

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

25

SETTEMBRE 2018

euro 7

ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 3 anno 2018

Caserta

una reggia Dop

Valutazioni sensoriali:

l'Uomo del Monte non basta più



La cura dell'ambiente
per la degustazione



Pecorino Romano
ai vertici del mercato



Calabria, la scoperta
del formaggio bifronte



Casu Marsu in attesa
di regolamentazione

 onaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

DAI UN NOME AL GUSTO



Pecorino Romano D.O.P.



NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

www.pecorinoromano.com • info@pecorinoromano.com

Consorzio Tutela formaggio Pecorino Romano • Corso Umberto I, 226 • Macomer (NU) • Tel. 0785/70537





Tutta un'altra storia

di **PIER CARLO ADAMI**
Presidente Onaf



È arrivato il via libera alla denominazione "Prodotto di Montagna" Per quanto riguarda i formaggi il marchio non sarà sufficiente se non accompagnato da una cultura della valorizzazione del gusto tradizionale In questo percorso l'Onaf può e deve svolgere un ruolo importante

Si è finalmente concluso l'iter del Marchio di Montagna. Il ministro delle Politiche agricole ha firmato il decreto che aiuterà i consumatori a riconoscere più facilmente le produzioni provenienti o trasformate in montagna.

Naturalmente è un'indicazione facoltativa ma che andrà a evidenziare la qualità dei prodotti delle terre alte. "Prodotto di Montagna" sarà il marchio che potrà essere utilizzato sia per le materie prime, nello specifico per noi il latte, che provengono essenzialmente dalle zone montane, sia nel caso di alimenti trasformati, i formaggi appunto, quando la trasformazione, la stagionatura e la maturazione avvengono in montagna.

In termini economici il valore dell'agricoltura montana in Italia è di 9,1 miliardi di euro diviso fra Alpi e Appennini. Gli occupati del settore, secondo i dati di Montagne Italia, sono aumentati del 10 per cento nelle province alpine negli ultimi quindici anni.

Questi dati ci dovrebbero rendere felici e consapevoli dell'importanza del formaggio di montagna. Ma siamo sicuri che le cose siano così semplici? A nostro avviso la sola apposizione del marchio non sarà sufficiente se non accompagnata da una cultura della valorizzazione del gusto tradizionale, e per questo impegnativo rispetto agli standard attuali. I gusti decisi, i sapori forti, temo sinceramente che appartengano al passato e

non siano così amati dalle nuove generazioni che per abitudine riconoscono e sono quindi abituati ai gusti semplici e lineari ma privi di ogni sentimento.

La nostra organizzazione può ancora fare molto in questo percorso del "Gusto Riconoscibile", a cominciare dai nostri migliori esperti che a volte nei numerosi concorsi caseari in Italia evitano di evidenziare i gusti forti, quasi non li riconosciamo più, quasi li vivessimo con una punta di fastidio ("Ah, la puzza!"). I formaggi dell'industria non hanno certamente di questi problemi e sono diventati la norma nei consumi.

Se è vero come è vero che dobbiamo valorizzare i formaggi di montagna e sostenere il reddito di chi produce e in montagna vive, e riprogrammare i nostri sensi al gusto vero, questo è il momento giusto per dimostrare che siamo degli "opinion leader" e che la strada che stiamo percorrendo è quella giusta. Se anche noi ci siamo addolciti, massificati e non amiamo più le emozioni forti, allora lasciamo perdere. Potremo dedicarci all'assaggio dell'acqua minerale: chissà, forse sarà più stimolante.

Approfittiamo di questo scampolo di fine estate: dedichiamo un giorno alla montagna e ai produttori che ci vivono e lavorano. Magari torneremo consapevoli che lì il formaggio è tutta un'altra storia.

In attesa teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale

di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore

di Elio Ragazzoni

7-11

Caserta, la Reggia Dop

di Mario Sanza e Andrea Decimo

12-13

Aromi e dintorni

di Michele Faccia

14-15

L'ambiente della degustazione

di Enrico Surra

16

Salvaguardia dell'export

di Sara Valentini

17

Concorsi caseari, occhio al regolamento

di Vincenzo Bozzetti

18-19

Pecorino Romano Dop capolavoro della pecora Sarda

di Giovanni Galistu e Salvatore Palitta

20-22

Nella Vallée la Fontina della caseificazione eroica

di Ezia Bovo

23

Peccati di gola

di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

24-25

Capri val bene un'insalata

di Gianmario Giuliano

26-27

Formaggi in fiera a Firenze

di Eros Bianchi

28-29

Dieta latte e formaggi in cerca di autore

di Flavio Di Gregorio

30-31

Imperia, quando il formaggio incontra l'olio

di Giorgio Ansaldi e Pino Moser

32

Èn tòch ëd pan e formagg

di Vittorio Gullino

34-35

La Calabria dei formaggi

di Corrado Olocco e Gisella Divino

36-37

Grande miele per grandi formaggi

di Giuseppe Roberto Mauro

38-39

Bufole d'Italia

di Maria Samataro e Pietro Filippo De Luca

40-41

Casaro per un giorno sull'alpe vicentina

di Ernesto Garzotto

43

I segreti del Pecorino delle Balze volterrane

di Rossanina Del Santo

44-45

La mosca del formaggio

di Alfonso Piscopo

46-47

Dalla Carnia il Frant

di Linda Del Ben

48

Il cibo e la Bibbia

di Umberto Casale

49

L'assaggiatore imbruttito

di Filippo Durante

50-51

Le ricette di Fabio Campoli

52-53

Vita Onaf

di Domenico Villani, Armando Gambera, Marco Quasimodo

54-58

Onaf News

a cura di Beppe Casolo

60

Agenda

di Marco Quasimodo

61

Formaggi in libertà

di Fiorenzo Cravetto

62

La vignetta

di Gianni Audisio

PROTAGONISTI AL SALONE DEL GUSTO
NELLO STAND DELLA REGIONE PIEMONTE

I sindaci dell'Alta Langa testimonial del Murazzano



• Nel Salone di settembre tornerà la degustazione istituzionale

di Fabrizio Pellegrino

Saranno trentanove i sindaci di Alta Langa che si riuniranno domenica 23 settembre presso lo spazio della Regione Piemonte al Salone del Gusto di Torino per celebrare un territorio ed i suoi prodotti. Il Murazzano Dop farà l'apripista dell'appuntamento con una degustazione curata dall'Onaf nell'ambito della costruttiva collaborazione tra l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi ed il consorzio di tutela del formaggio punta di diamante delle produzioni d'Alta Langa.

Cornice alla presentazione saranno lo spumante Metodo Classico Alta Langa e la Nocciola Piemonte Igp, due realtà che stanno conquistando l'attenzione europea del gusto.

Il Murazzano è un formaggio di pecora, appannaggio da sempre delle donne del posto, che proprio a Murazzano portavano le ceste con i formaggi il giorno di mercato. Qui si narra ancora di "masche", fate bizzarre che popolano i nocciolieti, e si alleva la Pecora di Langa, ovino autoctono, robusto, docile e di buona resa.

Con questo latte, crudo e addizionato di poco caglio liquido, nasce la cagliata che viene depositata in forme cilindriche con il fondo forellato chiamate "fascelle", anticamente costruite in legno, successivamente in alluminio, ora in pvc. La salatura viene effettuata a secco e segue una maturazione di minimo sei giorni durante i quali le forme sono giornalmente girate e lavate con acqua tiepida. La pasta è morbida, con qualche accenno di occhiatura, il sapore delicato, ma di carattere. Il disciplinare prevede la caseificazione con latte misto di vacca in misura del 40 %, ma i produttori più illuminati, haimè pochi, puntano al prodotto ovino in purezza (segnalato in etichetta). La pasta appare bianca, dolce ed elegante.

Con la stagionatura il formaggio aumenta di intensità olfattiva e gustativa e può presentare una crosta morbida e leggera con sottilissimo sottocrosta dai sentori intensi che possono nobilmente evocare il vello ovino. Protagonista della buona tavola ovunque, il Murazzano è principe della gastronomia tipica di Langa e ne è divenuto oramai preziosa bandiera di eccellenza. I produttori sono sparsi in Alta Langa ed in qualche comune del Cebano.



Trasgredire è possibile quando il gusto lo impone

di ELIO RAGAZZONI



Come comportarci con l'equilibrio che ci giunge in bocca? Sarà elemento distintivo nella fase valutativa o solo uno dei tanti? È indubbio che una sensazione equilibrata può essere motivo di piacevolezza, ma nel gusto gastronomico l'armonia non sempre è necessaria

Saremo presenti al Salone del Gusto di Torino come segnalato nelle pagine di "Vita Onaf". Il planetario evento ideato costruito da Carlin Petrini ha nel tempo cambiato connotazione e si parlerà più di ecologia e sostenibilità che non di casearie emozioni del palato. È giusto così, cambia il mondo e anche i grandi eventi si cuciono nuovi vestiti e camminano verso nuovi obiettivi. Noi, giustamente arroccati sulle nostre funzioni di degustatori di formaggi, umili esperti che continuano a credere in quello che sanno di poter fare bene: lavorare per il riconoscimento e la crescita qualitativa dei formaggi, avremmo anche potuto non esserci. L'occasione, però, di poter incontrare il mondo è troppo ghiotta e una nostra presenza ci sarà, piccolina e senza sfarzi visto i costi stellari.

L'occasione suggerisce una riflessione sul significato di "Gusto", parola essenziale per ogni assaggiatore. Definirlo sapore è troppo limitativo, riconoscergli il significato di atteggiamento equilibrato non scevro di una certa eleganza, anche. Non parliamo poi della possibilità di considerarlo espressione di una moda seguita dai più, il gusto che si assaggia è un'altra storia. Già, noi per buon gusto non intendiamo la sottile educazione condita da bon ton e sapiente leggerezza. Pensiamo, invece, a una emozione gustativa dotata delle giuste caratteristiche del prodotto preso in esame.

E qui può nascere un dubbio: come comportarci con l'equilibrio che ci giunge in bocca?

Sarà elemento distintivo nella fase valutativa o solo uno dei tanti? È indubbio che una sensazione equilibrata può essere motivo di piacevolezza, ma nel gusto gastronomico l'armonia non sempre è necessaria. Altrimenti dovremmo senza eccezione evitare una splendida pasta all'arrabbiata, rifuggire i capperi sotto sale, abbandonare le meravigliose acciughe rosse di Spagna, eliminare la Bagna Cauda e via così.

Anche nei formaggi possono capitare soluzioni disarmoniche degne di interesse e gioia, basti pensare a un Roquefort che può spiazzare i palati più allenati con i bagliori di sapido in eccesso, le note amare del muffato ed il dolce del latte di pecora che fa capolino. Altro che equilibrio, ha il ritmo del samba tutto in contrappunto, è un caleidoscopio di emozioni, una piacevole follia casearia. Per non parlare di certi formaggi invecchiati in baita che si portano dietro sentori animali ruvidi come i sentieri di quota e intensità olfattive inconsuete. Un Bitto affinato per più di dieci anni, miracolo di invecchiamento caseario, potrà avere qualche asimmetrico sentore metallico, ma il difettuccio quasi diventa un pregio se si considera il trascorrere del tempo, la fatica delle continue cure e il peso della storia.

Eppure avevamo detto che un formaggio non deve mai essere amaro, guai al salato in eccesso ed alla ossidazione troppo evidente. Il "gusto" è come la verità: non ce ne è mai una sola.

Informa

Magazine di cultura casearia

Onaf editore

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

Direttore responsabile:
Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico

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

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

E.mail: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl
via Bodoni, 25, 12037 Saluzzo (Cn)
by Roberta Baffa - www.graficline.net

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

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

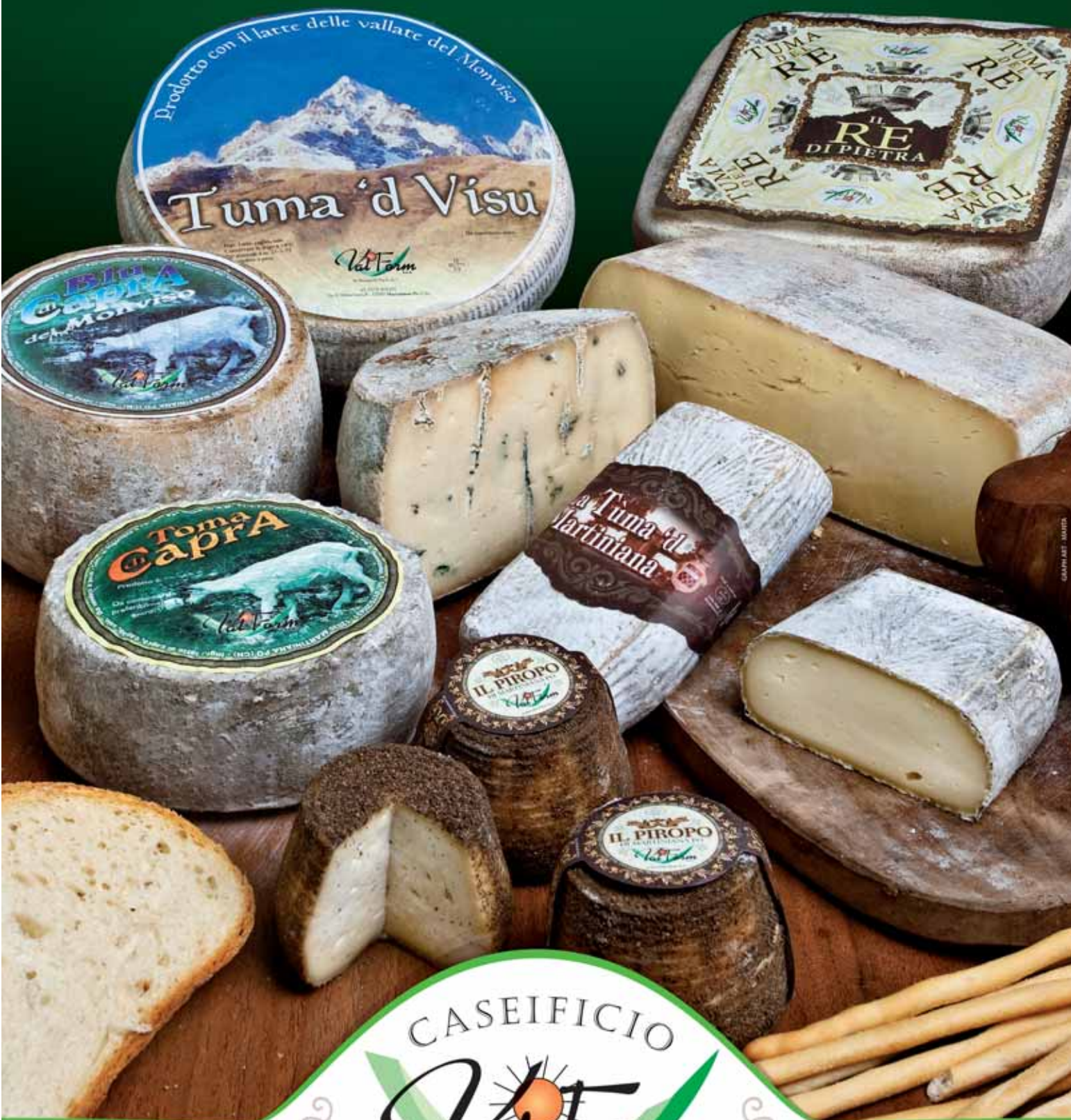
A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Giorgio Ansaldi, Gianni Audisio, Eros Bianchi, Ezia Bovo, Vincenzo Bozzetti, Umberto Casale, Fabio Campoli, Beppe Casolo, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Filippo Durante, Armando Gambera, Giovanni Galistu, Ernesto Garzotto, Gianmario Giuliano,

Vittorio Gullino, Pietro Filippo De Luca, Andrea Decimo, Michele Faccia, Linda Del Ben, Rossanina Del Santo, Flavio Di Gregorio, Giuseppe Roberto Mauro, Corrado Olocco, Fabrizio Pellegrino, Salvatore Palitta, Alfonso Piscopo, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Mario Sanza, Maria Sarnataro, Enrico Surra, Sara Valentino, Domenico Villani, Lorenza Vitali, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: "Mondajè" alla fiera del Marrone di Cuneo
Foto: Teresa Maineri

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

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati



CASEIFICIO

Val Form
s.r.l.

di Bernardi Paolo & C.

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



**Patrimonio dell'Umanità dal 1997
il capolavoro dei Borbone ospita al suo interno il Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana Dop: un binomio di eccellenze**

Caserta

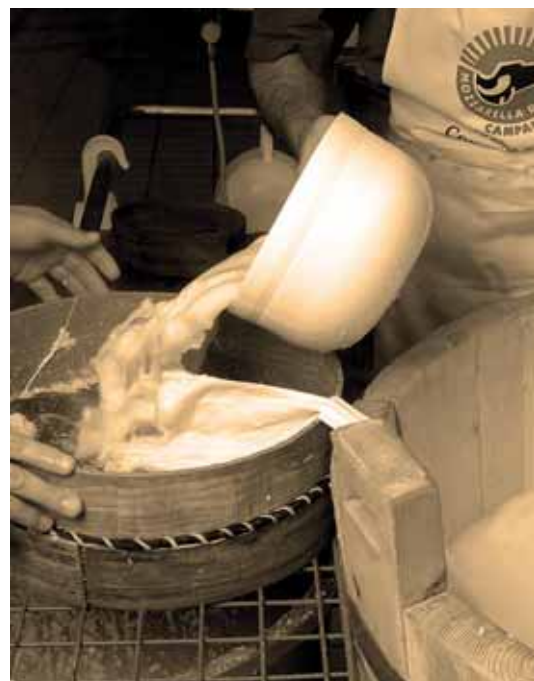
La Reggia Dop

di Mario Sanza

Caserta è una delle città che meglio custodiscono i tesori lasciati in eredità dai Borbone. Patrimonio dell'Umanità dal 1997, la Reggia di Caserta si estende su 47mila mq ed è composta da 1.200 stanze. Questi numeri, compreso quello incredibile di finestre - ben 1790 - bastano per rendersi conto di essere di fronte alla residenza più grande al mondo per volume.

La prima pietra della Reggia di Caserta fu posta il 20 gennaio 1752. I lavori proseguirono alacremente per circa vent'anni sotto la direzione di Luigi Vanvitelli, che in quel tempo era architetto della Basilica di San Pietro in Vaticano; nel marzo del 1777, alla morte del grande Architetto, la costruzione era di fatto terminata. I materiali occorrenti alla realizzazione dell'opera, che costò 6 milioni e 133.507 ducati e alla quale lavorarono in gran numero schiavi e galeotti catturati dalle navi regie sul Mediterraneo o lungo la costa libica, furono ricavati in gran parte da cave esistenti nella zona o nel territorio del regno: San Nicola la strada (tufo), Bellona (traverti-

Segue a pagina 8



Viaggio caseario nel Casertano

di Mario Sanza

Nella provincia di Caserta il comparto agroalimentare rappresenta il settore trainante dell'economia. In gran parte ciò è dovuto dal trend di continua crescita del settore lattiero-caseario bufalino. Il territorio casertano contempla però altre produzioni casearie di eccellenza, circoscritte soprattutto nella zona dell'alto casertano.

L'eccellente qualità dei pascoli della zona matesina, del Monte Maggiore e dei monti trebulani ha contribuito a rendere straordinari una vasta gamma di squisiti formaggi, molti dei quali inclusi nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat).

Tantissimi i giovani casari che, nel segno della tradizione, continuano un percorso che si tramanda spesso da diverse generazioni. Nel Matese a Letino la famiglia Ferritto produce ottimi formaggi vaccini a pasta filata e gustose caciotte. Più a valle, ad Alife Michele Mastrangelo nel suo Caseificio "Alta Mangiuria" è specializzato invece nella produzione di formaggi ovicaprini e da tempo è un abile affinatore: straordinario il suo pecorino affinato in crusca ed il cremosello di latte di Bruna Alpina alle noccioline infiltrato al miele.

Poco distante a Caianello il caseificio "La Pagliara", grazie al lavoro di abili casari come Massimiliano Faella, oltre a produrre un'ottima mozzarella di latte di bufala, realizza con la stessa tipologia di latte interessanti caciotte affinate in vario modo.

Nella zona del Medio Volturno sono ubicati alcuni caseifici storici che, oltre a produrre un'eccellente mozzarella di bufala campana Dop, si sono specializzati nella produzione di altre tipologie di formaggi bufalini. Ad Alviagnano troviamo il Caseificio Ponticorvo che ha quest'anno festeggiato i 50 anni di attività ed il Caseificio "Il Casolare" della famiglia La Vecchia che produce tra l'altro il "Fabula", formaggio bufalino molle a crosta fiorita, nato dalla collaborazione con il bravo casaro Giuseppe Iaconelli, che sta riscuotendo un grosso successo anche nei concorsi specializzati. Il figlio del titolare Mimmo La Vecchia, Benito, è presidente del Consorzio di tutela della Ricotta di Bufala Campana, prodotto Dop che si sta facendo apprezzare sia come consumo diretto o come ingrediente per preparazioni salate o dolciarie.

A Castel di Sasso è ubicato invece il Caseificio "La Baronia" della Famiglia Cutillo che sta producendo ottimi formaggi bufalini di lunga stagionatura.

Nello stesso Comune la famiglia Lombardi, nell'agriturismo "Le Campestre", con la stessa passio-

ne di tanti anni fa, produce il conciato romano che possiamo definire, per valore e intensità gusto olfattiva, il tartufo bianco del Sud: ne basta davvero poco per dare un tocco unico ai piatti ed alle pizze create dai più famosi pizzaioli.

Primo presidio Slow food (nel 2002) di Caserta, questo formaggio deve il suo nome alla tecnica della concia; infatti viene prodotto a partire da latte ovino, caprino o bovino, con il caglio di capretto; dopo la pressatura a mano, le piccole forme vengono salate, asciugate nel casale di faggio e poi conciate in questo modo: si lavano con l'acqua di cottura delle pettole (pasta fresca) che consente il successivo assorbimento del condimento. Infatti, in seguito, le forme vengono appunto conciate, cioè condite con olio extravergine, vino Casavecchia del territorio e peperoncino, timo e origano raccolto sulle montagne limitrofe. La stagionatura varia da un minimo 6 mesi a 2 anni ed avviene in ambiente anaerobico nelle anfore, affinché possa assorbire bene tutti quegli odori ed aromi che sprigionerà così intensamente al momento del suo consumo.

Più a valle a Piana di Monteverna, l'azienda



Santabarbara alleva mucche e con il loro latte produce straordinari formaggi. Il giovanissimo casaro Angelo Santabarbara ha creato due tipologie di formaggi molto interessanti: il gerarchico è un caciocavallo stagionato in ambiente anaerobico nella paglia ed il lingotto un formaggio a

LA REGGIA DOP

Castello e parco reale da record

Segue da pagina 7

no), Mondragone (marmo grigio), S. Leucio (calce), Bacoli (pozzolana), Follonica (ferro), Capua (laterizio); venne usato, invece, per le statue e per lacune modanature il marmo bianco di Carrara.

Lo sfarzo degli interni sembra competere, seppure in una dimensione diversa, con la bellezza e la grandezza del Parco Reale, esempio affascinante dell'arte del giardino barocco, e con il Giardino inglese. Divenuto famoso per la varietà delle sue piante e per la felicissima collocazione del verde e degli specchi d'acqua, il giardino ricalca la connotazione romantica dei cosiddetti "giardini di paesaggio", molto in voga alla fine del '700. Piante esotiche, una stupenda collezione di

camelie reali, unitamente a straordinari esemplari di piante secolari e a magnifiche sculture emozionano i visitatori che percorrono i viali di questo bellissimo polmone verde di Caserta.

Oggi all'interno della Reggia di Caserta viene ospitata la sede del Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala Campana Dop, per poter al meglio valorizzare il territorio e il suo prodotto gastronomico più conosciuto.

La visita di Caserta e l'eredità borbonica non può certo fermarsi alla Reggia: merita infatti una visita il Complesso di San Leucio. Il borgo omonimo nasce attorno al Belvedere, residenza reale che fungeva da luogo di riposo dalla caccia. Nel tempo la piccola colonia



Da sinistra in senso orario:
mozzarella della Dop Bufala Campana,
il Gerarchico del caseificio Santa Barbara
e il Conciato Romano

Scuola di formazione lattiero-casearia, partite le iscrizioni

Sta per iniziare il secondo corso per diventare casaro, promosso dalla neonata Scuola di formazione lattiero-casearia, fondata dal Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop e accreditata dalla Regione Campania.

L'obiettivo della Scuola di formazione, unico esempio al Centro-sud e la prima in Italia gestita da un Consorzio di Tutela, è da un lato creare i casari del futuro, trasmettendo così alle nuove generazioni una tradizione che risale al XII secolo, fatta di sapere, tecnica e artigianalità; dall'altro fornire supporto per l'aggiornamento dei dipendenti dei caseifici. «Abbiamo dato ufficialmente il via a un progetto ambizioso ma decisivo per il futuro del nostro comparto, dove 1 addetto su 3 ha meno di 32 anni», spiega il presidente del Consorzio, Domenico Raimondo. «Avevamo il dovere di puntare sulle capacità dei nostri giovani – aggiunge – così puntiamo a innalzare ancora di più la qualità del nostro prodotto e a saper competere in un mondo ipertecnologico e globalizzato».

La Scuola si prefigge inoltre di formare tutte le figure professionali necessarie a una moderna filiera produttiva, dal marketing all'export.

pasta molle.

Nel versante ovest della provincia casertana sono ubicati la gran parte dei caseifici che trasformano il latte bufalino prodotto in zona in mozzarella.

Giovanni Capezuto del caseificio "La Salicella" a Francolise oltre alla mozzarella di bufala campana produce però anche ottime caciotte come il Saraceno ed altri formaggi a pasta filata.

Ad Aversa, nella zona dove un tempo nella famosa "Taverna" si stabilivano quotidianamente le quotazioni del latte bufalino e della mozzarella di bufala in rapporto alla produzione ed alla richiesta, la famiglia Costanzo ha realizzato il sogno del suo fondatore Gennaro: un'azienda a ciclo completo (oggi condotta dai figli Luigi, Alessandro, Davide e Valentina), dalla produzione dei foraggi per l'alimentazione delle 650 bufale del proprio allevamento, alla trasformazione del latte in squisiti formaggi. Oggi oltre

alla mozzarella di latte di bufala in azienda viene infatti prodotta una eccellente ricotta utilizzata anche da tantissimi importanti ristoranti e dalle più rinomate pizzerie oltre a formaggi di pasta filata di diversa stagionatura.

Il nostro viaggio caseario in provincia di Caserta, nel territorio della Campania Felix, finisce qui. I giovani abili casari sono i primi ambasciatori del nostro territorio, basti pensare a Manuel Lombardi, impegnato da sempre in questa opera di promozione, ma non basta. Il compito di valorizzazione dei prodotti deve passare attraverso l'azione sempre più incisiva di associazioni ed organizzazioni come la nostra Onaf, di associazioni di categoria del mondo agricolo, di Slow food e di altre associazioni di cultura gastronomica come l'Accademia della Cucina.

A noi il compito di far meglio conoscere a tutti lo straordinario patrimonio caseario e gastronomico di questo bellissimo territorio.

si ampliò e nel 1776 fu creato un setificio per impiegare gli abitanti. Re Ferdinando IV volle quindi creare una comunità autonoma dal nome di Ferdinandopoli, un esperimento politico e sociale, espressione del pensiero illuminato dei Borbone. Nacque così un piccolo borgo industriale dove, tra le bellezze del luogo, il tempo scorreva tranquillo tra il lavoro nel setificio e la vita di comunità, con le scuole, i negozi e le case.

IL BORGO ANTICO DI CASERTAVECCHIA

Le origini di Casertavecchia sono ancora incerte, ma secondo alcune informazioni estrapolate da uno scritto del monaco benedettino Erchemperto già nell'anno 861 d.C. esisteva un nucleo urbano denominato Casa Hirta (dal latino: "villaggio posto in alto").

Il borgo ha subito nel corso della storia varie dominazioni. Originariamente appartenente ai Longobardi, successivamente, a seguito delle incursioni saracene e alle devastazioni delle città della pianura, gli abi-

tanti e il clero delle zone circostanti, in particolare quelli della scomparsa città di Calatia, trovarono in Casertavecchia, protetta dalle montagne, un rifugio sicuro.

In questo periodo la popolazione aumentò ancora con la costruzione dell'attuale cattedrale, consacrata al culto di San Michele Arcangelo. Con alterne vicende il borgo passò sotto la dominazione sveva di Riccardo di Lauro (1232-1266), il quale accrebbe l'importanza del borgo anche dal punto di vista politico.

Nel 1442 il borgo passò sotto la dominazione aragonese, iniziando così la sua lunga e progressiva decadenza: a Casertavecchia restarono solo il vescovo e il seminario.

Con l'avvento dei Borbone e la costruzione della Reggia, Caserta diventa il nuovo centro di ogni attività a scapito di Casertavecchia, alla quale, nel 1842, viene tolto il vescovado, anch'esso trasferito a Caserta.

Nel 1960 l'insediamento di Casertavecchia è stato inserito nella lista dei monumenti nazionali italiani.





La grande pizza di Caserta fra tradizione e innovazione

di Andrea Decimo

È innegabile che nel corso degli ultimi anni la pizza abbia compiuto passi da gigante nella provincia di Caserta. Molte sono state, difatti, le pizzerie capaci di migliorare impasti (anche con lo studio di nuove tecniche), prodotti visitando in prima persona le aziende, spesso negli immediati paraggi della pizzeria, preparazioni e combinazioni degli stessi (avvalendosi anche di consulenze tecniche), carte delle birre e dei vini, servizio e ambiente. Una pizzeria di successo, attualmente, non può prescindere dal prestare un'attenzione certosina a tali aspetti. Per quanto riguarda i formaggi, che sono quel che ci interessa, il ventaglio di quelli adoperati per guarnire i dischi di pasta si è ampliato molto: basti pensare che mediamente la qualità della classica 4 formaggi si è alzato considerevolmente un po' ovunque. Inoltre, come accennato in precedenza, molti dei latticini utilizzati provengono da aziende agricole e caseifici ben radicati nel territorio d'appartenenza delle pizzerie. Si innesta un rapporto di totale fiducia, 1:1 e di tipo win-win.

