occhi, avrebbero intravisto un baluginio monello. Cammin facendo, Giovanni spiegò a Francesca che quello sarebbe stato l'ultimo Natale che avrebbero trascorso insieme, quindi bisognava festeggiarlo. "Come?" timorosa lei, "vieni", sicuro lui.

3
I muri del crocin emanavano tepore, nell'aria aleggiavano l'odore piacevole del vinello e l'afrore pungente dei porri messi sotto sabbia nell'angolo a imbianchire; poi sentori di muffa, di terra bagnata, di tufo umido. Sei giovanotti ridevano, mangiavano, tracannavano, attorno a un tavolo improvvisato con al centro una scodella piena d'olio e tanti ortaggi attorno, tra i quali i peperoni gialli e rossi. Bagnavano nell'olio e bevevano Dolcetto novello. La ribòta si faceva dopo la Messa di mezzanotte, perché all'epoca occorreva essere digiuni tre ore prima di accostarsi al Sacramento della Comunione. E prendere l'ostia santa era obbligatorio, come era obbligatorio che alla ribòta si riunissero solo uomini.

I cuginetti giunsero all'improvviso, oltrepassata una porticiola che dal portico dava sulla cantina. I sei giovanotti, alla loro vista, si bloccarono, alcuni col lembo di peperone in mano grondante olio vicino alla bocca.

"Ci siamo anche noi, che ne dite? Possiamo?", disse Giovanni mandando allo sbando per una volta la sua innata timidezza.

Tra i sei c'erano i due fratelli di Francesca che, a malincuore, accettarono gli intrusi.

Allora Francesca tirò fuori dal cesto la bornia delle tome in composta, cioè messe sotto vetro a settembre, le ultime prima della monta, quando il latte è poco ma grasso e proteico, le migliori per la conservazione sotto vuoto.

"Sapete, sono le ultime tome di Secondina e Bigia", disse Francesca. "Dai, forza, assaggiamele che poi vai a Torino e addio a formaggi così", disse aprendo il barattolo Giovanni.

E mai Natale fu più bello per i due cuginetti. A futura memoria: le tome o robiole erano ancora lungi da chiamarsi Murazzano.

Cipro

All'insegna di formaggio, vino e nocciole suggellato un patto di amicizia tra i nostri produttori e le eccellenze dell'isola

di Marco Quasimodo

Da Grinzane a Limassol

Un viaggio a Cipro per conoscere le sue eccellenze casearie era il premio sorteggiato tra i vincitori del 1° Concorso dei Formaggi Cuneesi tenutosi a Grinzane Cavour nello scorso mese di giugno. L'occasione era nata in seguito agli amichevoli rapporti della associazione vinicola cipriota che si trovava in Piemonte in quei giorni. In rappresentanza del caseificio Des Martin-Valliera società agricola di Castelmagno era presente Piero Prono, che insieme al figlio produce il Castelmagno d'Alpeggio Dop premiato.

Così è nato questo progetto Onaf, gemellaggio internazionale all'insegna del gusto. Della delegazione facevano parte i rappresentanti della nocciola di Alta Langa, che a loro volta hanno stabilito utili sinergie con i produttori locali.

La visita si è svolta nei territori dei monti Troodos, sulle alture del distretto di Limassol, capoluogo turistico della costa meridionale dell'isola. Il territorio appare ancora arso dalla recente siccità e popolato da piccoli villaggi dove l'allevamento è esclusivamente ovi-caprino.

È in questa zona che si produce l'Halloumi, l'esclusivo formaggio cipriota a caglio vegetale, a pasta molle o semidura, scottata nel siero a novanta gradi, a forma schiacciata e semicircolare, conservata in salamoia e poi confezionata sottovuoto.

Cipro, ultimo baluardo europeo verso il Medio Oriente è terra di profonda civiltà, suggestivo territorio e splendide occasioni enogastronomiche. L'alternanza di magnifiche spiagge e zone montuose che ne mitigano il clima caldo, rovente d'estate, offre opportunità di emozioni quasi impensabili a queste latitudini. La zona di Limassol, poi, è proiettata nel futuro. Complice un turismo ricco e fortemente elitario ha subito una trasformazione edilizia elegante e degna di una capitale turistica internazionale dove impera il design architettonico con ardite soluzioni abitative e di accoglienza.

La magia del luogo è unita alla capacità di miscelare l'attualità di un turismo al passo con i tempi con una capacità di amicizia schietta e sincera. Parliamo della Repubblica Greco-Cipriota che occupa i due terzi della più grande isola europea, piccola nazione con una storia antica quanto complessa che ha conosciuto dominazioni, invasioni, protettorati e ultimamente guerre che non hanno intaccato lo spirito di un popolo aperto al mondo. La posizione di Cipro, la conformazione del suolo, la particolarità del clima, da sempre, rendono questa isola localizzata in area asiatica, ma straordinariamente mediterranea.

Al di là del fascino di una costa ricca e splendente come il suo mare meritano una menzione le alture dei monti Troodos dove si trovano una serie di piccole comunità montane affascinanti, pulite ordinate ed eleganti nella loro semplicità. Qui resiste eroicamente un'agricoltura che deve fare i conti con una siccità endemica e un territorio coltivabile, per lo più terrazzato, strappato alle

Segue a pagina 32




Vicolo S. Abbondio, 6
Caramagna Piemonte (Cn)

Scopri anche i gusti...



Tartufo Olive Nere Carciofi e Timo Radicchio

Segue da pagina 31

FORMAGGIO E VINO

rocce ed ai sassi capace di offrire prodotti come il "Commandaria", il vino più antico del mondo, dai sentori di fichi, miele e vaniglia. Qui imperano pecore e capre ed anche i formaggi hanno il profumo ed il sapore della storia. L'Halloumi, il fiore all'occhiello della produzione casearia cipriota si produce come faceva il Polifemo delle descrizioni omeriche con l'unica differen-



• Piero Prono degusta l'Halloumi

za che ora le lavorazioni avvengono in acciaio a temperatura controllata.

La gastronomia è varia e piacevole: si spazia dalle carni alla brace, dove imperano agnelli, capretti e maiale, ai pesci normalmente freschissimi, serviti con gustosa sapienza dovizia.

Il piatto tradizionale delle alture è uno stufato di capra probabilmente a fine carriera, ma ingentilita e resa elegante quanto tenera da più di sei ore di cottura in forno all'interno di vasi di coccio. Poi arrivano con sequenza veloce salcicce e spiedini, meravigliose patate tagliate a roccchetti e fastose insalate. L'Halloumi, il formaggio più prodotto nell'isola, giunge scottato sulla piastra che ne esalta morbidezza e profumi.



• Pandelis Pandeli con i figli



• Famiglia Salada a Pachna



di Armando Gambera

Si dice che questo vino lo bevesse Riccardo Cuor di Leone con i suoi crociati, ma i reperti che si trovano al museo della Commandaria di Zoopigi dimostrano che veniva prodotto molto prima. È un vino storico che chiude in bottiglia gli accattivanti profumi dell'isola di Cipro. Complici un territorio assolato e secco, una tradizione millenaria e l'antica saggezza dei viticoltori, abituati a coltivare le vigne con pesante fatica e fortissima passione, il Commandaria è entrato nell'Olimpo mondiale dei vini passiti. Si produce con i vitigni Mavron, Xynisteri, Ophthalmo e il Muscato di Alessandria e le uve già surmature vengono poi messe a seccare per una decina di giorni al sole per aumentarne ancora il tenore zuccherino.

Dopo la spremitura il vino invecchia minimo quattro anni in botti di rovere e può in certi casi essere forti-

ficato con una lieve aggiunta di alcol. Ne deriva un passito dal colore ambrato e profumi intensi ed avvolgenti. I sentori spaziano dal miele ai fichi, dalla vaniglia al carrube. Per via retronasale si riconoscono note di mandorla e noce unite a ricordi di prugna e caramello.

C'è un mondo di emozioni in un bicchiere di Commandaria. In bocca è dolce senza stucchevolezza, caldo, morbido ed equilibrato. Splendido come vino da meditazione si abbina con eleganza a dolci secchi, e pasticceria in genere, anche in presenza di cioccolato. Splendido è il matrimonio con i formaggi erborinati di carattere come il Gorgonzola Piccante, il Roquefort o lo Stilton od un Castelmagno di alpeggio di lunga stagionatura e venature muffate.

Ultimamente il magico vino cipriota ha ottenuto una serie di premi internazionali che confermano l'estrema piacevolezza e l'indiscutibile qualità.

Visita a due aziende lattiero-casearie

Si produce in tutta la Repubblica greco-cipriota, ma proprio nel territorio collinare di Limassol nasce la migliore qualità casearia dell'Halloumi. Qui la delegazione Onaf ha visitato due realtà produttive, una legata direttamente all'allevamento ovi-caprino aziendale e l'altra impostata sulla lavorazione del latte conferito.

ANOIYRKATIKO

Il titolare casaro Pandelis Pandeli gestisce l'allevamento di oltre cinquecento capi fra capre e pecore. Le capre sono siriane, razza di Damasco, un animale robusto, docile e adatto al clima caldo che produce più di quattro litri al giorno di latte in due mungiture.

Nel lavoro Pandelis è coadiuvato dalla famiglia e dalla figlia maggiore.

L'azienda è moderna e dotata di tutte le attrezzature per una produzione igienicamente sicura. L'impresa del giovane casaro è la realizzazione di un sogno. Quello del papà Crisostomo che da sempre aveva sperato di poter produrre l'Halloumi.

SALADA

L'azienda rappresenta il legame tra una impostazione produttiva d'avanguardia e la cultura di una famiglia patriarcale. Al fondatore Michalis di ottant'anni, il cui padre già faceva formaggio, sono subentrati i figli Pamos, Costas e Tomaso tecnici caseari moderni e preparati.

Lo stabilimento permette una produzione importante se pur nell'ambito artigianale. Oltre all'Halloumi si produce eccellente ricotta. La visita all'interno del caseificio è stata particolarmente apprezzata da Piero Prono che, in qualità di casaro piemontese, ha scoperto una analogia di maturazione nel siero simile al Castelmagno.

Halloumi

Il formaggio nazionale di Cipro nasce da una miscela di lattici di pecora, capra e vaccino

di Photis Papademas*

Halloumi è il formaggio tradizionale di Cipro e il principale prodotto agricolo dell'isola. I primi riferimenti che collegano Halloumi con Cipro risalgono al 1554, quando Florio Bustron fa riferimento alle pecore e alle capre di Cipro e a un formaggio chiamato Halloumi (in italiano "calumi") fatto con un misto di latte di pecora e capra. Nel 1778, Kyprianos della Chiesa di Cipro, nella sua recensione storica, descrive il formaggio Halloumi come "delizioso" e che "le quantità venivano vendute all'estero" (Papademas, 2006).

Halloumi è un formaggio versatile utilizzato come ingrediente in molte ricette e servito in diversi modi. Quando viene grigliato mantiene la sua forma e non si scioglie, a causa del Ph elevato del formaggio e della maggior parte del calcio ancora presente nella sua forma colloidale, cioè come fosfato di calcio, che mantiene intatta la rete proteica. Il suo colore diventa dorato (a causa della reazione di Maillard) in quanto il formaggio conserva gran parte del suo lattosio iniziale, poiché nella produzione del formaggio non vengono utilizzate colture starter.

Tradizionalmente, i ciprioti consumano il formag-

gio Halloumi fresco accompagnato con frutta e soprattutto anguria, o grigliato in pane "pita". L'Halloumi maturo è solitamente grattugiato su pasta calda cosparsa di menta, o affettato accompagnato da salumi tradizionali e forti liquori locali. Le esportazioni di Halloumi sono aumentate considerevolmente negli ultimi anni con un valore di mercato annuale di 80 milioni di euro.

Halloumi è disponibile in commercio in due forme; fresco (semiduro) e maturo (duro) quando stagiona per almeno 40 giorni in siero di latte salato. Il formaggio fresco ha un contenuto massimo di umidità del 46%, un minimo di grassi in materia secca (FDM) del 43% e un contenuto massimo di sale del 3% (CYS 94: parte 1: 1985). Il formaggio maturo Halloumi ha un contenuto di umidità massimo del 37%, un minimo di FDM al 40%, un tenore massimo di sale del 6% e un'acidità dell'1,2% espressa come acido lattico (CYS



94: parte 2: 1985).

Il latte utilizzato nella fabbricazione del formaggio Halloumi è una miscela di lattici di pecora, capra e mucca. Per legge, la percentuale di latte di pecora/capra nella miscela non deve essere inferiore al 20%; il resto è latte vaccino. D'altra parte, la domanda Dop depositata presso la Commissione Europea afferma che la miscela di latte deve comprendere il 51% di latte di pecora/capra e il 49% di latte vaccino. Se Halloumi ottiene lo status di Dop, i produttori di latte dovranno aumentare considerevolmente le quantità di latte di pecora e di capra entro un periodo di 8 anni a partire da oggi.

Il formaggio Halloumi fresco è bianco, con una consistenza compatta ed elastica che può essere facilmente affettata. Ha un sapore caratteristico grazie alla miscela di latte utilizzata e l'aggiunta di menta nel prodotto finale. È un formaggio piuttosto salato con un'acidità molto bassa. D'altra parte il formaggio Halloumi maturo è giallastro, duro, leggermente friabile, facilmente grattugiabile, salato e acido. Halloumi ha una forma rettangolare (industriale) o a "mezza luna" piegata (tradizionale) in pezzi da 250-300 g.

Le caratteristiche del formaggio (cioè chimiche, microbiologiche e sensoriali) come prodotto fresco e maturo sono state ampiamente studiate da Papademas (2006). Kaminarides e altri (2007) hanno anche esaminato i cambiamenti negli acidi organici, i composti aromatici volatili e le caratteristiche sensoriali del formaggio ovino Halloumi conservato in salamoia.

Più recentemente Osorio e altri (2015) hanno studiato la possibilità di utilizzare l'analisi degli elementi in tracce come potenziali biomarcatori nel latte e nel formaggio Halloumi per distinguere i regimi di alimentazione delle capre, cioè estesi, semi-estesi e pascoli gratuiti.

Interessante, uno studio della frazione volatile (acidi grassi liberi) dallo stesso insieme di campioni e frazione non volatile (cioè polifenoli), ha dimostrato che potrebbero anche fungere da potenziali biomarcatori per distinguere i regimi di alimentazione e la stagione di produzione del formaggio Halloumi.

(Fonti: "Tecnologia globale di caseificazione: qualità e caratteristiche del formaggio" (2017), P. Papademas)

*Docente dipartimento agricoltura e scienza dell'alimentazione - Università di Limassol



• La delegazione Onaf accolta all'università dal professor Papademas

Galà dell'amicizia italo-cipriota

di Nuria Mignone

La Delegazione Onaf ha concluso la visita di studio a Cipro presenziando alla serata di gala tenutasi al prestigioso ristorante "Neon Faliron", di Limassol. L'incontro bilaterale era organizzato dall'Associazione enologi dell'isola rappresentata dal presidente Andreas Emmanouil e dal segretario Pantelis Ioannou. Armando Gambera ha affascinato i presenti con la degustazione di tre formaggi vincitori del concorso cuneese andato in scena a Grinzane Cavour che hanno suggellato il legame culturale

e gastronomico tra Cipro e Italia. Ottima accoglienza hanno suscitato gli abbinamenti con i vini Barbaresco e Barolo. La presentazione, poi, della prima bottiglia di Barbaresco "Istituzionale" dell'annata 2014 ha dato un tocco di elegante attualità enologica particolarmente apprezzato.

I formaggi porzionati da Pier Battaglino hanno siglato un incontro Italia-Cipro che è andato oltre l'aspetto conviviale. Oltre settanta persone selezionate tra gastronomi, appassionati ed operatori hanno vissuto la serata come costruttivo scambio di conoscenza tra le due nazioni. Una serata di altissimo livello gastronomico che fa ben sperare per future collaborazioni tra i produttori dei due paesi europei.



Perdere il passato,
significa perdere il futuro.
(Wang Shu)

ALLA SCOPERTA DI TESORI CASEARI NASCOSTI. NEI LIBRI

Anche una semplice passeggiata
riserva alle volte delle belle sorprese

Antiche guide casearie
pubblicate in Lombardia
tra 1920 e 1930

di Alan Bertolini

Una passeggiata in un antico borgo, il profumo dell'autunno, l'aria frizzante del primo freddo e le bancarelle del mercatino dell'usato che corniciano un'antica piazza... mi avvicino incuriosito e sfoglio alcuni libri ingialliti dal tempo, ma con il loro fascino intramontabile. Tra i tanti gioielli scopro e mi porto a casa tre libri del settore lattiero-caseario degli anni '20 e '30.

Il primo, e più anziano, del 1920, intitolato Conservazione delle sostanze alimentari a cura del dottor Giambattista Franceschi, aiuto universitario di chimica; il secondo, del 1930, intitolato Guida pratica di caseificio, a cura del professor Giuseppe Fascetti, Direttore dell'Istituto Sperimentale di caseificio di Lodi; il terzo, del 1931, intitolato L'arte del casaro a cura di Sofocle Borgonovi, recante: Manuale di propaganda e tecnica casearia ad uso dei produttori e dei lavoratori del latte.

Naturale ed istintiva la mia curiosità leggendo le prime pagine, non tanto legata alle tecniche lattiero-casearie proprie dell'epoca, ma piuttosto all'impostazione degli argomenti ed al linguaggio adottato. Impostazione e linguaggio, espliciti e chiari, ma soprattutto raffinati ed eleganti, che stimolano la curiosità nella loro lettura.

Sono onorato di condividere con i lettori alcuni passaggi, tanto che mi sento quasi indotto a farvi apprezzare questi gioielli.

Per quanto riguarda il linguaggio, nella prefazione del libro L'arte del casaro, si recita: "Molte sono le opere che trattano del latte e delle sue trasformazioni in burro e formaggio, alcune di insigni studiosi, lustro e decoro dell'industria casearia italiana. Portando a termine questo mio modesto lavoro non ho inteso di volere sopperire a manchevolezze riscontrate in altre opere, né tanto meno formulare una ricetta infallibile per il casaro; ma bensì enumerare pianamente dati e fatti riscontrati nell'esercizio del mio

lavoro, nella modesta lusinga di rendermi utile in qualche circostanza al casaro che mi legge, il quale potrà trarre le sue conclusioni e arrivare così ad una sempre migliore produzione con beneficio dell'industria e dell'economia del Paese".

Che intelletto e che eleganza espressiva in tale prefazione!

Una prefazione, che la dice lunga, in termini di approccio dell'autore del libro al tema centrale "L'arte del casaro": un'attenzione particolare per non urtare la sensibilità di qualcuno e per dare le necessarie istruzioni a chi volesse sopperire umilmente alle proprie mancanze.

Si percepisce inoltre anche un'alta considerazione per il tema dell'economia del Paese, come se l'autore si investisse della missione di insegnare l'arte del casaro, non solo al fine di far ottenere una buona qualità del prodotto sotto l'aspetto organolettico, ma anche al fine di agevolare in modo sostanziale la crescita dell'economia del paese in generale, indotta da un maggior consumo di prodotto di qualità superiore.

Per quanto riguarda poi l'impostazione degli argomenti ed articoli, nel libro "Conservazione delle sostanze alimentari" troviamo a pagina 154, il capitolo VII, intitolato "Del formaggio".

Il capitolo inizia in questo modo: "La preparazione del formaggio ha per scopo di separare dal latte la caseina per convertirla in una massa saporita, gustosa, sana e nutriente, suscettibile di conservazione più o meno lunga".

Bellissima questa espressione: breve e chiara, ma soprattutto rivelatrice dell'obiettivo finale. Il formaggio, in altre

parole, doveva risultare gradevole in termini generali, ovvero saporito e gustoso e conservabile per più o meno lungo tempo. Un concetto, semplice ed essenziale, a dispetto delle sofisticate analisi organolettiche che si fanno oggi: del resto il mondo è cambiato.

Il concetto del tempo di conservazione deve essere visto in una diversa ottica rispetto ai tempi moderni: siamo negli anni 30 e la più o meno lunga conservabilità serviva soprattutto per creare una provvista di formaggio nel tempo, una riserva nutrizionale.

Infatti, l'ottica moderna di conservazione e di affinamento è improntata al raggiungimento di caratteristiche organolettiche particolari e non alla necessità di stoccaggio di beni di prima necessità come era all'epoca.

Continuando nella consultazione dei libri ritrovati, aprendo quello avente il titolo "Guida pratica di caseificio" troviamo scritto nella premessa: "...le difficoltà d'indole tecnica sono sempre esistite

nella lavorazione di una materia prima così fragile ed infida come il latte, perché molteplici ed invisibili sono le cause che lo rendono tale. ... Fra queste cause non è secondaria la cosiddetta forzatura della produzione latte con alimenti estranei al campo. ... Oggi più che per il passato preme che il lavoratore sia più preparato nello svolgimento della sua funzione sociale, che è quanto dire

provvisto di maggiori cognizioni riguardanti la sua arte, molto più complessa e molto più difficile di quello che abitualmente si crede".

Interessantissima questa parte, pregnante di espressioni che mettono in guardia sulle difficoltà di gestione delle attività lattiero-caseario. "...le difficoltà d'indole tecnica son sempre esistite...": una espressione significativa che fa capire come all'epoca vi fosse l'esigenza di intuire, attraverso l'indole personale, la tecnica da applicare.

Evidenza come fosse necessario acquisire esperienza e tecnica, applicando sensibilità e l'intuizione nel correre anche un certo rischio di risultato.

Lo scenario odierno è completamente differente: nell'industria casearia si ricerca stabilità di caratteristiche organolettiche e quindi si applicano materie prime, procedimenti e tecniche precise, ove l'indole personale non può assolutamente essere applicata.

Discorso diverso per i prodotti lattiero-caseari di nicchia, in particolare per quelli di malga (di alpeggio), dove una certa libertà d'indole tecnica viene ancora applicata, poi-

ché con tutte le variabili delle circostanze, occorre di volta in volta modificare qualche azione e/o tecnica, applicando anche un po' di intuizione con un rischio di risultato piuttosto elevato.

Ho voluto condividere questi pochi passaggi, perché i "vecchi" libri, anche di cultura lattiero-casearia, meritano sempre un'alta considerazione: regalano gioia, un po' di malinconia, eleganza di espressione, insegnamenti semplici, ma preziosi e anche il fascino di poter sfogliare il passato e la memoria.

Ricordiamoci sempre, che il passato era un tempo il presente, proprio come il presente sarà in futuro, il passato... e merito a chi metterà nero su bianco concetti semplici, ma autentici, tesori per le future generazioni.



**Già nei testi
di cento anni fa,
fare i formaggi
era considerata
un'arte sopraffina**

A tavola
sotto l'albero
un gustoso
viaggio
attraverso i piatti
che dal nord
al sud celebrano
la festa più amata

Un Natale multisapore

di Sara Albano

Se pronunciamo la parola "Natale", qual è la prima pietanza che ci viene in mente? Porre questa domanda agli italiani presuppone il munirsi di carta e penna per stilare quello che è potrebbe trasformarsi in uno dei più ricchi e golosi elenchi di ricette regionali tramandate da secoli e giunte a noi sino ad oggi, preparazioni dalle quali rimango sempre affascinato, curioso di scoprirle senza mai avere la presunzione di riuscire ad imitarle, perché nemmeno le mani e l'arte di uno chef riuscirebbero ad eguagliare i sapori creati empiricamente per la famiglia dalle nostre nonne e mamme, autentiche colonne delle nostre emozioni gustative. È da questo spunto che voglio partire per accompagnarvi in un breve viaggio alla scoperta di alcune di queste specialità.

Nella maggior parte delle regioni settentrionali, paste ripiene e carni corpose sono pietanze irrinunciabili: in Val d'Aosta è tradizione consumare la carbonade, un ricco spezzatino di carne cotta con vino rosso e spezie, in Piemonte non sarebbe Natale senza accoppiare gli agnolotti ad un ottimo bollito misto condite con salse gustosissime come i bagnet, ed in Liguria immancabili sono i ravioli farciti alla genovese (con un ripieno a base di vitello, animelle, uova, erbe, pangrattato e formaggio) e i deliziosi stecchi fritti (anticamente prodotti solo con interiora, oggi anche con diversi tipi di carne, frita impanata su spiedini). E come non citare la ricchissima Emilia

Il mio menù di Natale

(Lazio) Fritto misto vegetale in pastella al peperoncino.

(Emilia Romagna) Anello di polenta e cotechino con vegetali invernali.

(Puglia) Agnello al forno con patate e carciofi
(Trentino) Mini strudel di mele in pasta philllo con copertura al caramello.

Il mio menù per il Primo pranzo dell'anno

(Campania) Mozzarella in carrozza alle acciughe con finocchi saltati allo zafferano.

(Sicilia) Pasta al nero di seppia con pancetta, zucchine, melanzane e ricotta infornata.

(Basilicata) Sformatino di baccalà al peperone cresco di Senise e patate sabbiate.

(Veneto) Torta Golden Christmas al pandoro, datteri e mele cotogne.

Romagna, con anolini, tortellini e tortelli, e i suoi mille prodotti di salumeria che troneggiano sulle tavole di tutta Italia (primi fra tutti, in tempo di feste, zamponi e cotechini). Ma nel nostro Paese il Natale è ben rappresentato anche da molti piatti di cucina ittica, a partire dal baccalà, un vero simbolo della tavola di Natale dal Veneto alle Marche (dove viene servito con la polenta o all'anconetana) al Lazio e alla Campania (che lo preferiscono fritto) estendendo la tradizione a Puglia, Basilicata, Calabria e Sicilia.

Nelle regioni meridionali il pesce trova una naturale collocazione all'interno del menù natalizio, che si arricchisce con pietanze quali capitoni e anguille arrosto o in umido, pasta con le sarde, frittiture miste di pesce, baccalà con i peperoni alla lucana.

E cosa dire dei nostri amati formaggi regionali? Oltre a rientrare, accanto ai salumi, nella composizione di invitanti taglieri da condividere come ricco antipasto, tantissime tipologie prendono parte al gusto di sfornati e paste al forno serviti durante le feste, soprattutto arricchiti con ragù o polpette come da tradizione nazionale: mozzarelle, provole, scamorze e paste filate in generale sono le tipologie più idonee per ottenere l'effetto filante di un piatto amato tanto dai bambini quanto dagli adulti.

Infine una curiosità: il formaggio che si dimostra "re" delle feste natalizie, in quanto utilizzato in tantissime regioni per preparazioni sia dolci che salate, è la ricotta: crispelle fritte catanesi alle acciughe, pizza di ricotta del foggiano, morbide pettole della tradizione campana e ancora torte, crostate e tronchetti natalizi che la vedono protagonista abbinandola tipicamente alla scorza di agrumi o al cioccolato... come gusto italiano comanda.

"GIRANDOLA DEI SAPORI IN FESTA" DI FABIO CAMPOLI

Per questo Natale ho scelto di regalare agli amici di InForma due speciali menù ispirati alle tradizioni gastronomiche di tutta Italia, per assaporare il meglio di ciascuna regione. Buona cucina!

Golden Christmas

Pandoro, datteri e mele cotogne si uniscono ad arte insieme a latte e panna fresca in una torta cremosa ideale per terminare in dolcezza i pasti delle feste



Ingredienti per uno stampo da 22 cm di diametro

Per la bavarese:

- Latte intero, 500ml
- Tuorli d'uovo, n. 6
- Zucchero, 120g
- Vaniglia, ½ baccello
- Colla di pesce in fogli, 15g
- Pasta di datteri, 300g
- Panna semi montata, 700ml
- Per completare:
- Pandoro, 300g
- Confettura di mele cotogne, 100g
- Panna fresca, 30ml
- Datteri e ribes rosso

Esecuzione

Per la crema inglese. Portate a ebollizione il latte insieme al baccello di vaniglia. Montate i rossi d'uovo e lo zucchero con la frusta sino ad ottenere una massa ben gonfia e chiara, aggiungete a filo e mescolando il latte bollente poi passatelo e rimettete tutto nel pentolino del latte. Nel frattempo, mettete a bagno i fogli di colla di pesce in acqua fredda. Rimettete il pentolino sul fuoco e mescolate di continuo a fuoco basso con un mestolo o una spatola, finché le uova cuocendo si ispessiscono dando luogo ad una crema fluida. Un'accortezza fondamentale è quella di non portare mai questa crema all'ebollizione: le uova coagulerebbero stracciando la massa poiché manca l'effetto legante della maizena. Una volta pronta, spostatela dal fuoco, unitevi i fogli di colla di pesce reidratati e ben strizzati, mescolando bene con una frusta. Lasciate freddare la crema prima di utilizzarla per la preparazione della bavarese.

Per la bavarese. Unite la pasta di datteri (potrete ottenerla frullando i datteri lasciati ammorbidire in acqua tiepida per un'oretta) alla crema inglese raffreddata a temperatura ambiente, mescolando bene con una frusta. Infine, unite al composto la panna fresca semi montata, utilizzando un cucchiaio grande e movimenti delicati dal basso verso l'alto, per evitare di smontare la massa. Foderate il fondo e i lati dello stampo con della carta forno, tagliate il pandoro a fette alte 1cm, e procedete ad ottenere un fondo con le stesse all'interno dello stampo, avendo cura che non vi siano spazi vuoti. Infine, versate la bavarese sopra lo strato di pandoro. Riponete il tutto a freddare in congelatore per almeno 6 ore.

Per completare. Per ottenere la copertura dorata per la bavarese, riponete in un pentolino la confettura di mele cotogne e lasciatela sciogliere a fuoco dolcissimo. Una volta che sarà divenuta liquida, aggiungetevi la panna fresca, mescolando bene per emulsionare il tutto.

Lasciate cuocere finché non avrete ottenuto un composto fluido ma corposo. Una volta che la bavarese sarà ben fredda, tiratela fuori dal congelatore e sformatela per procedere alla decorazione in superficie con la copertura ancora calda: lo shock termico farà sì che si solidifichi in pochi istanti. Infine, decorate a piacere con datteri, briciole di pandoro e rametti di ribes rosso.

È in pieno corso il dibattito sulla proposta di modifica del disciplinare di produzione della Mozzarella di Bufala Campana Dop. Diamo voce alle ragioni dei due fronti contrapposti

Bufala Frozen: perchè sì

Il presidente di Consorzio di Tutela: così si valorizza l'intera filiera bufalina

di *Domenico Raimondo**

Le proposte di modifiche al disciplinare di produzione della Mozzarella di bufala campana Dop rappresentano un pacchetto di misure innovative, che va inquadrato nel suo complesso e non singolarmente. L'obiettivo del Consorzio di Tutela è rendere più competitivo il comparto, che deve essere capace di affrontare le sfide del mondo globale.

La prima delle modifiche approvate dall'assemblea del Consorzio, e a cui in questi mesi di dibattito non è mai stata data rilevanza, riguarda la richiesta di inserire nel disciplinare la possibilità per i caseifici iscritti alla Dop di acquistare esclusivamente latte bufalino certificato della zona di origine.

Si tratta di un grande passo in avanti per la valorizzazione del comparto bufalino dell'area Dop. Il consumo di Mozzarella di bufala campana

Dop è in costante aumento grazie anche alla crescita delle esportazioni e degli utilizzi professionali, fra cui sono da segnalare il canale Horeca e quello dell'industria alimentare dei piatti pronti, in primis come ingrediente caratterizzante della pizza di alta qualità. Questi canali rappresentano il 35 per cento delle vendite di bufala Dop.

È dal mercato che arriva pertanto la seconda novità del disciplinare, che punta a introdurre la possibilità per la Mozzarella di bufala campana Dop di essere condizionata e commercializzata anche a temperature negative (-18°C) o in atmosfera modificata. È il capitolo che viene semplificato come "frozen". In realtà si tratta di una modalità di conservazione del prodotto che non incide sugli aspetti produttivi.

La proposta consente di stabilizzare le caratteristiche sensoriali e funzionali della Mozzarella Dop per un tempo più lungo e quindi di favorire l'ampliamento del mercato di utilizzo professionale, con una conseguente valorizzazione di tutta la filiera bufalina. È a questi segmenti che sono rivolte le proposte di modifica.



Prove sperimentali svolte dal Consorzio hanno confermato che il condizionamento a temperatura negativa permette di ottenere una Mozzarella di bufala che rispetta pienamente le caratteristiche di qualità previste dalla Dop. Da un punto di vista tecnologico, dunque, non c'è alcun rischio che la mozzarella congelata sia penalizzata per gusto e consistenza. Inoltre questa tecnica permetterà di favorire una migliore e più efficiente gestione dell'export sulle lunghe distanze, organizzando meglio il carico e la logistica, con relativa riduzione dei costi di spedizione, e potrà eventualmente consentire anche la spedizione via mare, con notevole abbattimento dei costi. Perché, mi chiedo, tutto questo non dovrebbe avvenire?

In nome di quale fraintesa difesa della tradizione bisognerebbe rinunciare a far crescere il nostro comparto? La filiera bufalina non è un elemento di folklore italiano, ma un'eccezione del Made in Italy agroalimentare apprezzata in tutto il mondo, che dà lavoro a 15mila addetti e fattura quasi 600 milioni di euro. Il Consorzio è il primo a tutelare la tradizione secolare di questo prodotto, tanto che, sempre nel pacchetto di modifiche al disciplinare, è prevista l'introduzione della dicitura "lavorata a mano" per valorizzare i piccoli produttori e la lavorazione artigianale.

L'iter delle modifiche è stato avviato già da diversi mesi. Finora abbiamo ottenuto i pareri favorevoli della Regione Campania e della Regione Lazio, che hanno recepito la validità della nostra linea di azione a favore del comparto. Dovrà esprimersi prossimamente il ministero delle Politiche agricole. Una volta concluso l'esame a livello nazionale il ministero stesso invierà il dossier a Bruxelles per l'esame e la successiva pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea. Allora diventeranno operativi i cambiamenti proposti e potrà iniziare una nuova fase di ulteriore crescita per tutti gli attori della filiera bufalina.

* *Presidente Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop*



Bufala Frozen: perchè no

L'allevatore-casaro: novità che porterebbero all'alterazione e dequalificazione del prodotto

di *Filippo Morese**

allevatore bufalino e di produttore di Mozzarella di Bufala Campana Dop, ma prima ancora quale consumatore ed assaggiatore Onaf di formaggi.