A titolo esemplificativo, citiamo 3 grandi pizzerie casertane, capaci di garantire un ottimo prodotto finale con conseguente ottemperanza agli altri requisiti/aspetti di cui sopra, oltre che un grande lavoro di ricerca e studio della materia prima. Anzitutto l'ormai celebre Pepe In

Grani, autentico gioiello che sorge in un palazzo storico del borgo di Caiazzo, risalente al '700. Il pizzaiolo e proprietario, Franco Pepe, propone nella sua "Pinsa Conciata del '500" il Conciato Romano, Presidio Slow Food riscoperto e prodotto dall'Agriturismo Le Campestre di Castel di Sasso. Il formaggio più antico d'Italia, secondo alcuni. Insieme a sugna di suino nero casertano, pepe, basilico, origano e confettura di fichi bianchi del Cilento, va a ricreare una sorta di Mastunicola, una delle prime pizze citata dagli storici napoletani. Ci spostiamo a Caserta città, dove Francesco Martucci della pizzeria I

Masanielli, oltre a omaggiare il tristellato Bottura di Osteria Franciscana con la sua "Quattro Parmigiani in 4 Consistenze", propone per dessert una pizza frita e cotta al forno a due diverse temperature - sormontata da crema artigianale di nocciole, granella di nocciole tostate e ricotta di bufala in salvietta del Mini Caseificio Costanzo di Lusciano, fatta con siero di latte di bufala pastorizzato, crema di latte di bufala pastorizzata e sale.

Chiudiamo con una delle più grandi promesse del firmamento della pizza Campana: Ciccio Vitiello di Casa Vitiello. Nella sua pizzeria di Tuoro, il giovane casertano propone la "Conterranea" con: mozzarella di bufala campana Dop, carpaccio di carne bufalina, pesto di rucola, riduzione di vino Casavecchia e scaglie di Caciocavallo stagionato del Caseificio La Teresina di Piana di Monte Verna.

A PLACE AT THE ROYAL TABLE Il convivio delle Regge a Versailles

Una grande cena a Versailles celebrerà il patrimonio culinario europeo con una delegazione di chef stellati che rappresenteranno le più prestigiose residenze reali del nostro continente: ogni residenza che fa parte dell'Associazione, infatti, invierà uno chef stellato come proprio rappresentante, caratteristica questa, che dà a questa cena un valore comunicativo molto forte.



L'Italia c'è con la Reggia di Caserta e a rappresentare la più importante residenza reale campana e la tradizione culinaria del territorio sarà una chef stellata molto speciale: Rosanna Marziale, titolare del Ristorante Le Colonne e ambasciatrice nel mondo della Mozzarella di Bufala Campana.

A Place at the Royal Table è un progetto cooperativo europeo sviluppato dalla rete delle Residenze Reali Europee - European Royal residences - per l'anno europeo dei beni culturali e ha lo scopo di migliorare l'educazione sul patrimonio culturale europeo, creando relazioni oltre i confini nazionali e ponti tra le culture.



Passi da gigante per il piatto più amato del territorio: migliorata la qualità degli impasti e dei latticini utilizzati per la guarnitura, privilegiando i produttori locali



PIZZAIOLI CASERTANI

Dall'alto Ciccio Vitiello chef della pizzeria Casa Vitiello a Tuoro; Francesco Martucci chef della pizzeria I Masanielli a Caserta; Franco Pepe chef della pizzeria Pepe In Grani che sorge in un palazzo storico del borgo di Caiazzo



Nasce "Bufala News", il Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana ha il suo magazine multimediale

di Elio Ragazzoni

Una nuova testata che si presenta ai lettori è sempre, per gli addetti ai lavori, motivo di soddisfazione. Le voci non sono mai troppe quando il loro obiettivo è l'informazione corretta, attuale e dinamica. Quando poi una nuova rivista, in questo caso multimediale, è l'espressione di una realtà casearia quale la Mozzarella di Bufala Campana per noi di InForma, voce degli assaggiatori di formaggi italiani, il piacere è doppio. Già il titolo della testata, Bufala News, ispira simpatia e curiosità ed abbiamo la certezza che la nuova avventura editoriale sarà un successo.

E' il presidente del Consorzio Domenico Raimondo a sottolineare gli intenti: «Arricchiamo la comunicazione del Consorzio con un nuovo tassello, sempre sulla strada dell'eccellenza. Ci stanno a cuore la qualità dell'informazione e una nuova, sempre più completa, narrazione della filiera bufalina, che è motore economico e tradizione culturale».

A dirigere la rivista è Lorenzo Luliano, responsabile della Comunicazione dell'ente, «Questo giornale – scrive il direttore nell'editoriale del primo numero – vuole ampliare lo sguardo e l'orizzonte. Proveremo a raccontare non solo la mozzarella di bufala campana, ma il complesso mondo delle eccellenze italiane e il variegato universo del food inquadrandoli in chiave economica, sociale e culturale. La multimedialità dello strumento consentirà di approfondire le questioni in modo immediato



e accessibile a tutti. Attraverso il magazine vorremmo contribuire a far sì che il termine bufala non sia più un sinonimo di notizia falsa, anzi. Vorremmo che fosse finalmente esempio di notizia certificata».

Il numero di esordio contiene, tra l'altro, le riflessioni del presidente nazionale dell'Ordine dei giornalisti, Carlo Verna, e di quello campano, Ottavio Lucarelli, accanto ai contributi del rettore dell'Università Federico II di Napoli, Gaetano Manfredi (che è anche presidente del Comitato scientifico del Consorzio) e di artisti come Peppe Servillo, voce degli Avion Travel. Il magazine on line è sul sito www.mozzarelladop.it

La redazione del nostro giornale e tutti gli associati Onaf porgono i più sinceri auguri di buon lavoro e immediate soddisfazioni.

AROMI E DINTORNI non da sole erbe e fieni



Valutazioni sensoriali: l'Uomo del Monte non basta più

di Michele Faccia

Qualche decennio fa le scienze sensoriali non esistevano o, quanto meno, non venivano applicate con rigore agli alimenti. La valutazione della qualità organolettica (una volta si chiamava così) veniva affidata "all'Uomo del Monte", immagine che noi italiani di una certa età abbiamo in mente grazie ad una vecchia pubblicità. Si trattava del capo operaio, del responsabile di produzione, del consulente tecnico, dello stesso imprenditore o di altre figure riconosciute come esperti nell'azienda, che valutava, decideva e disponeva sulla base della propria esperienza. Certamente stiamo parlando di professionalità importanti, con competenze non trascurabili, ma il loro giudizio spesso soffriva di limitata oggettività. Nel comparto caseario, ed in particolare nel mondo dei formaggi, l'Uomo del Monte è tutt'altro che estinto, tuttavia le cose stanno cambiando.

Singole aziende private, Consorzi e Associazioni (Onaf in primis) sono da tempo impegnate nella definizione di protocolli e schede di valutazione che possano "oggettivizzare" la valutazione sensoriale, caso per caso.

Tanto lavoro è stato fatto, ma tanto ancora c'è da fare, soprattutto nell'ambito degli aromi. L'aroma è forse il parametro più difficile da cogliere e descrivere nella valutazione sensoriale: esso è l'insieme delle sensazioni odorose che si colgono in orto- e soprattutto in retro-olfazione. Siamo su un terreno insidioso, complicato, che è frequente sede di conflitti tra "esperti", di guerre all'ultimo vocabolo o all'ultimo grado di intensità, in cui alla fine tutti hanno ragione e tutti hanno torto, allo stesso tempo.

Qui, la differenza può farla solo la conoscenza, ovviamente ben innestata su sensibilità ed esperienza. Chiunque è potenzialmente in grado di avere un olfatto sensibile, alcuni possono vantare esperienza da assaggiatore, ma pochissimi si pongono il problema della conoscenza dei meccanismi che stanno alla base della formazione dell'aroma. E, ahimè, nel mondo della ristorazione e della comunicazione di massa queste conoscenze vengono regolarmente snobbate: in quei luoghi l'Uomo del Monte regna sovrano, e la cono-

scienza viene considerata noiosa, complicata, inutile.

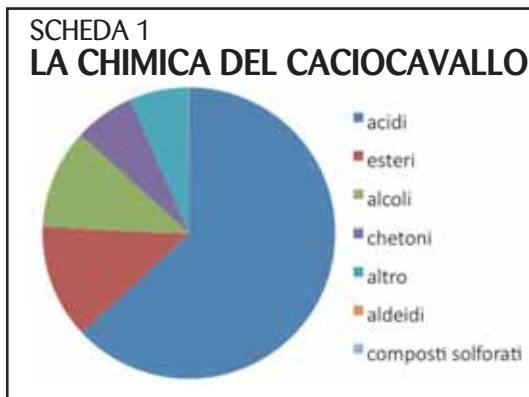
Studiare è faticoso, siamo d'accordo, e siamo anche d'accordo sul fatto che il sapere scientifico da solo non basti a districarsi in questo labirinto. Ma bisogna avere l'onestà intellettuale di accettare che l'esperienza da sola non può fare molto di più: occorre una sintesi, che consenta quanto meno di condividere delle basi scientifiche minime, sui cui inserire tutto il resto. A nostro avviso la base minima è la condivisione di due concetti essenziali: la diversa "attività aromatica" delle sostanze volatili e la complessità della loro origine nei formaggi.

L'attività aromatica non è altro che la capacità che ha una sostanza di essere percepita dai nostri recettori olfattivi: essa dipende dalla sua struttura chimica, che a sua volta ne influenza la soglia di percezione. Alcune sostanze non sono aromaticamente attive o hanno soglia troppo alta, pertanto non possono contribuire all'aroma anche se presenti in quantità abbondanti. Altre, invece, si fanno sentire persino se presenti in tracce, tanto è bassa la loro soglia di percezione. E', dunque, per i diversi componenti aromatici, una questione intrinseca (natura chimica) ed estrinseca (concentrazione nel formaggio).

L'altro aspetto fondamentale da condividere è la complessità dell'origine di queste sostanze. Per fortuna la cosa risulta in gran parte chiarita, grazie a quasi un secolo di letteratura scientifica specializzata. Le "fonti" riconosciute degli aromi nel formaggio sono essenzialmente tre: la materia prima e gli eventuali trattamenti termici a suo carico, le attività metaboliche svolte dai microrganismi e i chimismi/biochimismi (in gran parte degradativi) a carico di grasso, proteina e lattosio. Delle tre, è ampiamente riconosciuto nel mondo scientifico che la prima è quella meno "impattante", in quanto gli aromi ad essa connessi sono ben presto sovrastati da quelli derivanti dalle altre due fonti.

L'ORIGINE DEGLI AROMI

Le classi di composti volatili più abbondanti nei formaggi sono all'incirca una decina: acidi (organici semplici e grassi a corta catena), esteri, chetoni, composti solforati e azotati, aldeidi, alcoli, lattoni, terpeni, idrocarburi e fenoli a basso peso molecolare. La loro importanza varia a seconda della tipologia di





“ Ai terpeni vanno riconosciute proprietà aromatiche
Ma se la loro concentrazione nel formaggio
può aumentare con l'utilizzo di certe essenze
vegetali da parte dell'animale,
sembra che tale aumento non sia sufficiente
ad esercitare un effetto
diretto sulle caratteristiche sensoriali
(C. Hurtaud et al. INRA-France, 2004)



formaggio, con notevoli variazioni. Ad esempio, negli erborinati hanno un ruolo determinante i chetoni e gli alcoli (sentori di fungo/muffa, fruttati ed eteri), nelle paste fresche gli acidi organici semplici, il diacetile e l'acetaldeide (sentori di lattico fresco acidulo, di burro fresco e yogurt), nelle paste dure lungamente stagionate gli acidi grassi liberi (sentori animali vari, di sudore, rancido e di formaggio maturo) e gli esteri (odori fruttati), nei formaggi a crosta lavata i composti solforati come il metantiolo sono responsabili degli odori agliacei. L'esempio non è esaustivo, ma non è possibile in poche righe approfondire ulteriormente: a titolo di esempio riportiamo la ripartizione delle classi chimiche volatili da noi riscontrata in circa 30 campioni di Caciocavallo di diversa origine. Si può notare che in questo formaggio la "voce grossa" la fanno gli acidi. A questo punto è importante chiedersi da dove possano arrivare e come evolvano nel tempo tutti questi composti: la risposta è determinante per comprendere il ruolo delle variabili di allevamento e di caseificio sulla qualità sensoriale del formaggio. Proviamo a rispondere partendo dalla confutazione della risposta oggi più ricorrente nel mondo dell'enogastronomia, e cioè quella che gli aromi derivano soprattutto (e direttamente) dalle essenze vegetali di cui si è nutrito l'animale. Questa risposta va immediatamente censurata, e spieghiamo il perché. Sebbene l'alimentazione abbia un ruolo decisivo sulle caratteristiche compositive e nutrizionali del latte, il contributo all'aroma è modesto ed è prevalentemente indiretto (si limita a fornire i precursori).

La cosa non deve sorprendere, perché le sostanze di cui si nutre l'animale passano solo in piccola parte immodificate al latte: lo dimostra il fatto che l'aroma del latte fresco è sempre piuttosto blando. Basta fare una valutazione sensoriale su lattici crudi per accorgersi che le differenze riscontrabili sono per lo più legate alla specie da cui essi derivano e solo secondariamente alla gestione degli animali (tecnica di allevamento e alimentazione). Le sostanze aromatiche che possono essere trasferite direttamente

al latte senza modifiche importanti appartengono essenzialmente alla classe dei terpeni e delle aldeidi. Entrambi sono responsabili di sentori floreali ed erbacei tuttavia, pur avendo mediamente soglie di percezione relativamente basse (da qualche microgrammo a qualche centinaio di microgrammi per kg, in acqua), nel formaggio sono poco percepibili per via del basso contenuto, nonostante la caseificazione tenda in qualche caso a concentrarli*. Nella letteratura scientifica né i terpeni né le aldeidi (tranne in qualche caso l'esanale) sono infatti considerati "odoranti-chiave" dei formaggi, e sono ben altri i composti cui viene riconosciuto un ruolo determinante. Ciò è dovuto alle soglie di percezione ancor più basse (come per alcune pirazine, fenoli semplici e composti solforati), alla elevatissima concentrazione in cui essi si ritrovano (come per acidi organici e grassi a corta catena, e per alcuni chetoni di neoformazione), o per entrambe le ragioni (come per gli esteri).

Quanto abbiamo finora riportato non deve, però, portare a conclusioni opposte, e cioè che il ruolo della tecnica di allevamento e alimentazione sia trascurabile: anche questa sarebbe una considerazione sbagliata! La verità, tanto per cambiare, sta nel mezzo: lattici da alimentazione diversa daranno certamente luogo a formaggi con aromi diversi, ma soprattutto perché saranno diversi certi biochimismi. Il formaggio da latte al pascolo, ad esempio, (aumento dei carotenoidi a parte) sarà più ricco di acidi grassi insaturi e, dunque dei sentori

erbacei che derivano dalla loro ossidazione (esanale in testa); sarà inoltre più esposto alla formazione di fenoli volatili responsabili di sentori tostati e "selvatici" a causa del metabolismo ruminale di certi amminoacidi aromatici; potrà ricevere certi sentori "rustici" da una microflora autoctona molto più variegata, etc..

A questi aromi potranno, finalmente, sommarsi eventuali peculiarità terpeniche, a patto che il pascolo sia davvero protagonista, e avvenga in ambienti peculiari, come l'alpeggio, in cui possa riscontrarsi una composizione floristica molto variegata.

SCHEDA 2

DESCRITTORI DEL CACIOCAVALLO

SERIE ERBACEA: esanale, nonanale, 3-pentanol-2-metil

SERIE ACIDA: acido acetico, acido propionico, acido butirrico, acido isobutirrico

SERIE "CHEESY/RANCIDO": acido butirrico, acido isovalerico, acido caproico, acido valerico ed isovalerico, acido enantico, 2-eptanone, 2-ottanone

SERIE FRUTTATA: esanolo, butanol-3-metil, 1- e 2-butanolo, 2-pentanol; d-limonene, a-pinene, linalolo, terpineolo; etil, n-propil, butil ed esil acetato, etil propionato, etil, propil, esil e metilbutil butirato, etil pentanoato, metil ed etil esanoato, butiratoetil ottanoato; 2 butanone, acetone, 2 pentanone, 2 esanone, 2 nonanone, 8nonen-2-one

SERIE FLOREALE/ALCOLICA: etanol, 1 propanolo, 1 pentanol, alcool feniletico

SERIE TOSTATO/COTTO: 1 butanol 2 metil, dimethyl sulfone

SERIE GRASSO/ANIMALE: 2 eptanol, acido caprilico, acido pelargonico, acido caprico, acido decanoico metil estere, acido decanoico etil estere, acido ottanoico etil estere, acido ottanoico metil estere, 2 undecanone

SERIE LATTICO/BURRO: acetoino, diacetile

L'AMBIENTE DELLA DEGUSTAZIONE



La seduta ideale di assaggio si tiene a metà mattina o a metà pomeriggio, quando non sono ancora evidenti i sintomi dell'appetito, per fare in modo che il consumo dei campioni sia equilibrato e non mirato a soddisfare "la fame" di chi assaggia

di Enrico Surra

Una buona degustazione dipende anche dall'ambiente e dalle condizioni in cui essa avviene. Chi organizza corsi o sedute di assaggio deve porre molta attenzione alla scelta del locale dove si terrà l'evento perché una parte considerevole della riuscita dello stesso è proprio rappresentata dalle condizioni del luogo in cui si assaggia.

Questo aspetto è ancora più importante quando si organizza un concorso caseario: il giudizio espresso dall'assaggiatore influenza la classifica finale e quindi i potenziali vincitori di categorie di prodotti. Negli anni è successo di assaggiare i formaggi in condizioni precarie o in locali affollati da altre persone, talvolta direttamente in azienda o sulle piazze di paese, ma nella maggior parte di questi casi si trattava di degustazioni divulgative atte a spiegare differenze ed analogie tra prodotti o semplicemente si trattava di momenti di promozione del formaggio.

Quando invece l'Onaf organizza un corso o un

concorso caseario è bene che i responsabili seguano alcune indicazioni di base per poter svolgere nel miglior modo possibile l'evento.

Un altro aspetto è legato al comportamento dell'assaggiatore, il quale dovrà regolarsi per svolgere al meglio il compito che gli è richiesto. Infine è assolutamente necessario porre attenzione al campione da assaggiare, alla suo stato di conservazione ed alla sua corretta identificazione.

Le indicazioni necessarie per svolgere una buona seduta di degustazione non vanno comunque confuse con le regole imposte dalle norme Iso quando si parla di analisi sensoriale. Nel caso di taratura ed assaggio con un panel di degustazione è necessario seguire i dettami della norma Iso 8589:2007 che fornisce una guida generale per la progettazione di sale prova destinate all'analisi sensoriale dei prodotti. Tali norme descrivono i requisiti per allestire una sala prove comprendente un'area di prova, un'area di preparazione e un ufficio, specificando ciò che è essenziale ed i requisiti che sono semplicemente desiderabili.

Con questo articolo si desidera solamente spostare

Focalizziamo l'attenzione su alcuni aspetti molto semplici che è logico seguire nel caso in cui si voglia contribuire alla riuscita di un corso, di un incontro o di una manifestazione

l'attenzione su alcuni aspetti molto semplici che è logico seguire nel caso in cui si voglia contribuire alla riuscita di un corso, di un incontro o di una manifestazione.

I LOCALI

È buona cosa che il locale sia isolato da altri ambienti, dove magari ci sono rumori o confusioni e che esso abbia pareti tinteggiate con colori neutri e riposanti. È necessaria un'umidità non eccessiva (va benissimo il 75-80%) con una temperatura non lontana dai 20 °C. Soprattutto d'estate, in locali non condizionati e con alte temperature si rischia che la degustazione venga disturbata dall'eccessivo calore che si ripercuote sull'efficienza di chi è impegnato nell'assaggio.

Altro aspetto importantissimo è l'odore di fondo del locale: è già successo di aver condotto degustazioni in ristoranti, birrerie o pizzerie che, ahimè, erano dotati di sale caratterizzate da terribili odori di fondo di fritto o altro che assolutamente disturbavano l'assaggio. È pur vero che l'assuefazione olfattiva ad un certo punto si completa e l'odore di fondo non si avverte più, ma questa rimane una delle situazioni di massimo disagio.

L'ILLUMINAZIONE

L'illuminazione del locale è importante. Abbiamo già discusso su qualche numero scorso di Informa della difficoltà che si ha nella valutazione del colore. La maggior parte delle degustazioni avviene in locali chiusi, di sera, per cui non ha a disposizione la migliore risorsa per l'illuminazione del campione, ovvero la luce solare. È necessario passare attraverso una luce artificiale. Il formaggio è giallo, e molte fonti luminose (tra cui luci al neon) creano riflessi gialli per cui esse contribuiscono ad alterare il colore percepito del formaggio. La norma Iso, ovviamente, disciplina l'illuminazione delle cabine sensoriali ma nella maggior parte dei locali si ha a che fare con l'impianto disponibile, per cui, nella valutazione dei campioni, è bene sempre considerare anche la fonte luminosa. In linea di massima, quando si può, è bene preferire lampade ad incandescenza che riproducano nel miglior modo possibile la luce solare.

Da un punto di vista teorico sarebbe anche buona cosa valutare il prodotto servendosi di una candela, ma ciò si scontra con la praticità nello svolgimento dell'assaggio.

STRUMENTAZIONE DI ASSAGGIO

Per effettuare l'assaggio è importantissima. Facciamo un esempio: un assaggiatore attento pensi di valutare il colore di un campione di formaggio (di colore giallo intenso) su di un piatto di plastica rosso vivo ed anche con una tovaglia sgarbante di sotto! Avrebbe un mare di difficoltà perché la strumentazione non è adeguata e sarebbe totalmente confuso. Per lavorare bene è necessario un tavolo con tovaglia bianca o colorata a tinte molto lievi. Bisogna scegliere piatti adeguati, meglio se in ceramica, oppure, se di carta, vanno solidi e di colore bianco. Anche le eventuali posate devono essere di qualità. La raccomandazione però è una: come colore preferire il bianco ed i

toni lievi. Infine la postazione dell'assaggiatore deve essere sufficientemente ampia e confortevole, con eventuale disponibilità di schede e posto per scrivere.

COMPORTEMENTO DELL'ASSAGGIATORE

La seduta ideale di assaggio si tiene a metà mattina o a metà pomeriggio, quando non sono ancora evidenti i sintomi dell'appetito, per fare in modo che il consumo dei campioni in assaggio sia equilibrato e non mirato a soddisfare "la fame" di chi assaggia.

Un buon assaggio si conduce quando è passata almeno un'ora dall'assunzione di bevande amare (caffè, the) o zuccherate oppure dal momento in cui si è fumata l'ultima sigaretta. L'assaggiatore deve essere pronto e non deve portarsi dietro gusti o odori che possano influenzare le sue capacità di assaggio. Un discorso a parte meritano i profumi: è bene nelle degustazioni non esagerare perché un eccesso di profumi alterano anche l'olfatto dei colleghi vicini che assaggiano e ciò comporta perdita di concentrazione e un ostacolo alla percezione degli odori. Discorso simile vale per i rossetti per labbra. Infine un comportamento corretto dell'assaggiatore è basato sul silenzio, soprattutto nei concorsi dove la valutazione è individuale. Il silenzio in sala aiuta la concentrazione e rende più semplice assaggiare e valutare.

TRA UN CAMPIONE E L'ALTRO

È necessaria acqua non gasata, non troppo fredda e con residuo secco basso, il più neutra possibile e povera in sali minerali. Per pulire le papille gustative sono necessari grissini neutri (non ricchi in grasso o olio) tra un campione e l'altro. Come alternativa, ma poco comune, le papille si possono anche pulire bene con piccoli morsi di carota cruda (molto dura, umida e neutra).

IL CAMPIONE IN ASSAGGIO

La considerazione ed il trattamento del campione in assaggio deve essere al massimo livello da parte di chi organizza l'evento, sia esso un concorso o una serata di divulgazione.

Il campione deve essere servito nelle migliori condizioni, ovvero alla temperatura ambiente. Troppo sovente i campioni vengono serviti freddi perché ci si dimentica di toglierli dal frigo!

Nel caso in cui il formaggio sia stato conservato sotto vuoto esso va tolto dalla confezione con congruo anticipo per consentirne l'ossigenazione e la perdita di eventuali odori dovuti alla particolare forma di conservazione. Inoltre il sottovuoto altera l'aspetto esteriore della pasta, magari chiudendo le occhiature, per cui è assolutamente necessario rifilare il profilo del formaggio per poterlo valutare bene con la vista.

Il taglio del formaggio è poi ancora un altro aspetto che merita una considerazione: mai tagliare il formaggio con troppo anticipo rispetto alla degustazione e lasciarlo nei piatti! Le porzioni piccole si ossidano molto rapidamente, cambiano colore e, se la sala è calda, cominciano a far fuoriuscire essudato. In tal caso gli aspetti della valutazione ne risentono in modo importante ed il giudizio non rappresenta la realtà.

A proposito di taglio rimane sempre valida la regola di fornire all'assaggiatore un pezzo che sia rappresentativo dell'intero formaggio e che non sia costituito solo dalla pasta interna o principalmente dal sottocrosta dello stesso.

Infine il riconoscimento del campione: identificare e tracciare il formaggio deve essere la priorità di chi organizza un concorso, ma anche durante le degustazioni e nel piatto di servizio si deve informare chi assaggia di quale campione si tratta. Ovviamente si può stabilire una posizione del piatto da cui si parte (solitamente dalle ore 12 e poi in senso orario) oppure indicare il campione iniziale con un contrassegno (che può essere uno stecchino o un bandierina).



SALVAGUARDIA DELL'EXPORT

I Consorzi avvertono: bisogna educare il consumatore a una giusta alimentazione e non imporre sempre nuovi divieti

Si riaccende l'allarme per il Made in Italy

di Sara Valentino

È stato come un colpo di fionda: una volta lanciato, si è potuto solo verificarne gli effetti. Il 17 luglio su *Il Sole 24 ore* compare un titolo "Onu, agroalimentare sotto accusa: olio e grana come il fumo". Chi si occupa a vario titolo di alimentazione avrà almeno aggrottato un sopracciglio, ma è la lettura della prima riga ad avergli bloccato il respiro: «Il Parmigiano reggiano, il Prosciutto di Parma, ma anche la pizza, il vino e l'olio d'oliva. Tutti rischiano di fare la fine delle sigarette: tassati, e con tanto di immagini raccapriccianti sulle confezioni per ricordare che nuociono gravemente alla salute».

Non sappiamo se il primo pensiero sia corso alla difesa della salute o alla salvaguardia dell'export, ma a partire da questo momento l'agitazione è collettiva: nel giro di pochissimo tempo le testate giornalistiche rimbalzano la notizia con titoli che non placano i timori e, curiosamente, l'attenzione generale si concentra in modo particolare sul Parmigiano Reggiano. A questo punto organi di informazione, politici, social media, associazioni di categoria e semplici cittadini insorgono, ognuno a modo suo. Qualcuno in forma scientifica e documentata, altri in maniera un po' scomposta nei confronti delle Organizzazioni intergovernative. La difesa del Made in Italy è però unanime, il Paese intero si compatta sotto le bandiere del suo formaggio più conosciuto al mondo. Tutti solidali nel chiedersi: ma come? La nostra dieta mediterranea non era quella riconosciuta per assicurare una vita più equilibrata e longeva? Patrimonio immateriale dell'Unesco?

Come sempre il momento della chiarezza arriva quando ormai il colpo è partito e l'allarme è generalizzato. Segno dei tempi: le prime rimostranze

significative giungono da testate giornalistiche online. Innanzitutto si mette in luce il percorso da cui sarebbero scaturite quelle avvertenze a dir poco impegnative dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, e dell'Onu: un documento pubblicato nel mese di giugno, "Time to deliver", in cui si sancisce il concetto per cui esiste una comprovata relazione tra alimentazione e malattie non trasmissibili (Ncds - Noncommunicable diseases) come diabete, cancro e patologie cardiovascolari. Per questo motivo nel documento si raccomanda ai governi nazionali di limitare la commercializzazione di prodotti non salutari destinati all'infanzia (quelli contenenti eccesso di zuccheri, sale e grassi) e si auspica la collaborazione con i produttori per un'adeguata etichettatura e regolamentazione della commercializzazione di bevande non alcoliche e cibo.

In realtà non molti sono andati a leggere il documento originale (non pubblicato in italiano), ma chi avesse voglia di cimentarsi (qui il link: <http://www.who.int/ncds/management/time-to-deliver/en/>) scoprirebbe che nessun prodotto alimentare, italiano o straniero, viene in alcun modo menzionato. In altre parole: l'Oms non ha minimamente incrinato la vetrina delle eccellenze Made in Italy in generale, né denigrato alcun formaggio (o altro cibo) in particolare.

E quindi: una bolla di sapone? Non esattamente. Se Francesco Branca, direttore del Department of Nutrition for Health and Development dell'Oms, da una parte conferma che "l'Organizzazione non criminalizza determinati alimenti, ma raccomanda politiche che promuovano un consumo parsimonioso degli alimenti che hanno alti contenuti di sodio, zuccheri o grassi saturi", dall'altra aggiunge che l'Oms raccomanda un'adeguata informazione "con un'etichettatura dei prodotti in grado di fornir

re chiare informazioni sul loro contenuto. Anche le politiche dei prezzi possono essere utili (...)".

E qui si aprono due nuovi fronti su cui si stanno facendo delle riflessioni. Il primo: la temuta etichettatura "a semaforo" o persino il cosiddetto "bollino nero", un avviso di pericolo atto a scoraggiare il consumo di un prodotto. Su questo punto il Consorzio del Parmigiano è chiaro: bisogna puntare sull'educazione dei comportamenti alimentari, non su un sistema di etichettatura a colori che penalizzerebbe il singolo prodotto, ancorché ricco di nutrienti. Tanto più che in una dieta bilanciata è lo stesso consumatore che, adeguatamente informato, dovrebbe poter scegliere (parola d'ordine) dove attingere i componenti nutritivi della sua alimentazione. È noto l'esempio per cui, con criteri così semplificati, la Coca-Cola light godrebbe di un semaforo verde, mentre l'olio extravergine di oliva dovrebbe arrestarsi col rosso.

Il secondo fronte di riflessione è il full fiscal powers, ovvero la leva fiscale. Si ritiene che se prodotti non salutari sono disponibili sul mercato a prezzi bassi, il loro consumo aumenterà: per questo motivo si considera di proporre un disincentivo economico, in altri termini l'aumento dei prezzi. Allo stato attuale questo non significa che esista l'intenzione di considerare il Parmigiano alla stregua dei marshmallow.

Il 27 settembre nel High Level Meeting delle Nazioni Unite sulle malattie non trasmissibili si parlerà di tutto questo e in molti auspicano che, in mancanza di un modello ideale e condiviso, si mantenga la rotta verso la corretta informazione dei consumatori, ma non per questo si corra incontro a soluzioni che penalizzino ingiustificatamente comparti agroalimentari importanti e di riconosciuta qualità.





• Premiazione al concorso del Pecorino di Pienza

CONCORSI CASEARI: OCCHIO AL REGOLAMENTO

Partecipare per migliorare

di Vincenzo Bozzetti

Il precedente numero 23 di InForma riportava 4 resoconti di concorsi caseari ed annunciava le programmazioni di altri 3. Sette concorsi caseari italiani in un solo numero. Venti anni fa era impensabile, ora nascono con proliferazione fungina. Si pensi che ne sono stati stimati una cinquantina nello Stivale caseario ed oltre 200 complessivamente nella Via Lattea mondiale. Tanti i concorsi, molti i premiati. Troppi?

No di certo. Eventualmente e volendo da migliorare. La filosofia dice che sempre si può migliorare. Insomma, tante buone occasioni per migliorare la promozione dei formaggi offerti al consumatore finale. Quindi, bando alle sterili polemiche, e avanti con la voglia di crescere, meglio ancora operando per una crescita collettiva, delle organizzazioni, degli assaggiatori, dei prodotti partecipanti, dell'offerta ai consumatori.

Nel merito del titolo, il primo elemento caratterizzante di un concorso caseario è il regolamento.

Nel regolamento, oltre alle modalità di partecipazione, solitamente si trovano i criteri principali del concorso. Ovvero, quali e quante categorie sono previste, in modo offrire dei precisi riferimenti a coloro che iscrivono i prodotti. Un secondo punto illuminante, consiste nei criteri di premiazione; ovvero se sono previste classifiche per punteggi in ordine decrescente per le singole categorie o, per fasce di

merito ed in questo caso, tutti ricevono un premio. Il regolamento, dovrebbe riportare anche le modalità di giudizio degli assaggiatori.

Nel vasto panorama dei concorsi non manca il concorso trasversale alle categorie tecnologiche. Ovvero, il concorso che anticipa le fasi finali di molti altri concorsi, quando si vuole comunicare il vincitore unico, trasversale a tutte le categorie. Un esempio mozzafiato per tutti: nell'ultima edizione del World Championship Cheese Contest di Madison, nel Wisconsin, Usa, sono stati iscritti 3.402 formaggi, in 121 categorie. In aggiunta agli ordini di classifica delle singole categorie, i 60 giudici impegnati nel concorso hanno emanato il verdetto finale, dopo aver valutato i 121 vincitori di categoria. La gestione di un simile concorso, merita sicuramente le attenzioni ed il rispetto di tutti; costituito nel 1957, si tiene a scadenza biennale, grazie all'organizzazione della associazione dei produttori di formaggio dello Stato del Wisconsin.

In verità, noi italiani dobbiamo ritornare ad avere pazienza e tanta voglia di migliorare. Qui però sorgono diverse domande, alle quali il lettore risponderà in cuor suo. Siamo capaci in Italia di lavorare in modo omogeneo e uniforme? I nostri "giudici" emettono dei giudizi contenuti in una variazione massima del 5-10 % dei voti potenziali? O dobbiamo inserire dei programmi statistici che scartano i risultati fuori scala?

Purtroppo sullo stesso formaggio, mi è capitato di

vedere differenze superiori al 20-25 % ed, in alcuni casi addirittura del 40-50 %. In questi casi, che valore hanno le medie aritmetiche che si ottengono? Ma soprattutto, chi si erge a "Inquisitore caseario" è idoneamente preparato? In due parole: sta bene con se stesso?

Non sempre come giudici si trovano onesti ed umili Maestri Assaggiatori Onaf. In molti casi esiste un ricco campionario di umanità varia. Non di rado si trovano politici locali, personalità dello spettacolo, faccendieri pubblici e privati, tanto generosi in chiacchiere, quanto scarsi in competenza.

In conclusione, e per far tornare il sorriso al lettore, rivelo i segreti per vincere un concorso caseario...

Cari partecipanti, prima di tutto dovrete leggere bene il regolamento, cercando di comprenderlo, non sempre è scritto chiaramente. In seconda battuta, dovrete decidere se partecipare o meno e, come terzo passo, sceglierete il formaggio idoneo da iscrivere al concorso, possibilmente rispettando con attenzione le modalità previste sulla scheda d'iscrizione. Quarto punto maggiormente delicato: la spedizione e la consegna, con idonee confezioni, etichettature, alla giusta destinazione.

Il quinto punto, arriva veramente al nocciolo del segreto: tutti partecipano per vincere, solamente qualcuno partecipa per migliorare. Quest'ultimo è il vero vincitore. Buon concorso a tutti!

È IL FORMAGGIO DA LATTE OVINO NUMERO UNO
FRA I PRODOTTI DOP DELL'UNIONE EUROPEA

Pecorino Romano Dop

Il capolavoro della Pecora Sarda

di Giovanni Galistu

Vanta origini antiche la produzione di Pecorino Romano Dop. La zona dell'alto Agro Romano è verosimilmente l'area dove è nato l'archetipo del Pecorino Romano. Il metodo di lavorazione, molto simile a quello attuale, fu descritto da Varrone, Columella (De Agricultura), Virgilio (Georgiche) e da Plinio il Vecchio. Se i dintorni di Roma furono la culla della lavorazione fin dalla fine dell'800 la Sardegna divenne il centro di maggior produzione.

L'industria casearia rappresentò l'attività economica più aderente alla realtà isolana, valorizzando nel modo migliore due tipiche risorse naturali dell'isola: il pascolo e la pecora autoctona di razza Sarda. Il passato che accompagna il presente ed il futuro della Sardegna è legato inescindibilmente al Pecorino Romano. Oggi è il formaggio da latte ovino più importante tra i prodotti a Denominazione di Origine Protetta dell'Unione europea.

METODO DI LAVORAZIONE

Il Pecorino Romano è prodotto esclusivamente con latte fresco intero di pecora, proveniente dalle greggi allevate al pascolo allo stato brado e semibrado. La zona delimitata di produzione è caratterizzata dalla presenza negli allevamenti di pecore di razza Sarda per il 95 per cento del totale. Il latte fresco viene lavorato direttamente o stoccato per non più di 24 ore, subisce un trattamento termico (termizzazione) per eliminare i microrganismi anti caseari. Dopo raffreddamento a 45°C viene aggiunto un fermento detto "scotta-innesto", preparato secondo una metodologia che si è tramandata nei secoli.

L'innesto è uno degli elementi caratterizzanti il Pecorino Romano Dop ed è costituito da un'as-

Il logo del Consorzio per la Tutela del Pecorino Romano che ha sede a Macomer, in Sardegna, dove si concentra la produzione del latte ovino necessario alla lavorazione di uno dei più diffusi formaggi italiani



soziazione di batteri lattici termofili autoctoni. Aggiunto l'innesto il latte viene coagulato con il caglio di agnello in pasta. Esso deve provenire da animali e da allevamenti ubicati esclusivamente nella zona delimitata di produzione. Il coagulo ottenuto subisce un processo di rottura fino ad ottenere dei granuli delle dimensioni di un chicco di grano. Al termine della cottura (45-48°C) la cagliata viene sottoposta a pressatura e la pasta così ottenuta viene divisa in blocchi, immessa in appositi stampi cilindrici e lasciata in ambiente caldo umido per un periodo che ottimale per lo

spurgo del siero.

Dopo il raffreddamento le forme sono sottoposte alla marchiatura all'origine. Il marchio impresso sulle forme consente di identificare il caseificio produttore, il mese e l'anno di produzione. La salatura si compie totalmente o parzialmente a secco. Il Pecorino Romano viene ancor oggi salato secondo un'antica e complessa tecnica artigianale.

La stagionatura si protrae per almeno 5 mesi per il formaggio da tavola e 8 mesi per il Pecorino Romano immesso al commercio come grattugiato. Le forme di Pecorino Romano sono sottoposte alla marchiatura all'origine su tutto lo scaldo mediante apposita matrice. La matrice imprime sulla forma la denominazione Pecorino Romano ed il logo della denominazione, in apposito riquadro, la sigla della provincia di provenienza, il codice del caseificio produttore, il mese e l'anno di produzione.

Alla denominazione Pecorino Romano può essere aggiunta nella matrice entro il perimetro del casello identificativo della ditta e della provincia di appartenenza, l'indicazione «Lazio» o «Sardegna» o «Grosseto», a condizione che l'intero ciclo produttivo si compia nel territorio geografico indicato.





UNA FINESTRA SUL MONDO CHE PARTE DALLA TRADIZIONE

di Salvatore Palitta*



Sono contento dell'incontro con il presidente Adami dell'Onaf, esso sostanzia la nostra missione consortile di dialogo e collaborazione con tutte le "anime" del sistema delle Dop, declinando la valorizzazione di prodotto nel verso più profondo di salvaguardia del territorio e delle tradizioni, con tutto ciò che esso comporta.

La produzione di Pecorino Romano rappresenta il 60 per cento circa della produzione complessiva di formaggi da latte di pecora della Sardegna, ed in ambito nazionale è pari al 48 per cento del totale. È il più importante formaggio a Denominazione di Origine Protetta derivante da latte di pecora nell'Unione Europea a 28, sia per volumi prodotti che per valore generato. L'indotto generato dal sistema produttivo del Pecorino Romano Dop coinvolge 11 mila aziende zootecniche, circa 25 mila addetti complessivi (tra le attività agro zootecniche, della trasformazione e della produzione di beni e servizi collegate alle prime due) e 38 caseifici produttori.

Con la promozione abbiamo l'obiettivo di comunicare direttamente al consumatore l'identità territoriale del prodotto, il valore della denominazione d'origine e la sua sostenibilità (il pascolo, la pecora autoctona Razza Sarda prevalente in tutta l'area delimitata).

Il mercato estero, gli Usa in particolare, sono il principale spazio di vendita, ma intendiamo consolidare il nostro mercato interno, dove conserviamo le tradizioni gastronomiche esportate in tutto il mondo. La nostra finestra sul mondo parte sempre dalla tradizione.

**Presidente del Consorzio del Pecorino Romano Dop*

È consentito l'utilizzo di un logo aggiuntivo regionale da apporre insieme al logo della denominazione nelle etichette da applicare sul piatto della forma se l'intero ciclo produttivo si compie nella Regione stessa.

DESCRITTORI SENSORIALI

Crosta: sottile di colore avorio o paglierino più o meno intenso. Pasta: compatta o leggermente occhiata; colore, bianco o paglierino più o meno intenso, presenza di fratture e sfoglie. Struttura: friabile con presenza di granuli e cristalli, solubile in bocca. Sapore: sapido e piccante (variabile dal tenue all'intenso). Odore e aroma: intenso, che ricordano il latte di pecora, il cuoio ed il caglio.

GASTRONOMIA

Formaggio versatile, il Pecorino Romano Dop si presta nella cucina casalinga sia per un consumo da tavola che nella preparazione di piatti elaborati. Alle ricette tradizionali quali i "bucatini all'amatriciana", "spaghetti cacio e pepe", "trippa alla romana", si aggiungono specialità quali la "fregula di Pecorino Romano e crema di carciofi", "carré di agnello con cuore di Pecorino in salsa allo zafferano di Turri" e "gnocchi di semola in salsa al pomodoro con Pecorino Romano".

DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1 - La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio «Pecorino Romano» comprende l'intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto.

Art. 2 - Il formaggio a pasta dura e cotta «Pecorino Romano» è prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all' art. 1 ed ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di produzione, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

- A) il latte può subire un trattamento termico di termizzazione, ed essere eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni, talora integrate con ceppi provenienti dall'area di produzione. Deve essere coagulato a una temperatura compresa tra i 38°/40°C, con caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati nella medesima zona di produzione;
- B) La cottura della cagliata dovrà avvenire a temperature che variano tra 45°C/48°C;
- C) La salatura può essere effettuata a secco e/o in salamoia. La stagionatura si protrae per almeno cinque mesi per il formaggio da tavola, per almeno otto mesi per il formaggio da utilizzarsi grattugiato. Si può effettuare la cappingatura con protettivi per alimenti di colore neutro o nero;
- D) Forma cilindrica a facce piane;
- E) Dimensioni: il diametro del piatto è compreso fra 25 cm e 35 cm, altezza dello scalzo compresa tra 25 cm e 40 cm;
- F) Peso variabile da 20 kg a 35 kg in relazione alle dimensioni della forma. Sono tollerate leggere variazioni delle caratteristiche dimensioni e del peso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- G) Aspetto esterno: crosta sottile, di colore avorio o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi;
- H) pasta: struttura compatta o leggermente occhiata; al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- IA) sapore: aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia. Il formaggio presenta un aroma caratteristico delle particolari procedure di produzione;
- J) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 36%.

La zona di produzione e stagionatura del formaggio Pecorino Romano comprende l'intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto. Il formaggio si produce, secondo gli usi tradizionali legati alle condizioni ambientali, nel periodo compreso da ottobre a luglio.

LA FONTINA

della caseificazione eroica



di Ezia Bovo

In Valle d'Aosta anche la produzione della fontina d'alpeggio merita senza dubbio l'appellativo di "eroica", definizione che viene affiancata alla lavorazione di prodotti della terra in condizioni difficili e, la caseificazione estiva in alpeggio della Fontina, lo merita. Il formaggio valdostano Dop per eccellenza è infatti un prodotto caseario lavorato a 2.500 metri di altitudine in alpeggi, spesso raggiunti solo da sentieri, "la tsa" detto in Patois l'antico francoprovenzale, tuttora lingua veicolare nei contesti rurali locali, che tradotto corrisponde a pascoli d'alta quota.

Gli alpeggi ospitano annualmente per i 100 giorni del periodo estivo gli allevatori casari che accudiscono alle proprie lattifere di razza Valdostana, alimentate con sola erba di pascolo ed acqua di sorgente.

Con l'intento di mantenere l'attività degli alpeggi, puntando sulla qualità delle produzioni casearie in modo da sostenere il sistema agricolo valdostano incrementandone la redditività, nel 2014 in Valle è nata l'Arpav (Association Régionale Propriétaires d'Alpages Vallée d'Aosta).

L'associazione regionale raggruppa una sessantina di proprietari d'alpeggio (di questi circa il 20 per cento sono anche direttamente produttori) per un totale di 200 unità produttive dislocate su 18 mila ettari di territorio montano, pascolato da 4.500 bovine da latte di razza valdostana ed uno dei suoi obiettivi prioritari è la valorizzazione della Fontina Dop prodotta in alpeggio, anche per quanto riguarda le tematiche nell'ambito sociale ed ambientale.

Con questo intento, dal 2016 l'Arpav ha proposto ai suoi soci un'ulteriore sfida per la produzione di un prodotto esclusivo, la realizzazione di una rigo-



rosa Fontina Dop lavorata in alta quota con latte prodotto da bovine nutrite con sola erba di pascolo, senza integrazione di alcun mangime ed abbeverate di sola acqua sorgiva.

Gli alpeggi aderenti alla sfida, rilanciata da tre stagioni nel mese di agosto, sono mediamente otto e caseificano secondo un protocollo ulteriormente rigoroso al disciplinare ministeriale che regola la lavorazione del Dop. I parametri per la produzione di questa Fontina, riservata a pochi estimatori eccellenti, sono (ovviamente oltre al pieno rispetto dell'applicazione del disciplinare): pascoli posizionati fra i 2200 ed 2700 metri s.l.m.; utilizzo esclusivo di latte crudo intero di bovina di razza Valdostana alimentata esclusivamente su erba di pascolo senza alcun mangime, di sale, di fermenti autoctoni e di caglio; stagionatura, minima di 90 giorni, presso il magazzino di Valpelline della Cooperativa Produttori Latte e Fontina (le gallerie di un'antica miniera per l'estrazione di rame).

Il monitoraggio di tutte le fasi della produzione è curato dai tecnici dell'Institut Agricole Régional e dell'Assessorato Agricoltura della Regione Valle d'Aosta che durante il periodo di produzione, le quattro o cinque settimane del mese di agosto, effettuano visite negli alpeggi aderenti per verificare il rispetto del protocollo ed affrontare specifiche tematiche con i conduttori e con i proprietari. Da parte dell'Arpav è previsto inoltre un sopralluogo a sorteggio in 4 degli alpeggi aderenti, per il controllo del rispetto dell'accordo fra le parti.



• **La sfida della caseificazione “eroica”:** sono soltanto otto i produttori della Fontina di Alpeggio, in malghe d’altura fino a 2.500 metri di quota

La scorsa stagione sono state in totale 1.300 le forme di fontina Dop Arpav che, rispondendo alle caratteristiche richieste di formaggio grasso a pasta semicotta, prodotto con latte crudo intero di vacca Valdostana (pezzata rossa, nera o castana) proveniente da una sola mungitura, hanno ottenuto il marchio e l’etichetta con il logo identificativo. Di queste, una è stata classificata fra le 10 premiate al prestigioso concorso nazionale Fontine d’Alpage Modon d’Or. Fra le caratteristiche del prodotto: pasta elastica e morbida, occhiatura caratteristica e dispersa nella forma; colore compreso nella gamma fra l’avorio ed il giallo paglierino più o meno intenso; pasta fondente in bocca con il caratteristico sapore dolce e delicato, che diventa più intenso con il procedere della maturazione.

Il presidente dell’Arpav, Bernard Clos ci racconta: «La storia della fontina è ancestrale, testimone di un saper fare millenario. E’ da sempre prodotta con attenzione al meglio per la popolazione e per il contesto alpino montano. La prima citazione al formaggio più conosciuto della Valle è del 1477, nella Summa Lacticinorum e la fontina prodotta ai nostri giorni non è molto diversa da quella di allora. Attualmente eseguire un processo di lavorazione antico costa ai casari più di ciò che gli viene pagato il prodotto finito - aggiunge Bernard Clos -, una violazione all’articolo della nostra costituzione che contempla il rispetto della fatica del lavoro che non dovrebbe essere commercializzato sottocosto».

Un chilogrammo di fontina viene pagato ai produttori intorno ai 7,40 euro ma il costo reale è quantificabile in quasi il doppio. Un dato che ci può aiutare a capire è il confronto della resa fra una bovina di razza Frisona che nella media nazionale partorisce nella vita 1,9 vitelli e produce giornalmente fino a 25 litri di latte e le bovine valdostane, pezzata rossa e nera, che partoriscono almeno 10 vitelli e la loro produzione di latte è di 10 litri al giorno, complessivo delle due mungiture quotidiane eseguite dall’allevatore. Un ulteriore parametro, per gli allevatori non proprietari che locano gli alpeggi per la monticazione estiva, è il canone di affitto calcolato ancora secondo una legge ancestrale in chilogrammi di fontina potenzialmente prodotti, nel rapporto di 1.500 kg ogni 100 bovine.

Un’idea che l’associazione sta valutando per rispettare il lavoro e l’impegno dei casari è di proporre alla commercializzazione la fontina Dop Arpav classificata secondo selezione nastro Oro e nastro Agente con un prezzo imposto al mercato di 19 e di 16 euro al chilogrammo.

Ancora Bernard Clos ci dice: «Alimentarsi è una cosa seria, statistiche evidenziano che solo il 20 per cento dello stipendio viene utilizzato per l’acquisto del cibo, troppa pubblicità punta sulla convenienza e sul risparmio ed ancora poca sottolinea invece l’importanza della qualità dei prodotti che scegliamo per la nostra alimentazione». Se siamo quello che mangiamo, raccogliamo

Segue a pagina 22



La monorotaia della Fontina

Caseificazione eroica

Segue da pagina 21

allora il consiglio del presidente dell'Arpav che ci invita a "mangiare con il cervello".

E se avessimo ancora bisogno di un pretesto per consumare Fontina d'alpeggio prodotta in quota: un grammo contiene 10,6 milioni di fermenti lattici vivi (mediamente 100 g di yogurt ne contano 2 milioni), con qualità nutrizionali inalterate rispetto al latte in quanto la tecnologia di caseificazione le mantiene invariate, senza però il lattosio. Inoltre gli acidi grassi a corta e media catena non si trasformano in colesterolo nel sangue e l'elevata presenza di calcio e di fosforo favoriscono la corretta omeostasi. Cento grammi al giorno soddisfano i fabbisogni giornalieri medi. Inoltre la Fontina è particolarmente indicata nella fase di accrescimento, in gravidanza e per prevenire l'osteoporosi.

Indirizzi utili per chi volesse prenotare ed acquistare questo formaggio esclusivo fra l'eccellenza: Arpav, Studio Agroforest Località Amérique 9, Quart (Aosta), tel. 0165.775166, email: arpav.vda@gmail.com.

L'alpeggio Alpe Plan Vaûon è il più alto della Valle d'Aosta ed è uno fra gli otto che partecipano nel mese di agosto alla produzione della Fontina Dop Arpav, caseificata con solo latte di bovine nutrite esclusivamente con erba di prato ed abbeverate con acqua di fonte.

L'alpeggio si trova a 2.587 metri di quota, nel comune di Bionaz ed è condotto dal suo proprietario Donato Petitjacques che nei 100 giorni estivi ci lavora accudendo alla monticazione delle sue bovine di razza Valdostana pezzata rossa e nera e, caseificando il formaggio.

L'alpeggio Plan Vaûon si trova sul versante esposto a sud della valle di Bionaz e domina il bacino idrico di Place Moulin, con un'estensione di circa 300 ettari di pascoli, lande ed incolti che contornano i laghi del

Mont Rouge e Long. La particolarità di questo luogo incantato è che non è raggiungibile se non con un sentiero da percorrere esclusivamente a piedi. Il trasporto a valle, durante la "desarpa", delle 100-150 forme della Fontina che ogni estate vengono prodotte (la quantità varia in rapporto alle condizioni

meteorologiche della stagione), avviene così con l'ausilio di una monorotaia.

Mossa da un motore a benzina ed una capacità di carico di circa 4 quintali, la monorotaia parte dall'alpeggio per scendere in circa mezz'ora ai 2.100 metri del livello del muro di contenimento

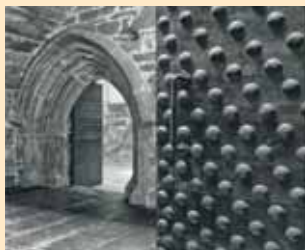
della diga di Place Moulin. Alpe Plan Vaûon resta ancora l'unico fra gli alpeggi in alta quota ad utilizzare questo mezzo di trasporto, in quanto davvero ancora isolato fra i pascoli montani.

Con un ingegnoso sistema meccanico le forme vengono calate dai 2.587 metri dell'alpeggio più alto a quota 2.100 nel tempo di mezz'ora

UNO DEI MONUMENTI VALDOSTANI PIÙ RILEVANTI

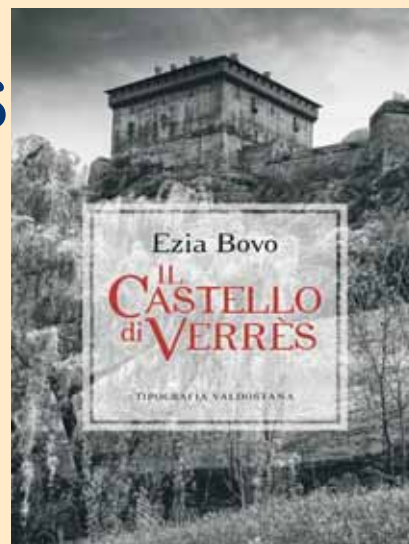
I SEGRETI DEL CASTELLO DI VERRÈS

Ezia Bovo è appassionata di storia locale e di archeologia industriale. Ha pubblicato il volume 'Il Castello di Verrès' con l'intento di dedicare una monografia a uno dei monumenti valdostani medievali più rilevanti sotto l'aspetto architettonico e bellico. Innovativa ed anticipatrice nell'evoluzione del concetto di "castello" in Valle d'Aosta, la fortezza di Verrès era citata in molte autorevoli pubblicazioni e l'autri-



ce ne ha raccolto le ricerche degli studiosi, realizzando una cronologia di eventi che ne fanno la sua storia e parallelamente quella dei suoi 29 proprietari.

Edito dalla Tipografia Valdostana, il volume è arricchito da riproduzioni di cartoline d'epoca che ritraggono il castello e da fotografie di preziosi oggetti antichi pertinenti messi a disposizione da un anonimo collezionista e fotografati da Stefano Venturini.



Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Menton - Francia Ristorante Mirazur

Pochi forse citano il Mirazur per il carrello dei formaggi, eppure nel terzo ristorante del mondo (secondo i 50 Best restaurants in the world, vale a dire la classifica più seguita dalla critica mondiale) anche i formaggi vengono trat-



tati alla grande. Dobbiamo dire secondi solo alle verdure che sono le protagoniste assolute nella cucina di Mauro Colagreco. Lui, origini italiane (i nonni), cresciuto in Argentina, dove ha ancora forti legami familiari, ha trovato in Francia la sua affermazione, ma è anche all'Italia che deve il suo successo.

D'altronde la posizione del ristorante è particolare: è praticamente la prima casa dopo il confine al valico di Mentone. Casa che è circondata dal verde sia in basso, con una serie di orti a terrazze che arrivano fino alla ferrovia, e sopra nella via parallela dove i giardini e gli orti risalgono lungo la costa ripida. Il successo di Mauro Colagreco è strettamente legato alla sua visione di cucina: poca carne, presenza ovvia del pesce, anche perché il mare è poco più in basso, ma è l'orto che segna la sequenza dei piatti, orto lasciato vivere secondo natura in libera espressione, senza alcuna cura dell'estetica a favore invece della salvaguarda di una rispettosa cultura.

I formaggi appaiono lungo il menù con citazioni italiane: splendida è la sfera di mozzarella liquida al carbone vegetale che esplose in bocca, piacevole l'emulsione di acqua di mozzarella che accompagna il pomodoro dell'orto ravvivato dalle alici marinate. Ma verso la fine di un pranzo magistrale ecco il momento dei formaggi. Siamo sul mare, siamo in estate con 35 gradi all'esterno, eppure non si rinuncia a un buon formaggio. La sorpresa arriva subito dal carrello, non uno qualsiasi, ma un carrello a due ripiani che si apre e raddoppia il display di fronte al tavolo dell'ospite mostrando una serie notevole di piccole forme, con significativa presenza di caprini francesi che per la loro dimensione permettono ampia scelta in poco spazio. Formaggi serviti con eleganza e competenza al tavolo da personale motivato e preparato, dove è ampia la presenza di personale italiano, e abbinati al pane fatto in casa nel forno di argilla (che è nell'orto sottostante). I formaggi sono buoni, ma anche i dolci. Il nostro consiglio è di non perdere né l'uno né l'altro. Conto finale non lieve (menù sui 200 euro), con la selezione dei formaggi offerta a 19 euro.



Ghirlanda - Grosseto Ristorante Bracali

Bracali, ovvero l'evoluzione di un ristorante tradizionale. L'impronta è quella della famiglia: qui c'era la nonna, nella vecchia osteria fondata dai genitori Manuela e Luciano che si era fatta conoscere attirando con i suoi piatti di sostanza i cacciatori di passaggio (questa è la zona top dei cinghiali, ieri come oggi). Poi sono nati loro, in rapida successione, Luca e



Francesco. Sono cresciuti tra le pentole, sbirciando i clienti, aiutando nelle piccole faccende, innamorandosi il primo dei vini e il secondo della cucina.

Il nuovo Bracali è un locale di alto livello, clientela internazionale, carta di vini adeguata e rating di rispetto in tutte le guide, a cominciare dalle due stelle Michelin. Una cucina che guarda lontano per classe, tecnica e preparazione, ma che si basa soprattutto sui prodotti sugli ingredienti che Francesco e Luca conoscono da sempre, da quando sono nati. Così abbiamo conosciuto Patrizia e Fabrizio Niccolaini, due produttori in viaggio perenne alla ricerca del prodotto giusto dove per giusto non si intende necessariamente quello buono, quello che consente profitto, quello più facile da perseguire.

Aia Vecchia, la loro piccola azienda, è un casolare vero, senza comodità, con una "caciaccia" dove loro trattano le poche forme con grande passione, amore e rigore. Nasce così uno dei formaggi più interessanti del



territorio, che però non consente classificazione. Ogni forma ha la sua storia e il suo percorso evolutivo che bisogna attendere seguire e rispettare. Forme difficili da trovare, ma che non mancano, quasi mai, da Bracali. Un motivo in più per venire in questo luogo così particolare, così diverso.

Qualche piatto: l'agnello in pesto di olive nere, pere cosce marinate e spuma di parmigiano; l'anguilla in saor con gelatina di aceto e gelato di cipolla; i tortelli di piccione con il loro ristretto versato al momento e spugna delle interiora e la magnifica e recente variazione di tre qualità di pomodoro con ripieno di pane, alici, melanzane, salsa burrata. E con i formaggi di Aia Vecchia sono da provare i pani fatti ogni giorno in casa e ai quali è dedicato un carrello di servizio con i pani esposti e tagliati al momento. Pani tutti a lievito madre.

Restaurant Mirazur 30, avenue Aristide Briand - 06500 Menton
Tél : +33 (0)4 92 41 86 86
reservation@mirazur.fr

Ristorante Bracali - Via di Perolla, 2 - Ghirlanda - Grosseto
Tel: 0566 902318 - info@mondobracali.it
Orario: 13-14:30 / 20-22 - Chiuso la domenica e il lunedì.

CAPRI VAL BENE UN'INSALATA

Uno stile esistenziale di vita a tavola, nato quando ancora non c'era l'ossessione delle calorie. La Caprese piaceva anche agli inventori della cucina futurista in conflitto con la pasta. La mozzarella deve essere grande (almeno 500 grammi) perché la qualità del sapore è direttamente proporzionale alle sue dimensioni

di Gianmario Giuliano

Undici chilometri di coste frastagliate, 13 mila abitanti: un prezioso monile roccioso che emerge dalle turchesi acque dell'arcipelago campano. Sull'etimologia del nome, Capri, la gran parte dei filologi contemporanei e antropologi sono concordi nell'accreditarne la derivazione latina ovvero "capreae", mammifero domestico, agile arrampicatore. Preistoria e leggende a parte, l'isola fu abitata prima dai greci ma fu con l'imperatore romano Augusto e con Tiberio poi, che Capri raggiunse notorietà e fama.

Tiberio s'innamorò di questo spicchio di eden, a tal punto, che si fece costruire 12 ville, pari alle dodici divinità dell'Olimpo, si trasferì in maniera definitiva – aveva quasi settant'anni – e da qui riuscì a tessere le sorti della res publica per dieci anni fomentando molte leggende sulla sua vita dissoluta e crudele. Una di queste, narra che usasse gettare le fanciulle – che rifiutavano di concedergli i loro favori – da uno strapiombo (detto, appunto, Salto di Tiberio) visibile presso le rovine di Villa Jovis.

In passato, Capri, sottoposta a continue aggressioni piratesche, passando di mano in mano, fu assoggettata ai Normanni poi agli Svevi, subendo le strette spagnole e per ultimo, fino al crollo di Napoleone, in quelle dei francesi. Con l'avvento dei Borbone, diventa una meta privilegiata del Grand Tour e punto di forza dell'offerta turistica per studiosi, artisti, personaggi curiosi, poeti, politici in fuga, esuli illustri e uomini stravaganti. Si va da Edwin Cerio, grande media-

tore culturale tra l'isola e l'Europa a Curzio Malaparte con la sua meravigliosa villa a Capo Masullo. Vi giunsero anche tutti i grandi russi, come lo scrittore Massimo Gorkji, in fuga per motivi politici e anche Lenin, che entrò in contatto con i Krupp (costruttori di cannoni) e altri industriali tedeschi dai quali ottenne in prestito molti milioni di marchi necessari a finanziare la rivoluzione sovietica. Quest'oasi sospesa sull'acqua, minuta e affascinante, è ricca di meraviglie tra cui i Faraglioni, i tre guardiani dell'isola: tre colossi rocciosi alti oltre 100 metri, scolpiti dall'erosione dell'acqua che spuntano imperiosi dal mare, raggiungibili con la barca. Un chioschetto lungo la strada manca mai e offre l'invito a una breve pausa per gustare una granita di limone. Limone caprese, naturalmente. È meritevole di attenzione Villa Lysis, circondata da una fitta boscaglia accidentata formata da alberi mediterranei e arbusti di mirto e alloro; proprio qui le capre selvatiche sono tornate a far parte del panorama dell'isola. Una presenza sempre più abituale che aumenta la dose di stupore e sorpresa per i turisti che, appostandosi silenziosi, a volte riescono a vedere e fotografare qualche capro.