Occorre puntare sulla piena applicazione del sistema di tracciabilità del latte bufalino, obbligatorio per legge (L. 116/2014), che oggi presenta non poche disfunzioni a causa della sua parziale applicazione, nonché dell'assenza di controlli puntuali e della conseguente mancanza di sanzioni pur previste dal legislatore. Ritengo che il sistema di tracciabilità abbia contribuito significativamente in questi anni ad una maggiore trasparenza dell'intero settore, consentendo una crescita del prezzo del latte di bufala alla stalla con un indubbio beneficio per gli allevatori ed in termini di sicurezza della materia prima per i consumatori.

E' questa la via maestra da seguire: quella di una sempre maggiore trasparenza del settore e qualità del prodotto. Non imbocchiamo la scorciatoia del prodotto congelato che rischia di dequalificare a tal punto la Mozzarella di Bufala Campana Dop da causarne la scomparsa. Che senso avrebbe infatti tutelare ancora un formaggio che rinunci a tutte le sue principali caratteristiche distintive?

La principale motivazione dei sostenitori della mozzarella congelata è quella di riuscire a raggiungere consumatori di mercati lontani quali Giappone, Cina, Corea. Tali consumatori ritengo dovranno continuare a sostenere un prezzo per l'acquisto del prodotto fresco Dop, che copra gli elevati costi del

trasporto aereo, altrimenti dovranno "accontentarsi" di una mozzarella di latte di bufala congelata sì, ma non Dop.

Le proposte di modifica del disciplinare vanno quindi respinte al mittente. E' questa la posizione della maggioranza degli allevatori bufalini e di tanti piccoli e medi trasformatori, che fin dall'inizio è stata condivisa e strenuamente

sostenuta da Confagricoltura e che, grazie al crescente dissenso nell'opinione pubblica e sui giornali di settore, sta riscuotendo sempre maggiori consensi anche nel mondo politico: la Commissione Agricoltura della Regione Campania ha licenziato il 10 ottobre un Atto di indirizzo con il quale chiede alla Giunta regionale di ritirare il parere sostanzialmente positivo alle modifiche proposte dal



Consorzio di Tutela, la Regione Lazio ha inviato una nota di parziale modifica del parere positivo già espresso, mentre le Regioni Puglia e Molise hanno bocciato senza mezzi termini l'intero impianto delle modifiche proposte.

Ritengo quindi fondamentale continuare su questa strada anche a livello nazionale in vista dell'adunanza pubblica che il ministero dell'Agricoltura dovrà convocare prima di esprimere il proprio parere a Bruxelles. L'Onaf ed i suoi tanti iscritti sono sicuro condividano questa mia posizione e potranno contribuire autorevolmente a sostenerla nelle sedi opportune.

* *Allevatore di bufale a Pontecagnano Faiano (Salerno) con caseificio aziendale "Taverna Penta", socio del Consorzio di tutela della Mbc Dop*

L'antica arte della transumanza rivive grazie alla passione di una famiglia, che ha fatto dell'allevamento e della caseificazione una ragione di vita, per riscoprire valori e sapori di grande emozione



di Eros Bianchi

Entrambi figli di pastori e legati all'attività casearia, Giancarlo e Claudia hanno continuato la tradizione familiare, e ora hanno un gregge importante di pecore e un buon numero di capre. E se nella stagione invernale i pascoli sono quelli incontaminati della Lunigiana, in provincia di Massa Carrara, durante l'estate gli animali vengono portati a pascolare nelle montagne dell'alto Appennino Tosco-Emiliano.

A metà giugno si parte da Tavernelle, una piccola frazione di Liciana Nardi, e si comincia a salire. Una tappa intermedia di alcuni giorni per far riposare e acclimatare gli animali e poi via, sempre rigorosamente a piedi, attraversando i paesi in festa che accolgono il passaggio del gregge, preceduto dal suono dei campanacci, in un misto di ammirazione e commozione. Di qui, con gli stessi rumori e con la stessa passione, sono passati prima il nonno e poi il padre di Giancarlo, in un emozionante percorso che si lascia alle spalle i boschi di castagni per raggiungere le faggete e le ampie radure erbose delle montagne che separano Liguria e Toscana dalla Pianura Padana. Si arriva alle pendici del Monte Navert e, finalmente, si assaporano i benefici della lunga e faticosa transumanza. Un clima decisamente fresco permette un rapido



del'Appennino

recupero delle energie necessarie per poter accudire al meglio gli animali, che sembrano felici di incontrare pascoli vergini, erbe aromatiche e fiori di montagna. Un paesaggio incantevole, fatto di boschi e radure, con sorgenti di acqua gelida e torrenti che diventano impetuosi nei frequenti temporali estivi. Qui vive anche l'aquila, e i più fortunati e assidui possono vederla in volo, mentre, sfruttando le correnti ascensionali e senza un battito d'ali, ricerca con la proverbiale vista una possibile preda. Nella pace e nella tranquillità del luogo si inserisce perfettamente l'attività del pastore, un mestiere antico, affascinante e per molti versi sconosciuto.

LA GIORNATA DEL PASTORE

Impegnativa. Ci si alza all'alba, e si inizia la mungitura, rigorosamente a mano, sia per rispetto della tradizione, sia perché non c'è elettricità: l'unica fonte energetica è un pannello solare appena sufficiente per l'illuminazione in caso di necessità. Le pecore hanno trascorso la notte in un'area protetta da una doppia recinzione: metallica quella più interna ed elettrica alimentata da batterie quella esterna. Qui ci sono i lupi, e bisogna convivere: necessario, quindi, prendere tutte le precauzioni possibili.

Quando tutto il latte, opportunamente filtrato, è dentro agli antichi paioli di rame, si inizia la caseifi-

cazione: minimo riscaldamento, aggiunta del caglio, opportuno riposo, rottura della cagliata, estrazione e messa nelle fuscelle. Una pressatura adeguata, seguita da una serie di rivoltamenti, ha come risultato uno spurgo ottimale, e, dopo una leggera salatura superficiale, il formaggio inizia la propria vita. Nel frattempo il siero rimasto è sul fuoco, per ricavare la tradizionale ricotta, che qui, in Appennino, è giustamente apprezzata e ricercata.

Una frugale colazione e poi si parte, coadiuvati dall'impagabile aiuto dei cani, per portare il gregge a pascolare. Crede che questa sia un'operazione

Le classiche caciote di pecora, che in alpeggio assumono aromi ancor più complessi



La prima operazione del mattino è la mungitura: sarà anche l'ultima della giornata, prima del riposo notturno

semplice, e siano gli animali a decidere dove mangiare, è decisamente limitativo. In realtà è il pastore, con la sua esperienza e sensibilità, a stabilire la zona migliore, dove l'erba è più ricca di nutrienti, di fiori e di profumi, per assecondare pecore e capre, e consentire loro un'alimentazione varia e di qualità. È una ricerca costante, con brevi soste e spostamenti continui, che implica una approfondita conoscenza del territorio e delle diverse tipologie vegetali. Solo quando gli animali sono sazi ci si può concedere una pausa: pecore e capre si fermano a ruminare, e anche il pastore può riposare, ma sempre vigile e attento, perché i lupi sono un pericolo costante.

La sosta è breve, e si riparte su nuovi pascoli, per poi rientrare all'ovile col sole ormai dietro le montagne. Si munge, si fanno formaggio e ricotta, e poi si cena: è notte fonda. La stanchezza si fa sentire, ma l'aria fresca, il silenzio assoluto e soprattutto la soddisfazione di un'attività gravosa e nel contempo gratificante fanno sì che poche ore di sonno ritemprino fisico e spirito per iniziare una nuova giornata, scandita da ritmi sempre uguali ma da emozioni sempre nuove.

LE CONSEGUENZE DEL BENESSERE ANIMALE

Incontestabile. Se gli animali mangiano erba ricca di essenze e profumi, se non conoscono stress e forzature, insomma se stanno bene, il latte avrà quelle caratteristiche uniche e ormai introvabili che permettono di avere un grande formaggio. Pecore e capre non lo sanno, ma Giancarlo cura in modo quasi maniacale il loro benessere. I risultati si vedono e sono tangibili: gli animali sono belli, e ad un concorso di pecore hanno fatto man bassa di riconoscimenti, vincendo 11 premi su 13. Pecore di razza massese, tipica di queste zone, ma che è diminuita in modo considerevole in questi ultimi anni, andando ad annoverarsi tra quelle a rischio d'estinzione.

Le capre, invece, sono prevalentemente incroci, spesso tra Saanen e Camosciata delle Alpi, per ottenere soggetti con una miglior attitudine agli ambienti rustici e montani. Quello che pecore e capre hanno in comune è la qualità del latte: definirlo eccezionale è sicuramente riduttivo. Con queste premesse il risultato della caseificazione, condotta con metodi tradizionali, è necessariamente di alto livello: formaggi pecorini e caprini di varie stagionature, che beneficiano di un'aria fresca e profumata, che contribuirà ad arricchire una sensazione aromatica di grande complessità.

La ricotta merita una menzione particolare, per una solubilità eccezionale, un grande equilibrio di sapori e una vasta gamma di profumi, impensabili in un prodotto all'apparenza semplice. Sembra, e lo vogliamo credere con tutte le nostre forze, che formaggi e latticini risentano, oltre che del clima, del territorio, delle razze animali, anche di quell'amore che Giancarlo e Claudia mettono nel loro lavoro, che si può riassumere in una sola parola: Passione.



Pastore e cane, un binomio inscindibile per governare il gregge

NOTIZIE UTILI

Azienda Agricola Boschetti Giancarlo,
Via Val D'Enza, 23,
Fraz. Tavernelle di Liciana Nardi
(Massa Carrara)
tel. 0187.421205,
333.4651314 (Claudia)
338-5401473 (Giancarlo)

Alpeggio estivo: Strada Valditacca
(Monchio delle Corti, Parma), Passo della
Colla, da fine giugno a metà settembre, a
seconda dell'andamento stagionale
Tappa intermedia di acclimatazione:
Località Linari, poco sotto il Passo del
Lagastrello



Il tradizionale spino di legno. La cagliata viene estratta e messa nelle fuscelle

Un esperimento mirato al recupero delle virtù nutrizionali per dare valore alla tipicità delle produzioni di territorio



SFIDA VENETA AL NATURALE FORMAGGI A LATTE CRUDO

di Giancarlo Coghetto e Daniele Carraro

Formaggi a latte crudo: perché? Ma cos'è questo latte crudo, non sarà mica acerbo? E poi ci siamo chiesti: perché agitarsi tanto per andare contro corrente, rinunciando a ciò che la scienza e la tecnologia ci hanno regalato e le normative europee richiesto, per ottenere dei formaggi sani e sempre egualmente buoni? Eh già... Però nel frattempo i gusti si sono appiattiti, le intolleranze alimentari sono aumentate, le diversità territoriali sono in via di estinzione, il valore del latte per gli allevatori si è ridotto a livelli di sussistenza.

E allora perché non pensare a un recupero delle antiche virtù nutrizionali e una possibile valorizzazione economica con i formaggi a latte crudo?

Formaggi sani e buoni a latte crudo anche a breve stagionatura: il segreto sta nel latte!

Nelle diverse località a vocazione casearia, si producono da sempre dei formaggi ottenuti con metodi tradizionali, molti di queste sono riconosciuti come Dop, sono generalmente destinati al consumo dopo un tempo di stagionatura di almeno 60 giorni, ritenuto necessario per garantire la sanità del prodotto. Questi però non soddisfano parte dei consumatori del nostro tempo che preferisce formaggi freschi, piacevoli, non eccessivamente impegnativi.

E allora come agire per ottenere formaggi a latte crudo, buoni, ma tanto sani da poter essere consumati anche nelle tipologie a breve maturazione? Le prove sperimentali eseguite nel primo decennio del 2000, inizialmente su formaggio Lattaria trevigiano, e poi su altre tipologie sperimentali usando sempre del latte crudo e destinati al consumo prima dei 60 giorni, hanno dato esiti positivi. Tra questi ricordiamo quelli che si sono consolidati nel tempo: il Piccolo Mariech, il Rustico di Asolo, il Grillo di Colmajor, il Costabella, il Castellin).

È apparso fin da subito che per ottenere raggiungere gli obiettivi, si doveva partire da un latte perfetto. Le caratteristiche del latte per questi usi si sono consolidate con la emanazione delle normative per la vendita di latte crudo ad uso alimentare. Questo tipo di latte si può ottenere solo da animali perfettamente sani che vivono in allevamenti dove sono rigorosamente rispettati le condizioni di benessere dell'animale, e le buone pratiche igieniche e di alimentazione.

Per garantire l'idoneità igienico sanitaria del latte destinato a queste produzioni deve essere predisposto ed eseguito un piano dei controlli anali-

tici che prevede oltre alle consuete analisi chimico fisiche batteriologiche bimensili di legge, anche la verifica - periodica - dei batteri patogeni (stafilococco coagulasi pos, listeria, salmonella, campilobacter, E. Coli O157) con frequenze definite per ogni azienda in riferimento alla valutazione del rischio e ai dati storici disponibili.

LA SCELTA DEI FERMENTI AUTOCTONI

Ora è possibile andare oltre, puntando a ottenere formaggi senza uso di fermenti selezionati. I fermenti, come ben si sa, sono gli elementi naturali che determinano le caratteristiche organolettiche del formaggio. Quelli naturali sono legati ad uno specifico territorio, quello dove si produce il latte. Mentre i fermenti selezionati sono ceppi di batteri estratti da latte anonimo, selezionati e moltiplicati in laboratori specializzati, e sono destinati alle più diverse trasformazioni casearie in tutto il mondo. A parità di tecnica di lavorazione perde importanza da dove provenga il latte e dove sia prodotto formaggio, il legame con il territorio tende a scomparire.

L'uso dei fermenti selezionati, è relativamente recente, e sancisce il trionfo della standardizzazione. Hansen, Alce, Dsm, Sacco sono le principali aziende che li producono per tutto il mondo. Produrre formaggi a latte crudo e fermenti naturali diventa quindi un percorso virtuoso per cercare di valoriz-

UN DONO DA PRESERVARE

« Per la mia linea il formaggio a latte crudo conserva integre le componenti nutrizionali del latte (proteine, vitamine, calcio), e il formaggio non è più grasso di quello a latte pastorizzato per le mie difese naturali. Il formaggio a latte crudo rinforza la flora batterica intestinale naturale, induce il mantenimento di una flora microbica diversificata con diversi effetti benefici: agisce contro i germi patogeni (effetto barriera) impedendo la loro moltiplicazione (esempio si nota la diminuzione dei casi di diarrea) stimola le difese immunitarie (come fosse una vaccinazione).

Mantiene ricco di flora batterica l'intestino grasso, fonte di vitamine naturali molto importanti per il mio piacere. Perché la ricchezza della flora batterica apporta gusti e aromi ineguagliabili.

Testo rielaborato dagli autori da una nota informativa del Dr Pierre BUSTANY Centre Hospitalier Universitaire de Caen (Francia)

zare il latte e poter offrire ai consumatori prodotti unici, sani, buoni e caratterizzati da un forte legame con il territorio.

OLTRE AL LATTE PERSONE E AZIENDE

L'idea è stata accolta da un gruppo di aziende agricole venete che allevano gli animali, trasformano parte del latte direttamente nel caseificio aziendale ottenendo formaggi e latticini da destinare alla vendita diretta in azienda o nei mercati agricoli. Gli operatori dei minicaseifici prima di iniziare queste nuove produzioni, hanno avuto la possibilità di seguire un percorso formativo pratico, assistiti da un casaro esperto di lavorazioni a latte crudo e a latte innesto. Infatti per ottenere un buon formaggio, oltre al buon latte, ci vuole un buon casaro.

Le aziende hanno accolto anche la proposta di fare ancora un altro pezzo di percorso assieme unendosi nel gruppo "Fattorie dei sapori veneti" ed attivare la collaborazione tra agricoltori, operatori del settore agroalimentare e della ristorazione per realizzare attività promozionali sia sui social che con momenti di aggregazione delle comunità locali, per promuovere un consumo consapevole, per accrescere i livelli di sostenibilità ambientale e dare un taglio agli sprechi.

I NUOVI FORMAGGI A LATTE CRUDO E FERMENTI NATURALI

A fine primavera 2017 le condizioni sono state mature per avviare la produzione di due nuovi formaggi, che sono stati proposti in anteprima a Cheese 2017 a Bra, e "battezzati" a Caseus Veneti 2017, a Padova, dal governatore del Veneto Luca Zaia.

AGROS, IL FRESCO DI FATTORIA A LATTE CRUDO

Un nome antico per un formaggio nuovo, ottenuto però con metodiche che si rifanno alle origini dell'arte casearia, latte crudo vaccino munto in azienda, fermenti naturali del latte, caglio e sale.

Forma cilindrica di circa 800 g. Crosta sottile, di colore paglierino chiaro con possibili chiazze grige per la presenza di muffe. Pasta di colore bianco-avorio, compatta, molle con occhiatura eterogenea e diffusa, leggeri sentori di crema di latte, di foraggi freschi e leggermente di animale. Sapore: equilibrato dolce, acido salato.

Struttura: molle, leggermente elastica, solubile, leggermente umida.

KALIERA, IL TRADIZIONALE DI FATTORIA A LATTE CRUDO

Il nome dello strumento essenziale per la caseificazione, ad evocare le origini della lavorazione collettiva del latte nelle latterie turmarie nate dopo l'unità d'Italia e particolarmente presenti in Veneto e in Friuli. Simbolo di solidarietà e forte attaccamento al territorio di appartenenza. Un formaggio per tutti i gusti da poter consumare fresco, ma anche stagionato. Latte crudo vaccino munto in azienda, fermenti naturali del latte, caglio e sale.