Benché ogni angolo dell'isola sia da tenere in considerazione, i luoghi più visitati sono la Grotta Azzurra e la famosa Piazzetta, dove ai tavolini dei caffè più noti del mondo scorre piacevolmente la "dolce vita" caprese. Qui è davvero impossibile non scambiare due parole con uno sconosciuto anche perché i tavolini dei locali sono "incoltati" gli uni agli altri; l'empatia che si viene a creare, è compresa nel pacchetto "esperienze dell'isola".

IL SOGNO DELLA GROTTA AZZURRA

A questo punto ci si può recare nella più sognata, cantata, immaginata, visitata grotta azzurra. La Grotta Azzurra è una cavità naturale lunga circa 60 metri e larga 25; l'ingresso è largo 2 metri. Per visitarla bisogna salire su piccole barche a remi e lasciarsi traghettare dal barcaiolo sotto un arco d'ingresso alto soltanto un metro. All'inizio ci sarà solo buio poi, all'improvviso tutto si tingerà di riflessi azzurri e trasparenti mentre tra le pareti di pietra rimbalza l'eco dell'acqua mossa dai remi. Sarà come entrare in un antro da favola, dove galleggiare è un po' come volare.

Dopo tanto girovagare, una pausa diventa indispensabile e, parafrasando quanto detto nel 1594 da Enrico IV di Borbone, "Parigi val bene una messa" si può dire "Capri val bene un'insalata".

Parliamo di lei, la regina dei pranzi all'aperto: l'insalata caprese. Il suo nome dice tutto, un contorno che puoi trasformare facilmente in un piatto unico se





si vuol mangiare qualcosa senza dover cucinare. Per chi preferisce rificillarsi in "maniera più giovane" non c'è problema: l'insalata caprese rivisitata si trasforma in panino. Agli inizi del 1900, l'insalata di pomodori e cacio, non possiamo ancora parlare di mozzarella, sale alla ribalta mediatica grazie alla presenza di un gran numero di intellettuali, sfaccendati, ricchi e curiosi sfoderati da tutto il mondo occidentale e giunti qui in cerca di azzurro per sfuggire alla noia e alla depressione causata dalle loro città moderne e grigie (sic).

Nasce così la Caprese. Uno stile esistenziale di vita a tavola, quando ancora non c'era l'ossessione delle calorie; piaceva anche, e soprattutto, agli inventori della cucina futurista in conflitto con la pasta. Il piatto, un crudo ante litteram, dal sapore semplice ma complesso, intenso, persistente, è sicuramente una delle scoperte del XX secolo, talmente naturale da pensarla creata dal Padreterno, assieme a tutto il resto!

PATRIMONIO DI TUTTO IL MONDO

Sono trascorsi decenni e con il turismo di massa, ha cessato di essere il piatto "cru" di Capri e della Campania per diventare patrimonio di tutto il mondo, un modo per sognare il Mediterraneo anche quando si è lontani migliaia di chilometri. Ma quali sono i segreti di una buona Caprese? Ognuno ha i suoi, ma noi abbiamo convinzioni non facilmente confutabili. In primo luogo la mozzarella deve essere grande (almeno 500 grammi) perché la qualità del sapore è direttamente proporzionale alle sue dimensioni. Poi il pomodoro, meglio se il tipo di Sorrento, non deve essere acerbo e neppure troppo maturo: deve avere il proprio sugo ma conservare una certa consistenza sotto i denti. Va tagliato con qualche anticipo e deve perdere il fastidioso freddo del frigorifero, obitorio del cibo, salato leggermente e fatto girare in una zuppierina per fargli emettere l'umore. Se si vuole, ma non è necessario, si aggiunge un filino di olio extravergine d'oliva.

Quando viene il momento di mettere insieme il tutto, il sugo rilasciato dal pomodoro va unito con un po' di latte fuoriuscito durante il taglio della mozzarella evitando, comunque, che i pezzi galleggino nel liquido. Infine è il momento del basilico, "strappato" rigorosamente a mano, mai sostituito con l'origano, eccessivamente invasivo. Anche se l'appetito incalza e il profumo inebria, è bene far trascorrere quattro/cinque minuti perché avvenga la magica mescolanza. Meglio evitare il pepe, le olive e tutte le altre varianti che vengono proposte, perché il vero segreto della Caprese è l'esaltazione della unicità dei prodotti, il loro stare insieme è una reciproca compensazione naturale.

Anche nel periodo estivo, quando il movimento turistico abbonda, l'approvvi-

gionamento è mai lacunoso: quintali di mozzarelle provenienti dalla zona di Battipaglia-Paestum e quantitativi non indifferenti di pomodori transitano da Sorrento all'isola, in meno di un'ora, sui frequentissimi vaporetto di linea, garantendo la freschezza dei prodotti e la gioia illimitata degli appassionati di questo piatto magico. Prima di lasciare l'isola, un salto ad Anacapri è d'obbligo per osservare un "paradiso in terra": il pavimento della chiesa Monumentale di San Michele eretta nel 1719 in stile barocco. Si tratta di un tappeto formato da oltre duemilacinquecento "riggiole", le tipiche mattonelle maiolicate napoletane, raffiguranti un'immensa storia illustrata ovvero il Paradiso Terrestre con la cacciata di Adamo ed Eva da parte dell'Arcangelo Michele. Per gli appassionati di temi inconsueti, con un percorso tutto in discesa si raggiunge, in una ventina di minuti, il faro di Punta Carena attivo dal 1867, uno dei più importanti del Mar Tirreno e secondo in Italia per portata luminosa (25 miglia nautiche; circa 46 Km). Questo luogo è sempre tranquillo, lontano dai percorsi del turismo di massa.

Il momento migliore per apprezzare la sua magia è al tramonto quando il sole affonda nel mare e i pescatori escono con piccole imbarcazioni adatte alla pesca notturna. Mentre si allontanano le barche, a poco a poco scende la notte lasciando spazio alla luna che diventa protagonista. Questa è la luna caprese, la Luna Caprese interpretata - come tanti altri brani di successo - da Giuseppe Faiella meglio noto come Peppino di Capri "responsabile" di aver fatto nascere un numero infinito di amori e tante, tante storie indimenticabili.



Formaggi in fiera

Piccoli produttori e grandi eccellenze a Firenze incontrano un pubblico di appassionati degustatori

di Eros Bianchi

Taste, Firenze: piccoli produttori, grandi eccellenze. Una fiera imperdibile per gli amanti del buon cibo, che percorre l'Italia, e non solo, in lungo e in largo, per far incontrare artigiani del gusto con un pubblico di appassionati, siano essi operatori del settore che semplici, si fa per dire, estimatori. E non poteva mancare il settore caseario, con produttori, affinatori, stagionatori, rivenditori: proposte uniche ed irripetibili, alcune delle quali, per chi non è riuscito ad assaggiare, proviamo a raccontare con le parole.

BORGIO SANTO PIETRO - Chiusdino (SI)

- Oltre 80 ettari a coltivazione biologica: la tenuta di Borgo Santo Pietro ospita un hotel, vigneti, orti, giardini, e pascoli dove un gregge di pecore trova quelle erbe spontanee che renderanno il loro latte ricco e profumato. Profumato di sentori unici, che ritroveremo nei formaggi sapientemente realizzati dal caseificio artigianale, parte integrante della Tenuta, e ben gestito da un giovane ma esperto casaro.
- Una pasta morbida, cremosa, solubile, con decisi sentori di fungo e di animale che si amalgamano al profumo di burro fuso e di panna: questa è la sintesi del Pecorino a Crosta Fiorita. Una lavorazione attenta e scrupolosa, dove i ricchi sentori dell'ottimo latte vengono esaltati dallo sviluppo di muffe nobili, per giungere, dopo una maturazione di circa un mese, al massimo della gratificazione sensoriale.

CAPRIZ - Vandoies (BZ)

- Legato strettamente al territorio e alle tradizioni, il Caseificio Capriz utilizza il latte dei numerosi masi sparsi nelle montagne incontaminate dell'Alto Adige per realizzare nel moderno caseificio prodotti estremamente interessanti con latte di vacca e di capra, alcuni dei quali anche con affinamenti spesso con prodotti locali e tipici.
- Latte di capra, maturazione di dieci mesi di cui otto in una grotta scavata nella roccia viva e risalente alla prima guerra mondiale: Ziegiz Caverna, il nome di



questo piacevole formaggio, è delicato ed equilibrato, con profumi di fieno e patata lessa, con un leggero sentore animale e una nota di sottobosco e di cantina derivante dall'ambiente di stagionatura.

CASA MADAIO - Eboli (SA)

- Da quattro generazioni Casa Madaio gestisce caseificio e locali di affinatura, garantendo continuità e innovazione, preservando profumi, sapori e cultura che si condensano in formaggi unici che rispettano la tradizione campana. Nel laboratorio di Eboli nascono eccellenze casearie uniche, mentre i locali di affinatura di Castelcivita ospitano i formaggi a lunga stagionatura.
- Da un'antica tradizione campana nasce l'innovativo Cilentano ai fichi, dove un cubo di superbo pecorino Calcagno stagionato due anni, alleggerito e addolcito da ricotta di vacca e bufala, viene avvolto da un sottile strato di pasta di fichi secchi, storicamente lasciati seccare su graticci di canna, col risultato di sensazioni gustative uniche, moderne e ancestrali.

CASEIFICIO TADDEI - Fornovo San Giovanni (BG)

- Il Caseificio Taddei, arrivato alla quarta generazione e profondamente rinnovato a metà degli anni '90, raccoglie il latte dei migliori allevamenti della zona e, rispettando le tradizioni del territorio, produce i formaggi tipici della pianura bergamasca: croste lavate, paste molli, latteria tradizionali, Taleggio Dop, Salva cremasco Dop e Blutunt®.
- Un erborinato naturale a crosta lavata ottenuto grazie alla tecnologia di produzione e all'ambiente di stagionatura: nel Blutunt® due cagliate formate in tempi diversi consentono lo sviluppo delle muffe senza inoculo di Penicillium. I decisi sentori di sottobosco sconfinano nel tartufo, mantenendo sensazioni lattiche e un buon equilibrio tra dolce, salato e piccante.

CASEIFICIO VAL D'AVETO - Rezzoaglio (GE)

- Situato nell'entroterra ligure, in una delle numerose vallate che si incuneano verso l'Appennino, il Caseificio Val d'Aveto raccoglie il latte delle aziende circostanti e, grazie a passione ed esperienza, lo trasforma in formaggi freschi, stagionati, yogurt ed altre specialità strettamente legate alla tradizione e al





Artigiani del gusto e maestri casari al "Taste, Firenze", una rassegna-mercato delle più esclusive produzioni regionali italiane

territorio, mantenendo connotazioni proprie ed inconfondibili.

- Un nome quasi impronunciabile: la Prescinsöa è una cagliata di latte intero, tipica dell'entroterra genovese, dal gusto acidulo, con sentori lattici, vegetali e di agrumi, con leggero profumo di erba cipollina. Usata come ingrediente di varie ricette, meriterebbe una maggior considerazione anche al di fuori della Liguria, soprattutto come formaggio da gustare in purezza.

CASTAGNA PICCOLI PIACERI DI MONTAGNA - Omavasso (VB)

- Collocata all'inizio della Val d'Ossola, questa azienda piccola per dimensioni ma grande per competenza e generosità ha ormai acquisito mezzo secolo di esperienza, sempre alla costante ricerca dell'alta qualità. Specializzata quasi per vocazione nei formaggi di montagna, mostra una particolare attenzione nei confronti delle persone che li producono.
- Ottenuta da latte di capra in purezza, la Pioda di Santa Maria prende il nome dal centro più importante della Val Vigezzo; è una crosta lavata a pasta molle, con un colore che indica inequivocabilmente la tipologia di latte. Equilibrata nei sapori e negli aromi, sviluppa sentori animali, di erba fresca e miele, con una piacevole acidità e un'ottima solubilità.

DE' MAGI - ALCHIMIA DE' FORMAGGI - Castiglion Fiorentino (AR)

- Una passione che viene da lontano, quella che ha portato Andrea Magi a realizzare una struttura che gestisce un numero impressionante di formaggi, provvedendo alla ricerca di prodotti tipici, selezionando le produzioni migliori, curandone la stagionatura, l'affinamento e l'eventuale elaborazione, ottenendo ottimi risultati grazie a professionalità ed esperienza.
- Un pecorino tutto da scoprire: il Poliedro è una coagulazione lattica decisamente originale, a partire dalla forma, ma soprattutto dal latte di partenza, che acidifica per circa 12 ore, aiutato anche da una piccolissima dose di caglio di vitello. Interessante l'aspetto cromatico dato dal carbone vegetale, e delicati i sentori acidi e vegetali, che sconfinano nel sottobosco.

LA MEIRO - TERRE DI CASTELMAGNO - Castelmagno (CN)

- Una famiglia, un territorio, un formaggio: La Meiro Terre di Castelmagno rap-

presenta tutto questo, dove i pascoli d'alta montagna, il clima unico, la vegetazione tipica, le erbe spontanee, gli alpeggi pregiati, la moderna struttura produttiva, la cura quasi maniacale di ogni singola forma, e una passione smodata contribuiscono a far nascere un grande formaggio.

- Quando il Castelmagno d'alpeggio supera l'anno di stagionatura, dopo una permanenza in antiche grotte con temperatura pressoché costante e un'altissima umidità, sviluppa aromi e sapori unici, con l'acidità ancora presente ma con importanti sentori di fungo e sottobosco, che sconfinano nel tartufo quando l'erborinatura naturale colora la pasta del formaggio di un blu intenso.

LUIGI GUFFANTI 1876 - Arona (NO)

- Quasi sinonimo di affinatore, l'Azienda Luigi Guffanti 1876 porta avanti da generazioni la passione e la competenza nel reperire i migliori prodotti a livello mondiale, esaltarne le caratteristiche organolettiche con stagionature e affinamenti particolari, per poi far partecipi degli eccezionali risultati ottenuti clienti in tutto il mondo, capaci di apprezzare un lavoro prezioso e senza eguali.
- L'incontro di due culture ha portato alla realizzazione di un formaggio originale: il Mormaggio. Una toma vaccina della pianura lombarda stagionata 2 mesi viene marinata nella salsa Moromi Giapponese, prodotta con la soia nera, e successivamente posta ad asciugare su assi di legno: il risultato è un prodotto innovativo, con un connubio di aromi intensi ma armonici.

MALANDRONE 1477 - Pavullo nel Frignano (MO)

- Appennino modenese, 200 ettari ad un'altitudine tra i 700 e gli 800 metri, 320 vacche di razza frisona di cui 120 in lattazione, foraggi autoprodotti o reperiti nelle immediate vicinanze, un'attenzione particolare al benessere animale: questo, in estrema sintesi, il profilo di Malandrone 1477, un'Azienda che produce Parmigiano Reggiano di Montagna, specializzata nella lunghissima stagionatura.
- Occorrono 12 anni di amorese cure per esaltare un prodotto già di per sé eccezionale. Nato da un latte ricco dei profumi delle erbe di montagna, curato in una caseificazione lenta e dolce, questo Parmigiano Reggiano di 144 mesi sprigiona sentori di tostato, frutta secca, spezie, caramello, brodo di carne, sottobosco con un dolce elevato, salato basso, amaro e acido assenti e un piccante appena percettibile.

PEZZETTA - LATTERIA OVARO - Fagagna (UD)

- Nella Latteria Ovaro, nell'Alta Carnia, grazie a tecnologie moderne si producono formaggi tradizionali di alta qualità, che poi vengono trasferiti a Fagagna, nei grandi locali di stagionatura di Pezzetta: un connubio perfetto, che valorizza, oltre al Montasio, anche varie Latteria, formaggi di capra, altre specialità tipiche e affinamenti particolari.
- Un Montasio stravecchio ricco ancora di profumi lattici che si sposano con i più evoluti sentori di brodo di carne viene prodotto dal Caseificio Ovaro e poi, appena uscito dalla salamoia, stagionato lungamente da Pezzetta a Fagagna: le costanti cure fanno evolvere i sapori mantenendo dolcezza e una minima acidità, e accentuano solubilità e intensità aromatica.

SALCIS - Monteriggioni (SI)

- Un gregge di circa 1.200 pecore pascola nelle colline senesi, usufruendo di un ovile moderno e razionale, ponendo la massima attenzione sia al benessere animale, sia alla bellezza e unicità dell'ambiente circostante. Il latte, inevitabilmente di alta qualità, permette di ottenere formaggi di diverse tipologie, molti dei quali affinati e aromatizzati.
- Una forma di medie dimensioni caratterizza il Cacio di Fogliano, un pecorino tipico della zona, stagionato circa 60 giorni, dove il lattico si fonde col vegetale e l'animale, in un equilibrio esaltato dal dolce elevato. L'utilizzo del latte crudo, di produzione propria, sapientemente lavorato nel caseificio dell'Azienda, permette un ventaglio di aromi ineguagliabile.



di Flavio Di Gregorio

Dieta è una parola di origine greca che significa Stile di Vita. Dieta oggi-giorno è la traduzione di fare sacrifici per dimagrire. Dieta in realtà è ciò che mangiamo quotidianamente, una libera scelta di vita che ognuno di noi fa, personalizzata, tanto da giustificare gli estremi rappresentati dal carnivoro e dal vegano. Le diete diventano restrittive quando subentrano stati patologici dall'obesità a malattie più complesse in cui siamo costretti a seguire ben precisi schemi alimentari.

In Italia abbiamo ereditato dai nostri avi l'equilibrata e onnivora Dieta Mediterranea, che molti studi scientifici sostengono come la più salutare. Dalla notte dei tempi l'olio extravergine di oliva, il latte e i formaggi, i grani duri e teneri, la carne ovina e caprina, lenticchie e cicerchie, verdure di campo, frutti autoctoni, annaffiati da buon vino, ci nutrono, ci proteggono e allietano la nostra esistenza.

Con la scoperta dell'America si sono aggiunti nelle nostre tavole pomodori, melanzane, patate, mais, fagioli ecc., oggi-giorno considerati anche essi alimenti tipici della Dieta Mediterranea, anche se in realtà ci sono voluti secoli affinché la nostra flora batterica riuscisse ad adattarsi e il nostro Dna imparasse a riconoscere quei nuovi stimoli molecolari producendo correlate e corrette funzioni metaboliche. Attualmente alcuni alimenti cardine della Dieta Mediterranea, in particolare latte e formaggi, sono sotto attacco dietetico per l'avvento di mode nutrizionali made in Usa, spesso inadeguate, o di importazione asiatica basate su magiche molecole contenute in alimenti considerati come veri e propri totem, polveri pirimpilline di eterna gioventù, ma spesso di incerta tracciabilità e di sconcertante provenienza.

Latte e formaggi come espressione di tradizione e artigianalità mediterranea trattati da diavoli dietetici per ignoranza, frutto di logiche commerciali che tendono a screditare prodotti in favore di altri.

Oggi-giorno soffriamo di iperalimentazione che ci porta a mangiare in modo scorretto consumando a pasto maggiori quantità di grassi e zuccheri.

Non sappiamo dire di no al pezzo di formaggio dopo aver trangugiato famelicamente una tartare bovina o spolpato un pesce, magari surgelato e magro tanto per mantenere la linea, non rinunciando quasi mai al dolcetto di fine pasto, spesso accompagnato da un bicchierino, tanto per digerire (ça va sans dire).

Ma in questa Babele Alimentare, dieta, latte e formaggi possono coesistere senza creare drammi esistenziali?

Il latte non fa male, serve ai giovani per crescere, ma in età adulta spesso fisiologicamente non ne siamo più attratti e preferiamo consumare i formaggi.

E' il nostro organismo a suggerirci questo distacco: si riducono le popolazioni di lattobacilli nel nostro intestino, il nostro organismo produce meno enzimi specifici, quindi il latte ci diventa pesante, meno digeribile, ma tutto ciò non dipende dal latte stesso, ma dai cambiamenti del nostro organismo che invecchia e non ha più bisogno dei suoi nutrienti.

Semmai un problema può sopraggiungere quando mangiamo ignari formaggi, spesso di provenienza estera, fatti con latte in polvere, con la benedizione della Comunità europea, rinunciando a quelli a latte crudo o pastorizzato.

Se la voglia del latte con l'andar degli anni viene meno subentra invece la ricerca dei prodotti caseari, più facilmente digeribili, la cui scelta può diventare problematica se seguo una Dieta Restrittiva. Spesso il nutrizionista consiglia null'altro che yogurt bianco, fiocchi di formaggio magro, la Ricotta (che non è formaggio, ma nessuno lo sa), Parmigiano o Grana, Emmentaler o Groviera.

E tutte le altre centinaia tipologie di formaggi presenti in Italia tra Dop, Igp e Pat

Dieta latte e in cerca di



formaggi autore



non possono essere utilizzate come alternative in queste diete? Equivalenti dal punto di vista nutrizionale al Parmigiano e al Grana sono ad esempio il Nostrano della Val Trompia, il Monte Veronese d'allevo, lo Stelvio, il Canestrato Pugliese, Fontina, Quartirolo Lombardo, il Bra, il Bitto, il Ragusano, il Castelmagno, l'Asiago d'allevo, che possono essere utilizzati anche per diete iperproteiche, per non parlare del Graukase ricco in proteine e con scarssissimo contenuto in lattosio e grassi.

Nella dieta chetogenica, utilizzata nelle forme di epilessia resistenti ai farmaci, possono essere addirittura assunti tutti i tipi di formaggi persino il mascarpone (goduria immane!), in quanto i grassi rappresentano circa il 85-90% delle calorie totali di questo particolare regime alimentare.

Il formaggio secondo i canoni della Dieta Mediterranea può essere consumato due o tre volte la settimana durante un pasto principale, considerato a tutti gli effetti un secondo piatto, alternativo a carne e pesce, in quanto calorico. Infatti 100 gr di Formaggio corrispondono a 200-400 Kcal.

Cento grammi di Parmigiano corrispondono in Kcal a 300 gr di carne rossa, a 570 gr di latte, a 150 gr di cioccolata fondente, al corrispettivo di 6 uova o 5

banane. Un formaggio fresco ha una maggiore quantità di acqua, lattosio e proteine, uno stagionato è ricco soprattutto in grassi, meno in proteine e non contiene lattosio.

Da ciò si può comprendere che la grammatura consigliata a pasto varia tra i 40-50 gr dei formaggi grassi, altamente sazianti, ai 50-70 gr dei meno grassi fino ai 100 gr dei freschi e magri.

Si raccomanda che per bruciare l'energia fornita dall'iper calorico formaggio si debba necessariamente svolgere una adeguata attività fisica giornaliera, senza la quale si diventa ogni giorno più obesi e che rappresenta la "conditio sine qua non" per ogni tipo di regime alimentare seguito.

Come ho già scritto nel numero precedente di questa rivista, uno dei limiti del formaggio dal punto di vista nutrizionale, oltre all'apporto di trigliceridi e colesterolo, è l'alto contenuto di sale che può comportare nel tempo lo sviluppo di patologie cardio-vascolari e neurologiche. Proprio su questa problematica sia l'Organizzazione Mondiale della Salute che l'Onu stanno per iniziare un conflitto senza esclusioni di colpi nell'etichettare come nocivi per la salute alimenti con alti valori di cloruro di sodio, formaggi compresi.

OLTRE 20
RISERVA
MESI

IL TEMPO È PREZIOSO. MA QUELLO CHE SA CREARE LO È ANCORA DI PIÙ.

Grana Padano Riserva è stagionato oltre 20 mesi e ha caratteristiche di assoluta eccellenza, attestate da una seconda marchiatura a fuoco.

Con il suo gusto ricco di profumi e sfumature aromatiche complesse, Grana Padano Riserva è ideale per le occasioni speciali e soddisfa anche i palati più esigenti.



Consorzio Tutela Grana Padano

Sui colli di Imperia degustazioni guidate dall'Onaf di grandi Dop e prodotti di nicchia abbinati a varietà di extravergine locali e nazionali



• La serata dedicata all'olio extravergine e del formaggio si è tenuta nell'agriturismo Benza (Imperia)

Quando il formaggio incontra l'olio

di Giorgio Ansaldi

È possibile abbinare al formaggio l'olio extravergine di oliva? E' una domanda strana da porre, ma il risultato potrebbe rivelarsi sorprendente.

Ad Imperia, nella valle del torrente Prino al confine col territorio comunale di Dolcedo (che, nella collina alle sue spalle, vanta la piccola chiesa di Santa Brigida risalente al medioevo, ricostruita nel '400 ed il campione Giuseppe Perletto, ciclista professionista dal '72 al '79, grande scalatore, vittorioso in tre tappe del giro d'Italia, di un giro di Toscana e di una tappa alla Vuelta, solo per ricordare le più prestigiose) si trova il frantoio Benza con attiguo un piacevole agriturismo dove si è svolta una serata dedicata all'olio extravergine di oliva ed al formaggio.



A prescindere dal frantoio in questione che produce olio extravergine di oliva di ottima qualità ed ha avuto giusti riconoscimenti, ottenendo nel tempo numerose premiazioni, è opportuno precisare che l'olio si ottiene dalla trasformazione delle olive mediante un frantoio che può essere di tipo "moderno" o "tradizionale".

Col metodo "moderno" tutta la lavorazione avviene al "chiuso", cioè all'interno della macchina (frantoio) senza subire l'aggressività dell'aria. Questo metodo risulta conservare meglio i polifenoli che contribuiscono ad evidenziare l'amaro/piccante dell'olio. Il metodo "tradizionale" si avvale di una macina che, tramite una mola in pietra, tritura le olive, la pasta che ne deriva viene messa in appositi contenitori (fiscoli) dai quali, sovrapposti l'uno all'altro, "colerà" il succo del frutto, cioè l'olio. La differenza tra i due tipi di olio ottenuti è che il metodo "moderno" dà un olio fruttato con sentori più marcati, mentre il "tradizionale" risulta meno deciso, più morbido, più leggero.

Questa premessa è doverosa perché il frantoio, oggi condotto con grande capacità dal giovane Gigi Benza, ha offerto ai presenti la possibilità di assaggiare i due tipi di olio, verificando, di fatto, le differenze in precedenza descritte e per introdurre l'oggetto della serata che si è svolta il 18 giugno con la regia del delegato provinciale Onaf, Pino Moser, che ha organizzato, con pazienza e competenza un evento assai gradito ed apprezzato dai numerosi partecipanti. Gli oli, di eccellente livello, presentati con molta professionalità da Claretta Siccardi, già capo-panel dell'Oal (Organizzazione Assaggiatori Liguri), sono stati scelti tra quelli delicati, prodotti con la locale cultivar Taggiasca e quelli intensamente fruttati, delle olive coltivate nella zona del Piceno, del Frusinate e dell'area di Martina Franca, che derivano dall'oliva "Ascolana Tenera" e dalle varietà "Itrana" e "Cima di Mola". I primi molto delicati, dolci, con sentori di pinolo e carciofo (cuore), che lasciano in bocca una persistente dolcezza, ben equilibrata e sentori di amaro-piccante debolmente percepibili, i secondi hanno rivelato sentori prevalentemente erbacei, con un deciso amaro-piccante in bocca,





dove i polifenoli la fanno da padrone. L'abbinamento ai formaggi ha confermato che le caratteristiche organolettiche degli oli extravergine di oliva ben si adattano al matrimonio ed hanno decretato che il connubio risulta idoneo, quasi perfetto, confermando che il nome attribuito all'evento, "Quando il formaggio incontra l'olio", si è rivelato vincente.

GLI ABBINAMENTI

Il primo formaggio selezionato è stato la Toma di Arzene, prodotta da Fiorenzo Pucci nell'omonima località situata tra Montaldo e

Carpasio, in provincia di Imperia, con circa trenta giorni di affinamento, a latte termizzato. Presenta una crosta bianca e morbida con la pasta molle, ma elastica; l'occhiatura è quasi assente, l'odore ha note di lattico fresco. All'assaggio risulta dolce, quasi privo di acidità, solubile in bocca.

In abbinamento l'extravergine di varietà Taggiasca "Giananoro", prodotto a Pornassio (Imperia) oltre i 600 metri di altitudine, con frantoio "tradizionale", abbinato alla Toma, con il suo fruttato leggero ed i sentori di pinolo e mandorla, ha un gusto equilibrato, che si fonde egregiamente, per concordanza, con le caratteristiche del formaggio.

Il secondo assaggio è stato il Pecorino Coratino, formaggio giovane, a latte di pecora, proveniente dalla Puglia. La crosta è di colore grigio scuro; la pasta è compatta, semidura, di colore avorio, con tracce di occhiatura e sentori lattici evoluti. All'assaggio si percepisce, prima il dolce del latte di pecora, poi la lieve acidità e la sapidità moderata.

Al Pecorino si è abbinato l'olio extravergine di oliva di varietà Taggiasca, prodotto con frantoio "tradizionale", dalla ditta Benza, che è risultato un po' più vigoroso del precedente. Il "Primuruggiu", questo è il suo nome, evidenzia un fruttato maturo e note di carciofo; il lieve amaro dell'olio compensa la dolcezza del pecorino.

A questo punto della serata, sono stati assaggiati, in purezza, due formaggi: il Gorgonzola Dolce e il Kaltbach.

Il Gorgonzola Dolce, a latte vaccino pastorizzato, ha crosta morbida rossastra,

pasta cruda non pressata di colore giallo paglierino chiaro, morbida e con erborinatura verde chiaro. Sentori di penicillium e sapore moderatamente intenso, delicato.

Il Kaltbach, invece, è un formaggio svizzero a latte crudo, vaccino, semiduro, che sviluppa una consistenza particolarmente morbida; tende a sciogliersi in bocca, prende il nome dalle omonime grotte della zona di Lucerna, ove sosta per un anno a temperatura costante e ad alta umidità. Caratteristiche che unite ad una particolare salamoia portano ad una crosta di colorazione nera e conferiscono al cacio profumi fruttati ed un gusto unico.

Il quinto formaggio degustato è stato il Pecorino di Filiano Dop, formaggio della zona di Potenza. La crosta è di colore giallo-bruno, dura e rigata. La pasta semidura, compatta, di colore giallo paglierino scarico, con minuscole occhiature irregolari; sentori vegetali e floreali, sapore dolce, aromatico, lievemente piccante.

L'olio extravergine "Trespaldum", monovarietale, derivante dall'oliva "Ascolana Tenera" con un fruttato medio, erbaceo e sentori di pomodoro, in abbinamento al formaggio, ha contrastato, con successo, le caratteristiche del pecorino.

Il sesto ed ultimo formaggio è stato il Caciocavallo dei Basilischi, proveniente dalla Basilicata, che richiede e regge stagionature importanti, a latte crudo, vaccino, intero, a pasta filata, con crosta sottile, liscia, color giallo dorato; pasta dura, granulosa, di colore giallo carico, con piccole occhiature; sentori di fruttato secco, aromatici, di glutammato e piccanti. Confermati all'assaggio, ben evidenti nella masticazione, cristalli di tirosina; nonostante la lunga stagionatura, la pasta risulta solubile e si scioglie piacevolmente in bocca.

Questo formaggio è stato accompagnato con l'olio extravergine di oliva "Cima di Mola" che, con l'altissimo contenuto di polifenoli, dona persistenza e complessità avvolgenti che, unito ad un finale amaro, contrastano la dolcezza e gli aromi del caciocavallo.

Constatato che l'olio extravergine di oliva è risultato un valido amplificatore del gusto dei formaggi, al termine della serata, viste le espressioni disegnate sui visi dei presenti e sentiti i commenti, si è avuta la conferma che il connubio olio e formaggio sia fattibile ed elargisca soddisfazioni, appagando piacevoli curiosità palatali. L'esperienza è da ripetere e consigliare anche in altre parti d'Italia.



Dalle grotte della Valsassina

Formaggi fatti come una volta

Ci siamo affacciati al mercato dei formaggi di capra molti anni fa con la **Capralpina®**, negli anni abbiamo costruito intorno un'intera famiglia di prodotti tutti rigorosamente con solo **latte di capra** in purezza.

Quelli buoni!

La richiesta di mercato e le favorevoli attestazioni dei consumatori ci hanno spinto a creare sempre nuove specialità a base di latte di capra.

Abbiamo rivisitato molti formaggi tipicamente lombardi, originalmente prodotti con latte di vacca, utilizzando però il latte di capra.

Oggi ci proponiamo al mercato con una gamma completa di prodotti di capra.

"Di capra, ma soprattutto buoni e per tutti" questa è la nostra filosofia, perché oltre agli aspetti salutistici, funzionali e nutrizionali, l'acquisto e il consumo dei nostri formaggi di capra deve essere principalmente legato alla qualità e alla bontà del prodotto, alla tradizione, al gusto e al piacere.

Le ultime novità da poco sul mercato sono il **Deliblù** un **erborinato piccante di capra** prodotto con solo latte di capra di montagna e il **Capradoc** una **formaggella nostrana** prodotta utilizzando esclusivamente latte crudo di capra di montagna della **Valsassina**.

WWW.CAPRALPINA.IT

WWW.GILDIFORMAGGI.IT



Pascolo ai piedi del Monviso
Sotto, il vallone di Soustra
in alta Valle Varaita (Cuneo)

Èn tòch ëd pan e formagg

di Vittorio Gullino

A un certo momento della mia attività alpinistica, mi ero appassionato, in modo particolare, a escursioni ed arrampicate in solitaria: cosa che oggi riconosco assai poco sensata e sicuramente di grande apprensione per le persone che mi erano vicine. Passati gli anni e ridimensionata la passione, mi restava comunque il piacere di lanciarmi in qualche passeggiata solitaria, durante i brevi periodi trascorsi in montagna nel tempo delle vacanze estive, in quel di Pontechianale, gioiello delle Alpi Cozie.

Proprio in un'occasione simile, anche se a settembre inoltrato, decisi di salire a trovare un mio amico che gestiva un rifugio ai piedi del Monviso: itinerario percorso un sacco di volte, conosciuto in tutte le sue caratteristiche e frequentato da numerosissimi appassionati. Quando, la sera, feci questa proposta a mia moglie, prima ricevetti un netto diniego, poi una disapprovazione di principio e, infine, una giustificazione logica al suo parere contrario: "Non hai niente da portarti per mangiare, in frigorifero non c'è niente che ti possa servire, domani ti potrai preparare meglio per un altro giorno!".

"Non ha importanza, perché vado al rifugio da Livio e la gita sarà breve; mi accontento di quel pezzo di pane e di quell'avanzo di formaggio che ci sono ancora, non preoccuparti".

Alla fine vinsi la prima ripresa e me ne andai a letto non prima di aver spiegato a mia moglie quale sarebbe stato il mio itinerario: salita con la seggiovia, risalita fino al colletto e poi, seguendo il sentiero in quota, percorso fino al rifugio.

Il mattino seguente fui il primo cliente della seggiovia e raggiunsi la stazione di arrivo a monte con l'erba

dei prati ancora fradicia di rugiada. La passeggiata si svolse con tempo ottimo e senza inconvenienti, ma l'arrivo al rifugio mi riservò la delusione dell'assenza del mio amico che era dovuto salire al Visolotto con alcuni clienti.

Scambiata qualche chiacchiera con la moglie e il figlio del mio amico, telefonai a mia moglie per spiegarle che, vista l'assenza di Livio, avevo deciso di attraversare il colle della Losetta e di rientrare dal vallone di Soustra, fermandomi a salutare un amico col quale avevo condiviso tante ascensioni e che ora si era dedicato alla pastorizia e alla produzione di formaggi.

Non sto a riportare i commenti di mia moglie, specialmente al momento in cui le ricordai che nella zona dove andavo il telefonino non era attivo! Trovai Guido nel pascolo alto e insieme ridiscendemmo verso la grangia accompagnando la mandria, aiutati da Bill, il meraviglioso pastore maremmano che, da solo svolge il lavoro di almeno dieci persone; là giunti, ci salutò calorosamente Mariella che subito si attivò per aiutare il marito a sistemare gli animali e ad avviare gli onerosi lavori legati alla mungitura e alla

produzione del formaggio.

Il tempo stava trascorrendo velocemente e cominciai a preoccuparmi perché la mia giornata fuori casa si stava protrando oltre i limiti previsti: tuttavia, la gentilezza di Mariella che già stava agitando per preparare la cena, mi convinse ad accettare l'invito a fermarmi con loro ancora per un po' di tempo; si sarebbe fatto un boccone alla svelta, prima di iniziare i lavori, giusto un piatto di polenta con formaggio molle.

Ormai cominciava a calare la sera e il mio desiderio di scendere a valle per comunicare con Maria Paola stava diventando impellente; quattro risate gustando un meraviglioso formaggio fresco con polenta, un saluto affettuoso e riconoscente agli amici, e poi via di corsa, inseguito dal buio, verso il fondovalle da dove sarei riuscito a usare il telefonino. Appena in vista di Chianale, chiamai Maria Paola per darle mie notizie e chiederle di venirmi a prendere in auto per risparmiarmi gli ultimi cinque chilometri di strada asfaltata. Preferisco non riportare i commenti di Maria Paola!

Dopo pochi minuti i fari della nostra auto mi illuminarono fermandosi a pochi passi; saltai sù riversando la mia allegria con una cascata di parole per sottolineare la gioia di aver passato una bella giornata sulle mie montagne in compagnia di ottimi amici, ma la reazione di Maria Paola non fu altrettanto positiva. Io tuttavia ero contento e continuai il racconto della mia giornata infiorandolo con l'ultima storiella di Guido che, nel campo, è veramente straordinario.

Maria Paola non riuscì a trattenere una risata con la quale si concluse la mia giornata sulle montagne della Val Varaita, ripensando a quel pezzo di pane e formaggio che mi aveva regalato la gioia di una bella giornata.



La Calabria dei formaggi un tesoro da scoprire



Nella Locride spicca la particolarità del Caciocavallo di Ciminà “a due teste”, nato all’epoca in cui le merci viaggiavano a dorso d’asino. La doppia testina impediva che il formaggio si deformasse durante il trasporto: una lo chiudeva e lo sosteneva dal basso e l’altra lo tirava dall’alto. Oggi potrebbe diventare una carta importante per la promozione della ricchezza casearia regionale

di Corrado Olocco

Si, va bene, in Calabria ci sono le cipolle di Tropea, la ‘nduja, la soppressata, il bergamotto e il peperoncino, ma anche coi formaggi, nella regione che faceva parte dell’antica Magna Grecia, non scherzano affatto, con una produzione molto varia, che spazia dai caprini ai pecorini, fino al caciocavallo (un classico nell’Italia del Sud), prodotto sia con latte vaccino che misto.

Nella Locride, in provincia di Reggio Calabria, da alcuni anni si sta cercando di valorizzare il Caciocavallo di Ciminà, formaggio a pasta filata che prende il nome dal Comune omonimo e che viene prodotto da una quindicina di piccole (a volte piccolissime) aziende distribuite in pochi paesi dell’entroterra: Ciminà, Ardore, Platì, Antonimina e Sant’Ilario dello Ionio.

Da qualche anno, il Caciocavallo di Ciminà è Presidio Slow Food. Il referente dei produttori del Presidio è Rocco Siciliano, del caseificio Romano, struttura incastonata in un paesaggio che ricorda l’Andalusia o un set di Montalbano, con alle spalle le prime alture dell’Aspromonte (il caseificio è dominato dalle cosiddette Dolomiti calabresi, una sorta di versione locale delle Tre Cime di Lavaredo) e, poco più in là, a una manciata di chilometri, un mare tanto bello quanto poco conosciuto dal turismo di massa.

Il Caciocavallo di Ciminà si inserisce nel solco della vasta produzione di formaggi a pasta filata, molto diffusi in tutta l’Italia meridionale. È un formaggio a latte crudo, vaccino, ma che può contenere fino al 20 per cento di latte caprino di specie locali. Per il latte vaccino si utilizza quello di razza Podolica (tipica del sud, particolarmente adatta ai pascoli poveri delle aree più impervie) e Pezzata Rossa. In genere viene utilizzato caglio di agnello o di capretto. La cagliata si chiama “tuma”, termine che, udito a oltre 1.000 chilometri da casa, a un giornalista-assaggiatore piemontese come

il sottoscritto, provoca una sensazione di stupore, ma fa anche capire come il mondo dei formaggi sia affascinante e possa riservare sorprese a qualsiasi latitudine.

Pur essendo uno dei tanti tipi di caciocavallo che si possono incontrare nelle regioni meridionali del nostro paese, quello di Ciminà ha una particolarità che lo rende unico: ha due teste, almeno nella tipologia destinata a una minor stagionatura, mentre per quello più stagionato si privilegia la forma classica, tondeggiante, a una sola testa. Il peso delle forme va da 400 grammi a 3 chili e le forme a due teste sono in genere più piccole rispetto agli altri tipi di caciocavallo.

La particolarità delle due teste, come ci ha spiegato Rocco Siciliano, deriva probabilmente da esigenze di trasporto risalenti all’epoca in cui le merci viaggiavano a dorso d’asino. La doppia testina impediva in pratica che il formaggio si deformasse durante il trasporto: una lo chiudeva e lo sosteneva dal basso e l’altra lo tirava dall’alto. Ma oggi, nella società del marketing e dell’immagine, quello del caciocavallo “a due teste” potrebbe anche diventare uno slogan, una carta importante, da giocare bene a livello promozionale per provare a far conoscere il prodotto anche fuori dall’area di produzione.

La storia del Caciocavallo di Ciminà non ha una data di inizio. Nella Locride lo si produce praticamente da sempre. Rocco Siciliano, ad esempio, rappresenta la quarta generazione di casari in famiglia. Nella sua piccola azienda lavorano quattro persone. Da tre anni, a realizzare a mano il caciocavallo, è una ragazza rumena, Nicoleta, che ha appreso lontano dal proprio paese una tecnica vecchia di secoli contribuendo a tenere viva un’antica tradizione.

Le poche aziende produttrici di Caciocavallo di Ciminà sono tutte a conduzione familiare e di piccole dimensioni. Tra i produttori ce n’è uno che ha appena



• Il produttore Rocco Siciliano con la collaboratrice casara - Fotografie di Gisella Divino

due mucche e una capra. La commercializzazione è ancora in gran parte limitata alla realtà locale (fiere, mercati, oltre a qualche negozio della zona), ma anche la ristorazione (compresa quella di alto livello) sta iniziando a scoprire questo prodotto. Purtroppo, però, lo stanno scoprendo anche i “furbetti”, e così può capitare di trovare su qualche bancarella del caciocavallo venduto come di Ciminà, ma che non ha nulla a che vedere col prodotto originale. Per essere certi di consumare quello autentico si può andare alla Sagra del Caciocavallo, in programma il 18 agosto, ovviamente a Ciminà.

La lavorazione è estremamente naturale, a cominciare dal latte, proveniente soltanto da animali allevati al pascolo. La cagliata viene lasciata fermentare per qualche giorno, a seconda del periodo dell'anno, e poi viene filata, mentre la crosta sottile si forma per effetto della salamoia in cui vengono immerse le forme prima che finiscano a stagionare “a cavallo” delle pertiche, senza subire trattamenti di alcun genere.

Il Caciocavallo di Ciminà a due teste può essere consumato molto fresco, addirittura dopo pochi giorni (e c'è anche chi lo cucina alla griglia), mentre quello a forma classica può stagionare anche per oltre un anno. Nel prodotto più fresco spiccano aromi lattici e di erba, con un sapore dolce e delicato e una pasta molto elastica, mentre in quello stagionato si sentono anche aromi di fieno e frutta secca.

Anche i caseifici in cui nasce il Caciocavallo di Ciminà devono fare i conti con norme burocratiche che, magari, per le grandi aziende non sono un ostacolo, ma che per quelle piccole costituiscono un carico di lavoro in più, spesso difficile da sostenere. «Queste norme distruggono i piccoli artigiani. È un problema comune al Nord come al Sud. Chi

produce Castelmagno nel Cuneese ha le stesse difficoltà di chi fa Caciocavallo a Ciminà», ci ha detto Rocco Siciliano, senza smettere di modellare a mano l'antico formaggio della sua terra.

Poco lontano dalla zona di Ciminà si trova un altro formaggio che si può definire “di nicchia” (termine forse un po' inflazionato, ma che tutto sommato rende l'idea): il Caprino della Limina, che prende il nome dal passo dell'Aspromonte che divide la costa ionica da quella tirrenica. Come il Caciocavallo di Ciminà, anche il Caprino della Limina è un Pat (Prodotto agroalimentare tradizionale) e anche in questo caso si tratta di un prodotto difficile da scovare, reperibile solo sui mercati o in piccoli negozi. È un formaggio a latte crudo, proveniente da capre allevate al pascolo, prodotto nelle



zone di Agnana, Canolo, Gerace, Marina di Gioiosa Ionica, Gioiosa Ionica, Grotteria, Mammola, Martone, San Giovanni di Gerace e Siderno. La crosta ha un colore giallo paglierino mentre la pasta è bianca. Il sapore, delicato nel formaggio fresco, tende al piccante in quello stagionato. Per la coagulazione si usa caglio di capretto e la crosta viene trattata con olio. La stagionatura dura dai 6 ai 12 mesi.

Sicuramente più noti anche fuori dalla... Magna Grecia, sono i due formaggi Dop calabresi: il Caciocavallo Silano e il Pecorino Crotonese. Il primo, in realtà, può essere prodotto anche in alcune zone della Campania, del Molise, della Puglia e della Basilicata, mentre la zona di produzione del Pecorino Crotonese è tutta calabrese, compresa tra le province di Crotone, Cosenza e Catanzaro. In una Nazione come la nostra, con numerosi pecorini Dop e molti altri senza questo riconoscimento, ma di ottima qualità (tanto per restare in Calabria, vale la pena citare il Pecorino del Monte Poro, nella zona di Vibo Valentia), quello crotonese merita un posto nelle zone alte della classifica, grazie ad aromi di latte, erba, fieno e nocciole e un sapore intenso e leggermente piccante. Le forme pesano fino a 5 chili, ma quelle destinate a lunga stagionatura possono arrivare fino a 10 e sulla crosta sono evidenti i segni del canestro. Il pecorino crotonese può essere fresco, semiduro o stagionato (da 90 giorni a sei mesi) e in quest'ultima versione può essere anche usato come formaggio da grattugia. Inoltre, in Calabria si trovano anche il Caciocavallo Podolico (prodotto esclusivamente con il latte delle già citate vacche Podoliche e diffuso anche in altre regioni del Sud), il Caciocotta, la Mozzarella, la Provola, oltre a vari tipi di pecorini, caciotte e canestrati.

Molti formaggi sono senza nome; si tratta di prodotti artigianali che aspettano soltanto di essere scoperti. Nel caseificio Romano di Ciminà, ad esempio, accanto al Caciocavallo, non mancano altri formaggi (soprattutto caprini), talvolta “arricchiti” con ingredienti locali come il peperoncino o il finocchietto selvatico. Una scelta che spesso non incontra il favore dei puristi, ma che permette all'azienda di allargare la gamma di prodotti da proporre ai clienti.

Uno di questi formaggi senza nome l'abbiamo incontrato in un ristorante di Mammola. Nel menu era indicato come “formaggio pecorino locale” e anche la traduzione in inglese diceva la stessa cosa. Era un formaggio fresco, di eccellente qualità, dal sapore delicato e ricco di aromi. Al termine abbiamo chiesto lumi al ristoratore per sapere chi lo produceva e dove lo si poteva trovare. Non ce lo ha saputo (o voluto) dire, limitandosi a qualche generica informazione del tipo «E' un piccolo produttore», «Ne produce poco e lo fa solo per noi», «Non vende al pubblico» e via dicendo. A pensarci bene, forse, aveva ragione lui. La sua non era scortesia. Voleva soltanto tenere per sé un tesoro nascosto, senza rivelarne la mappa al primo turista di passaggio.

Nel panorama incantato del golfo di Termini Imerese l'apicoltore Carlo Amodeo raccoglie il "nettare degli dei" da 1500 alveari



Grande miele

di Giuseppe Roberto Mauro

Da qualche giorno in viaggio nella Sicilia Nord Occidentale, la mia grande passione per il miele m'indirizza a una meta speciale, l'Apicoltura Carlo Amodeo. Tra ulivi e frutteti nel panorama incantato del Golfo di Termini Imerese, in contrada Madonna Diana si raccoglie il "nettare degli dei". Incontro Carlo, che ci accoglie in casa sua come fossimo amici da molto tempo e tra un assaggio di olio extra vergine di oliva di sua produzione e miele, ci racconta la sua storia con le api. Dice Carlo: «La mia storia con le api è iniziata con un'esperienza a cinque anni che ha condizionato la mia vita. Andando al mare a Trabia con la mia mamma ho visto uno sciame di ape nera appeso a un tronco. Negli anni '60 in Sicilia c'erano solo le api nere. Rimasi sconvolto da quell'apparizione. Per un certo periodo ogni notte sognavo di costruire la casetta per le api, tanto da diventarne un incubo. Dopo un po' di tempo questi sogni cessarono. A 19 anni - continua Carlo -, da studente universitario di Agraria, rividi le api e in me riemerse il vecchio sogno. Misi alla prova me stesso e invece di acquistare il miele che consumavo da un vecchio apicoltore della mia città, provai a produrlo in proprio. Oggi ho un'azienda con oltre 1500 alveari e 8 dipendenti. La mia vera storia inizia con l'Ape Nera Sicula».

UN PO' DI STORIA

Ha popolato per millenni la Sicilia e poi è stata abbandonata negli anni '70 quando gli apicoltori siciliani iniziarono a importare api ligustiche dall'Italia settentrionale. L'ape sicula rischiò in quegli anni la totale estinzione, evitata grazie agli studi e alle ricerche di un entomologo siciliano, Pietro Genduso. Ricorda Carlo Amodeo: «Genduso mi trasmise questa passione e oggi sono allevatore di api regine sicule. Gli ultimi bugni di api nere sicule furono da me ritrovati in un baglio di Carini dove un vecchio massaro apicoltore produceva miele con quel sistema antico. I bugni contenevano alcune famiglie di api che, dopo aver deciso di praticare l'apicoltura professionale, conservai in isolamento sulle isole di Vulcano e Filicudi. È molto docile, tanto che non servono maschere nelle operazioni di smielatura. E' molto produttiva - anche a temperature elevate, oltre i 40° quando le altre api si bloccano - e sopporta bene gli sbalzi di temperatura, caratteristiche molto importanti per le produzioni in aree dal

Le virtù dell'ape nera sicula



clima molto caldo. La nera sicula inoltre sviluppa precocemente la covata, tra dicembre e gennaio, evitando quindi il blocco della covata invernale. Essa consuma meno miele delle altre api e la sua rusticità la rende immune dalle malattie». Carlo ha speso più di trent'anni della sua vita alla salvaguardia dell'Ape Mellifera Sicula, e per questo motivo è diventato un po' il loro paladino e oggi è anche il referente del Presidio Slow Food.

Il miele prodotto da queste api ha proprietà davvero sorprendenti, tanto da essere studiato dal Dipartimento di Chimica farmaceutica e tossicologia dell'Università Federico II di Napoli e dal Dipartimento di Farmaceutica e scienze biomediche dell'Università di Salerno. Il prezioso miele d'ape nera contiene antiossidanti in quantità fino a dieci volte superiori rispetto al normale, ma anche 13 sostanze antibatteriche e quattro antifungine. Un vero e proprio rigenerante e ricostituente naturale con proprietà curative e terapeutiche. Un miele che supera quello tanto decantato di Manuka.



Carlo Amedeo al lavoro nella sua azienda di Termini Imerese: è uno dei maggiori produttori di miele di ape nera

per grandi formaggi



E' un prezioso alleato per la salute - precisa Amedeo - che viene prodotto senza sosta dall'ape nera sicula. Il primo miele del bottinato tra novembre e dicembre è smielato in gennaio. Poi arriva la stagione del mandorlo che fiorisce a febbraio e viene smielato a marzo. Si continua quindi con l'asfodelo, la sulla, gli agrumi (mandarino, arancio e limone) e poi la ferula e il cardo. Come mieli estivi abbiamo l'aneto, l'astragalo nebrodensis, il timo, l'eucalipto, la melata e il castagno, per completare con il carrubo in autunno con smielatura a novembre".

I mieli di Carlo sono: Acacia, Agrumi, Aneto, Arancio, Asfodelo, Astragolo Nebrodendis, Basilisco Nebrodendis, Cardo, Carrubo, Castagno, Eucalipto, Ferla, Fico D'india, Limone, Mandarino Tardivo di Ciaculli, Mandorlo, Nespolo, Rovo, Sulla e Timo, Millefiori delle Madonie, Millefiori di Lampedusa, Millefiori Vulcano, Millefiori di Sicilia e Melata.

Analizziamo le caratteristiche di alcuni mieli molto rari considerando quelli che

si abbinano ai formaggi.

Miele d'Aneto. Abbastanza aromatico, ricorda il finocchietto. Con il suo gusto deciso e retrogusto leggermente amaro e ricco di minerali si accompagna a formaggi delicati, non stagionati e ricotta.

Miele di Asfodelo. Prodotto di non facile produzione. Sapore delicato, con odore lievemente floreale e con lieve retrogusto acidulo. Si accompagna con formaggi freschi, e ricotta.

Miele di Cardo. Digestivo, stimola e disintossica il fegato, cardiostimolatore, vasocostrittore, Profumo molto intenso e ricco, con importante nota floreale, dolce e gradevole. Sapore molto consistente e persistente con gusto dolce e caratteristico. Si accompagna con formaggi stagionati quali Pecorino Siciliano Dop e Taleggio Dop.

Miele di Carrubo. Miele raro dal profumo molto particolare che ricorda il frutto e dal sapore particolare e inebriante, si accompagna con formaggi stagionati come la provola dei Nebrodi e il caciocavallo ragusano Dop.

Miele di Castagno. Profumo forte e penetrante. Tannico. Sapore poco dolce con un retrogusto amarognolo. Si accompagna con Caciotta toscana, caciocavallo ragusano Dop, caprini, Grana Padano Dop e Parmigiano Reggiano Dop.

Miele di Ferla. Prodotto nell'Isola di Filicudi. odore e sapore delicato, leggermente fruttato e mediamente dolce. Miele delicato, particolarmente indicato per chi non ama mieli molto intensi. Si abbina con ricotta fresca.

Miele di Mandorlo. Miele di difficilissima produzione. Trattandosi di un miele invernale, le api sfidano il vento, la pioggia e chiaramente il freddo per raccogliere questo nettare. Dall'odore delicato e profumo intenso che ricorda il frutto stesso. Il sapore inizialmente delicato, appena il miele incomincia a sciogliersi in bocca stupisce gradevolmente il forte amaro che sprigiona. E' un miele per intenditori da assaporare lentamente su una fetta di pane con formaggi delicati.

Miele di Nespolo. Miele raro ed unico, con cristallizzazione rapida, con un aroma fruttato che ricorda il profumo dei fiori medesimi, dal sapore unico si abbina con formaggi stagionati e spalmato sul pane.

Miele di Rovo. Dall'odore intenso, quasi caramellato e dal sapore deciso, piacevole e ricco di sali minerali, si accompagna a formaggi freschi quali primi sali e ricotta.

Miele di Sulla. Odore molto tenue e fine con un sapore delicato e con gradevole nota caratteristica vegetale si presta a qualsiasi uso, è apprezzato dai bambini e dagli sportivi. Si accompagna con Pecorino Dop, Grana Padano Dop e Parmigiano Reggiano Dop Stagionati.



Seminario e degustazione nell'ambito della mostra nazionale del Bubalus Bubalis Italicum

BUFALE D'ITALIA

Scommessa vinta per la degustazione di prodotti bufalini a Caserta: sono giunti produttori da diverse aree geografiche

di Maria Sarnataro

L'Onaf il 24 aprile scorso ha condotto in provincia di Caserta un momento formativo sulla degustazione di formaggi di bufala diversi dalla mozzarella con dei corsisti davvero speciali i produttori dei formaggi stessi. È stata una scommessa vinta perché i produttori partecipanti sono stati tanti e provenienti da diverse aree geografiche dell'Italia. Il seminario ha visto praticamente descrivere le caratteristiche dei formaggi utilizzando la nostra metodica di assaggio, e i produttori hanno interagito apportando punti di vista e scambiandosi notizie sulle metodiche produttive. Un alto momento di crescita realizzatosi all'interno di una Mostra nazionale del Bubalus Bubalis Italicum organizzata da Ricerca innovazione e selezione per la Bufala.

I formaggi degustati erano tutti prodotti con solo latte di bufala e si andava dai freschissimi come stracchini, primo sale, robiola a caciocavalli stagionati e formaggi erborinati. Consapevoli che il latte di bufala trova una sua grande interpretazione nella mozzarella, abbiamo voluto fare una riflessione, anche da un punto di vista della descrizione tecnica, su formaggi che usano tecnologie diverse dalla pasta filata fresca. Il confronto con analoghi formaggi a latte vaccino ha visto spesso vincere quello prodotto con latte di bufala, a testimonianza delle potenzialità di questo ottimo latte. Il fatto che questo incontro si sia tenuto a pochi metri dal ring di valutazione delle bufale, sottolinea anche un altro aspetto importante, i partecipanti ancor prima di essere produttori erano tutti allevatori.

MOZZARELLA MORIS PRODOTTA CON LATTE DI BUFALE

Forma sferica abbastanza regolare, pelle bianca elastica e lucida con presenza di mozzatura meccanica, la pasta di colore bianco uniforme si presenta elastica con perdita di liquido al taglio non importante. Al naso note lattiche di burro e yogurt mediamente intense e delicata nota muschiata. Al gusto leggera prevalenza del dolce sul salato, struttura in bocca mediamente solubile e mediamente elastica. Media persistenza.

CASTELBUFALE

Forma cilindrica abbastanza regolare, facce piane, la superiore leggermente più ampia dell'inferiore. Scalzo leggermente obliquo, crosta ammfuffita, rugosa di colore marrone, pasta di colore avorio non uniforme, sottocrosta media, al naso intensità olfattiva media di burro, accenni di nota muschiata, nocciola, brodo di carne confermati anche all'aroma. Al gusto buono l'equilibrio tra dolce e salato con acidità medio bassa. Struttura in bocca leggermente adesiva, solubilità medio elevata. Persistente.

BLU DI BUFALE

Forma cilindrica regolare facce abbastanza regolari e piane, scalzo leggermente convesso, crosta di colore non uniforme giallo paglierino carico con macchie e muffa bianca, presenza di segni dell'agatura. Pasta di colore avorio con presenza di muffa di colore blu grigio distribuita in modo abbastanza uniforme struttura tenera, quasi cremosa. Intensità elevata al naso di fungo porcino, note animali, brodo di carne, frutta secca tostata. Ottimo l'equilibrio al gusto con leggera prevalenza del salato. Aroma che conferma le percezioni olfattive. Struttura in bocca solubile con la muffa perfettamente integrata con la pasta. Lunghissima persistenza.

La riflessione è che oggi in uno spaccio aziendale il consumatore ricerca più di un prodotto e quindi oltre alla possibilità di mangiare una pasta filata prodotta in giornata, la forza di un'azienda bufalina è di non perdere il legame con il territorio, riproponendo alcune tecnologie consolidate con il latte vaccino, anche nella versione latte di bufala, soprattutto se la mozzarella prodotta con latte di bufala avviene in un'area diversa dagli areali della Dop. Sempre di più le bufale sono oggi un attrattore turistico. Nei tour di un territorio la possibilità di fare una sosta culinaria con tavoli e un sistema di accoglienza che ti permette non solo di acquistare un prodotto ma di mangiarlo anche sul posto, visitando l'allevamento, diventa per l'azienda un'ulteriore possibilità di incremento di reddito.

**Nel Cuneese
l'azienda della
famiglia Morisasco,
dal 2002 alleva
la razza vocata
alla produzione di
Mozzarella e ne
trasforma anche le
carni. Tre generazioni
al lavoro, con 13
punti vendita fra
Piemonte e Liguria**



LA SFIDA VINTA DI MORIS



• La premiazione dell'azienda Moris all'evento di Caserta

di Pietro Filippo De Luca

Se si arriva in Langa o comunque in provincia di Cuneo il primo pensiero non è visitare un'azienda bufalina ma piuttosto andare alla ricerca di vini e formaggi blasonati di cui l'area è ricca. Invece in contro corrente raggiungere Caraglio per incontrare Franco Morisasco e suo figlio Ivan dell'azienda Moris può essere una bella esperienza. Queste due generazioni con la terza in crescita profondamente innamorate delle loro bufale, questi produttori sperimentatori al punto di portare insieme alle vacche le bufale in alpeggio, meritano sicuramente un approfondimento.

Riguardo alla storia dell'azienda nel 2002 Franco Morisasco, già allevatore dagli anni '70 delle vacche Piemontesi e Frisone, in occasione di una Fiera del Sud si innamorò delle Bufale, di quel latte e di quella carne tanto simili quanto diversi da quelli delle vacche per qualità e quantità della produzione, e iniziò l'allevamento. Nel luglio del 2002 arrivarono le prime 50 bufale e iniziò la storia dell'allevamento che, ad oggi, conta circa 1000 esemplari, di cui tra i 250 e i 270 animali in produzione costante. Nei primi anni c'è stata solo la vendita del latte. Nel 2009 inizia la trasformazione



con l'apertura di un caseificio e di un comparto di lavorazione per la carne. La produzione comprende mozzarella, formaggi, yogurt e carne di bufalo rigorosamente a km 0. La distribuzione dei prodotti avviene attraverso uno spazio aziendale e nei punti vendita aziendali.

Oggi sono presenti 13 punti vendita tra Piemonte e Liguria. Per completare la dotazione tecnologica nel 2010 è stato attivato un moderno impianto di biogas. In tal modo l'azienda risulta completamente autonoma sotto il profilo energetico ed assolutamente innovativa sotto il profilo di sfruttamento delle risorse; il tutto nel pieno rispetto dell'ambiente.

I Morisasco sono persone vere, impegnate nel loro lavoro, ad oggi hanno raggiunto nei loro prodotti un buon livello qualitativo. Raccontano che, come in ogni progetto, per poter capire appieno l'allevamento della bufala e poter ottenere ottimi risultati nella produzione, hanno studiato e soprattutto hanno frequentato, visto e fatto domande andando spesso al Sud nelle aree in cui questa produzione è di routine. Sottolineano che hanno avuto dai loro amici allevatori sempre un'ottima accoglienza ed è la stessa che riservano ai loro ospiti.

**Tre generazioni della famiglia Morisasco
impegnate nella conduzione
dell'azienda agricola di Caraglio (Cuneo)**

Sulle strade venete della transumanza: il corso per assaggiatori Onaf tenuto alle Latterie Vicentine si conclude in malga

CASARO PER UN GIORNO



di Ernesto Garzotto

A conclusione del corso per assaggiatori Onaf svoltosi presso la Latterie Vicentine a Bressanvido, il 1° luglio è stata organizzata un'uscita didattica presso Malga Stazio Primo Lotto, nello splendido contesto montano della località Valmaron di Enego 2000. Di buon mattino un'allegria compagnia di circa quaranta persone (corsisti, familiari e simpatizzanti per il formaggio) è partita dalla pianura vicentina per raggiungere la pittoresca località. Il viaggio è stato anche una bella occasione per condividere assieme informazioni ed aneddoti relativi alle strade della

Transumanza, servite sia in tempo di pace che di guerra, nonché un affascinante excursus sulle bellezze paesaggistiche e storiche dell'alto vicentino.

Arrivati in Malga, il mastro casaro Andrea Dalla Palma, gestore dell'azienda 7Caliere nonché di Malga Stazio, con il supporto del docente Onaf Giancarlo Andretta e del referente Onaf in Vicenza Sergio Varini, ha organizzato un vero e proprio laboratorio all'aperto per illustrare tutte le fasi della caseificazione del formaggio. Si è così potuto assistere in maniera totalmente integrale all'affascinante e antico prodigio del latte che viene trasformato in solido. Non solo, i partecipanti hanno potuto addirittura cimentarsi nella produzione del burro!

A conclusione della mattinata l'agriturismo 7Caliere ha ospitato a pranzo tutta la compagnia, deliziando i palati con gustosissimi prodotti di malga. Dopo una ricca e genuina spesa presso il caseificio della malga il gruppo si è diretto prima verso Marcesina per poi far tappa nella capitale del formaggio dei 7 comuni, Asiago. Infine sulla via di casa si è potuta percorrere la strada della Transumanza che porta le mandrie bovine dall'altopiano fino al paese di Bressanvido per l'omonima festa, durante la quale ci sarà la solenne investitura per i neo-assaggiatori Onaf, prevista per domenica 23 settembre, alla Fattoria dei fratelli Pagiusco.

Fin qui la doverosa cronaca della bellissima giornata. Ma adesso provate per un solo secondo di immaginare quello che leggerete in queste righe. Mentre l'autobus sale e ondeggia tra le curve di montagna, lasciandosi alle spalle una domenica sicuramente afosa, laggiù in quella pianura tanto amata, ecco che all'improvviso la vista viene abbagliata dall'azzurro del cielo e dal verde dei prati. Lassù, su





L'uscita didattica degli assaggiatori Onaf alla Malga Stazio Primo Lotto, nella splendida cornice montana della località Valmaron di Enego 2000

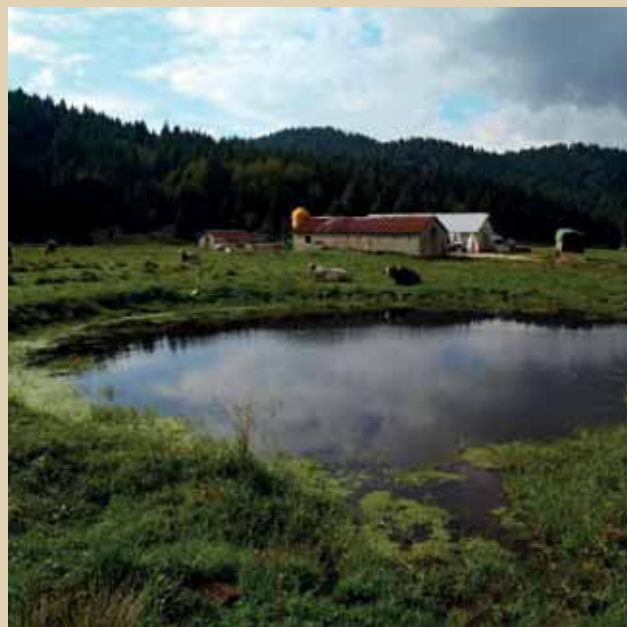
quel cucuzzolo arrotondato dal tempo, visto da lontano sorge un piccolo, quasi insignificante gruppo di casette, ma via via che ci si avvicina eccolo diventare un grandioso tempio del gusto, ai più noto come "malga". Appena scesi dall'autobus quasi subito, come dei sommozzatori dentro uno scafandro che risalgono in superficie, ecco che al primo respiro i polmoni gridano "aria pulita!" ma improvvisamente lo sguardo cade su quella sorta di campana al contrario, la "Caliera", che diventa il vero e proprio centro di gravità della malga.

Avvicinandosi alla caliera si sente subito il calore del fuoco che la scalda da sotto; "legno de fagaro" (legna di faggio). Il profumo del fumo è inconfondibile e mentre salgono le faville alcune cadono in quel prezioso liquido bianco caldo che inebria i sensi con i suoi profumi. Qualcuno griderebbe allo scandalo ma in tutta sincerità quei piccoli puntini scuri rendono ancor più affascinante tutto quello a cui si sta assistendo. E mentre il mastro casaro, tra una girata al latte e una legna messa al fuoco, illustra sapientemente nel suo genuino dialetto il suo lavoro, ecco che come un moderno alchimista versa nel latte il caglio.

Passano i minuti... interminabili... sembra non succedere nulla quando all'improvviso la magia... il latte diventa una splendida cagliata. E quell'alchimista si ritrasforma in un vero e proprio artista. Rompe delicatamente quella cagliata, quasi la accarezza, le sussurra con le mani quanto gli va bene. Poi la lascia lì, senza dir nulla, sicuro che da lì a poco sarà un nuovo trionfo. Quando ritorna alla caliera, il mastro casaro immerge le sue braccia annerite dall'im-

placabile sole di montagna in quel bianco lago fumante. E come in un appassionato abbraccio solleva quella bellissima cagliata, quasi la stringe a sé, e se la porta come se fosse un bambino per posarla poi dentro quella "fassara" dove diventerà un buonissimo formaggio di montagna.

Ancora una volta è avvenuto il miracolo... W le malghe, W i malgari! W el formajo!





Valle d'Aosta, terra di vigneti

In Valle d'Aosta coltivare la vite è un'arte, una tradizione tramandata di generazione in generazione. Le particolari condizioni climatiche, le caratteristiche dei terreni e la loro esposizione, unite alla passione dei *vignerons* valdostani e agli antichi processi di vinificazione, danno origine ai *Vini Doc Valle d'Aosta*, unici per colore, profumo e sensazione.

Torrette, Blanc de Morgex-La Salle, Pinot Noir, Chardonnay, Fumin, Petite Arvine, Torrette, Müller Thurgau, Chambave Moscato, Gamay, Pinot Gris, Cornalin, Donnas, Syrah, Petit Rouge, Traminer, Rosé, Nebbiolo, Enfer, Merlot, Arnad-Montjovet, Mayolet, Muscat Petit Grain, Chambave Rouge, Nus Malvoisie, Nus Rouge, Vuillermin, Gamaret: prodotti con metodo classico, superiore o in versione passita sono il frutto del prezioso lavoro di piccole aziende vitivinicole locali che dal territorio montano hanno saputo ricavare una risorsa importante e unica: la viticoltura eroica.

I SEGRETI DEL PECORINO DELLE BALZE VOLTERRANE

Fiore di cardo e pascoli mosaicati

di Rossanina Del Santo

Ha una storia antica il Pecorino delle Balze Volterrane Dop. Già nella metà del 1700 fu protagonista, con espliciti riferimenti, di un carteggio intercorso tra monsignor Mario Guarnacci, erudito cittadino volterrano, ed il suo maestro, il filologo Anton Maria Salvini. Negli scambi epistolari si legge che «[il cacio volterrano] è migliore, per qualità, perfino dei rinomati formaggi lombardi».

Prodotto indiscutibilmente legato al territorio, nel 2015 ha ottenuto il riconoscimento della Dop, che ne confina la zona di allevamento degli ovini e di produzione e stagionatura nel territorio dei comuni di Volterra, Pomarance, Montecatini Val di Cecina, Castelnuovo Val di Cecina, Monte Verdi, tutti ubicati in provincia di Pisa.

Un formaggio speciale, che si caratterizza per la dolcezza, e soprattutto per il metodo di coagulazione, basato sull'utilizzo del cardo, come evidenziato dall'opera del francese M. De La Lande dal titolo "Voyage in Italie" pubblicata a Parigi 1786. Nel capitolo XXIII, interamente dedicato ai formaggi italiani ("Des Fromages d'Italie"), l'autore, giunto in questa parte della Toscana, parla di «un fromage doux..., pour le quel on fait prendre le lait avec la fleur de chardon».

Una procedura peculiare quindi per l'utilizzo del fiore di cardo, per un formaggio caratterizzato dai profumi unici forniti dalla specificità dei pascoli "mosaicati" dove terreni diversi forniscono erbe particolari, tra le quali non mancano erbe aromatiche come il timo, e arbusti oggetto di brucatura come la ginestra odorosa, le rose selvatiche, i prugnoli, i perastri, il sanguinello, il biancospino e altre. Le essenze uniche di questi elementi vegetali, che costituiscono per almeno 2/3 l'alimentazione delle pecore di razza sarda allevate allo stato semibrado, grazie alle ridotte temperature di lavorazione (inferiori a 40°C), rimangono disciolte e caratterizzano il prodotto finito conferendo al formaggio gusti e profumi tipici dell'areale di produzione.

Il latte, crudo e lavorato entro 48 ore dalla prima mungitura, viene versato in una caldaia di rame o acciaio inox fino al raggiungimento di una temperatura che va dai 30° ai 40°C e addizionato di coagulante vegetale di cardo selvatico (*Cynara cardun-*



culus) e, facoltativamente, di alcuni tipi di fermenti (termofili e/o mesofili o autofermenti ottenuti dal siero della lavorazione precedente in quantità tali da produrre l'abbassamento di pH a 5,2 +/- 0,2 in tre/otto ore). Dopo un periodo di riposo che oscilla tra i 30 ed i 60 minuti, il coagulo dalla giusta consistenza viene rotto con lo "spino" fino a che i grumi caseosi non abbiano raggiunto la grandezza di una nocciola per il formaggio «fresco» (da 7 a 44 giorni di stagionatura), «semistagionato» (da 45 giorni a 6 mesi di stagionatura) e «stagionato» (da 6 a 12 mesi di stagionatura), e di una nocciolina o chicco di riso per il tipo «da asserbo» (oltre i 12 mesi di stagionatura). A questo punto, la massa caseosa è estratta (può essere mantenuta in ambiente caldo - processo di "cottura" - a temperatura compresa tra 20°C e 40°C per un tempo che va da un minimo di 60 minuti ad un massimo di 180 minuti), pressata manualmente in appositi contenitori e trasferita sui tavoli spersori per favorire l'allontanamento del siero.

Il formaggio è quindi salato a mano a secco e, dopo un tempo che varia in base alla pezzatura ma che non supera i 10 giorni, si procede ad asportare dalla superficie del formaggio il sale in eccesso

mediante il lavaggio con acqua. L'asciugatura ha luogo su assi di legno chiaro, preferibilmente di pioppo ed abete, in locali freschi ad una temperatura compresa tra 6-16°C per un periodo corrispondente ai tempi di stagionatura per ciascuna tipologia di formaggio.

Durante la fase di stagionatura le forme di pecorino, con frequenza almeno settimanale, devono essere capovolte, spazzolate e lavate con acqua per eliminare la muffa eventualmente formata. Sono ammessi per il pecorino «da asserbo» trattamenti con olio di oliva o con olio addizionato a sale, cenere di leccio o di pioppo.

La crosta è di colore variabile dal giallo paglierino al giallo carico. Dopo il trattamento con olio di oliva e cenere presenta colore grigio.

La pasta ha struttura compatta e minima friabilità con eventuale leggera occhiatura irregolarmente distribuita. Al taglio il colore si presenta variabile dal bianco per il tipo «fresco» al paglierino più meno intenso nel tipo «semistagionato», «stagionato» e «da asserbo».

All'esame organolettico, il profumo è persistente, ricorda il latte e il cardo selvatico, con sentori di erbe aromatiche e fiori.

LE AZIENDE DEL CONSORZIO

Al momento sono undici:

Azienda Agraria di Carai Giuseppe e C.; Società Semplice Agricola Sale Giovanna; Podda Andrea; Sale Maria Teresa; Senette Stefano; Mula Michele Franco; Mula Luca; Carta Bartolomeo; Crapolu Massimo; Azienda Agricola Santa Margherita di Pala Andrea; Società Agricola Fattoria Lischeto.

LA MOSCA DEL FORMAGGIO

Il “Casu Marsu” alla luce del nuovo regolamento Ue sui novel food

Gli allevatori sardi hanno chiesto agli entomologi di creare larve di *Piophilidae* in laboratorio per la produzione di questa specialità



di Alfonso Piscopo*

Tra gli orrori da gustare vi è il formaggio con i vermi o moschetta (detto comunemente Casu Marsu), uno dei prodotti tradizionali della Sardegna. Si tratta di un prodotto tipico, figlio del latte, preparato a latte crudo di pecora o meglio di latte caprino, con tecniche casearie antiche del tutto naturali. Lasciato maturare in ambiente esterno il formaggio viene punto dalla mosca casearia *Piophilidae* (Diptera: *Piophilidae*) a livello di crosta. Le uova deposte danno luogo a molte larve. Il formaggio infestato presenta dei fori dall'esterno verso l'interno provocati dalle stesse larve, che avviano un processo di decomposizione/maturazione proteolitica rendendo la pasta di consistenza molliccia simile a quella di un formaggio dal sapore forte e molto piccante. Si manifesta di norma nei formaggi duri (o a pasta cotta) e semiduri (o a pasta semicotta) a media e a lenta stagionatura. Quindi per ottenere il miglior formaggio “Casu Marsu” si deve avere pazienza e sapere aspettare la maturazione interna della pasta che dura intorno a 3 mesi circa, quando l'azione proteolitica delle larve

arriva all'optimum. Raggiunto tale periodo mano a mano s'impupano e scompaiono. Come per gli altri insetti si scopre il ruolo investigativo della *Piophilidae* casei che ha una sequenza temporale più lunga rispetto alle mosche carnarie di prim'ordine (*Sarcophaga* e *Callifora*), infatti spuntano in un secondo tempo sulla materia organica o sul substrato marcescente da aggredire.

Piophilidae casei non consuma ab origine forzatamente il formaggio ma il peccato originale dipende dalla fermentazione butirrica delle carcasse in decomposizione che sono già state in parte consumate e contengono poca carne, e in parte i liquidi sono stati tutti assorbiti. I gas prodotti dai batteri anaerobi cominciano a diminuire e la formazione di acido butirrico sprigiona un odore simile a quello del formaggio. E' in questa fase che la mosca entra in azione attratta dall'odore emanato dalla fermentazione butirrica, passando al formaggio, quando ormai tutte le mosche carnarie di prim'ordine dopo l'aggressione iniziale sono andate via.

La crema del formaggio va spalmata nel pane e ha un'odore forte e pungente ma allo stesso tempo gustoso e piccante. Come gli altri insetti la *Piophilidae*





• **Le caratteristiche del Casu Marsu, prodotto tradizionale della Sardegna**

casei è passa da un ambiente alimentare sporco a quello pulito, con tutti i rischi che questo comporta. Infatti nell'uomo può provocare la miasi, anche se in letteratura non si registrano casi di malattie derivate da queste larve presenti nel formaggio. Tuttavia molti consumatori non sono disposti a rinunciare ai prodotti tipici e ai gusti tradizionali, traendone beneficio per il palato a totale appannaggio del rischio che ne può derivare.

Gli allevatori sardi hanno chiesto agli entomologi di Sassari di creare larve di *Piophilidae* casei in ambiente sterile (laboratorio) per la produzione del "Casu Marsu", e hanno chiesto all'Ue la produzione e la commercializzazione del prodotto dop, ma l'Ue vieta questo tipo di produzione, poiché in contrasto con le norme igienico sanitarie. Mentre la Regione Sardegna lo ha inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali Italiani: tale riconoscimento certifica che la produzione è codificata da più di 25 anni in modo da chiedere una deroga alle norme igieniche attuali.

La Sardegna non è la sola regione a produrre formaggio con i vermi. Prodotti simili sono il marcatto o cace fracheche dell'Abruzzo; il gorgonzola coi

grilli (dove i grilli raffigurano nello scenario reale i vermi (larve) che saltano (si muovono) nel formaggio, nell'entroterra genovese; il salterello del Friuli; l'emiliano il furmainis (formaggio nisso); il frmag punt di Bari; il calabrese casu du quagghiu; il caciè punt del Molise; il piemontese bross ch'a marcia (formaggio che cammina) e il casu puntu del Salento.

La *Piophilidae* casei è irresistibile al prosciutto crudo se trova terreno fertile per penetrarvi, ciò è dovuto alle muffe che si sviluppano sul substrato esterno e alla presenza di sugnatura, poiché questi substrati contengono sostanze nutritive come gli acidi grassi e gli aminoacidi. Le larve della mosca *Piophilidae* casei colonizzano gli starti interni del muscolo dei prosciutti a crudo, e come detto sono molto prolifici per cui si possono ravvisare numerose uova sulle superfici delle derrate immagazzinate.

LEGISLAZIONE

Il regolamento Ue in vigore dal 1° gennaio inquadra l'impiego degli insetti in campo alimentare, come nuovi alimenti o novel food.

Momentaneamente nel nostro paese nessuna specie d'insetto (o suo derivato) è autorizzato a scopo alimentare, in quanto occorre una autorizzazione

ad hoc al fine di garantire la sicurezza alimentare, mentre alcuni stati in seno all'ue li commercializzano in regime di tolleranza. Una nota chiarificatrice del ministero della Salute di concerto con il ministero delle Politiche agricole, invia l'informativa agli assessorati alla Sanità delle Regioni e Province e al Nas proprio per rispondere ad alcuni interrogativi. L'autorizzazione di un novel food deve essere richiesta alla commissione europea, seguendo le linee guida pubblicate dall'Efsa, una sorta di lasciapassare dell'autorità europea per la sicurezza alimentare (Parma). Ciò scaturisce dal fatto che tutti i prodotti che rientrano nelle categorie definite dal regolamento Ue, privi di una storia significativa di consumo alimentare nei Paesi membri al 15 maggio 1997, sono da considerarsi novel food. Tuttavia proprio in virtù del fatto che l'Ue ha adottato il regolamento sugli insetti, in via provocatoria di rimpallo il quesito alle autorità competenti a cui spetta il potere decisionale (Commissione europea, agenzia Efsa, ministero ecc), in quanto il caso Casu Marsu potrebbe essere riaperto, mettendo in primo piano la tutela della sicurezza alimentare, e analizzando dal punto di vista scientifico, gli studi sulla creazione di larve *Piophilidae* casei in ambiente sterile (laboratorio) per la produzione di questo formaggio tipico, e che al di là della normativa, potrebbe essere considerato un dop, più che un novel food come la normativa prevede, visto che la Regione Sardegna lo ha inserito nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali (tale riconoscimento certifica che la produzione è codificata da più di 25 anni) e quindi ha una sua storia tipica tradizionale e specifica di quel territorio.

Ovviamente è necessario affinare sistemi di standardizzazione dell'allevamento della mosca, sottoposta a regime controllato, trovando le condizioni ideali per la produzione e la maturazione del Casu Marsu. Mentre potrebbero essere considerati novel food tutti gli altri prodotti o suoi derivati elencati sopra come succedanei del Casu Marsu.

**Dirigente Veterinario Azienda Sanitaria provinciale Agrigento*



Dalla Carnia il Frant formaggio del recupero

Un'invenzione per salvare le forme di malga difettose

di Linda Del Ben

È proprio vero, le cose più belle nascono per caso. Dopo aver diretto con molta soddisfazione, il primo corso Onaf nella provincia di Pordenone con ben quarantasette partecipanti, sotto la guida esperta della delegazione di Treviso, ricevo una chiamata, dal nostro giornale. «Linda ti va di collaborare per la rivista inviandoci un articolo sul Friuli Venezia Giulia e sui suoi formaggi? Sai, scriviamo di tutte le regioni ma nel Friuli c'è una sorta di 'buco nero' ed è da molto che non ne parliamo. Sicuramente troverai qualcosa di bello da raccontarci. Ci puoi aiutare?».

Da quel momento mi sono venute in mente un sacco di storie da raccontare sulle produzioni casearie della mia regione. Ma da dove iniziare? Come farlo? Non sono una giornalista, ma faccio formaggi di famiglia, amo i formaggi, vivo di formaggi e sono friulana. Noi friulani siamo così, siamo persone che si rimboccano le maniche, che non temono la fatica, orgogliosamente devoti al lavoro. Però comunichiamo poco, da noi si fa e non si dice, si fa e si tiene per sé. Per questo spesso la nostra meravigliosa regione, che ha un patrimonio gastronomico e culturale immenso, viene poco considerata. Allora provo a raccontarvi qualcosa.

Ciò che contraddistingue il popolo friulano è un profondo senso di umiltà e di rispetto. Questo si trasmette nei prodotti della nostra terra. Se vogliamo ritrovare questi valori nei formaggi c'è un territorio che tra tutti spicca per questo: la Carnia. Ci troviamo nella zona montana del Friuli, terra di confine fra Italia, Slovenia e Austria, con un paesaggio alpino unico e affascinante, una natura incontaminata e una cultura popolare antica. Le sue caratteristiche geografiche la resero sin dall'epoca dei romani un passaggio obbligato per chi da sud voleva recarsi verso nord e viceversa. E proprio per questo fu uno dei centri nevralgici della Grande Guerra. Si suppone che il nome Carnia derivi da Kar, che in celtico presumibilmente significava roccia e da qui si darebbe da intendere che i Carni fossero la "gente dei monti".

In un territorio così difficile, dove nulla era scontato e le risorse erano e sono

limitate sia per gli animali che per l'uomo, l'isolamento e l'estrema povertà delle sue valli portò a non sprecare mai nulla di ciò che poteva servire per la sussistenza. Ed è così che nacque un grande formaggio del recupero e del rispetto: il Formadi Frant.

Anche se menzionato nei libri di cucina friulana, il Formadi Frant ha una storia poco documentabile, perché tramandata da padre in figlio. Infatti, la sua preparazione e il consumo avveniva nelle mura domestiche e quindi non veniva commercializzato. In quest'ambiente ricco di pascoli, il rispetto per la natura, per il lavoro, per la fatica di uomini e vacche è sempre stato fondamentale. Durante il periodo estivo le vacche venivano portate in alpeggio e in tali luoghi si realizzava uno dei formaggi che, ancora oggi, è uno dei vanti di questa regione.





Infatti, nei primi giorni di monticazione, come succede in tutto l'arco alpino, il latte, povero di minerali e flora batterica, risulta poco caseificabile e quindi il formaggio che ne deriva non era adatto alla lunga stagionatura.

In altre aree montane dell'Italia, più vicine a centri abitati importanti, questo prodotto "stracco" veniva lavorato fresco e portato alla vendita in città (così nasce lo stracchino in Lombardia). Qui in Carnia, ci si dovette inventare un metodo diverso poiché le città erano lontane e poco popolose. Fu così che ingegnosamente crearono il Formadi Frant che nasce come un procedimento per salvare le forme di formaggio di malga "difettose" o che semplicemente non potevano essere avviate alla stagionatura, perché magari gonfiate o con la crosta spaccata. Nulla si poteva perdere o non riutilizzare, in questa civiltà contadina dove tutto era frutto di grandi sacrifici e tantomeno i formaggi ottenuti con il latte delle vacche che pascolavano sugli alpeggi ed esprimevano nei profumi e negli aromi tutta la ricchezza delle centinaia di erbe spontanee presenti nel foraggio.

Dopo lo sminuzzamento dei diversi formaggi (il termine Frant significa infatti frantumato), si amalgamavano prima con il latte e poi si mescolavano manualmente con della panna di affioramento, sale e pepe fino ad ottenere un impasto omogeneo, che veniva poi ricomposto nelle fascere del latteria, prodotto appunto in queste zone nelle vecchie latterie turnarie, e dopo un giorno o due di riposo, si poneva a stagionare ulteriormente nelle cantine naturali per circa 40 giorni. Il valore del sale, in questa operazione, è di limitare alcuni eccessi di batteri patogeni. Il pepe veniva utilizzato per un insaporimento ulteriore della mescola. Ciò che è veramente incredibile, per le conoscenze scientifiche del tempo, è l'utilizzo di panna e latte quali fattori di ripartenza fermentativa.

Il risultato è un prodotto unico, che varia da produttore a produttore. Ancora oggi viene realizzato con la stessa maestria contadina di un tempo.

La sua riconoscibilità è nel colore bianco, quasi grigiastro. Il profumo intenso, il gusto leggermente piccante con note speziate date dalla presenza del pepe nero, e la sua morbidezza, grazie alla panna, che gli conferisce delle note lattiche di fermentato e di cantina, rendono questo formaggio particolarmente apprezzato.

Per la sua consistenza semidura, in Carnia il Formadi Frant viene conservato in barattoli di vetro. Può essere consumato da solo, ma è splendido se utilizzato per mantecare risotti, sciolto nella pizza, abbinato a delle patate lesse o semplicemente con del pane abbrustolito o della polenta. È un ottimo alleato in cucina. Se ci pensate infatti avete tre funzioni in un unico prodotto: il sapore del formaggio, la speziatura del pepe, la cremosità della panna. Restando nel territorio friulano si può abbinare il Formadi Frant a un vino bianco, come un Verduzzo, o a un rosso corposo come lo Schioppettino.

A Slow food Friuli, si deve il merito per la sua piena valorizzazione. Infatti, negli anni '90, questo formaggio diviene presidio attraverso un'accurata divulgazione territoriale. È un formaggio con certificazione Pat l'acronimo per classificare i Prodotti Agroalimentari Tradizionali.

Nel mio viaggio friulano ho voluto presentare questo formaggio che oggi è simbolo caseario di una regione e che bene ingloba in sé i valori che la sua gente esprime: schiettezza, laboriosità e rispetto. Rispetto per la risorsa alimentare che non può essere sprecata e che da residuo diviene ricchezza con l'aggiunta di ingegno e un pizzico di sapienza.

I PRODUTTORI DEL PRESIDIO

I produttori del presidio sono tre:

RENATO GORTANI

Mereto di Capitolo (Ud)
Via Palmanova, 16
tel. 0432 995365 - 335 5951446
info@gortanifarm.it
www.gortanifarm.it

GIUSEPPE RUGO

Enemonzo (Ud)
Via Nazionale, 6
Tel. 0433 74276
335 6346648
info@rugo.it
www.rugo.it

SAN JURI DI LUCIA VALLE

Enemonzo (Ud)
Frazione Colza
Tel. 0433 746048
info@formadifrantcarnia.it
www.formadifrantcarnia.it

Ci sono poi alcuni altri caseifici della regione che producono il Formadi Frant utilizzando formaggio Montasio dop e formaggio latteria. Possiamo citare Tosoni formaggi che lo propone in vaschetta, Latteria di Pradis che aggiunge i chiodi di garofano, Latteria di Aviano che lo propone in panetti.

È una varietà di formaggio che rimane di nicchia, non facilmente acquistabile nei supermercati, di fattura prettamente manuale. Spesso questo prodotto lo si può trovare nelle piccole botteghe di alimentari.



“ L'avventura biblica, tutta finalizzata alla comunione di Dio con gli uomini e degli uomini fra loro, è spesso rappresentata attorno a un tavolo, simbolo inequivocabile di convivialità e di condivisione. Il banchetto di cibi succulenti (latte e i suoi derivati, formaggi, carne, pesce) e di vini eccellenti attraversa, come un file rouge, tutta la Scrittura, dall'inizio al suo compimento, avendo il suo vertice in Gesù di Nazaret che si fa cibo e bevanda per i suoi discepoli ”



• Jacopo Bassano, Ultima cena, c. 1546, Galleria Borghese, Roma

Gesù perdona i peccatori e siede a tavola con loro

di Umberto Casale

Mangiare e bere, nella Bibbia, sono una cifra simbolica del vivere umano, non soltanto il soddisfacimento di un bisogno biologico, o di un piacere sensibile, ma un atto simbolico. Nel mangiar e nel bere è impegnata la libertà che umanizza un gesto che, da solo, conserva un'ambiguità e che soltanto la decisione libera di amare può riscattare e far valere come azione positiva, mezzo privilegiato di comunicazione.

La vita pubblica di Gesù di Nazaret ne è un'ampia conferma: nel suo ministero la tavola condivisa è un luogo privilegiato di rivelazione: rivela a un tempo l'identità e la missione del Cristo. Una missione che Gesù realizza condividendo la vita per salvarla, soprattutto quella dei poveri, dei peccatori e degli ultimi. Tanto che la diceria dei farisei benpensati s'è presto divulgata: «È venuto il Figlio dell'uomo che mangia e beve ... dicono: "ecco un mangione e un beone"» (Matteo 11, 19).

In effetti Gesù, nel corso della sua missione appronta per noi addirittura tre banchetti, la tavola dei peccatori, la tavola dell'ultima cena e la tavola del banchetto escatologico (quello del regno dei cieli). E questo in perfetta continuità con l'esperienza d'Israele narrata nell'Antico Testamento: il profeta Isaia annuncia la salvezza messianica con l'immagine del banchetto («preparerò il Signore per tutti i popoli un banchetto di grasse vivande e di vini eccellenti»: 25, 6); il saggio Qohelet riconosce che il mangiare e bere, cifra della condizione umana, vengono dalle mani di Dio, di qui l'invito: «Mangia con gioia il tuo pane, bevi il tuo vino con cuore lieto, perché Dio ha gradito le tue opere» (9,7).

Tutto questo trova in Gesù il suo compimento: «lo preparo per voi un regno, come il Padre l'ha preparato per me, perché possiate mangiare e bere alla mia mensa nel mio regno» (Luca 22, 29-30). Fin dall'alba del cristianesimo, i primi discepoli, pur continuando a frequentare il tempio,

«perseveravano nel pasto comune, prendendo cibo con letizia e semplicità di cuore» (Atti, 2, 46), continuando nel tempo quella comunità di tavola attraverso la quale Gesù ha forgiato la comunità dei discepoli e ha dato vita a quella relazione conviviale e gioiosa che egli ha saputo vivere con quelli che lo invitavano alla loro mensa. Nella vita di Gesù e dei suoi discepoli la tavola è dunque un luogo dove sperimentare una vita piena di cibo e di bevande, piena di senso e di relazioni fraterne.

La prima tavola è la tavola dei peccatori: Gesù si fa commensale con gli ultimi della società: poveri, malfamati, pubblicani, prostitute. Così con l'esattore delle tasse Matteo (la chiamata e il perdono sono suggellati dalla comunione conviviale: Matteo, 9,9-13); così col fariseo Simone, al desco del quale Gesù lascia avvicinare una peccatrice che gli unge i piedi col profumo e li asciuga coi suoi capelli (Luca 7,36-50). Che spettacolo per i moralisti dei costumi altrui! Quando Gesù perdona i peccatori e siede a tavola con loro, scatena mormorazioni e critiche: «Come mai il vostro maestro mangia insieme a pubblicani e peccatori?». «Misericordia io voglio e non sacrifici – risponde Gesù – io non sono venuto a chiamare i giusti, ma i peccatori».

Queste mense coi peccatori insegnano più dei banchi di scuola dei rabbini, perché l'incontro con la concreta umanità delle persone è un grande insegnamento, la tavola è il segno più profondo di comunicazione e di comunione, di condivisione e di riconciliazione. Insomma, anche se non

ci pensiamo spesso, a tavola accade sempre qualcosa: attraverso la comunione di cibi e di bevande passa una comunione non soltanto di parole, ma di pensieri e di sentimenti, di quei legami affettivi che nutrono la vita umana come e più del pane e del vino.

Come una parabola, praticata e non predicata, questi banchetti frequentati da Gesù sono il segno che «il Regno di Dio è in mezzo a voi» (Luca 17, 21), che giustizia e amore sono i colori e i sapori delle relazioni umane riconciliate.



STORIA SEMISERIA DI MERAVIGLIOSI APPASSIONATI

L'ASSAGGIATORE IMBRUTTITO

di Filippo Durante

La Delegazione Onaf Milano è una delle più attive: organizza corsi, eventi, incontri formativi, serate conviviali, va in trasferta, collabora con tutti, scrive su InForma; insomma Onaf Milano c'è.

E c'è anche il trucco, ovviamente, che cercherò di svelare in questo articoletto che non ha pretese di serietà e nessun intento autocelebrativo, volendo essere semplicemente un ritratto autoironico.

Si sa: Milano manda tutti in fibrillazione, perché Milano è fibrillazione. Se ti siedi, ti senti in colpa; se non corri sulle scale mobili della metro, ti prendono a gomitate nelle reni; se aspetti il verde per attraversare la strada, prendi gli insulti. Insomma, a Milano è necessario correre sempre, anzi, sbattersi come un cagnotto attaccato all'amo! A questo punto, è necessario introdurre un concetto fondamentale: il concetto di sbattimento, abbreviato e universalmente noto a Milano come "sbatta", che possiamo definire come una alterazione semipermanente della condizione psico-fisica, indotta da - e a sua volta causa di - stress emotivo, e ipercinesi, avente tra gli effetti collaterali l'aumento della produttività e, quindi, del Fatturato, che è una delle due F per le quali i maschietti milanesi corrono (la seconda effe, è nota come il nostro intercalare che usiamo al posto della punteggiatura ed è volutamente censurata in questa sede). Il tutto, viene accompagnato da una serie di attività collaterali, impastato con le avverse condizioni climatiche, peggiorato dal traffico-che-dà-sui-nervi, tenuto vivo dalla necessaria puntualità e incentrato al raggiungimento dell'obiettivo e dà forma e sostanza ad una figura onnipresente agli eventi di Delegazione: l'Assaggiatore Imbruttito (d'ora in poi abbreviato in A.I.).

L'A.I. è riconoscibile, sin dal momento della prenotazione, perché conferma la propria presenza a mezzo e-mail specificando il proprio numero di tessera, la qualifica, la regolarità della posizione associativa e conclude sempre con "cordiali saluti"; e se per caso, dovesse venire a conoscenza dell'esistenza di una Newsletter che annuncia un evento e non la dovesse avere ancora ricevuta, ecco che - dopo due/tre minuti dalla comunicazione fattagli avere dal collega (anch'egli A.I., ovviamente)



• Mercato sui navigli, a Milano

manda una e-mail di lamentela, perché "sèmm minga chi a fa saltà i rà", siamo mica qui a far saltar le rane, e non abbiamo tempo da perdere attendendo la comunicazione, e quindi ecco che si iscrive sulla base dell'iscrizione fatta dal collega, con un laconico "lui+1".

Eccoci all'evento, annunciato per le 20.00, ma alle 20.01 non è ancora cominciato e l'A.I. inizia quella attività di camminamento avanti/indietro, destra/sinistra, sbirciando dentro la sala, chiedendo a che ora si inizia, perché dopo ha da fare altro. E qui, incrocia lo sguardo del Consigliere di delegazione Imbruttito (d'ora in poi CDDI) che lo rassicura dell'imminenza dell'inizio, ma... anche il CDDI è in sbatta, perché la sala non è stata ancora controllata, perché il video-proiettore non funziona, perché qualcuno dello staff ha bigiato e non si è presentato, insomma, tutti vanno in sbatta! Ed è lì che si compie il miracolo: l'A.I. domanda al CDDI "serve una mano?" e senza attendere la positiva risposta, ha già scavalcato la fila, sta già indossando il grembiule giallo e con uno sguardo del tipo "se non ci fossi stato io...", eccolo correre in aiuto dei colleghi di delegazione, perché l'A.I. non dimentica mai che il protagonista deve sempre e comunque essere il formaggio e che si lavora sempre in squadra.

La (purtroppo...) nota produttività meneghina fa sì che tutto funzioni alla grande. Non mancano, ovvia-

mente mai, i litigi, i fraintendimenti e gli imprevisti, ma quando l'A.I. deve compiere il proprio dovere, egli semplicemente c'è.

C'è una degustazione con 70 persone in sala, 5 formaggi e 3 vini e non c'è staff? Nessun problema, ragazzi, perché l'accoppiata C.D.D.I.+A.I. CDI trasforma un imminente cataclisma in una serata da dream-team caseario: all'unisono si porziona, si impiatta, si serve, si risponde alle domande, si fa da time keeper per il relatore, si corre e ci si affanna (in altre parole si va in sbatta) ma sempre con il sorriso, in un'atmosfera irreale, in cui la serata scorre via senza rendersene conto. E quando ci si rilassa nel back-stage, mangiando avanzi di formaggio, sorreggiendo un bicchiere di vino o un gocciolo di grappa (ebbene sì, accade anche questo...), chiacchierando e raccontandosi di come sia andato il servizio, che magicamente si trasforma in una impresa epica.

E questo non perché l'A.I. ami parlare per iperboli (forse un pochino sì), ma perché l'impegno è stato assoluto. Il pubblico esce dalla sala e ringrazia, fa i complimenti, che ripagano di tutta la sbatta; ma non c'è pace per la delegazione più Imbruttita d'Italia, perché si sta già pensando alla prossima performance, che sarà stressante come questa, ma l'A.I. ne ha bisogno, perché non può farne a meno: senza sbatta non si fa nulla.

PIACERE SILANO

Deriva dall'altopiano calabrese della Sila uno dei più apprezzati Caciocavalli oggi prodotto anche in alcune parti delle vicine regioni: è uno splendido ingrediente per una cucina d'autore

di Fabio Campoli

È il formaggio stagionato simbolo delle regioni dell'area meridionale del nostro splendido territorio, tanto antico quanto ancora oggi estremamente gustoso: questo mese ho scelto di parlarvi del Caciocavallo Silano Dop, una specialità casearia che non smetto mai di conoscere, dal momento che ogni forma può riservare sfumature di gusto sorprendenti, a seconda delle caratteristiche di produzione e stagionatura nei diversi territori dove ne è ammessa la produzione. Se l'appellativo "silano" deriva infatti dall'altopiano calabrese della Sila, dove veniva prodotto originariamente, è altrettanto vero che il disciplinare ne autorizza la produzione anche in Basilicata, Campania, Molise e Puglia (non sull'intera superficie di queste regioni, ma solo in alcune aree).

Questo formaggio era infatti talmente popolare già in tempi antichi, che ne veniva richiesto dagli abitanti più di quanto la zona riuscisse a produrne. I pascoli, inoltre, sono sempre stati scarsi nelle zone poco piovose del Meridione; gli allevatori di vacche tendevano, quindi, a spostarsi molto alla ricerca di cibo per gli animali. Per questo iniziarono a produrre caciocavallo in altre zone più o meno limitrofe, dai confini meridionali della zona di Catanzaro a quelli settentrionali del Molise. Nel corso dei secoli la produzione del Caciocavallo Silano è proseguita in tutte queste aree, portando avanti le peculiarità di ciascuna insieme ad una "storia condivisa" tra le stesse, attraverso la pasta filata tra le più saporite ma soprattutto più antiche d'Italia. Ma non è solo la parola "silano" ad avere una storia: una delle citazioni più remote del termine "caciocavallo" risale al 1399 ed è contenuta in una novella dello scrittore fiorentino Franco Sacchetti; la fama di questo formaggio era tale che anche nei modi di dire popolari gli si faceva ricorso, dicendo ad esempio "fare la fine del caciocavallo" per indicare una morte da impiccato, proprio come le forme di questo formaggio, che hanno la caratteristica di stagionare sospese ad una corda passante sotto la testina della forma stessa. Il nome caciocavallo, infatti, deriverebbe in tutta probabilità dall'abitudine di far stagionare le forme a due a due, legate a una corda fatta passare sopra una trave, quindi sistemando i caci "a cavallo della trave"; ma esistono anche tante altre leggende intorno a questo nome, come chi ipotizza che in epoca rinascimentale il formaggio fosse ottenuto da latte di cavalla, o che questi formaggi venissero anche trasportati a dorso di cavallo.

Non vi sono particolari razze destinate alla produzione del latte per il Caciocavallo Silano Dop, anche se tradizionalmente si utilizzava il latte della razza podolica, i cui allevamenti sono oggi esigui e tali da rendere la produzione da vacche podoliche davvero limitata, anche se molto ricercata dagli amatori e intenditori, certamente perché il latte della podolica è più ricco di



proteine (3.8-4,0%) e di grassi (4.3-4,5%) rispetto alle altre razze da latte (come la frisona e la bruna). Per tale motivo, si genera una maggiore resa alla caseificazione e un prodotto finale particolare per la notevole attività lipolitica degli enzimi del caglio, proprio in funzione dell'abbondante grasso che conterrà il formaggio.

E' proprio per tutti i motivi sopra esposti che il caciocavallo è un formaggio dal quale amo farmi sorprendere, dal momento che la sua essenza consiste di un intreccio di storie e culture, territori e conoscenze empiriche: ogni forma aperta costituisce una nuova emozione per il palato, grazie anzitutto ad una pasta elastica, omogenea e compatta, che talvolta si arricchisce di occhiature - generalmente piccole e concentrate al cuore della forma - e che può diventare persino friabile, nelle versioni stagionate a lungo in grotta per oltre 12 mesi. Il sapore del caciocavallo si fonda inizialmente su una nota dolciastra; con il progredire della stagionatura, compaiono note più o meno intensamente piccanti, anche a seconda del tipo di caglio utilizzato.

Nella mia cucina, lo considero un ottimo formaggio "da meditazione", cioè da gustare in purezza, abbinandolo ad eleganti vini rossi strutturati o con del miele di corbezzolo. E, per quanto riguarda le ricette, preferisco limitarne l'uso in cottura, a meno che non si tratti di caciocavalli giovani, che non donino un sapore troppo marcato alle preparazioni. Il caciocavallo, con il suo sapore così ricco e deciso, rischia infatti di diventare un sapore dominante: il mio consiglio è quello di scegliere di utilizzare questo formaggio per rifinire le pietanze, grattugiandolo a scaglie grandi per mantenerne integra consistenza e intensità di sapore, come nella ricetta dei maltagliati alla canapa che vi regalo questo mese. In alternativa, puntate ad "abbassarne" le note forti, abbinando il caciocavallo nelle ricette ad ingredienti dal gusto più fresco e delicato, come ad esempio il latte o la panna (per preparare un flan o un soufflé), o ancora le pere (e adesso, correte ad affettare una fetta di pane, tostatela in forno, fatevi sciogliere sopra una fettina di caciocavallo e gustate con pere sode affettate a julienne).

LE RICETTE

di Fabio Campoli



POLPETTINE MORBIDE

di ricotta e caciocavallo al pomodoro

Ingredienti per 4 persone

Per le quenelle:

- Uova, n.2
- Ricotta di pecora, 500g
- Farina "00", 100g
- Caciocavallo silano Dop stagionato grattugiato, 50g
- Noce moscata, q.b.
- Pepe nero, q.b.
- Sale fino, q.b.

Per il condimento:

- Passata di pomodoro, 300g
- Peperoncino fresco, n.1
- Olio extravergine d'oliva, 3 cucchiai
- Sale fino, q.b.
- Foglie di basilico fresco, q.b.

Esecuzione

Per il condimento

Versate la passata di pomodoro in un pentolino, e aggiungetevi il peperoncino pulito (privato dei semi e della placenta interni) e tritato finemente. Portate il tutto sul fuoco, fate cuocere delicatamente per pochi minuti con un coperchio, infine correggete la salsa con il sale e i tre cucchiai d'olio, lasciando riposare il tutto fuori dal fuoco per prendere sapore.

Per le polpettine

Battete le uova con la frusta in un recipiente, poi unitevi la ricotta precedentemente setacciata, e lavorate bene. Aggiungete poco alla volta la farina setacciata ed il caciocavallo grattugiato. Condite con sale, pepe e noce moscata, continuando a mescolare fino ad ottenere una crema omogenea.

A questo punto, aiutatevi con due cucchiai per lavorare il composto ad ottenere delle quenelle (polpettine ovali).

In seguito, potrete scegliere di cuocere le vostre polpettine in acqua o al forno.

Per la bollitura, mettete una pentola con acqua sul fuoco, e fatela diventare ben calda, senza raggiungere un forte bollore, che rovinerebbe il risultato finale.

Quando l'acqua fremerà in superficie, tuffatevi le quenelle all'interno, lasciandole cuocere per 3-4 minuti; quando verranno a galla, scolatele su una teglia.

In alternativa, per la cottura al forno, prendete una pirofila e imbrattatela leggermente, posizionatevi all'interno le polpettine una accanto all'altra, spennellatele con del burro fuso e cuocetele in forno preriscaldato a 150°C per almeno 15-20 minuti.

Servite polpettine di ricotta e caciocavallo ricoprendo ciascuna con un cucchiaio di salsa al pomodoro piccante, e spezzettandovi sopra delle foglie di basilico fresco.

MALTAGLIATI AI CINQUE SAPORI



Ingredienti per 4 persone

- Semola di grano duro, 230g
- Farina 00, 180g
- Farina di canapa, 30g
- Uova intere, n. 4
- Tuorli, n. 2
- Acqua, 40ml
- Sale, 5g

Per il condimento:

- Spinacini, 200g
- Burro, 15g
- Tuorli d'uova sode, n. 2
- Mandorle a lamelle, q.b.
- Caciocavallo silano Dop semistagionato a filetti, q.b.

Esecuzione

Iniziate con la preparazione della pasta all'uovo arricchita con farina di canapa: miscelate la semola, la farina 00 e la farina di canapa in un recipiente, poi disponete il mix di farine a fontana sul piano da lavoro. A parte, battete le uova intere e i tuorli in un recipiente, e poi versatele nel centro della fontana, iniziando a incorporarvi la farina gradualmente. Lavorate la pasta a lungo ed energicamente per formare il glutine, e, solo se vi occorre, aggiungete anche un po' d'acqua per aiutarvi a legare l'impasto. Una volta che l'impasto sarà liscio e omogeneo, avvolgetelo in pellicola per alimenti e riponetelo in frigorifero, lasciandolo riposare per almeno 1 ora prima di utilizzarlo.

Successivamente, stendete l'impasto in sfoglie con l'apposito macchinario, evitando di utilizzare troppa farina. Utilizzate un coltello per ricavate dalle sfoglie dei maltagliati, e lasciateli asciugare riponendoli su un tagliere o un vassoio. Poco prima di servire, mettete a bollire una pentola con abbondante acqua salata per la cottura dei maltagliati, e, nel frattempo, procedete alla preparazione del condimento.

Portate sul fuoco una padella e fondetevi la noce di burro all'interno, facendo ben attenzione a non farlo friggere; aggiungete in padella gli spinacini, abbassate il fuoco al minimo, coprite con un coperchio e lasciateli appassire per un minuto. Nel frattempo, mettete i maltagliati in cottura (occorreranno solo pochi minuti).

Una volta pronti, scolateli con pochissima acqua di cottura nella padella con gli spinacini, e ripassate la pasta nel condimento rigorosamente fuori dal fuoco.

Sistamate la pasta nei piatti di servizio, e rifinitela in superficie con le mandorle a lamelle, il caciocavallo a filetti e infine i tuorli d'uovo sodo passati al setaccio.



CONSIGLIO NAZIONALE A ROMA

Adami confermato presidente Onaf

di Domenico Villani

Pier Carlo Adami è stato confermato presidente nazionale dell'Onaf per il prossimo quadriennio. La nomina è avvenuta nel Consiglio nazionale (eletto lo scorso mese di giugno a Grinzane Cavour) che si è tenuto sabato 28 luglio nella Capitale. L'organizzazione degli assaggiatori di formaggio, che si avvia con entusiasmo verso il trentennale della fondazione, ha provveduto inoltre a formare il nuovo Comitato esecutivo. Ne fanno parte Maria Sarnataro di Salerno, Beppe Casolo di Milano e Giacomo Toscani di Parma (i tre vicepresidenti riconfermati), Elio Ragazzoni di Racconigi, Andrea Magi di Siena, Armando Gambera della Morra d'Alba, Gianpaolo Gaiarin di Trento e Domenico Villani di Roma.

«Siamo pronti a riscrivere la nostra storia - afferma il presidente Adami -. Abbiamo imparato a ragionare per obiettivi e ci aspetta un quadriennio di progetti incisivi che premierà la grande professionalità acquisita sul campo. L'ingresso nel consiglio direttivo di forze nuove non potrà che consolidare la stima e la credibilità di un popolo di assaggiatori che, al servizio della realtà

casearia nazionale, sa ora muoversi con invidiabile sicurezza ed estrema correttezza. Sarebbe facile fossilizzarci sui risultati raggiunti, ma non capiterà. Il futuro ci vedrà impegnati in nuove sfide che coinvolgeranno in prima persona gli assaggiatori alla ricerca di una operatività che segni e garantisca il gusto del formaggio come protagonista reale dei prodotti di eccellenza certificata».

La difesa della qualità dei formaggi, che da sempre è stata uno degli scopi essenziali dell'associazione, sarà messa in atto sul territorio italiano con una rete di degustatori sempre più preparati e consci della responsabilità che l'accoglienza di consumatori e produttori ha confermato.

Saranno consolidate le collaborazioni con le Università ed il mondo della scienza, arriverà un nuovo livello, il terzo, di preparazione professionale, i rapporti con i Consorzi di Tutela si faranno più stretti.

Al Salone del Gusto di Torino il prossimo consiglio direttivo definirà con maggiore precisione programmi e piani di lavoro volti ad una crescita che ogni membro della associazione immagina esponenziale.



• Pier Carlo Adami con Patrizia Montone di Roma, membro del collegio revisori dei conti Onaf

VISITA D'ISTRUZIONE IN FRANCIA

Sulle tracce di Comtè e Beaufort

di Armando Gambera

Quest'anno l'Onaf ha ripreso la bella tradizione del viaggio sociale. Dal 1° al 4 luglio un numeroso gruppo di soci provenienti da tutta Italia ha visitato alcuni caseifici dello Jura e dell'alta Savoia, in Francia. Si faceva tappa ad Annecy, sull'omonimo lago, e di lì si partiva alla scoperta di due grandi formaggi, il Comtè e il Beaufort, e in seconda battuta, il Bleu de Gex, la Tomme de Savoie il Tamiè.

E' stato sicuramente il Comtè Jurafloré de Montagne che ha coinvolto e appassionato i gitanti, sia per l'ottima accoglienza del padrone di casa e amico dell'Onaf, monsieur Jean Charles Arnaud, sia per l'eccellenza del suo formaggio. Esso stagiona e si affina nel forte Des Rousses, a 1150 metri, sulle montagne dello Jura. Qui, nelle sue immense cantine e cunicoli che si estendono per 30.000 metri quadrati, avviene la trasformazione delle migliaia e migliaia di forme che riposano e respirano in un ambiente a microclima controllato, dove aerazione,



umidità e temperatura portano alla maturità il Comtè di Arnaud. Per quanto tempo le forme, raccolte nei diversi caseifici del territorio che qui chiamano fruitières, 32 circa, vi rimangono? Dipende, da un anno minimo a due e anche tre, nei casi eccezionali, quando la forma ha la stazza del campione olimpico. Uno di questi caseifici produce, da qualche anno, il Jurafloré bio.

Dal forte Des Rousses al paesino di Beaufort, dove ci attendeva l'omonima cooperativa. Dalla grande vetrata si potevano osservare i tecnici casari all'opera, ma è stato l'assaggio del Beaufort, un formaggio vaccino pressato a pasta cotta e a latte



crudo intero, a due anni ben portati, a entusiasmare i soci Onaf.

Infine il Bleu de Gex, un erborinato elegante e per certi versi accattivante, anch'esso prodotto di terroir, quel territorio cui i francesi tengono moltissimo e mettono davanti ad ogni produzione alimentare.

La formaggetta di Tamiè, nonostante il divieto dei frati di visitare il caseificio (ma i vecchi soci Onaf vi sono entrati una ventina d'anni fa), è stata comunque apprezzata nel moderno spaccio a pochi passi dall'abbazia immersa nel verde della Savoia.

Mai sazi, al ritorno accoglieva la comitiva il negozio di Augustin, nel pieno centro di Chambéry, per l'ultimo ripasso dei formaggi della Savoia.

Au revoir, arriverci al prossimo viaggio d'istruzione casearia (ma non sono mancate le visite turistiche ai principali monumenti).

IN AUTUNNO IL CONCORSO CASEARIO DI CUNEO, ASTI E ALESSANDRIA:
SI TERRÀ NEI GIORNI DELLA FIERA DEL MARRONE A OTTOBRE

Festival del Formaggio



di Marco Quasimodo

C'è attesa per la nuova edizione del Festival del formaggio in provincia di Cuneo. La manifestazione che nella sua prima edizione, avvenuta tra le magiche colline di Grinzane Cavour, ha ottenuto risultati superiori ad ogni aspettativa, sarà ricca di novità. Intanto cambierà sede con l'evento che andrà in scena a Cuneo in concomitanza con la Fiera del Marrone che si terrà dal 19 al 21 ottobre nel capoluogo della provincia Granda. Ospiti e coprotagoniste del concorso saranno le province di Asti ed Alessandria accomunate al territorio cuneese da forti identità storiche e produttive. Il concorso manterrà la denominazione di "Festival del Formaggio" che ben ha rappresentato l'obiettivo della precedente edizione. Una gara casearia che vuole essere confronto e stimolo all'insegna di una piacevole competizione divenuta vetrina essenziale delle eccellenze casearie di luoghi suggestivi e di grande interesse.

La giuria sarà organizzata con esperti degustatori provenienti da tutta Italia esclusi i residenti nelle aree interessate dalla gara. Vi saranno degustazioni guidate, assaggi dei prodotti presentati all'assaggio e tre medaglie per ogni categoria casearia saranno consegnate ai vincitori che riceveranno anche una vetrofania con indicato il premio vinto da eventualmente apporre al proprio locale di vendita. La premiazione, pubblica, avverrà domenica 21 ottobre presso la piazza del Foro Boario a Cuneo nelle "Aule della Musica", antichi locali recentemente restaurati e messi a disposizione dall'amministrazione cuneese.

STRALCIO DEL REGOLAMENTO

Art. 1 - Il concorso dei Formaggi di Cuneo, Asti e Alessandria è organizzato dall'Onaf, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio, in qualità di gestore di tutti gli aspetti tecnici dell'organizzazione e del giudizio dei formaggi da valutare. Si svolgerà in data 20 e 21 ottobre 2018 presso le Aule della Musica in Piazza Foro Boario di Cuneo. L'Onaf nominerà una Segreteria del Concorso che gestirà le varie fasi di organizzazione dello stesso.

Art. 2 - I formaggi saranno suddivisi dalla Segreteria del Concorso in più categorie definite in base alle caratteristiche di provenienza del latte (specie), alla tecnologia produttiva, alla stagionatura ecc.

Potranno essere previste categorie specifiche di formaggi al raggiungimento di almeno cinque campioni afferenti ad una categoria omogenea.

Potranno essere previste categorie specifiche destinate ai formaggi a Denominazione di origine o Pat al raggiungimento di almeno cinque campioni appartenenti alla stessa categoria.

Art. 7 - Su richiesta dei singoli produttori sarà inviata copia delle schede descrittive dei formaggi in concorso, comprensive della media delle valutazioni da parte dei giudici.

Art. 8 - L'adesione al concorso è gratuita e sarà ufficializzata dal produttore con la compilazione del modulo di adesione. La consegna dei formaggi è a carico del produttore ed all'atto della consegna, per ogni formaggio, deve essere allegata anche copia della scheda di iscrizione.

Art. 9 - I produttori interessati ad iscrivere i loro formaggi dovranno presentare domanda di iscrizione entro il 30 settembre 2018 alla Segreteria dell'Onaf, Via Castello 5, 12060 Grinzane Cavour, inviando la scheda via mail all'indirizzo onaf@onaf.it

Art. 10 - I campioni devono pervenire tra il 17 ottobre 2018 ed il 18 ottobre 2018 tra le ore 12.00 e le 18.00 presso Piemonte Latte, Via Cuneo 41/c, 12038 Savigliano, tel. 0172-21567.

CASTAGNE MADE IN CUNEO

La Fiera Nazionale del Marrone, arrivata alla 20a edizione, si terrà a Cuneo dal 19 al 21 ottobre. È considerata una delle più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia, vetrina unica delle eccellenze e delle antiche tradizioni del territorio cuneese. Una manifestazione che fa della qualità la sua bandiera, dove i migliori prodotti certificati vengono presentati ai visitatori tra aromi prelibati e gustose degustazioni.

Centinaia di espositori, attentamente selezionati da un pool di esperti del Comune di Cuneo, Slow Food, Coldiretti, Confartigianato e Atl, riempiono per tre giorni il centro storico di Cuneo, invadendo di profumi, sapori e colori le principali piazze della parte antica della città, permettendo di gustare i migliori prodotti dell'Italia e dell'Europa.

Oltre ai momenti esclusivamente enogastronomici, la Fiera offre ampio spazio anche all'artigianato d'eccellenza, a cui si affiancano laboratori didattici, iniziative culturali, proposte turistiche, mostre, spettacoli e concerti.

Tutto questo rende la Fiera un evento unico. Un appuntamento irrinunciabile per ogni intenditore e per chiunque desideri vivere un fine settimana immerso nella genuinità cuneese.

L'Onaf al Salone del Gusto a Torino dal 20 al 24 settembre

Torino torna ad ospitare, dal 20 al 24 settembre, il Salone del Gusto - Terra Madre, il più grande evento internazionale dedicato al cibo, l'Onaf sarà presente con il suo spazio e i propri assaggiatori. La

dodicesima edizione si connoterà più che mai come l'edizione delle persone. Tutte le componenti (produttori, comunità del cibo, cuochi, relatori delle conferenze, visitatori) saranno chiamati a interrogarsi su che cibo scegliere. L'evento toccherà i luoghi più significativi per la storia della città di Torino: il Mercato a Lingotto Fiere, le attività didattiche nel Palazzo della Giunta Regionale in Piazza Castello, l'Enoteca nella splendida scenografia di Palazzo Reale, le Conferenze nel cuore della città.

All'interno del Mercato di Lingotto Fiere si consoliderà la collaborazione tra Onaf e il Consorzio di Tutela del Murazzano. La presenza quotidiana del prodotto caseario simbolo dell'Alta Langa cuneese sarà punto di forza dello stand istituzionale Onaf. Qui, come sempre, potranno concretizzarsi contatti con altri protagonisti del settore lattiero-caseario e con persone desiderose di prendere parte alle iniziative che Onaf, attraverso le delegazioni provinciali, propone in tutta Italia. Momenti di degustazione guidata animeranno invece lo spazio della Camera di Commercio di Torino in cui ogni giorno gli esperti dell'Onaf presenteranno produzioni casearie di varia provenienza, tra cui quelle dei Maestri del Gusto torinesi. Previsti abbinamenti con altri prodotti del territorio.



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

DALLA DELEGAZIONE DI CUNEO



Visita all'Istituto lattiero-caseario di Moretta



Alcuni neo-assaggiatori che hanno partecipato ai corsi di primo livello organizzati nei mesi scorsi a Grinzane Cavour e Caraglio dalla Delegazione Onaf di Cuneo hanno visitato di recente l'Istituto lattiero-caseario di Moretta, che sorge nelle pertinenze del celebre Santuario mariano. La "gita" è stata organizzata da Bruno Messoriano, direttore del corso di Grinzane. A Moretta, sotto la guida del docente Guido Tallone, coadiuvato da un allievo dell'istituto, i neo assaggiatori Onaf hanno potuto seguire le varie fasi della produzione del formaggio, assistendo "in diretta" a ciò che avevano imparato al corso e sul libro di testo. L'Istituto lattiero-caseario di Moretta è una realtà unica nel panorama nazionale, che propone

dal 1990 corsi post-diploma per casaro e salumiere rivolti sia ai giovani che vogliono dedicarsi a queste professioni, sia a chi intende perfezionare le proprie conoscenze in questi campi. La lezione si è conclusa con una visita, sempre guidata dal professor Tallone, al piccolo, ma interessante museo storico dedicato alla produzione casearia allestito nei locali adiacenti il Santuario.

L'assaggiatore Corrado Olocco



L'estate della delegazione di Cuneo

In quest'estate che ormai giunge al termine la delegazione di Cuneo non si è fermata e ha continuato a promuovere e collaborare con le varie attività sul territorio, portando l'Onaf tra la gente e i bambini. E sono proprio i bambini i veri protagonisti di questa estate, perchè l'Onaf Cuneo ha creato dei veri e propri laboratori di caseificazione a portata di bambino, in cui assistito dallo staff Onaf, ogni piccolo aspirante casaro trasforma il latte in cagliata (e come ha detto un genitore "questo è un laboratorio di magia") e poi produce la propria formina di formaggio fresco, con lo stupore e l'entusiasmo che solo i più piccoli sanno rivelare.