Forma cilindrica di circa 3 kg. Crosta semidura dura, pulita di colore paglierino. Pasta di colore paglierino chiaro, compatta, dura con occhiature sparse sentori di burro, di foraggi, di noce, sapore equilibrato con note prevalenti di sapido e di dolce, struttura semidura, leggermente elastica, solubile.



Nasce a Carrù la prima birra dedicata al formaggio



di Marianna Bottero

Nell'ormai affollato panorama delle birre artigianali italiane, si riscontrano, spesso, notevoli difficoltà nel districarsi tra i vari stili che compaiono in etichetta. Se Ipa, Apa, Stout, Weisse e così via sono parole familiari per i birrofilo più scafati, diventano veri e propri enigmi per chi desidera bersi una buona birra da abbinare a un fritto di pesce, piuttosto che a una grigliata di carne o a un tagliere di formaggi nostrani.

Così, dopo anni di studio e di numerose esperienze lavorative in campo alimentare, Lelio Bottero e la sua famiglia hanno realizzato una linea di birre dagli abbinamenti facili e immediati, molto fruibili nell'ambiente della ristorazione.

«Ogni volta che mi siedo in un ristorante - racconta Lelio - chiedo la carta delle birre per scegliere quale si possa sposare meglio alla mia cena, ma di frequente mi rendo conto di quanto sia difficile capire, leggendo l'unica riga di descrizione presente, quale possa effettivamente considerarsi la più indicata. Spesso, inoltre, il personale non è adeguatamente formato in merito e si limita a proporre una birra bionda o rossa senza approfondirne le caratteristiche gustative e peculiari. La comunicazione circa la birra artigianale, soprattutto italiana - continua Lelio - dovrebbe essere semplice e immediata per arrivare al grande pubblico».

Ed è proprio per questo motivo che sono nate la For Meat, dedicata a Carrù, patria del bollito e della razza piemontese fassona. Un'ambra che impiega mosto di moscato in grado di arricchire il gusto e la complessità, caratteristiche indispensabili per gli abbinamenti a cui è votata. Della stessa gamma, la For Fish, una bianca con frumento aromatizzata con scorza d'arancio e coriandolo che si rivela leggera e di buona beva, ottima come aperitivo con finger food, con il pesce e le frittelle in genere; e la For Pizza, un'ambra brassata con lievito da birra per prodotti da forno e speziata con origano: un nuovo modo per gustarsi il più tradizionale degli abbinamenti italiani.

Ma se c'è una birra che più di tutte ha impegnato i birrai carrucesi è, senza dubbio, la For Cheese. Gli abbinamenti con il formaggio, è risaputo, sono vecchi quanto il mondo, ma riuscire a esaltare sia l'amaro del luppolo che la dolcezza del latte ha richiesto un lungo percorso di sperimentazione.

«Un prodotto caseario non sempre si sposa con la birra - sottolinea Lorella, moglie di Lelio -, dunque abbiamo individuato tra le decine di varietà di luppolo disponibili, quelle dalle caratteristiche più aromatiche, con note agrumate e resinose che, insieme alla dolcezza del malto piemontese (Birra Carrù sta avviando, prima in Italia, una filiera con una tracciabilità totale, con campi, malteria e birrificio siti tutti nella stessa regione, Nda) danno corpo e, allo stesso tempo, ottima bevibilità alla birra costituendo un connubio equilibrato e ben riuscito. La For Cheese, è una bionda di gradazione alcolica media, sui cinque gradi alcolici adatta a un normale consumo, ma soprattutto da provare con formaggi a latte caprino, vaccino, ovino a diversi stadi di stagionatura».

Titolare della Valform a Martiniana Po porta avanti la tradizione di famiglia nata con i tomini e le paglierine di nonno Giacomo. Pilota per hobby, ha trasmesso l'amore per i motori ai figli Giorgio e Jessica



Paolo Bernardi con il figlio Giorgio

UN CASARO VELOCE

Le due grandi passioni di Paolo Bernardi: i formaggi del Monviso e le auto da rally

di Elio Ragazzoni

Che Paolo Bernardi, classe 1963, divenisse protagonista del mondo caseario si poteva immaginare, il nonno Giacomo produceva tomini e paglierine e, subito dopo la guerra, già aveva una rivendita a Torino. Il papà Andrea si divideva tra il caseificio ed il commercio dei funghi attento a porre le basi di una produzione di formaggi di qualità. Andavano tutti veloci, i Bernardi di Martiniana Po, ma da questo a correre in macchina ce ne passava. Eppure qualche avvisaglia per il giovane Paolo c'era stata: all'età di quattordici anni già sfrecciava per le strade delle frazioni di montagna guidando di straforo un "Leoncino" blu. Il mitico furgoncino della Om di Brescia fu la sua prima palestra di guida, oltre a essere il mezzo con cui andava a recuperare il latte tra pascoli, strade strette e sterrate e curve mozzafiato. Lavorava già in azienda e gli piaceva pure, ma amava anche i motori e qualsiasi cosa gli permettesse di correre col rumore delle bielle nelle orecchie.



• L'auto da rally di Paolo Bernardi sponsorizzata "Tuma 'd Visu"

Le due grandi passioni della sua vita erano segnate: casaro e pilota. La famiglia gli fu maestra in entrambi i campi, il papà per i formaggi ed il fratello Gianpaolo, maggiore di sei anni, per le auto da corsa. Fu lui, che per primo indossò tuta e casco da pilota, ad insegnargli i rudimenti della guida e a spiegargli come si può mettere di traverso una macchina per andare più veloci senza uscire di strada.

Come prese la patente provò le prime emozioni della guida in un rally inframmezzate da pause perché il caseificio doveva crescere e c'era altro da fare. Comunque la sua seconda passione era uscita fuori e nel duemilaotto corse il campionato della sua categoria con una Clio e ottimi piazzamenti. Poi passò alla Mitsubishi, un duemila di cilindrata, il gioco divenne più duro e le soddisfazioni maggiori.

Cosa è la passione per Paolo Bernardi? "Una sfida, mettere in atto cose nuove per vedere quanto vali". E l'emozione? "Grandi emozioni quando corri sono i salti, le sbandate, i dossi, ma la più grande è salire sul podio, ottenere il risultato. E questo vale anche per il formaggio: quando ti vengono buoni ti dà

coraggio, sapere che sono apprezzati è la prova che hai fatto bene a credere in te stesso".

I FORMAGGI DI SAN MARINO

È certo che il veloce imprenditore-casaro e pilota coraggioso ne ha da vendere: volendo ampliare mercati e prodotti non è andato a finire sottocasa, ma ha raggiunto Montegiardino nella repubblica di S. Marino, a cinquecento chilometri di distanza. Con il ritmo cadenzato di una "prova speciale" e con l'aiuto dei figli ha trasferito là un centinaio di capre e le strutture per iniziare la lavorazione del latte prodotto vicino al Monte Titano. Ne è nato un marchio che assolutamente mancava sul territorio e sta ottenendo splendidi successi.

Alla domanda se abbia scelto S. Marino perché là si corrono Rally prestigiosi Paolo Bernardi ha risposto in una intervista rilasciata qualche tempo fa poco prima dell'apertura del caseificio: "Questa volta i rally non c'entrano, credo fermamente che con il brand Made in San Marino si possa andare ovunque. Sul Monte ho notato uno straordinario rapporto tra prodotti enogastronomici e il territorio. Il terreno da cui partire è molto fertile. Valform ha una bella tradizione nei formaggi di capra: proveremo a implementare il paniere aggiungendo anche questa produzione. Fuori dai confini di Stato, il Titano rappresenta, perlomeno per il settore che conosco meglio ovvero quello alimentare, sinonimo di grandissima qualità".

Traguardo raggiunto, e podio assicurato, la "Latteria di S. Marino" produce oggi formagge di capra, ricotte, caciotte e mozzarelle d'eccellenza. Al latte caprino si è aggiunto quello vaccino e di pecora ed il catalogo vede la presenza anche di formaggi vaccini ed ovini destinati alla stagionatura.

L'AZIENDA DI MARTINIANA, IN VAL PO

Si chiama Valform l'azienda di Martiniana da cui tutto è partito e che, come casa madre, ritma le nuove idee, inventa prodotti e garantisce la qualità. Correre per Paolo è la seconda passione, ma la prima non si scorda mai e lui, con spiccate attitudini per la produzione, ha realizzato una struttura di

eccellenza con una idea fissa e vincente: legarsi al territorio con una produzione che continui le tradizioni valligiane. Le curve veloci, tutte superate, del suo percorso caseario sono state il desiderio di mantenere prodotti dai sapori artigianali pur fregiandosi dei marchi europei a garanzia del consumatore.

E così è nata la "Tuma di Martiniana" che è divenuta simbolo del caseificio, seguita dalla "Tuma d'Visu" dedicata al "Re di Pietra" sotto le cui falde nasce il Po. Sono seguiti i "Blu", erborinati vaccini e caprini di tradizione d'oltralpe, ma realizzati con il latte dei pascoli montani cuneesi.

"Essere riconosciuti per un proprio prodotto, perché piace, è profondissima soddisfazione è come identificarsi con le proprie capacità" afferma il casaro che vive di competizioni.

A proposito, il figlio Giorgio corre anche lui, e la figlia Jessica, impiegata anche lei in caseificio, a fare il navigatore ci ha provato.

Tutti in famiglia hanno messo in pratica la caratteristica essenziale dei piloti, la concentrazione sul percorso da terminare al meglio. Per Paolo Bernardi, oltre che proprietario anima guida della Valform, la

legge è quella della gara da vincere: "Essere sempre presente in quello che fai e mai convinto di avere già dato tutto".

IL FUTURO

Non chiedetegli perché si è ritirato dalle corse perché sbufa un po' affermando "Non parliamo di ritiro, sono in pausa di riflessione" e poi sorride. La sua prossima corsa è quella del biologico. Una competizione per lui abbastanza facile visto che ha sempre usato latte di valle che tutto sommato biologico lo è per natura. Intanto ha certificato l'azienda ed il percorso continua. Come navigatore attualmente ha le capre, recente passione e strumento di nuovi mercati. Biologici, naturalmente.

Sul tavolo del suo ufficio spicca un manuale per il brevetto di pilota con aerei ultraleggeri. Ci aveva già provato con i deltaplani, ma poi aveva smesso. A Paolo Bernardi, che il freno a mano lo tira solo per affrontare i tornanti, non basta correre. Vuole volare.



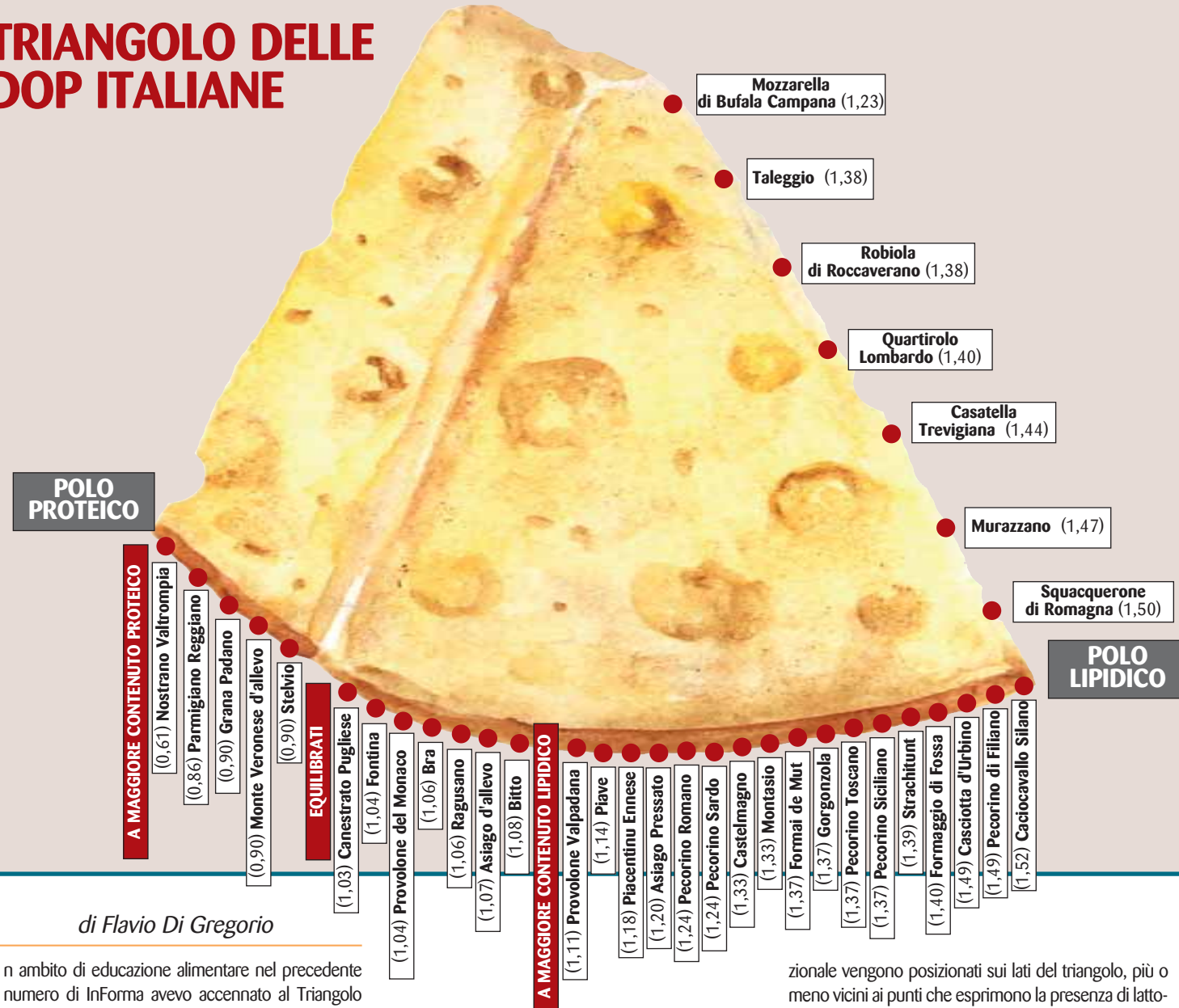
• Il titolare della Valform con il volto tv Andrea Vianello alla premiazione del concorso dei "Formaggi cuneesi" promosso dall'Onaf a Grinzane (Foto Gianfranco Battisti)



IL PREAMBOLO DEL TRIANGOLO

LATTOSIO

TRIANGOLO DELLE DOP ITALIANE



di Flavio Di Gregorio

In ambito di educazione alimentare nel precedente numero di InForma avevo accennato al Triangolo Caseario, elemento atto ad indicare, nei differenti derivati siero/latto caseari, la presenza o meno di lattosio, ed il maggior contenuto in proteine o grassi. Le diverse percentuali di componenti macro nutrizionali dei formaggi e prodotti siero-caseari (lattosio, proteine, lipidi) possono derivare dall'utilizzo di differenti tipologie di latte (crudo e non, vaccino, bufalino, caprino, ovino), sia dalle diverse tecniche produttive di lavorazione, e dalla eventuale stagionatura ed affinamento dei formaggi.

Il Triangolo Caseario è una mia idea divulgativa per informare meglio sull'argomento coloro che non conoscono in modo approfondito l'universo dei formaggi, e guidarli nella scelta del prodotto caseario più adatto al

loro tipo di dieta.

In questa suddivisione non voglio mettere sotto accusa, secondo le varie attuali "mode dietetiche", quei prodotti che contengono lattosio o che sono più grassi, di sicuro tra i più gustosi rispetto ad altri, ma solo indicare quale evitare in caso di allergie al lattosio e quale scegliere se a maggiore o minore contenuto proteico/lipidico per evitare eventuali abusi, ricordando che oltre i 40 gr si eccede.

Immaginiamo, quindi, un triangolo il cui punto di vertice è rappresentato dal lattosio, mentre quelli della base a sinistra dalle proteine e a destra dai lipidi. I prodotti latte/siero caseari in rapporto al loro contenuto nutri-

zionale vengono posizionati sui lati del triangolo, più o meno vicini ai punti che esprimono la presenza di lattosio o la predominanza proteica o grassosa.

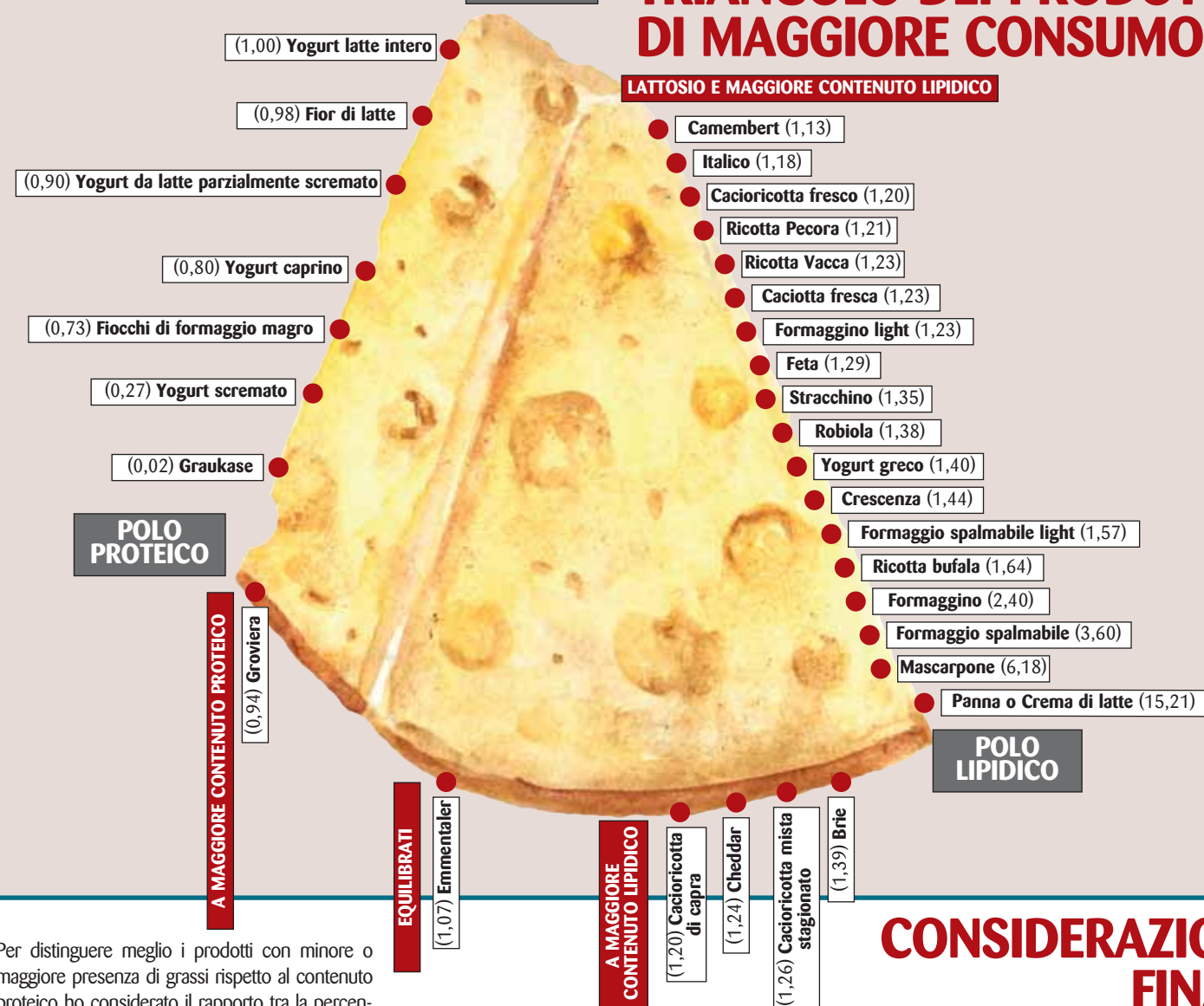
Così ad esempio un formaggio fresco o a pasta molle con breve stagionatura, per la presenza di lattosio, viene collocato sul lato di sinistra del triangolo se ha un maggior contenuto in proteine, mentre sul lato destro se è più ricco in lipidi. In questo modo possiamo già distinguere quei formaggi maggiormente proteici o lipidici che posseggono lattosio, da quelli che invece non lo contengono, siti alla base della figura geometrica più o meno vicini ai punti proteico o lipidico.

Un formaggio stagionato da più di due mesi è privo di lattosio e quindi sarà posizionato alla base del triangolo spostato verso sinistra se più ricco di proteine, mentre verso destra se con maggiore contenuto in grassi.

LATTOSIO

TRIANGOLO DEI PRODOTTI DI MAGGIORE CONSUMO

LATTOSIO E MAGGIORE CONTENUTO LIPIDICO



Per distinguere meglio i prodotti con minore o maggiore presenza di grassi rispetto al contenuto proteico ho considerato il rapporto tra la percentuale totale di grassi e di proteine. I derivati siero/latto caseari con valore inferiore a 1 li ho definiti a maggior contenuto proteico, mentre quelli con rapporto maggiore 1,1 a maggior contenuto lipidico. I restanti i cui valori sono compresi tra 1 e 1,1 sono identificati come Equilibrati in contenuto proteico-lipidico.

Nel primo Triangolo ho preso in considerazione alcuni formaggi Dop italiani, mentre nel secondo ho collocato i prodotti latte/siero caseari di maggiore consumo.

I dati nutrizionali presi in considerazione sono quelli forniti dai Consorzi delle Dop sia dalle tabelle dell'Inran (Istituto nazionale della ricerca alimenti e nutrizione).

CONSIDERAZIONI FINALI

Dal confronto dei formaggi inseriti nel primo triangolo quello delle Dop Italiane si può evidenziare che non vi sono prodotti che contengono lattosio e maggiore contenuto proteico, a differenza dei derivati siero/latto caseari del secondo triangolo rappresentati da alcuni yogurt, dal fior di latte, ma soprattutto dal Graukase, formaggio tirolese di particolare interesse nutrizionale, che merita una menzione speciale nutrizionale in quanto a bassissimo contenuto di lipidi e lattosio. Si confermano come formaggi "iperproteici" non solo il parmigiano Reggiano (0,86) ed il Grana Padano (0,9), ma anche il Monte Veronese d'allevato (0,9), Nostrano Valtrompia (0,61) e lo Stelvio (0,9) per le Dop italiane ed il Groviera (0,94).

Per quanto concerne i derivati siero/latto caseari ad alto

contenuto lipidico quelli con maggiore presenza sostanza grassa appartengono al comparto dei prodotti commerciali di maggior consumo dal formaggio che diamo ai nostri figli (2,4 light 1,23) agli spalmabili (3,6 light 1,57) purtroppo consigliati in alcune "diete", senza pensare che le forme light non sono sazianti per cui siamo intenzionati a mangiarne in quantità superiori.

Il palmares è del mascarpone (6,18), altamente palatabile e gustoso, che resta una bomba nutrizionale usata ed abusata in molte ricette di dolci e di salse.

Mi viene da pensare per un rimorso di coscienza: ma se a mio figlio consigliassi di mangiare in alternativa ai suddetti prodotti della buona Mozzarella di Bufala Campana (1,23) o dell'ottimo pecorino (1,24-1,37) oppure del fiammiferato Gorgonzola (1,37), sarei veramente un padre degenerare?

UNA DELEGAZIONE DELLA SCUOLA CASEARIA DI MORETTA (CUNEO)
OSPITE DELL'OMOLOGO CENTRO DI FORMAZIONE ELDRIMNER

Il prodotto della tradizione locale è il "Vit-Caprin", stagionato in grotte di pietra dove le condizioni climatiche favoriscono lo sviluppo di muffe variegata

di Fabrizio Pellegrino

Dal 5 al 9 giugno scorso la scuola casearia di Moretta, grazie a un bando regionale di mobilità transnazionale, ha organizzato un viaggio in Svezia. Oltre ad una rappresentanza dell'Agenform, guidata dall'esperto Guido Tallone, facevano parte del gruppo tre ex-allievi. In tutto sette italiani alla volta di Stoccolma, città splendida e accogliente. Il viaggio di lavoro ha previsto la visita alla "Smaka pa Stockolm", Fiera nazionale del settore agroalimentare svedese, in cui anche le piccole aziende avevano il loro spazio espositivo con degustazione e vendita prodotti. Qui sono stati presi i primi contatti con uno degli enti organizzatori, nonché con quello ospitante, Eldrimner.

Siamo nel centro della Svezia nella regione dello Jämtland, in cui a boschi di conifere si susseguono distese di verde interrotte solo da bellissime case o aziende tutte di legno e rigorosamente rosse e bianche. Sullo sfondo i grandi laghi, che sfumano nel chiarore infinito delle giornate senza notte. Qui il gruppo è stato ospite dell'omologa dell'Agenform Cuneo (Agenzia dei servizi formativi), l'azienda Eldrimner creata nel 1995 poi diventata centro di formazione nel 2005. Organizza corsi da pochi giorni a un anno nei settori della panificazione, lattiero-caseario, produzione marmellate e conserve, salumeria e acquacoltura. Offre assistenza, seminari, visite di studio, sviluppo e scambio di esperienze, tutto per far crescere l'artigianato dell'alimentazione svedese e dei paesi nordici. In un Paese in cui l'industrializzazione alimentare ha annullato le tradizioni, Eldrimner ha creato il concetto di artigianato del cibo e sta lavorando a pieno ritmo per riavviare e sviluppare l'artigianato del cibo nordico. Durante la nostra presenza, si sono susseguite presentazioni nella scuola, prove pratiche nel locale didattico di caseificazione e visite aziendali.



• La delegazione della scuola casearia di Moretta nella trasferta svedese



La Svezia dei formaggi

Uno dei formaggi della tradizione svedese è il "Vit-Caprin", ovvero "Bianco capra", lavorazione che abbiamo potuto osservare e mettere in pratica all'interno della scuola, con l'insegnamento di una delle migliori mastre-caseare di Svezia. Il latte di capra viene lavorato crudo o termizzato, raffreddato a 32,5°C e innestato con fermenti mesofili misti, del *penicillium misto candidum* e *geotrichum* e lasciato prematurare per 20 minuti. Aggiunto del caglio animale si osserva il tempo di presa che si raddoppia per avere il tempo di coagulazione totale. Si effettua poi il taglio della cagliata con la lira fino a dimensione di noce-nocciola, si passa poi alla fase di mescolamento, in cui si effettua nel contempo una leggera cottura fino a 38°C. L'asciugatura della cagliata poi continua anche per un ora fino a che non è ben asciutta. Si scarica poi setacciando, con un semplice scolapasta, la cagliata prima di depositarla nello stampo, rigorosamente rettangolare, caratteristica di questo formaggio. I rivoltamenti si susseguono in un locale a 20-25°C fino al mattino successivo, quando viene portato in cella per la salatura tradizionale a secco per poi essere avviato alla stagionatura.

Proprio quest'ultima fase, è stata al centro della visita in un'azienda agricola, dove il "Vit-Caprin" matura in grotte naturali di pietra (presidio Slow-Food). Questo caprino è una produzione tipica della Svezia centrale, sono interessate soprattutto le province Jämtland e Härjedalen. E' prodotto da secoli nel periodo estivo, all'interno di piccole fattorie dedite all'allevamento della razza caprina autoctona "Svensk lantrasget", una capra piccola e dal pelo lungo che si è adattata perfettamente al clima rigido della Svezia. La stagionatura in grotte di pietra, dove le condizioni climatiche favoriscono lo sviluppo sulla crosta di muffe variegata, garantisce alla pasta una notevole morbidezza. La tradizionale stagionatura di 6-7 mesi consente di ottenere un formaggio di carattere, dai notevoli sentori di funghi porcini, di sottobosco e di erba verde. Questo caprino può anche essere consumato dopo appena 3 mesi, evidenziando delicati sapori ricini, oppure prolungare la maturazione sino a 12 mesi, acquistando sensazioni leggermente piccanti.

Altro prodotto di nicchia della tradizione lattiero-casearia svedese è il "Getmese", ottenuto dal siero della lavorazione del latte di capra. Terminata la lavorazione si prende tutto il siero ottenuto, lo si mette in

Altra chicca è il "Getmese" ottenuto dal siero della lavorazione del latte di capra. Confezionato come crema in vaschetta, viene spalmato sul pane



I formaggi tipici lavorati nell'azienda Eldrimner



grosse pentole e si procede alla bollitura del siero, che può durare anche 4-5 ore, fino alla completa evaporazione dell'acqua, con il risultato di ottenere sul fondo della pentola un composto della consistenza di una crema di colore ocra-scuro, che viene poi estratto e messo a raffreddare lentamente a bagnomaria. Viene poi confezionato come crema in vaschetta, da spalmare sul pane o usato per condire alcune pietanze. In alcuni casi viene fatto indurire ulteriormente e confezionato in panetti, da porzionare al momento dell'utilizzo, soprattutto nel periodo invernale, essendo un prodotto calorico, ricco di zuccheri e vitamine.

Nei giorni seguenti, da programma era prevista una dimostrazione da parte del nostro team di una trasformazione casearia tipica italiana. Con Tallone si è deciso di produrre un formaggio molle a pasta cruda, quale l'"Italice". Durante la giornata si è allora sparsa la voce all'interno della scuola ed il laboratorio è stato letteralmente preso d'assalto per vedere noi mastri casari all'opera. La lezione di caseificazione è stata ben dimostrata sul lato pratico ed ovviamente tradotta in modo opportuno non senza qualche difficoltà, che ha però creato una buona interazione culturale, a volte anche divertente.

Da buoni italiani abbiamo anche dato dimostrazione della produzione con

il siero della ricotta fresca, nello stupore dei presenti. Nei pochi giorni a nostra disposizione e con un fitto programma di lezioni e visite aziendali, non è mancato però lo spazio per degustare formaggi. Tutte le aziende visitate non hanno mai negato a Tallone e a chi scrive - entrambi rappresentanti Onaf - la possibilità di scoprire ed apprezzare diverse tipologie di formaggi, da quelli più caratteristici ai più formaggi francesi, vista la forte influenza delle tecnologie d'Oltralpe.

In alcuni casi ci sono anche stati momenti in cui da buoni assaggiatori, abbiamo dovuto riscontrare qualche difetto, il tutto logicamente fatto in lingua italiana.

L'Eldrimner oltre a formare e fornire assistenza alle aziende, ha creato sin dal 1996 un "Campionato svedese d'artigianato dell'alimentazione", una gara aperta a tutti i paesi nordici. Le giurie, formate da insegnanti e studenti insieme ad esperti di settore, nel nostro caso giudicano i formaggi in concorso, con la premiazione dei primi tre classificati per ogni categoria. Le aziende vincitrici, oltre ai diplomi e alle medaglie di rito, ricevono adesivi con stemma Eldrimner e relativa colorazione oro, argento e bronzo, da applicare sui prodotti vincitori al momento della vendita.

Concludo con una considerazione a favore di Onaf che un domani potrebbe aumentare il suo prestigio anche oltre i confini nazionali, dando la possibilità ai maestri assaggiatori, di partecipare a concorsi all'estero.





LA MIA PRIMA VOLTA

A CHEESE

di Manuela Pascucci

Di prime volte nella vita se ne vivono moltissime. La prima volta a scuola. La prima volta in vacanza, la prima volta che si esce con un ragazzo. Ed io a 45 anni suonati ho vissuto la mia prima volta a Cheese. Per farlo naturalmente ho scelto un'edizione speciale. Quella che ha tagliato il traguardo dei 20 anni. Era infatti il 1997, quando Slow Food e la città di Bra organizzarono per la prima volta questo evento. La loro prima volta. Sarà che la passione per i formaggio io l'ho sempre avuta, sarà che, viste le origini abruzzesi e contadine dei miei antenati, il formaggio ha sempre fatto parte della mia vita la verità è che io arrivata a Bra mi sono sentita subito a casa, accolta da un rassicurante, avvolgente e quanto mai familiare odore di latte. E mi sono sentita come se in quel mondo io ci fossi sempre stata, come se parlare di sentori di ananas in un parmigiano stagionato fosse la cosa più naturale sulla faccia della terra.

Il 2017 per me è stato un anno di svolta ed il corso di assaggiatore Onaf ha contribuito sensibilmente a questo cambiamento. Del resto io di enogastronomia mi sono sempre interessata. Adoro cucinare e da qui al corso da sommelier il passo è stato breve. Sento poi parlare dell'Onaf e mi dico, perché no, perché non provare anche questo.

Mai decisione fu più giusta. Finito il corso però è iniziato il bello. E' arrivato il momento di testare sul campo quello che fino a quel momento era stata molta teoria e poca pratica.

Cheese è stata per me l'occasione di provare una vera e propria esperienza sensoriale a contatto con produttori e affinatori (di questi ultimi fino a qualche

mese fa non ne conoscevo nemmeno bene l'esistenza ndr). Con Francesca, anche lei neofita e appassionata come me, decidiamo di unirci al già nutrito gruppo di maestri assaggiatori in partenza dalla Capitale verso quello che abbiamo definito più volte nelle chiacchiere tra di noi come il paradiso dei formaggi, l'Olimpo dei produttori e devo dire che non siamo affatto rimaste deluse.

A capo della spedizione il nostro delegato Domenico, preoccupato che per noi il viaggio sia più un'esperienza formativa che un mero divertimento. Vi assicuro che noi ci abbiamo provato davvero ma è stato difficile non perdersi tra i banchi provenienti da tutto il mondo. E' stato complicato non farsi inebriare dai profumi e dai sentori che mescolati arrivano alle nostre narici "inesperte". La voglia di assaggiare tutto era fortissima ma da subito ci è apparso chiaro che sarebbe stato impossibile vista la vastità di prodotti presenti ed allora ci siamo lasciate guidare più che dalla tecnica dal sesto senso e da tutto quello che più colpiva lo sguardo o magari la fantasia.

300mila visitatori e tra questi mi sono persa, ho parlato con produttori giovani, con casari in erba che tentano di trasmettere la loro passione. Nuove generazioni che prendono in mano magari l'azienda di famiglia e cercano di trasformarla, innovarla e renderla competitiva ed al passo con i tempi.

Una delle cose che più mi ha colpito di questa manifestazione è stata la definizione "Stati Generali del latte crudo". Già, un'altra prima volta. Quella del latte crudo a Cheese (anche se a tratti ho sentito qualche produttore confessare in un bisbiglio... "no signora questo è latte pastorizzato"). E devo dire che una delle prime domande che mi viene rivolta dagli amici che conoscono questa nuova passione è proprio questa: perché utilizzare il latte crudo e non quello pastorizzato? La risposta ora è quasi banale per me (permettetemi di far vedere che qualcosa ho studiato ndr) ed è riscontrabile nelle proprietà stesse del latte che in questo modo non ha subito trattamenti termici (cioè non è stato scaldato ad una temperatura oltre i 40°C) e soprattutto risulta più ricco di sostanze nutritive, organolettiche e di vitamine. Il latte crudo insomma ti fa ben comprendere il vero carattere del formaggio, e ti riporta alla memoria i profumi della natura come il fieno appena tagliato, l'erba medica o i fiori di campo.