Questi laboratori hanno riscontrato grande successo e sono stati richiesti in numerose feste di paese, quali Ceva-Priola-Peveragno, che si sono susseguite durante l'estate nelle vallate cuneesi. I bambini con il cappellino Onaf e la nuova esperienza vissuta, che nasce come gioco ma al contempo arricchisce di conoscenza i grandi del futuro, è di aiuto per portare la nostra organizzazione nelle famiglie. L'Onaf ha poi partecipato a diverse manifestazioni quali la "Sagra del Toumin del Mel" a Melle, che voleva anche essere di auspicio per la fresca richiesta della Dop, per un prodotto che ha fatto la storia della val Varaita e non solo. I Maestri Assaggiatori hanno partecipato quindi alla serata di degustazione guidata del Toumin dei 6 produttori rimasti, vista l'importanza di questo prodotto unico.

Passata l'estate inizierà un autunno bollente in cui si susseguiranno, nel mese di ottobre diverse attività quali: "Piacere Barbaresco" 13-14 ottobre, il "2° Concorso Caseario della Provincia di Cuneo" quest'anno esteso anche alle Provincie di Asti e Alessandria il 20-21 ottobre e la partecipazione alla "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba" il 27-28 ottobre. Che dire buon lavoro Onaf!

Il consigliere nazionale Fabrizio Pellegrino



DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI



Trentaquattro nuovi assaggiatori in casa Onaf Napoli

"Promettete di divulgare ovunque il buon nome dell'associazione, operare con saggezza e difendere e valorizzare ovunque le realtà casearie di qualità?", queste le parole con le quali si è aperta la serata di investitura organizzata per i 34 nuovi maestri assaggiatori di formaggio dell'Onaf, l'organizzazione nazionale di assaggiatori formaggi della delegazione di Napoli. I neo diplomati sono stati invitati alla promessa solenne prima di apporre la firma sul registro nazionale.

La caratteristica cerimonia per la consegna degli attestati si è svolta lo scorso 22 marzo 2018 presso la sede dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) sita a Napoli in Via Capodimonte 19.

Per l'occasione è intervenuto il presidente nazionale Pier Carlo Adami e con l'ausilio di Maria Sarnataro (Vice-Presidente), Salvatore Varrella (delegato della sezione Napoli) e Mario Sanza (delegato della sezione Caserta), ha consegnato il diploma e la tessera ai nuovi colleghi.

La famiglia dell'Onaf si è quindi arricchita di nuovi ambasciatori dell'affascinante mondo caseario.

Si vince con piacere che l'associazione negli ultimi anni sta diventando sempre più numerosa, in virtù del crescente interesse per questo settore e soprattutto per la voglia, da parte di tanti addetti ai lavori, di formarsi e informarsi, allo scopo di diffondere e valorizzare la cultura del formaggio e delle tante virtuose produzioni lattiero-casearie.

Alla base di tutto c'è senza dubbio la passione e la voglia di poter parlare con precisione, coscienza, e competenza degli eccellenti prodotti e dei tanti giovani produttori che afferiscono alla nostra realtà territoriale.

Fosca Tortorelli

DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO



Formaggi e dolci in gara a Gromo



È stata una giornata all'insegna del formaggio quella che è andata in scena sabato 19 maggio a Gromo, comune dell'Alta Val Seriana, insignito della bandiera arancione del Touring Club. Il programma della settima edizione di "Gromo Sempre in Forma" si è aperto con il concorso caseario, che ha visto all'opera una giuria di Assaggiatori Onaf, impegnata nel valutare 24 formaggi di tre tipologie: Formaggella della Val Seriana Pat, Stracchino Pat, formaggio di monte Pat, caratterizzati da diversi stadi di stagionatura. Al dessert hanno pensato gli alunni di tre istituti alberghieri bergamaschi: l'Abf di Clusone, il Sonzogni di Nembro e la Fondazione Isb di Torre Boldone, protagonisti del primo "Formai Challenge". Le tre squadre hanno realizzato ciascuna un



dolce a base di uno dei tre formaggi ammessi alla competizione casearia. I visitatori della sagra hanno decretato vincitore il dolce a base di Formaggella della Val Seriana, preparato dai ragazzi del Sonzogni di Nembro.

Il delegato Grazia Maria Mercalli



Erbe del Casaro e Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana

Una vecchia segheria come sede e le erbe alpine protagoniste del fine settimana. In questa cornice ad Olmo al Brembo, in provincia di Bergamo, sabato 9 giugno si è svolto il primo concorso del "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop", contraddistinto dal logo del consorzio rosso, quello prodotto dai caseifici di fondovalle. Il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana marchiato blu è, invece, realizzato d'estate negli alpeggi dei medesimi vent'una comuni delle alpi orobiche.



• **Salatura del Formai de mut dell'Alta Valle Brembana**

Si tratta di un formaggio grasso a pasta semicotta fatto con latte di vacca da una o due mungiture, poco conosciuto per la qualità che esprime. I formaggi a concorso hanno confermato la bontà di questa produzione, che sta cercando di proporsi anche al di fuori

degli estimatori e del mercato locale. La società agricola "Monaci Sebastiano e fratelli" di Branzi si è aggiudicata il primo premio del concorso, seguita dall'azienda agricola Paganoni Gianfranco di Isola di Fondra e dall'azienda Salvini Juri di Mezzoldo. La giuria e i turisti hanno potuto apprezzare i formaggi all'interno di una vecchia segheria sul fiume Brembo, riadattata a centro servizi ed eventi di Altobrembo. Il fine settimana ha visto protagoniste anche le erbe alpine, fondamentali per la composizione del fieno destinato all'alimentazione delle vacche durante l'inverno, ma anche di usi diretti in cucina oltre che per la cosmesi.

Ovviamente non sono mancati momenti di degustazione di formaggi (Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, Stracchintun Dop, Agri di Valtorta Pat e Stracchino all'antica Pat) con accostamenti a salse e bevande fatte con le erbe locali. Un'occasione per augurare agli alpeggiatori un buon inizio della stagione di monticazione.

Maestro Assaggiatore Fabio Fimiani



Montagna ribelle

All'incontro dello scorso 21 aprile organizzato presso il Palamonti dalla Delegazione Onaf e dalla sezione Cai di Bergamo, si è parlato di Storico Ribelle (nome nuovo per un formaggio antico) con l'appassionato racconto di Paolo Ciapparelli, presidente del consorzio di produzione, accompagnato dall'assaggiatore Albino Mazzolini, che ha guidato la degustazione.

Formaggio d'alpe a latte crudo, lo Storico Ribelle è un Presidio Slow Food che viene prodotto nelle Valli del Bitto in provincia di Sondrio e sui versanti bergamasco e lecchese, secondo pratiche tradizionali. Durante l'estate le mandrie sono condotte dalla stazione più bassa a quella più alta per garantirne l'alimentazione con la sola erba d'alpeggio. La mungitura è manuale e la caseificazione avviene in malga e nei calècc, costruzioni in pietra di origine antichissima, con il latte ancora caldo, senza l'impiego di fermenti selezionati. Inoltre, al latte vaccino viene aggiunto il latte delle capre di razza orobica.

Lo Storico Ribelle è un formaggio che stupisce ed emoziona, come dimostrato dalle forme proposte in degustazione, affinate nella casera di Gerola Alta e provenienti da alpeggi bergamaschi: Alpe Cavizzola 2017, Alpe Ancogno Soliva 2012 e Alpe Parissolo 2008.

Insomma, un formaggio autentico e senza compromessi, con una straordinaria attitudine all'invecchiamento.

Un formaggio che è anche un paradosso, in quanto rappresenta un'antica tradizione (e infatti è Storico), di cui però non può portare il nome (in quanto Ribelle).

Il consigliere di delegazione Nicola Bentoglio



• **Forma di Storico Ribelle personalizzata per l'evento e le tre stagionature di formaggi degustati al Palamonti**

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



L'alchimista dei formaggi, De' Magi

Lavorare dando sfogo alla fantasia, mentre si tengono i piedi ben piantati nel terreno: affinare i formaggi è un mestiere che ti permette questo disegno, ma solo con una grande passione e un grande "mestiere". Andrea Magi, che si definisce alchimista, ne è un esempio e scioglie le briglie alla sua inventiva declinando con grande maestria il Pecorino, e non solo, in tipologie differenti e



curiose. Tre pecorini in partenza identici e con pari stagionatura si trasformano in "Crosta d'oro" con la crosta trattata da olio di vinaccioli, "Avvinato" che subisce fermentazione in barrique di rovere assieme a vinacce di differenti vini, "L'Aromatico" maturato dentro conche di travertino con foglie di salvia, alloro, ginepro, rosmarino e finocchio selvatico; stesso punto di partenza ma tre destinazioni raggiunte molto distanti tra loro. Altro taglio per il "Crococolo": più tradizionale e con forti sentori fungini sulla crosta per gli amanti del Pecorino alla vecchia maniera.

E poi gli erborinati che gli estimatori del genere già conoscono bene, in quanto si fregiano di titoli conquistati nei principali concorsi caseari. "Luxuria" è un blu di latte vaccino e bufalino rilavorato e trattato con vermouth di Prato, liquirizia e lamponi e "Briacacio di Pecora" un pecorino erborinato, insieme morbido e friabile, lavorato con la bagna alcolica e le uvette utilizzate per la produzione del panbriaccone, delizia dolciaria di Montevarchi. Non sono formaggi da gravi abbuffate, ma piuttosto, se avete voglia di giocare col palato, esperienze sensoriali da testare con curiosità in piccole dosi, per provare brividi e scovare aromi, liberando la mente da preconcetti. Sei formaggi che non si direbbero fratelli, ma che sicuramente hanno lo stesso padre... coi baffi.



Lezione sulla stagionatura



Dopo aver conosciuto nelle più recenti serate due grandi affinatori, le loro creazioni più o meno elaborate ed i formaggi portati all'eccellenza da un sapiente uso di cantine e celle di stagionatura, ci si è posti la domanda di cosa avviene nel formaggio, a livello tecnologico, per migliorare le sensazioni organolettiche dello stesso,

nel buio di una cantina. Certamente non una magia, ma la risposta ci è giunta dal professor Giuseppe Zeppa, che sempre disponibile, ci ha fornito, con spiegazioni chiare ed il sussidio di immagini esplicative il senso della stagionatura e l'evoluzione della materia lattea in una sorta di Super Quark caseario. Le spiegazioni scientifiche del relatore ci hanno illustrato quali reazioni chimiche producono l'evoluzione di proteine, grassi e zuccheri e la funzione di batteri ed enzimi, temperatura, umidità nel causare trasformazioni positive o negative, in caso di errate operazioni, nell'alimento che ci sta a cuore.

Con l'aiuto di formaggi molto diversi fra loro, per latte, maturazione e tecnologia casearia, abbiamo testato perché si possano ottenere formaggi molto distanti fra loro, partendo da basi e tecnologie talvolta simili.

Serata apparentemente ostica, ma concretamente molto utile ed apprezzata.

Il delegato Ettore Bevilacqua



Serata con i formaggi di Guffanti

Guffanti affina nella tradizione. Una scelta aziendale: affinare senza "trasformazioni", senza sovrapporre e abbinare nuovi aromi e gusti ma giocando principalmente sul periodo di maturazione, umidità e temperatura nelle fantastiche cantine, come definite dallo stesso Federico Chiappini, responsabile commerciale dell'azienda.

Formaggi provenienti da tutte le regioni italiane e anche da altre nazioni, percorrono il proprio cammino di invecchiamento in questi luoghi... basta scorrere le innumerevoli pagine del sito che elencano i prodotti trattati per rendersene conto. Un lavoro che richiede una grande esperienza e la perfetta conoscenza di tutte le tecniche di lavorazione. Ma d'altra parte non ne siamo sicuramente sorpresi parlando di Guffanti che ha iniziato ad operare quasi 150 anni fa, dalla gorgonzola maturata in una vecchia miniera di argento e che adesso esporta in tutto il mondo.



La selezione di formaggi che è stata scelta per la degustazione di marzo della nostra delegazione comprendeva: Tronchetto di caprino fresco a coagulazione acida ricoperto di cenere vegetale, Ostrica di montagna con spezie di latte vaccino e "erbato", cioè con la crosta ricoperta di erbe selvatiche di montagna (timo, santoreggia, salvia, ortica...).

Salva cremasco Dop, Bettelmatt dell'alpe Bettelmatt, Pecorino pepato Cedrino di Nuoro, Gorgonzola Dop di più di 200 gg naturale o come recita il disciplinare piccante.

Formaggi complessi e stimolanti, raccontati con grande passione e simpatia da Federico che ha invitato tutti a visitare l'azienda ad Arona e che ha promesso di tornare con altri prodotti particolari.

Roberto Giuffrida



Formaggi siciliani a Torino

Il 17 maggio è stato ospite della delegazione Onaf di Torino Rosario Petriglieri, agronomo ed esperto, che ci ha portato i migliori formaggi siciliani. Nelle sua bellissima e selvaggia isola è possibile realizzare dei prodotti unici che molto differiscono tra di loro e anche da altri analoghi in tutta Italia.

Quasi tre ore passate velocemente ad elencare le loro caratteristiche, ad evidenziarne le affinità e le disuguaglianze, a raccontare le grandi difficoltà nel realizzarli a causa di motivi "reali" e motivi che sembrano "irreali" annidati solo nella mentalità e abitudini della gente.



Vastedda del Belice Dop unica pasta filata di latte di pecora in Italia, Provola dei Nebrodi con internamente un limone verdello, Tuma persa dei Monti Sicani a doppia-tripla lavorazione, Piacentinu di Enna Dop colorato e aromatizzato con zafferano coltivato esclusivamente nella zona di produzione e i robusti Pecorino

Dop e Ragusano Dop, tutti selezionati con grande attenzione dal nostro ospite, rappresentanti della loro storicità e tradizione. Un ringraziamento ai quasi cento amici che hanno condiviso questa emozione e a Rosario Petriglieri che ha fatto tanti chilometri per venirci a raccontare il suo amore per la Sicilia.

Roberto Giuffrida



Gusto in quota al Sestriere

Nel contesto delle montagne olimpiche il comune di Sestriere è ormai un'affermata località sciistica e al contempo una meta turistica internazionale. Nel corso dell'estate però la passione per la neve lascia spazio a quella per la gola e con un ciclo di eventi dal titolo "Gusto in quota", organizzati dal giornalista Ezio Giaj, sono state presentate



numerose eccellenze agroalimentari del territorio piemontese. Il 13 agosto la delegazione Onaf di Torino ha condotto un incontro all'interno di questa rassegna, offrendo a quasi un centinaio di partecipanti i primi rudimenti su come si degustano i formaggi. Messi di fronte a diverse tipologie casearie per latte, stagionatura, tecnologia e provenienza i presenti, esperti alpinisti o scalatori della domenica, sono tutti... caduti per terra! Stravolti dalla quantità di informazioni disponibili su ogni formaggio e dalla gamma di aspettative che se ne possono trarre, hanno guardato all'Onaf non solo come a una fonte di nuove conoscenze, ma anche come a un particolare strumento di approccio al territorio: concetto caro anche a Valter Marin, sindaco di Sestriere, che a più riprese ha ribadito l'importanza di tenere alta la bandiera della tipicità. Tomini freschi, tome di montagna, Lait brusc e Cevrin di Coazze sono state le produzioni fornite dalle aziende di Daniele Bermond e dei Fratelli Lussiana, il tutto accompagnato dalle note alcoliche, immancabili in montagna, dell'azienda vitivinicola L'Autin.

A seguire, bel successo per la presentazione di un libro che i soci Onaf conoscono bene: "Guida ai formaggi d'alpeggio" del socio Giuseppe Caldera, raccolta completa dei produttori di Liguria, Piemonte e Valle d'Aosta.

Il consigliere nazionale Sara Valentino



In Val Formazza



Il 21 e 22 luglio 2018 l'Onaf Torino ha organizzato un interessante viaggio tra i formaggi e vini del nord Piemonte, zona spesso trascurata ma ricca di grandissimi prodotti gastronomici e di una bellezza montana molto particolare.

Sabato visita all'azienda Prevostura a tastare i loro eccellenti vini: le Doc Lessona e

Bramaterra ed altri blend di Nebbiolo, Croatina e Vespolina.

Domenica in Fraz. Valdo a Formazza, visita al caseificio Formazza Agricola per assistere alla caseificazione e fare colazione con i loro ottimi prodotti: formazza, summer, walserino, oro, formazza blu, ricotta fresca, ricotta stagionata-salata, burro, panna, latte, yogurt e mirtilli, pane di segale, caffè... Una quarantina di vacche in lattazione in una stalla ampia e moderna dove sono utilizzate le più recenti tecnologie per la somministrazione del cibo e per la mungitura e il controllo della qualità del latte.

Di seguito visita in fondo alla Val Formazza ai piedi della diga di Morasco, al "casotto" di affinamento del formaggio Bettelmatt-Alpeggio Morasco del produttore Mazzuri che abbiamo trovato intento alla spazzolatura delle prime forme di questa estate. Panorami mozzafiato sulla diga e sulle cascate del Toce. Molti chilometri percorsi, molte piacevoli sensazioni.

Roberto Giuffrida

DALLA DELEGAZIONE DI SALERNO



Incontro di approfondimento sulla capra

Nel percorso di allenamento degli assaggiatori, a luglio, un'altra interessante tappa ha visto protagonista la capra.

Nell'ambito dell'evento capre e caprini



organizzato dall'azienda agricola La Petrosa, la nostra delegazione è partita dal latte per arrivare alla degustazione di 4 tipologie di caprini, realizzando un incontro di allenamento mirato ad entrare nel dettaglio di produzioni casearie tipiche del Cilento (Salerno). La casara, Luigia, assaggiatrice Onaf, insieme alla sorella Simona, ci ha trasferito la passione di una produzione artigianale fatta di tanti sacrifici ma anche di tante soddisfazioni. Infatti quest'anno a Milano il suo primo sale è stato premiato con l'eccellenza nel prestigioso concorso nazionale "All'ombra della Madonna".

Il delegato Maria Samataro

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



"Cheese iamo"

Si è svolta il 19 luglio nella splendida cornice del The Building Hotel la più insolita riunione di delegazione a cui abbiamo assistito negli ultimi anni, partorita dalla vena estrosa del nostro delegato Domenico Villani.

Un docente esperto e di lunga esperienza nel campo dell'approccio creativo come il dottor Paolo Fedi, cortesemente intervenuto per l'occasione, ha pilotato, attraverso le dinamiche del brainstorming, le idee in libertà dei partecipanti, riguardanti gli eventi dei prossimi mesi e del 2019 della delegazione di Roma.

Obiettivo quello di accrescere e migliorare la visibilità dell'Onaf non solo nell'ambito del mondo caseario, ma soprattutto presso il grande pubblico.

E' stata anche l'occasione per discutere dell'organizzazione di un evento nazionale a Roma, per la celebrazione, nel 2019, del trentennale dell'associazione.

La validità e l'efficacia, nonché la qualità dell'incontro, sono state riconosciute dai consiglieri presenti e dagli altri invitati per l'occasione, tra cui lo chef Fabio Campoli e l'anchor man Rai Andrea Vianello.

Il consigliere Gabriele Piva

DALLA DELEGAZIONE DI COMO



Formaggi erborinati e vini

Il 26 giugno, Art Caffè di via Mentana a Como ha ospitato l'incontro Onaf dal tema Formaggi erborinati. Le diapositive con le relative spiegazioni hanno evidenziato le differenti lavorazioni per ottenere Castelmagno Dop, Strachitunt Dop, Gorgonzola Dop.

E' seguita la valutazione sensoriale, che ha coinvolto i partecipanti, presso i quali il Castelmagno erborinato ha riscosso particolare attenzione. I formaggi sono stati abbinati con vini scelti dall'esperto enologo dott. Miggiano. Tutti hanno espresso il proprio gradimento sia per la qualità dei formaggi che dell'abbinamento. Al termine sono stati distribuiti opuscoli con ricette e la mappa dei prodotti agroalimentari tradizionali di Lombardia.

Il delegato Simonetta Cortella

DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA - MASSA CARRARA



• La tavolata alle prese con polenta, formaggi e ragù di pecora



Una giornata col pastore

Un appuntamento che sta diventando una tradizione, quello in alpeggio nei monti dell'Appennino tosco-emiliano con Giancarlo, uno dei pochi pastori che persevera con l'arte della transumanza. Di primo mattino arriviamo al campo base, dove assistiamo al sempre affascinante miracolo della caseificazione, condotto con le frugali modalità permesse dal contesto. La partecipazione è totale, e lo scambio di opinioni coinvolgente. Si estrae la cagliata, si dà forma nelle fascere, si scalda il siero, si recupera la ricotta che si mette a scolare nei teli. Una veloce colazione e poi si parte col gregge, un gruppetto di capre e parecchie pecore. Estasiati dal lavoro dei cani, che, sotto i precisi comandi del pastore mantengono il gregge unito e ne regolano gli spostamenti, si seguono gli animali al pascolo, tra faggete, piccole sorgenti e radure ricche di mirtilli e lamponi. Il tempo vola, e si fa ritorno alla base, dove, dopo una doverosa e professionale sessione di degustazione, ci attende una tavola imbandita con polenta, formaggio e ragù di pecora, il tutto poderosamente annaffiato da diverse tipologie di vino. Le abbondanti libagioni non ci impediscono tuttavia una nuova escursione al pascolo, per un veloce commiato da un ambiente affascinante, pronto a riservarci, il prossimo anno, nuove sorprese e grandi emozioni.

Il delegato Eros Bianchi

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



Quando i formaggi incontrano uno Chef

L'appuntamento del 24 agosto a Introbio (Lc), nell'ambito della manifestazione "Valsassina valle dei formaggi", era di quelli da non perdere: "Piccola pasticceria salata ai formaggi Gildo - Chef Giovanni Ciresa". Una fresca valle prealpina, buoni formaggi e uno Chef di chiara fama rappresentavano un richiamo davvero allettante.

La scelta di utilizzare i formaggi in pasticceria salata, anche quelli con un ventaglio aromatico complesso, rappresenta un'interessante sfida dall'esito non del tutto scontato per il rischio di tradire le caratteristiche del formaggio ponendolo in secondo piano rispetto alla creatività culinaria. Timori infondati se è proprio lo Chef, in controtendenza rispetto agli stereotipi televisivi che reclamano divi egocentrici, a porsi al servizio del prodotto ideando perfette fusioni di aromi con competente intelligenza.

Solo così possono nascere piccoli e armoniosi gioielli come le Chips di maccheroncini farcite al "Deliziola di capra" e limone candito o i Bignè con crema al "Taleggio Gildo'c" e barbabietole all'aceto rosso insieme a tante altre sor-



prendenti creazioni che 400 persone, hanno potuto gustare gratuitamente. Per finire, gli assaggi dei formaggi in purezza, i vini Sutto e la visita alle grotte di stagionatura, antichi capolavori architettonici della valle, dove riposano e si evolvono migliaia di forme per oltre 100 differenti formaggi.

Segnate una nota sull'agenda per l'anno prossimo e ricordatevi di tenere d'occhio il programma della manifestazione: appuntamenti come questo meritano il viaggio.

Il Consigliere di delegazione Marco Benedetti



festival del
formaggio

onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

Festival del Formaggi

CUNEO, 20-21 OTTOBRE 2018

Concorso dei formaggi
di Cuneo - Asti - Alessandria

CUNEO
Aule della Musica
Via Pascal, 5
(Piazza Foro Boario)

www.onaf.it

Valuterà
una Giuria
nazionale
Onaf



Agenda

a cura di
Marco Quaranta
onaf@onaf.it

28-29-30 settembre e 1° ottobre 2018

Bergamo

FORME, Bergamo capitale Europea dei formaggi

Promozione del Territorio organizza la terza edizione della manifestazione Forme che avrà come tema "Le Forme alle origini. Dal buon latte, l'eccellenza casearia italiana". Quattro giorni dedicati alla valorizzazione delle

Dop casearie italiane, di cui ben nove bergamasche. Nel cuore di Città Alta, sotto i Portici di Palazzo della Ragione, un suggestivo allestimento coinvolgerà il pubblico alla scoperta delle modalità di produzione delle specialità dell'arte casearia lomdarda e dei Formaggi Principi delle Orobie, con momenti di degustazione. Parallelamente, Onaf proporrà Cheese Lab aperti al pubblico, su prenotazione, con introduzione ai grandi formaggi, in abbinamento ad altri prodotti d'eccellenza, tra cui i vini del Consorzio Valcalepio. Inoltre il 29 settembre si svolgerà la seconda edizione del concorso caseario "Stupore ed emozione" e lunedì 1° ottobre il convegno "Arte d'affinare e nuove tendenze", presso Palazzo ex-Borsa Merci. La Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione ospiterà la mostra "Le Forme alle Origini - L'eccellenza casearia italiana in 50 Dop... e oltre", in cui le Dop casearie italiane, per la prima volta insieme, saranno presentate al pubblico con l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le caratteristiche che le rendono uniche e preziose. progettoforme.eu

stazione. Parallelamente, Onaf proporrà Cheese Lab aperti al pubblico, su prenotazione, con introduzione ai grandi formaggi, in abbinamento ad altri prodotti d'eccellenza, tra cui i vini del Consorzio Valcalepio. Inoltre il 29 settembre si svolgerà la seconda edizione del concorso caseario "Stupore ed emozione" e lunedì 1° ottobre il convegno "Arte d'affinare e nuove tendenze", presso Palazzo ex-Borsa Merci. La Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione ospiterà la mostra "Le Forme alle Origini - L'eccellenza casearia italiana in 50 Dop... e oltre", in cui le Dop casearie italiane, per la prima volta insieme, saranno presentate al pubblico con l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le caratteristiche che le rendono uniche e preziose. progettoforme.eu

29 e 30 settembre 2018

Piazzola sul Brenta (PD) – Villa Contarini

CASEUS VENETI

XIV edizione dell'appuntamento con i formaggi veneti e con il concorso a loro dedicato, una vera e propria competizione in cui opereranno una giuria tecnica (comprendente gli assaggiatori dell'Onaf), una giuria critica composta da esperti e giornalisti ed una giuria popolare. I prodotti di caseifici, malghe, aziende agricole, stagionatori o affinatori saranno inoltre protagonisti in degustazioni guidate, nel mercato e in momenti di cucina. Caseusveneti.it

12-14 ottobre 2018

Castegnato (BS) – Polo Fieristico

FRANCIACORTA IN BIANCO

Per la 23.a edizione, la rassegna torna alle sue radici e al motivo per cui è nata: mettere in mostra (e in vendita) i prodotti lattiero-caseari al ritorno delle mandrie dalla transumanza estiva. Un rito antico che ricorda come, nella storia del cibo italiano, in particolare per i formaggi, i mercati siano stati centrali per l'identità del prodotto. Tra le novità della rassegna, c'è proprio l'area dedicata alle malghe, che racconteranno, con i loro prodotti ma anche con foto e filmati, le principali valli dei formaggi bresciani, dalla Val Camonica, alla Val Trompia fino alla Val Sabbia. Il primo padiglione ospiterà inoltre le eccellenze italiane, con una

selezione speciale firmata direttamente da Franciacorta in Bianco, e un'enoteca con i vini dei territori intorno a Castegnato. Il secondo padiglione ospiterà, come sempre, i produttori storici di Franciacorta in Bianco che rappresentano per il pubblico un motivo di incontro e un appuntamento irrinunciabile. Il terzo padiglione cambia volto e si concentra sugli eventi con un'attenzione particolare ai bambini (a loro sarà dedicata un'apposita serie di laboratori), poi l'intervento della

scuole alberghiere, gli showcooking della Federazione italiana chef e le degustazioni firmate dall'Onaf. La ristorazione, con al centro il formaggio, sarà improntata a una formula che rievoca il cibo di strada e il momento dell'aperitivo, che nel bresciano porta il nome di "pirlò".

franciacortainbianco.it

21-25 ottobre 2018

Parigi - Paris Nord Villepinte

SIAL

"Appuntamento mondiale dell'innovazione alimentare": l'obiettivo del salone parigino è la rivisitazione dell'alimentazione di oggi ma soprattutto l'immaginazione di quella di domani. Sarà l'occasione per scoprire tendenze da tutto il mondo, grazie alla presenza di oltre 7000 espositori provenienti da 109 paesi. Sialparis.com

18-19-20 novembre 2018

Napoli – Mostra d'Oltremare

GUSTUS

L'Expo dei sapori mediterranei è un'importante occasione di incontro nell'Italia del Sud con il settore agroalimentare. Oltre alla parte espositiva, il programma prevede conferenze in collaborazione con l'Università di Napoli, e show cooking. Gustusnapoli.com

Dal 6 ottobre al 25 novembre 2018

Alba (CN)

FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

Importante vetrina delle eccellenze gastronomiche italiane. Prima fra tutte il Tuber magnatum Pico. Il 27 e 28 ottobre, nella struttura antistante il duomo, Onaf presenterà l'Italia dei formaggi, con momenti di degustazione guidata. Fieradeltartufo.org



85ª FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

Corso per aspiranti assaggiatori di formaggio

Candelo (BI), dal 2/10 al 20/11/2018

Luogo: Ricetto - Costo: 300€

Corso per aspiranti assaggiatori di formaggio

Civitanova Marche (MC), dal 2/10 al 13/11/2018

Luogo: Sandwich Time - Costo: 300€

Corso per aspiranti assaggiatori di formaggio

Imola (BO), dal 7/10 all'11/11/2018

Luogo: Istituto Santa Caterina - Costo: 300€

Corso di II livello per aspiranti maestri assaggiatori

Roma, dal 4/10 al 6/12/2018

Luogo: Smart Hotel - Costo: 400€

Corso di II livello per aspiranti maestri assaggiatori

Villorba (TV), dal 13/10 al 17/11/2018

Luogo: Ristorante Enoteca Le Terrazze - Costo: 400€

Corso di II livello per aspiranti maestri assaggiatori

Brescia, dal 18/11 al 15/12/2018

Luogo: Istituto Zooprofilattico - Costo: 400€

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



la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



IO GRATTUGIO SIA
IL FORMAGGIO
CHE LE CAROTE

QUINDI FA IL
DOPPIO LAVORO!

FAVORISCA I
DOCUMENTI!



Gianni
Audisio



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali

 REGIONE
PIEMONTE



MURAZZANO



Alta Langa:
il Murazzano si gusta
con il territorio.



CONSORZIO DI TUTELA DEL FORMAGGIO MURAZZANO DOP
Piazza Umberto I, 1 c/o Unione Montana Alta Langa
12060 Bossolasco (Cn) • Tel. 0173.799000 • Fax 0173.793449
consorzio.murazzano@gmail.com

Onaf



La competizione del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

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