Naturalmente la manifestazione mi ha permesso anche di non abbandonare il mio primo amore, ovvero il vino, perché mi ha dato la possibilità di partecipare a diverse degustazioni molto interessanti. Non posso non citare "Il mondo di Gravner", una degustazione davvero eccezionale, con la sua Ribolla Gialla 2009, 2007 e 2002 (fermentata in anfore georgiane interrate) ed il Rosso Breg 2004 (uve Pignolo, fermentazione con le bucce in tini di legno fino al 2005, ora in anfora interrata dal 2006, con lieviti indigeni e senza controllo di temperatura. Affinamento in botti di rovere per 5 anni ed in bottiglia per almeno altri 5 anni. Imbottigliato con luna calante senza chiarifica né filtrazione). Esperienza unica.

Come unica è "L'Università degli Studi di scienze gastronomiche" di Pollenzo con la sua "Banca del Vino", dove due percorsi interessanti "Non solo bollicine: Ca' del Bosco e formaggi lombardi a latte crudo" e "Friuli Venezia Giulia e Slovenia: vini e formaggi di confine" mi hanno permesso di degustare, su tutti lo Stracchino di Vedeseta (particolarissimo), lo Stracchitunt Dop e il Formadi Frant.



Ecco i formaggi del mio privilegio



Comunque anch'io seppure nella mia poca esperienza ho avuto le mie preferenze tra tutto quello che ho visto e assaggiato quindi mi permetto di lasciarvi un piccolo elenco di quello che non avreste dovuto perdervi o che comunque dovrete assaggiare se non lo avete ancora fatto: **Graukase della Valle Aurina.** Formaggio a coagulazione acida che non prevede l'utilizzo di caglio (vegetariani fatevi avanti). Magrissimo tanto che la materia grassa non supera il 2 per cento. Strano davvero.

Cantal. Formaggio francese a pasta pressata non cotta. Esiste da 2000 anni e proviene dall'Alvernia e dai monti del Cantal appunto. Il gusto è dolce e burroso in un Cantal giovane ma più intenso e piccante in quello vieux degustato da me in questa occasione. Eccezionale. Io lo proverei con un Pinot Nero di Borgogna naturalmente.

Gouda artigianale stravecchio. E' uno dei più grandi formaggi europei. Sia per la grandezza in senso letterale delle forme sia per la qualità e la storia che porta con se. Il gouda viene prodotto sin dal Medioevo, solo in estate e solo con il latte crudo delle vacche al pascolo su prati di torba della "Green Heart". Il gusto è frutto di un equilibrio perfetto tra dolcezza, acidità e un leggero amaricante.

Branza de Burduf dei monti Bucegi. In Romania, e più nello specifico in Transilvania, viene prodotto un pregiato formaggio di latte crudo vaccino. La particolarità è che viene conservato in una corteccia di abete cucita con lo spago. Il gusto è leggermente piccante e le note resinose sono lasciate appunto dalla corteccia che lo avvolge. Da provare assolutamente.

Formadi frant. Arriva dalla Carnia ed è un prodotto davvero molto particolare. Si ottiene ricomponendo le forme di malga con la crosta spaccata che non possono essere stagionate. Le forme vengono quindi assemblate con latte, panna, sale e pepe. Vengono lasciate a maturare per circa 40 giorni. Assolutamente delizioso.

Het Hinkelspel Dulsels. Formaggio belga contenente un'alga marina rossa che si raccoglie lungo la costa bretone. La pasta semi-dura di colore aranciato è inframezzata dalle alghe, il gusto è ricco ed caratterizzato da una leggera nota di aglio. Se prevedete una serata romantica meglio provarlo in due o rinunciare.

M.P

Le novità a latte crudo presentate dagli Stati Uniti paese ospite di Cheese 2017 Una produzione recente ma già di grande interesse



di Francesca Leuzzi

Per il ventennale, Slowfood si è impegnato su un argomento importante, quello della produzione casearia a latte crudo; ha scelto come paese ospite gli Stati Uniti, cui ha dedicato una particolare attenzione attraverso Laboratori del Gusto e Conferenze.

A primo impatto può sembrare una scelta "strana" e in molti avranno pensato "Perché proprio gli Stati Uniti, con tutti i paesi capaci di esprimere eccellenti e antiche produzioni?"

Se dovessimo associare un cibo simbolo degli States sarebbe forse la carne al barbecue, o l'hot-dog o il pancake, ma sicuramente non il formaggio.

E invece, ciò che sta accadendo negli Stati Uniti riguardo la produzione casearia a latte crudo merita attenzione.

Un piccolo excursus per capire di cosa parliamo: furono gli immigrati provenienti dall'Europa che iniziarono la produzione di formaggio a partire dal secolo XVII, portandosi dietro i saperi della propria terra d'origine; ovviamente, trattandosi di territori diversi, le tipologie casearie hanno subito delle modifiche, sono uscite fuori dalla tradizione originaria. L'avvento della pastorizzazione nel XIX secolo, ha ben presto modificato le tecniche produttive che caratterizzavano queste piccole realtà, provocando la scomparsa della lavorazione a latte crudo.

La Food and Drug Administration, l'ente governativo statunitense che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici, ritiene illegale il commercio di formaggi a latte non pastorizzato stagionati meno di 60 giorni.

Tuttavia, negli ultimi 25 anni, i casari americani si sono formati, spesso in Europa, e hanno iniziato una buona produzione di formaggi a latte crudo.



FORMAGGI

STELLE



e STRISCE

QUESTA LA STORIA

Ora torniamo a Cheese, dove erano presenti alcuni produttori provenienti da diversi stati: Oregon, Vermont, Virginia e Wisconsin.

Il primo incontro è stato con Andy Hatch, proprietario e casaro dell'azienda Upland Cheese, situata a Dodgeville, nella Driftless Region, una delle zone più aspre e suggestive dello stato del Wisconsin.

Il formaggio presentato in quest'occasione è il Pleasant Ridge Reserve, una toma stagionata 14 mesi, prodotta solo da maggio ad ottobre, i mesi in cui le mucche presenti in fattoria mangiano erba fresca ogni giorno, utilizzando a rotazione i pascoli intorno l'azienda.

L'ho assaggiato e l'ho amato subito; un gusto intenso, deciso, ma allo stesso tempo estremamente equilibrato ed armonioso; qualità ben visibili anche nell'aspetto estetico, nella sua precisa e ordinata forma circolare e nel bel giallo del suo colore, non troppo forte e stonato, ma al contrario sommesso e vibrante al contempo.

La stagionatura avviene su assi di legno, ciascuna forma viene rivoltata con costanza e la crosta lavata con sale. Andy ha studiato molto per imparare a fare il formaggio, poi ha acquisito esperienza presso altri caseifici.

Oggi l'azienda è composta da due famiglie: quella di Andy and Caitlin Hatch, and Scott and Liana Mericka. Il Pleasant Ridge Reserve ha vinto ben tre volte la medaglia d'oro presso l'American Cheese Society, nel 2001, nel 2005 e nel 2010.

Dopo una premessa così positiva, ho continuato il mio tour con entusiasmo e ancor più curiosità; ho assaggiato quindi le produzioni dell'azienda Marieke Gouda, che proponeva due tome a latte crudo, entrambe con una stagionatura compresa tra i 6 e i 9 mesi, Mature e Golden; la differenza sostanziale tra le due è che Golden è stato realizzato con caglio vegetale. Una caratteristica che incide molto sul gusto del formaggio. All'assaggio ho preferito il gusto più deli-

cato ma comunque deciso del Mature.

La storia di questa azienda, nata nel 2002 con le sole forze di Marieke e suo marito, e che oggi conta un team di 35 persone, è veramente interessante: entrambi hanno origini olandesi, e Marieke è cresciuta nell'azienda casearia di famiglia; dopo la laurea in scienze casearie ha lavorato diversi anni come ispettrice sanitaria.

In seguito all'acquisto dell'attuale azienda, nello stato del Wisconsin, da parte del marito, Marieke si è trasferita anche lei negli Stati Uniti ed a produrre il Gouda.

Durante la chiacchierata, Marieke mi ha raccontato che la sua azienda è attenta al benessere della sua mandria: sono in stabulazione fissa ma a stallo libero; inoltre hanno a disposizione uno speciale spazzolone rotante che consente loro di pulirsi e massaggiarsi, una sorta di Spa a loro dedicata.

Sono passata quindi ad assaggiare i formaggi della Jasper Hill Farm, situata nello stato del Vermont. L'azienda, nata nel 2003, ha una mandria di 45 mucche che pascolano, brucando erba fresca, da maggio ad ottobre; in inverno, l'alimentazione è basata soprattutto su fieno secco - la cui seccatura avviene in appositi locali all'interno dell'azienda - e una piccola percentuale di grano ogm free. I formaggi presenti erano: Alpha Tolman e Bayley Hazen Blue.

Il primo è una buona toma dal sapore robusto, che ricorda ancora i sentori del burro d'alpeggio. Un formaggio sapido, ma anche elegante ed equilibrato.

Il secondo, erborinato, con la sua pasta densa e cremosa, deriva da una ricetta di blu britannico. Lascia in bocca una buona persistenza di note dolci.

La penultima azienda conosciuta è la Meadow Creek Dairy. Si tratta di un'azienda familiare oggi gestita dai giovani fratelli Jim e Kat Feete, entrambi presenti a Cheese. L'attività, nata negli anni '80, si trova a Galax, nel sud-est della Virginia, in una zona di alta collina, intorno ai 900 metri.

A CHEESE ERANO PRESENTI TRE TIPOLOGIE DI FORMAGGIO

Mountainer: una toma con una stagionatura minima di 6 mesi; la sua produzione si è perfezionata nel 2004, dopo il viaggio che Jim e Kat Feete hanno realizzato in Valle d'Aosta e nella Savoia per capire le metodologie produttive dei nostri formaggi alpini. Il formaggio, ricorda molto il gusto e la persistenza del Beaufort, con tutta la sua ricchezza di note gustative.

Appalachian: formaggio semi-soffice, stagionato almeno 90 giorni; ha un gusto burroso e al tempo stesso fresco e vellutato, che ben si adatta ad accompagnare una birra.



Grayson: formaggio a pasta semi-soffice, la cui ispirazione è nata da un viaggio in Inghilterra e nel Galles; dopo anni di tentativi, errori e altri viaggi in Europa, i ragazzi hanno saputo creare un formaggio che fosse l'espressione più autentica del loro terroir.

Ho concluso il mio tour in bellezza, con la conoscenza della Rogue Creamery, situata in Oregon. È la più antica delle aziende presenti, fondata nel 1933, da un italiano, Tom Vella. Il suo primo erborinato è stato realizzato negli anni '50.

Dopo diverse vicissitudini, l'azienda oggi è una prosperosa realtà casearia, molto impegnata nella sostenibilità ambientale, tanto da aver ricevuto il certificato di sostenibilità nel 2004 dalla Food Alliance. Non usa antibiotici nei suoi allevamenti, non usa fertilizzanti o pesticidi nei pascoli, per elencare solo alcune delle sue iniziative a sostegno dell'ambiente.

Ho assaggiato due differenti varietà di erborinati presenti nella manifestazione: Rogue River Blue, un erborinato delizioso, intenso e ricco; e lo Smokey Blue, erborinato affumicato con fumo freddo sulle conchiglie di nocchie dell'Oregon. A mio parere un formaggio troppo strutturato, che a me non è piaciuto molto.

Le mie conclusioni dopo questa full-immersion? Promosse tutte le aziende presenti a Cheese, ciascuna con una propria storia peculiare e interessante. Ho assaggiato dei formaggi con un alto livello qualitativo.

Ciò che mi ha colpito favorevolmente è il grande impegno, unito alla tenacia e alla voglia di imparare a fare bene, confrontandosi spesso con l'Europa per ispirarsi, in un cammino che pian piano se ne distaccherà per lasciar posto a produzioni che saranno sempre di più il frutto del proprio territorio. Una realtà in crescita, con una gran voglia di far bene.

Una realtà che sta diventando anche un vero e proprio movimento, grazie ad associazioni come l'American Cheese Society, la cui mission è quella di fornire ai propri associati risorse educative, opportunità di networking, incoraggiando alti standard produttivi e focalizzandosi sulla sicurezza alimentare e sulla sostenibilità.



CIRCUITO DI 400 CHILOMETRI IN PIEMONTE
LUNGO IL FIUME, TRA VIGNE E FORMAGGI

Tanaria

...PEDALARE PUÒ ESSERE UNA PIACEVOLE EMOZIONE CASEARIA

di Pietro Contegiacomo

La Tanaria è una serissima boutade. In questa paradossale dichiarazione si cela una grande verità. I grandi fiumi sono stati sempre, da che mondo è mondo, la confluenza non solo di piccoli torrenti, ma di genti che si incontravano e che scambiavano merce e racconti. Il corso del fiume Tanaro, forse più di altri, racchiude in sé magnifiche particolarità e una biodiversità molto difficile da scovare altrove. Si tenga presente che in questo territorio sono presenti il 58 per cento delle varietà della flora nazionale.

Come si sa i pascoli sono l'anima di uno dei prodotti tipici di queste terre, il cacio. Ebbene da Alessandria fino alle montagne di Ormea si possono incontrare moltissime tipologie di formaggi, tutti buonissimi e tutti con caratteristiche molto diverse dovute appunto alle caratteristiche dei foraggi che nutrono gli animali.

Pascolo ergo sum è lo slogan coniato per promuovere questi prodotti che sono lavorati da piccoli e piccolissimi produttori. Dovendo trovare un legame che univa la Tanaria e questo territorio, come presidente dell'associazione Amici della Tanaria ho pensato nel 2015 di inventare una randonnée, la specialità ciclistica più simile al cicloturismo, che prende il nome di Grantanarando. Quattrocentoventi chilometri circa che permettono di assaporare (ed è il verbo più appropriato) un territorio eccezionale che racchiude in sé alcune dei più bei paesaggi piemontesi e nazionali. La GranTanaRando, come tutte le randonnée è una fatica ciclistica che obbliga i ciclisti ad un tour de force abbastanza impegnativo che viene sorretto dai "punti di ristoro" che nel caso specifico si trovano ad Alessandria, Asti, Alba, Paroldo, Upega, Niella Tanaro e Bra. I punti ristoro della GranTanaRando si distinguono da altri appuntamenti di analogia specialità dal fatto che abbiamo voluto caratterizzarli con l'offerta



dei prodotti tipici dei vari luoghi. Il ciclista, e il cicloturista in generale, è un appassionato che fatica ed ha bisogno di riprendere le forze ad ogni sua sosta. Se poi può farlo esaltando le papille gustative meglio ancora. Questo di fatto è stato il comune denominatore di tutto il percorso che tocca, per sua conformazione, zone di eccellenza proprio del formaggio.

A Paroldo, lungo l'asse della Val Tanaro ed a Bra il culmine di queste eccellenze. Paroldo in Alta Langa richiama alla mente le tome di pecora. Il prelibato "Vejoj", pecorino prodotto dalla Fattoria Bronzetta di Anna Maria Trombetta, unitamente al miele che esce dalle api della stessa azienda agricola biodinamica, che è stata una leccornia offerta agli affaticati concorrenti che hanno potuto gustare anche dei "tjarin" e le famose frittate di Ceva.

A Eca e sopra a Ormea, altre due eccellenze. La "Toma di Eca" lavorata con molta maestria da Massimiliano Baldo e "L'Ormea" prodotto da Anna Castagnino, un formaggio pluripremiato. Questi due prodotti hanno rifeccillato i concorrenti che hanno terminato la loro fatica ad Alessandria, all'interno della bellissima e famosa "Cittadella".

Sul percorso di ritorno, nella bellissima piazza Caduti per la Libertà, una sosta ha risposto con distribuzione del famoso Bra Tenero e salsiccia di Bra. Ottima ricarica per percorrere i chilometri che dividevano da Asti e poi fino all'arrivo. Per i cicloturisti che percorreranno la "GranTanaria", questo è il nome della ciclovia permanente che segue il tracciato dell'evento GranTanaRando, con una piccola deviazione potranno arrivare a Castelnuovo di Ceva e assaporare un meraviglioso formaggio di pura capra denominato "Tuma 'd Crava" e prodotta dall'azienda agricola La Servaja di Gianvittorio Porasso.

Per info www.tanaria.piemonte.it



Auguri a un amico I 90 anni di Raris festeggiati a Caseus Veneti

di Desideria Scilla

Caseus Veneti è l'appuntamento annuale per celebrare le eccellenze casearie della Regione Veneto e non solo. E' una vetrina innanzitutto per chi il formaggio lo fa ma è anche occasione di incontro e confronto per tutti coloro che il formaggio lo degustano, lo cucinano, lo abbinano, lo descrivono. Onaf non può mancare in questa kermesse casearia, ed infatti la sua presenza si manifesta negli assaggiatori qualificati che fanno parte della commissione tecnica, nel punto informazioni presente nell'area mercato e nel "Premio Onaf al miglior formaggio tradizionale" che quest'anno è stato consegnato per la categoria Malga fresco (alpeggio 2017) alla Società Agricola Nicoli e Pozzato di Bressanvido (Vicenza).

Quest'anno poi Onaf ha voluto sfruttare la visibilità di Caseus Veneti per omaggiare un socio particolare in occasione del suo novantesimo compleanno. Fernando Raris ha conseguito la qualifica di Assaggiatore Onaf nel 1993 e da allora è diventato punto di riferimento per il mondo caseario del Triveneto. Come delegato Onaf delle province di Treviso e Belluno dal 1994 al 2016 ha realizzato innumerevoli iniziative dedite alla valorizzazione del patrimonio caseario locale, nazionale ed internazionale, ed ha redatto alcune monografie dedicate ai formaggi trevigiani e regionali. La delegazione di Treviso e il presidente Adami lo hanno festeggiato consegnandogli una targa.

Auguri Fernando! La tua passione, professionalità, competenza e perseveranza ed il tuo entusiasmo siano di esempio e guida per le nuove generazioni di assaggiatori, consiglieri e delegati.

Adami neo cavaliere



Il nostro presidente Pier Carlo Adami è stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere al merito della Repubblica. La consegna è avvenuta da parte del prefetto di Cuneo dottor Giovanni Russo.

Le congratulazioni della redazione di Informa si uniscono a quelle dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi.

POSTA ONAF

Caro direttore, sono di parte lo ammetto, cuneese quale sono. Volevo ringraziare di cuore la redazione della nostra rivista e quanti dell'Onaf si sono prodigati per la realizzazione e la pubblicazione dello Speciale supplemento al n° 21 di InForma relativo al 1° Concorso dei Formaggi Cuneesi. Ho letto con piacere, conoscendo anche i produttori, le interessanti descrizioni e le foto che toccano anche il cuore e mi piace classificare questo allegato come un importante documento di descrizione dei protagonisti caseari del nostro territorio. M'immagino tra una ventina d'anni qualche appassionato assaggiatore Onaf che lo scovi, lo legga e aumenti la sua consapevolezza della grande storia del formaggio. Grazie.

Guido Tallone

Carissimo Guido, la realizzazione del supplemento è stata una bella esperienza editoriale per il nostro Magazine e tra gli obiettivi del lavoro fatto c'era proprio quanto hai affermato. È un piacere sapere che siamo stati letti ed apprezzati. Mi auguro che l'iniziativa possa replicarsi sul territorio nazionale. La strada l'abbiamo aperta e possiamo continuare a percorrerla.

Favola Abruzzese: la nascita del formaggio

Egregio Direttore, mi pregio d'inviarle una piccola storia che ho scritta per spiegare ai miei nipoti la nascita del formaggio:

Quando tutto il creato era un groviglio indistinto, le stelle più piccole giocavano sui prati e scivolavano lievi sulla brina che copriva i prati. Poi ogni cosa ebbe il suo posto, i pascoli rimasero sulla terra e gli astri volarono in cielo. Una piccola stella poco più grande di un topolino nano, nella confusione, si smarri. Si rifugiò nell'otre di pelle di un pastore transumante e spaventata iniziò a piangere. Il suo nome era caseina e con le lacrime finì per inondare tutta la ghirba. Un piccolo essere che viveva fra le pieghe della pelle del contenitore cercò di consolarla. Si chiamava caglio e cullò la sua nuova amica tutta la notte. Al pastore che aveva dormito con il capo sulla bisaccia del latte non era sfuggita la nenia e la mattina scrutò l'interno dell'otre per capire il motivo è l'origine di quel canto dolcissimo che aveva ninnato anche lui. Il liquido bianco che di solito beveva per dissetarsi era diventato compatto e profumava di cibo. L'uomo capi che il latte dei suoi armenti poteva avere vita lunga ed essere conservato. Era nato il formaggio. Ancora adesso, durante le notti chiare, quando il cielo definisce in modo netto la lunga scia di stelle, la mamma di quel piccolo astro, poco più grande di un topolino nano, cerca di riportarlo a casa indicandole la strada con un nastro opalescente che ricorda il latte.

Angelo Tarquinio

Gentilissimo Angelo, in questo clima natalizio una scheggia di poesia, inventata per un bambino, non poteva essere messaggio migliore per ingentilire chi come noi è abituato a riconoscere caratteristiche, esprimere valutazioni, affrontare tecniche e tecnologie. Se è vero che il formaggio può essere arte l'arte deve anche commuovere. I suoi nipoti non potranno non amarlo. Grazie.

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



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

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



Simposio, Trionfo del Gusto 21-23 ottobre 2017

Vetrina di eccellenza per le tipicità di tutta Italia, il Simposio ha animato per tre giorni il Salone delle Tre Fontane all'Eur. La delegazione Onaf di Roma era presente con una propria postazione, con il suo delegato Domenico Villani, il tesoriere Gabriele Piva, il consigliere Donato Nicastro e diversi assaggiatori e Maestri assaggiatori della delegazione che si sono avvicinati nello stand messo a disposizione dall'organizzazione, per far conoscere l'Onaf e le sue finalità, oltre naturalmente per avvicinare gli avventori ad una degustazione corretta di alcuni formaggi rappresentativi del territorio. Cibo, vino, birra e distillati hanno contribuito a dipingere uno splendido percorso emozionale e sensoriale in una location affascinante. I banchi d'assaggio, le degustazioni guidate, i cooking show ed i seminari d'approfondimento hanno permesso ad operatori del settore, ma anche a semplici appassionati, di conoscere più da vicino sia i produttori che le loro eccellenze enogastronomiche.



• L'assaggiatore **Mario Monaco** intento al taglio dei formaggi

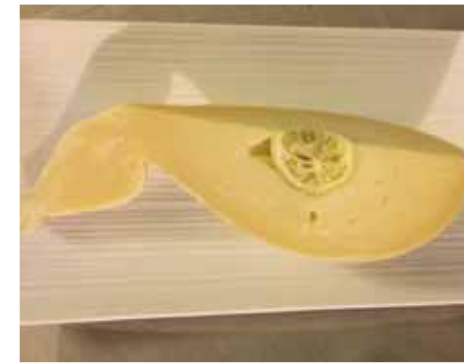
Manuela Pascucci

DALLA DELEGAZIONE DI VENEZIA



Caseus siculi, storie e fatiche di massari siciliani

La delegazione di Venezia, mercoledì 11 ottobre ha organizzato presso la Trattoria il Sogno di Mirano l'incontro "Caseus siculi" nel quale sono state proposte alcune delle eccellenze casearie siciliane. Quattro formaggi storici, quattro eccellenti fermier che per le esigue produzioni non è stato facile reperire: Vastedda della Valle del Belice Dop, Piacentinu Ennese Dop, Ragusano Dop e una intrigante Provola dei Nebrodi con limone verde o verdello Pat. La serata non poteva iniziare senza un omaggio alla ricotta sempre molto presente nella quotidianità siciliana con una pregevole ricotta infornata. In abbinamento sono stati serviti un Catarratto Igt della Cantina Baglio Oro e un Etna rosso Dop della Cantina Murgo. Una pasta alla Norma e un cannolo accompagnato da Marsala superiore riserva oro, hanno concluso questo nostro viaggio in terra siciliana.



• **Provola dei Nebrodi con limone verde o verdello**, Az. Agr. Fioriglio, Contrada Bafi, Mistretta (Me)

Il segretario di delegazione, Maurizio Mazzarella

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



Manifestazioni autunnali in provincia di Torino

L'8 ottobre Condove in festa accoglie la tradizionale Fiera della Toma, con un grande corollario di prodotti agricoli del territorio, mele, pere e patate su tutti e banchi di artigianato vario, brocante ed attrezzature agricole, come nelle autentiche manifestazioni di campagna, dove si respira aria di allegria e piacere di stare insieme. Ma il padrone è il formaggio, che occupa la piazza principale davanti al municipio con il concorso organizzato da Coldiretti e presieduto dalla giuria Onaf che stabilisce le graduatorie di merito fra i produttori, quest'anno con Ezio Versino, i fratelli Lussiana e Piera Re sugli scudi. Il 15 ottobre tutti a Coazze per la Fiera Rurale del Cevrin, altro appuntamento ormai classico, con il cevrin di Coazze a fare il protagonista di giornata, con i banchi dei produttori rimasti senza prodotto, per la grande richiesta del pubblico. Sotto l'egida del Comune, Onaf conduce con il delegato Ettore Bevilacqua e Beppe Caldera le degustazioni del pomeriggio davanti ad un'ampia platea, con ricco tagliere di formaggi locali e lo chef Francesco Nusdeo propone lo show cooking con base il cevrin in varie presentazioni.

Il delegato Ettore Bevilacqua



Serata con i formaggi di Rabbia



• **Francesco Rabbia con Carlo Moretto e Beppe Caldera**

Tutto latte crudo: questo è il dogma sul quale si basa la produzione dell'azienda Rabbia di Ruffia (Cn). E questo vuol dire pregi nutrizionali e importanti caratteristiche che la differenzia dalla produzione pastorizzata, nel bene e nel male. Il giovane Francesco Rabbia ha spiegato tutti gli aspetti dei loro prodotti a circa 60 soci e simpatizzanti Onaf estremamente interessati e, come raramente succede, ha voluto sapere soprattutto i difetti eventualmente riscontrati o le note gustative particolari per capire come migliorare e come andare incontro ai gusti del pubblico esperto. Un atteggiamento intelligente che fa intendere che questa azienda cammina nella giusta direzione in un percorso di vita che auguriamo sia il più lungo possibile.

In degustazione 7 dei loro prodotti:

- 1 Primo Pascolo: latte vaccino morbido
- 2 Groppo ovino del Monviso: latte ovino, pressato semiduro
- 3 Bra tenero Dop: formaggio vaccino tenero
- 4 Nodo del saio Caprino: latte caprino, morbido caratterizzato dal tradizionale solco
- 5 Robusta del Monviso: latte vaccino, pressato semiduro
- 6 Muschio caprino del Monviso: erborinato caprino morbido
- 7 Muschio vaccino del Monviso: erborinato vaccino morbido

Roberto Giuffrida

DALLA DELEGAZIONE DI SIENA - AREZZO



Panforte Follie II°

Nel mese di ottobre si è svolta la seconda edizione di Panforte Follie, ovvero un intrigante esperimento del formaggio con i suoi "amici" ed in questo caso l'abbinamento era il Panforte senese. Il gioco consisteva nell'assaggio di tre tipi di panforte (il Classico, ovvero il Margherita con mandorle e canditi, quello all'Amarene e Peperoncino con Mandorle, e il fichi e noci) con sei diversi tipi di formaggio, dando così dei voti di abbinamento ed equilibrio. Si trattava di individuare l'abbinamento "perfetto", o comunque il migliore. Un gioco molto divertente ed interessante che ha dato la possibilità di mettere alla prova il palato, ma soprattutto i sensi dei partecipanti, i quali si sono cimentati in un lavoro non proprio semplice, date le sensazioni così contrastanti e a volte anche molto intense. Il difficile è stato appunto mantenere la concentrazione necessaria. La scommessa è stata comunque vinta, vista l'alta adesione, i consensi e l'interessamento avuto sia nel primo che nel secondo appuntamento.

Il delegato Andrea Magi

DALLA DELEGAZIONE DI TREVISO



Ringraziamenti

Grazie a tutti i soci dell'Onaf, vicini e lontani, per la targa che mi avete dedicato per i miei 22 anni di attività nell'ambito della nostra associazione. Ringrazio il Presidente Pietro Carlo Adami che mi ha consegnato la targa il 23 settembre in occasione della premiazione delle Ditte del settore caseario del Veneto partecipanti al concorso "Caseus Veneti" del 2017.

I miei ringraziamenti intendo estenderli ai componenti del consiglio nazionale dell'Onaf, al segretario generale Marco Quasimodo, al delegato di Treviso Maria Desideria Scilla, promotrice dell'iniziativa con tutto il consiglio direttivo, e ai delegati delle altre province del Veneto. Ritengo doveroso ringraziare anche l'Aprolav (Associazione Regionale Produttori latte del Veneto) che ha sempre sostenuto e partecipato alle attività della mia delegazione e gli organizzatori di "Caseus Veneti". Questo vostra targa mi ricorderà nel tempo i tanti amici che hanno con me dedicato il loro tempo libero allo studio, alla ricerca, alla valutazione e alla degustazione dei formaggi italiani ed europei.

Fernando Raris, ex delegato Onaf di Treviso



• **Gruppo delle personalità che hanno consegnato la targa all'ex delegato di Treviso Fernando Raris**



DALLA DELEGAZIONE DI PR-RE-MO



Formaggi dell'Alta val Pusteria

Martedì 12 settembre serata degustazione presso il ristorante "Arte e Gusto" di Parma, per degustare alcuni formaggi del caseificio Tre Cime, le cui origini risalgono al 1882, abbinati a vini della zona. Abbiamo iniziato con una Caciottina Montanara con stagionatura di 4 settimane a seguire il formaggio Fenum stagionato 8 settimane, il Paastore a pasta semidura ed il Montagna Alto Adige Superior stagionato oltre 6 mesi; Vini Doc della cantina Nais Margreid: Kerner, Moscato giallo secco, Schiava Galea. Lo chef ha preparato tagliatelle mantecate con il Montagna Alto Adige superior e per finire Dessert della casa.

Sempre presso "Arte e Gusto" il 26 settembre è iniziato il corso Onaf di 1° livello con 42 iscritti; il 10 dicembre cerimonia di investitura per chi avrà superato l'esame e scambio di auguri per tutti coloro che interverranno. Con l'occasione sarà possibile rinnovare la quota di iscrizione all'Onaf per l'2018

Il delegato Giacomo Toscani

DA NOVARA - VCO



Il viaggio continua...

L'autunno Onaf è iniziato a fine settembre con una degustazione di formaggi grana (Trentin Grana e Vacche Rosse 2015, verticale di Parmigiano 2012,11,10) presentati da Andrea Ripamonti, abbinati a un prodotto di inusuale consumo locale, il Sake, ben raccontato da Marco Massarotto, presidente de "la via del Sake". Tra i moltissimi aromi del grana si trova l'umami e quale prodotto più adatto a esaltarne la percezione se non il Sake? Risultato: anche scambiando i prodotti gli abbinamenti si sono dimostrati comunque quasi sempre perfetti.

A novembre il viaggio sensoriale è proseguito dal Piemonte alla Basilicata, all'alta Provenza, con una degustazione di caprini (robiola latte crudo del lago d'Orta, stracchino stagionato, capra dei Basilischi di 11 mesi, bleu S. Carlone e petit fumé). Sul filo conduttore delle precedenti degustazioni come abbinamento si è scelto il Gin. Questo distillato era già conosciuto nel salernitano nel 1055 ed usato come medicinale dai monaci. Il Gin della serata è prodotto a Cuneo dal 1888 dalla distilleria Bordiga. Anche se qualche abbinamento non è stato armonioso nel complesso si è rivelata una piacevole esperienza apprezzata dai numerosi presenti. La degustazione è stata condotta dal Maestro assaggiatore prof. Ugo Pampalone.

Alberto Sebastiani



DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



Formaggi e vini vanno a braccetto

Sabato 23 settembre, nel piacevole contesto della terrazza di Cascina Cuccagna, con l'aiuto della assaggiatrice Serena Riccardi, ho avuto la possibilità di partecipare all'incontro dal titolo "formaggi e vini questa sera vanno a braccetto", una serata di degustazione ed abbinamento organizzata da Vinehood. Al variegato pubblico internazionale presente, sono stati proposti alcuni vini selezionati da Winelivery e i formaggi messi a disposizione da Il Casale di Arcisà e Cascina Gabana. La serata si è svolta in un clima di crescente convivialità, che ha dato modo a me e ad Andrea (il sommelier di Vinehood) di spiegare i formaggi, i vini e gli abbinamenti suggeriti, utilizzando un linguaggio semplice ed immediato, capace di suscitare interesse nei confronti dei formaggi e della loro metodologia di assaggio. (Photo Credit Vinhood)



Filippo Durante consigliere Onaf

DALLA DELEGAZIONE DI BRESCIA



Franciacorta in Bianco: Onaf protagonista



• Foto di gruppo per gli assaggiatori Onaf a "Franciacorta in Bianco" anno 2017; foto di Chiara Agarossi

"Franciacorta in Bianco", la celebre rassegna nazionale lattiero-casearia, ha aperto i battenti a Castegnato (Bs) venerdì 6 ottobre per chiudersi domenica 8 ottobre. Anche quest'anno è proseguito il percorso di rinnovamento, iniziato con decisione già lo scorso anno: accanto ai tradizionali stand, la manifestazione ha puntato molto su una nutrivissima serie di eventi all'insegna dell'"esperienza del formaggio". In questo contesto Onaf è stata protagonista lungo le tre giornate: oltre a condurre il tradizionale concorso di assaggio (arrivato quest'anno alla ventesima edizione), ha gestito svariate degustazioni durante gli eventi organizzati in collaborazione con alcuni dei tradizionali partner della delegazione bresciana (Ais, Onab, www.prodottodimontagna.eu) ed ha partecipato agli showcooking in cui, oltre agli chef, i protagonisti sono stati i formaggi e coloro che sapevano "raccontarli".

Lorenzo Bonardi, assaggiatore

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



Vinodromo e Formaggi del mondo

Continuano le interessanti collaborazioni con l'enoteca milanese "Il Vinodromo". Infatti tra ottobre e novembre si sono svolte due serate di degustazione all'insegna dell'abbinamento formaggio-vino. La clientela del locale, accolta dai Maestri Assaggiatori Onaf, ha potuto scegliere dal menù due piatti di formaggi, questa volta di provenienza internazionale.

Caprino a latte crudo con carbone vegetale (Irlanda), Geitost (Norvegia), Gouda artigianale stravecchio (Olanda) e Smokey Blue erborinato



affumicato a latte crudo (Usa).

Oppure Tronchon del Reyno con caglio vegetale (Spagna), Brânz de burduf (Romania), Gruyere Aop (Svizzera) e Stichelton (Uk)

I Maestri assaggiatori hanno tagliato, servito e raccontato i formaggi agli ospiti interessati, mentre nel difficile abbinamento del vino è intervenuto il titolare dell'enoteca Cristian Carlucci, che con la sua carta dei vini, prevalentemente di piccoli produttori biologici e biodinamici, propone i calici in base agli aromi, ai gusti e alle preferenze degli ospiti. Piacevoli incontri in cui gli appassionati Maestri Onaf di Milano hanno trasmesso un po' della loro cultura e amore per i formaggi.

Laura Bonvini consigliere Onaf

DALLA DELEGAZIONE DI IMPERIA



Visita da Guffanti

La settimana successiva a Cheese, non ancora completamente sazi di odori, sapori, percepiti dalla varietà incredibile di formaggi in esposizione in quel di Bra, abbiamo pensato di recarci ad Arona a far visita all'azienda Guffanti.

In realtà era una visita programmata da tempo, sia per motivi aziendali, sia nostri di delegazione. Giunti in tarda mattinata siamo stati affidati alle speciali cure di Carlo Fiori (noto ai lettori di Informa per i suoi articoli sulla nostra rivista) che ci ha condotto a visitare l'azienda. Siamo passati quindi alla visita delle cantine ove si trovano circa 200 tipologie di formaggi italiani di cui il 90% è a latte crudo. Terminato il viaggio nella storia del formaggio e quello reale nelle cantine dove, in pratica, abbiamo visitato le regioni italiane, ci siamo trasferiti al piano superiore dove ci aspettava in una accogliente sala



uno spettacolare buffet con formaggi da alpeggio, da stalla, di varie stagionature, di latte vaccino, caprino, ovino e di bufala. È doveroso ricordarli, perciò ve li elenco.

Spessa classica Latteria Antigoriana, Spessa riserva 18 mesi, Bettelmatt alpeggio 2017 e 2016, robiola fresca di bufala (ricetta Guffanti), tronchetti di capra del lago d'Orta, capra nera di Canteuria (Valcuvia), robiolo di capra delle Prealpi Biellesi, pecorino Gran Sardo 36 mesi, pecorino Romano Dop 24 mesi, pecorino Fiore Sardo Dop, provolone del Monaco Dop, provolone Mandarone 40 mesi, erborinato inglese Shropshire con aggiunta di annatto, erborinato Sancarlonese con caffè in crosta, erborinato belga Gravenbroken (erborinatura ottenuta con strati di pasta sovrapposti) e gorgonzola piccante Dop duecentocinquanta giorni.

Si sono vissute una grande accoglienza, molta gentilezza e professionalità.

Il delegato Pino Moser

13-14 gennaio 2018 ENNA - Federico II Palace Hotel TRINACRIA D'ORO

La sesta edizione dell'appuntamento principe in Sicilia per assaggiatori e operatori del comparto lattiero-caseario vedrà in scena i consueti protagonisti: Pecorino Siciliano e gli altri formaggi Dop siciliani. Lo slogan sarà "Riconosciamoli", si parlerà di etichettatura, lotta alle frodi, di assaggio per individuare le caratteristiche sensoriali tipiche, si premieranno le produzioni più meritevoli. www.onaf.it

18-22 FEBBRAIO 2018 DUBAI - World Trade Center GULFOOD

Si tratta di un evento di rilevanza mondiale per il settore della gastronomia, compreso il comparto lattiero-caseario, utile in particolare per entrare in contatto con professionisti e acquirenti di ogni parte del mondo, come Medio Oriente e Nord Africa. Questi rappresentano la terza regione per crescita lattiero-casearia al mondo, ma con una spesa media procapite per i prodotti del settore che è la più bassa al mondo. Ciò significa che la regione in questione ha importanti potenzialità di crescita.

www.gulfood.com

24-27 febbraio 2018 MONTICHIARI (BS) - Centro Fiera del Garda GOLOSITALIA&ALIMENT

Un connubio tra le fiere Golositalia e Aliment ha permesso di completare la proposta espositiva dell'evento raggiungendo tutti gli attori del settore agroalimentare. La fiera è aperta al pubblico e ad un ricercato gruppo di operatori del settore sia nazionali che internazionali. L'evento verrà suddiviso in aree tematiche.

Nella parte retail i visitatori potranno conoscere, degustare ed acquistare prodotti enogastronomici. Nell'ampio spazio riservato all'area business gli operatori del settore Ho.Re.Ca. potranno trovare attrezzature professionali, eccellenze del settore food & beverage, impianti, accessori per la ristorazione professionale. Anche l'area eventi rivestirà un ruolo importante con appuntamenti rivolti sia al privato che all'operatore del settore che potranno conoscere nuove tecniche di cucina, aggiornare le proprie conoscenze o scoprire nuove procedure.

www.golositalia.it

25-26-27-28 FEBBRAIO 2018 PARIGI - Expo Porte de Versailles SALON DU FROMAGE

Il salone del formaggio e dei prodotti del latte di Parigi è uno degli appuntamenti imperdibili a livello internazionale per gli attori della filiera. Si dice sia il salone per gli addetti ai lavori più ricco di formaggi di qualità. L'obiettivo è mettere in risalto l'abilità, il rispetto delle tradizioni, la qualità appunto, senza tralasciare creatività e innovazione. Prevista la presenza di 720 professionisti e 190 espositori. Nel 2018 lo zoom sarà sulle produzioni casearie della Gran Bretagna.

www.salon-fromage.com



9-11 MARZO 2018 CAMPO TURES (BZ) FESTIVAL DEL FORMAGGIO KASE FESTIVAL

Ogni due anni produttori, commercianti, buongustai, devoti ai latticini, amatori e affinatori come pure giornalisti, classi scolastiche e turisti si ritrovano in Val Aurina per un unico buon motivo: il formaggio. Per Martin Pircher, l'ideatore, "Il Festival del Formaggio mira a celebrare la singolarità e la versatilità di questo alimento". Sarà l'occasione per conoscere fino a 100 espositori con quasi mille tipologie di formaggio, tra cui i caseifici dei masi della regione come pure produttori del resto d'Italia ed anche d'Europa (Olanda, Norvegia, Polonia, Germania, Austria, Svizzera). Al mercato vero e proprio fa da contorno un ricco programma di degustazioni guidate (con Onaf protagonista), laboratori del gusto, cucina dal vivo con cuochi stellati, iniziative per bambini.

www.festivaldelformaggio.com



17 e 18 MARZO 2018 PANDINO (CR) - Scuola Casearia - Via Bovis, 4 CASEOART - TROFEO SAN LUCIO

Asso Casearia Pandino, l'Associazione dei diplomati della Scuola Casearia di Pandino, presenta l'ottava edizione del concorso intitolato al Santo protettore dei casari e dei tecnici di caseificio: San Lucio di Cavarnia. Il trofeo è nato per riconoscere alle persone che operano nei caseifici il valore del duro lavoro. L'iscrizione dei formaggi è gratuita e i tecnici-casari possono partecipare con più formaggi. I formaggi, divisi per categoria, saranno giudicati da tre giurie: la prima, tecnica, composta da assaggiatori Onaf; la seconda, formata da tecnici caseari; la terza costituita da consumatori che esprimeranno un giudizio di gradimento all'acquisto. Il premio sarà attribuito al tecnico-casaro che ha prodotto il formaggio più votato. Alcuni numeri dell'edizione del 2016: oltre 300 formaggi in gara divisi in più di 20 categorie, più di 100 assaggiatori tecnici, oltre 1500 consumatori. www.assocaseariapandino.it

CORSI PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI FORMAGGIO Illasi (VR), dal 16/01/2018 al 27/03/2018

Luogo: Qualità Club - Data limite iscrizione: 31/12/2017

Costo: 290 euro

Firenze, dal 22/01/2018 al 26/03/2018

Luogo: CTP Toscana - Data limite iscrizione: 31/12/2017

Costo: 290 euro

Palermo, dal 22/01/2018 al 27/02/2018

Luogo: Gastronomia Armetta - Data limite iscrizione: 31/12/2017

Costo: 290 euro

Cento (FE), dal 22/01/2018 al 05/03/2018

Luogo: Villa Chiarelli - Data limite iscrizione: 31/12/2017

Costo: 290 euro

Bettolle (SI), dal 23/01/2018 al 10/04/2018

Luogo: Bardichiana - Data limite iscrizione: 31/12/2017

Costo: 290 euro

E ancora:

Bellinzona (Canton Ticino), dal 2/02/2018 al 4/05/2018

Trento, dal 19/02/2018 al 4/04/2018

Cuneo, dal 20/02/2018 al 05/04/2018

Torino: da febbraio

Maggiori dettagli sono disponibili sul sito www.onaf.it nella sezione "Corsi".



di FIORENZO CRAVETTO

Bollettino di Natale dal fronte del cratere



Notizie di Natale dal fronte. Il terremoto ad Amatrice e dintorni del 24 agosto 2016, è stato come una guerra. Per questo presentiamo all'attenzione dei lettori un bollettino di news, sedici mesi dopo quell'immane devastazione costellata di lutti, feriti, strazio, rovine. E' anche un modo per tornare idealmente vicini agli allevatori e produttori di formaggio di Amatrice, incontrati insieme con il direttore di InForma a inizio 2017, grazie alla conoscenza diretta delle persone da parte degli amici Onaf di Ascoli che ci hanno fatto da guida.

L'ultimo flash è di martedì 21 novembre, mentre la rivista sta chiudendo per andare in stampa. Al ministero delle Politiche agricole si è svolta una riunione di pubblico accertamento per la promozione del riconoscimento Stg alla salsa all'amatriciana.

Il termine Specialità Tradizionale Garantita, meglio noto con l'acronimo Stg, è un marchio di origine introdotto dall'Unione europea volto a tutelare le produzioni caratterizzate da composizioni o metodi di produzione storici. È una protezione e una valorizzazione, insomma, per i prodotti agricoli e alimentari della ricetta, che resterà legata indissolubilmente ad Amatrice. «Un successo - ha detto il sindaco Sergio Pirozzi - per il Comune, le associazioni e gli imprenditori che hanno creduto in un progetto importante per far vivere il territorio».

Qualche giorno prima, il 2 novembre, la notizia piombata sul cratere non era stata invece delle migliori. La commissaria straordinaria per la Ricostruzione, Paola De Micheli, in una lettera ai sindaci ha comunicato che dopo la moratoria, durata un anno, si tornano a pagare le tasse nei 138 comuni del Centro Italia colpiti dai ripetuti terremoti tra agosto 2016 e gennaio 2017.

Ora, è pur vero che la stessa De Micheli ha richiamato «la possibilità di acce-

dere a un mutuo a carico dello Stato per garanzia e quota interessi... iniziando a pagare in rate mensili dal primo gennaio 2020». Ma come non dare ragione alla deputata Laura Ricciatti, che si è detta sbalordita «dall'ipotesi di accendere un mutuo o prendere un prestito con banche convenzionate per interrompere la sospensione del pagamento dei mutui e dei tributi». Secondo la parlamentare, oltre a essere «un ulteriore disagio arrecato alle popolazioni terremotate», il machiavellico dispositivo è «un pessimo presente per ricordare l'anniversario appena passato del sisma». E ha annunciato

un emendamento da presentare alla Legge di Bilancio per prorogare di un anno almeno la ripresa della riscossione.

Sulle "casette" destinate alle famiglie che hanno avuto le case distutte o inagibili, ci vorrebbe un bollettino a parte. Ogni giorno, per oltre un anno, è stata una girandola di annunci mirabolanti alternati a puntuali docce fredde. Risultato, le "Sae" (soluzioni abitative di emergenza) giunte in loco e allestite sono un terzo di quante servono.

In compenso, il 28 ottobre, nella struttura prefabbricata del Corso, è ripartita ad Amatrice l'attività di un panificio, di alcuni bar e di una cantina. Anche nell'altra struttura "il

triangolo", sono tornate a lavorare una gioielleria e un altro bar, una piadineria, un centro estetico e un'agenzia immobiliare.

Concludiamo con una notizia speciale. La bella famiglia dell'azienda agricola biologica Casale Nibbi, di Francesco Nibi, sarà presente ai mercatini di Natale a Roma e in mezza Italia per vendere le proprie mele, il miele, le caciotte di Amatrice. Avevamo visto piangere Francesco, a gennaio, nella cucina della sua masseria devastata. Asciugandosi il volto, aveva detto che sarebbe andato avanti perché tanta gente gli era stata vicino, incitandolo a non mollare. Che sia almeno un Natale di speranza.

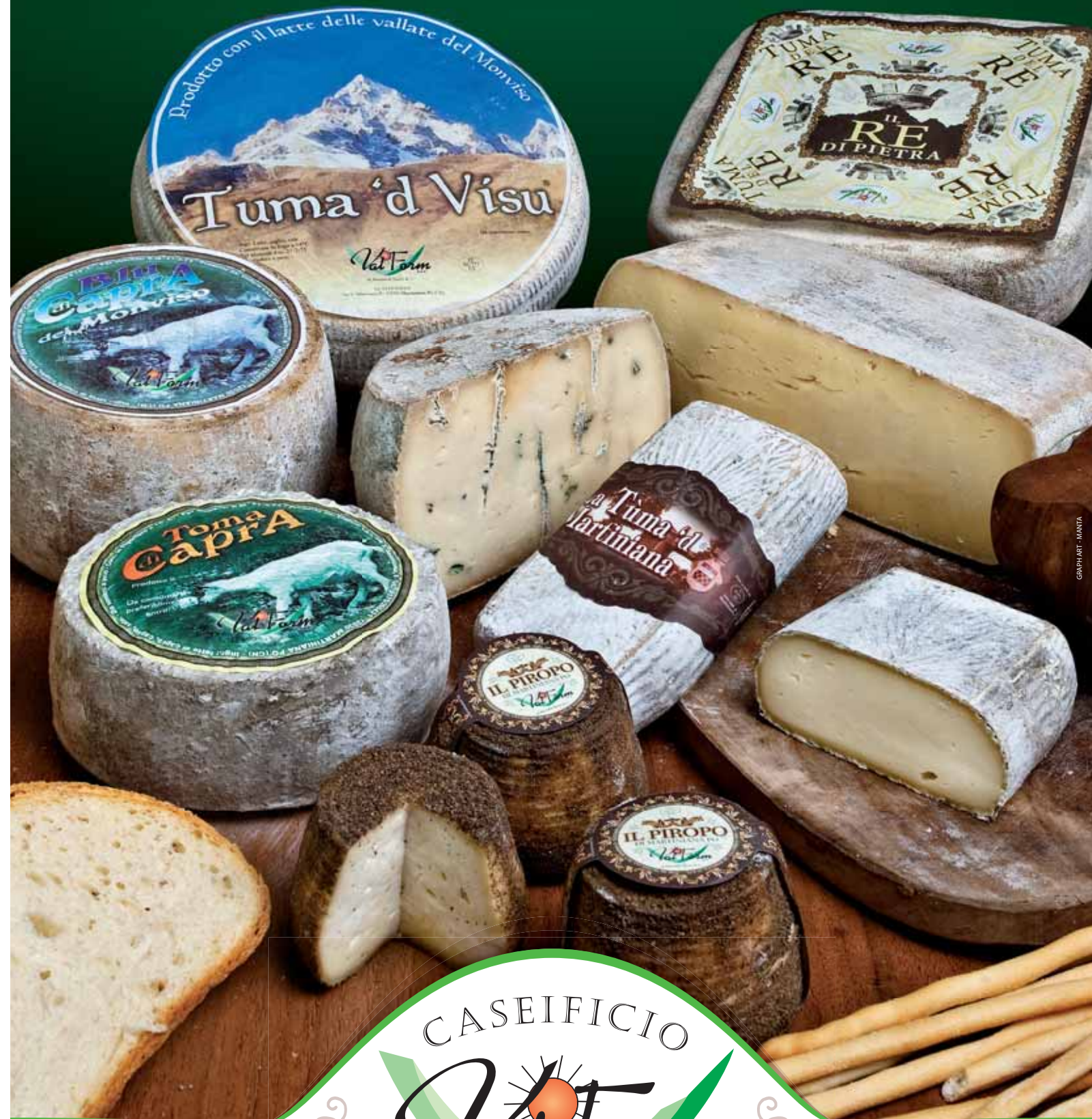
.....
Dove si parla di Amatrice a 16 mesi dal crudele terremoto che ha portato lutti e devastazioni E delle buone e cattive notizie che si alternano, purtroppo, su una ricostruzione che procede a rilento
.....

la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



Prodotti freschi e stagionati con latte delle vallate del Monviso!

Via S. Sebastiano, 8 • MARTINIANA PO (CN) • Cell. 347.3161614 • www.valform.it
APERTO TUTTI I GIORNI • DOMENICA APERTO TUTTO IL GIORNO

Onaf



Riccardo Muti

La sinfonia del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI