

dal mondo dei formaggi

# Informa

Magazine di cultura casearia

27

MARZO 2019  
euro 7  
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2019



1989-2019  
Trent'anni di Onaf  
L'altra Padova da scoprire



Le nuove tecniche  
dell'analisi descrittiva



Struttura e tatto  
strumenti di assaggio



Perchè il latte sardo  
non è commodity



I formaggi "barbetti"  
nelle valli Valdesi

**Onaf**

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



## La Valle d'Aosta si tinge di rosa

All'Arco d'Augusto, porta d'ingresso della città di Aosta, sabato 25 maggio 2019 passerà la 14<sup>esima</sup> tappa del Giro d'Italia di ciclismo, prima tappa tutta valdostana della *corsa rosa* che partirà da Saint-Vincent, la riviera delle Alpi, per arrivare alla funivia Courmayeur Skyway Monte Bianco, Ottava meraviglia del mondo.

Un appassionante appuntamento sportivo che svelerà i magnifici itinerari valdostani tra castelli e dimore storiche incastonate in suggestivi paesaggi alpini che, in primavera, si tingono di mille sfumature grazie ai coloratissimi panorami alpini.

La Valle d'Aosta, l'ospitalità della sua gente di montagna, i suoi colli e le sue eccellenze enogastronomiche vi aspettano. E se li scoprirete al dolce ritmo della bicicletta, avranno un sapore ancora più intenso.

[www.regione.vda.it](http://www.regione.vda.it)



La protesta dei pastori sardi:  
un atto di disperazione  
che va compresa fino in fondo

## Io sto con i pastori

di PIER CARLO ADAMI  
Presidente Onaf



Naturalmente  
viene facile  
addossare tutte  
le colpe all'Europa  
Meglio sarebbe  
seguire una  
via virtuosa come  
hanno fatto  
Parmigiano Reggiano  
e Grana Padano  
che hanno scommesso  
su efficienza  
dei processi produttivi  
ed eccellenza  
E' indispensabile  
un maggior  
coordinamento  
tra produttori e aziende  
di trasformazione  
del latte

Io sto con i pastori. Ma a quante persone nel nostro Belpaese sta a cuore la fatica, l'abnegazione e lo spirito di sacrificio che contraddistingue la categoria dei pastori? Penso a molto pochi.

Le sacrosante proteste dei pastori sardi sono state vissute dai più come una sorta di fastidio: latte rovesciato per protesta, strade interrotte, disagi insomma che noi non tolleriamo. Al punto che siamo riusciti a mettere in contrapposizione gli allevatori e i trasformatori e addirittura il consorzio di tutela. Sembra di essere tornati alla stagione calda delle quote latte. In una bella intervista Paolo De Castro - parlamentare europeo e per ben tre volte ministro dell'agricoltura quando era un ministero a sé stante e non confuso come attualmente accade con il turismo - produce un'analisi che va al di là di chi ha ragione, in quanto tenta di analizzare in modo compiuto la questione.

Dice De Castro: non esistono strumenti semplici per risolvere i problemi di sistema che sono da sempre gli stessi. Bisogna dare risposte alla disperazione dei pastori, che merita di essere compresa fino in fondo, cercando di ragionare a bocce ferme su numeri e politiche possibili. I prezzi attuali sono da fame (60 cent/litro) contro gli 85 del 2016. Ciò è frutto non solo dei recenti picchi produttivi, ma anche quelli che De Castro - oggi vice presidente della Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo - definisce

“il mancato governo dell'offerta”.

Naturalmente viene facile addossare tutte le colpe all'Europa. Meglio sarebbe seguire una via virtuosa che nel settore caseario è testimoniata dal fiore all'occhiello del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano che hanno saputo scommettere su efficienza dei processi produttivi ed eccellenza. È indispensabile quindi, un maggior coordinamento tra produttori e aziende di trasformazione del latte. Allevatori, cooperative, consorzi di tutela e caseifici non possono procedere su percorsi disgiunti l'uno dall'altro. È necessario quel gioco di squadra che finora è mancato: abbiamo dato la caccia al colpevole anziché ricercare le cause del malessere.

Ma i pastori in molte zone d'Italia sono alle prese con un altro grave problema: il lupo. Protetto e osannato con il tentativo di farci credere che può coesistere comodamente con l'agnello. Le cronache quotidiane ci danno un'altra versione molto preoccupante. Un esempio per tutti: negli ultimi 6 mesi si è divorato il 5 per cento della popolazione della Pecora delle Langhe. Una razza in via di estinzione è vero, ma forse un modo meno cruento di portarla all'estinzione dovrebbe esserci. Tutto nell'indifferenza più totale. Non solo, investiamo milioni di euro per salvare il lupo, politicamente non conviene salvare il pastore.

Intanto alziamo i calici per i nostri 30 anni e teniamoci InForma.

# Sommario

3

L'editoriale  
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore  
di Elio Ragazzoni

7-11

L'altra Padova da scoprire  
di Ferdinando Garavello,  
Giancarlo Andretta

12-13

Evoluzione e innovazione  
nell'analisi descrittiva  
di Giuseppe Zeppa

14-15

La struttura e l'uso del tatto  
di Enrico Surra

16-17

L'occhio si vede e si sente  
di Vincenzo Bozzetti

18

Sbatti il cacio  
in prima pagina  
di Domenico Villani

19

Il miglior investimento?  
Conoscere il formaggio  
di Andrea Magi

20-21

Le razze ovine da latte  
di Luca Battaglini

22-23

Il caso Sardegna  
di Andrea Cabiddu

24-25

Rossini e i formaggi  
di Dario Bonuccelli

26

Una leccata di formaggio  
di Flavio di Gregorio

27

La più giovane assaggiatrice  
di Mario Truant

29

Peccati di gola  
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

30-31

Trentennale Onaf  
di Corrado Olocco

32-33

Il Carotiere per tassello  
di Alan Bertolini

35

La riforma dei corsi  
di Armando Gambera

36-37

Lisozioma, una querelle  
nazional-popolare  
di Umberto Beltrami

38-39

Frico per sempre  
di Linda del Ben

40

Il formaggio che unisce  
di Ernesto Garzotto

41

Trentino di Malga  
c'è fermento  
di Marina Schmohl

42-43

I formaggi dei valdesi  
di Sara Valentino

44-45

La ricotta regina  
della pasticceria napoletana  
di Gianmario Giuliano

46

Formaggi di Garfagnana  
di Eros Bianchi

47

Anche in Giappone  
batte un cuore Onaf  
di Marco Benedetti

48-49

Mozzarelle di bufala  
a confronto  
di Eugenio Micheli

50-51

Le ricette di Fabio Campoli  
di Sara Albano

52

Sobria ebbrezza  
di Umberto Casale

53-59

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

NEL 30° DELLA NOSTRA ORGANIZZAZIONE  
UN CORSO DI FORMAZIONE IN BURUNDI

## Onaf, formaggi e casari nel cuore dell'Africa



• Il progetto parte a marzo ed è rivolto a 10 studenti selezionati

di Pier Battaglini

Questa non è una fiaba, è un esempio di buona pratica per l'aiuto al Sud del mondo. Désiré Uwizeyimana è un giovane burundese che studia matematica a Bujumbura, la capitale di un piccolo Paese nel cuore dell'Africa. E' un ragazzo sveglio, intelligente, ma non lo attende una prospettiva rosea: troppo difficile trovare impiego anche con una laurea e troppo poco sono valorizzati e pagati i docenti. Poi un giorno incontra Fides Marzi Hatungimana, che periodicamente visita la sua terra natale dove è attiva la solidarietà dell'associazione di volontariato Dukorere Hamwe, da lei presieduta, che accompagna nello studio e nella formazione professionale giovani burundesi volenterosi.

Fides, dottore agronomo e delegata Onaf per la provincia di Sondrio, gli fa una proposta: usufruire di una borsa di studio annuale presso la prestigiosa scuola agroalimentare di Moretta di Cuneo, dove egli potrà imparare a fare il casaro. Désiré non esita: con entusiasmo arriva in Italia, impara la nostra lingua, segue con interesse e profitto la scuola, realizza tirocini pratici nel caseificio Martino a Sampeyre in Val Varaita, poi presso l'azienda agrituristica La Fiorida di Mantello (Sondrio).

Nel 2013 è pronto per tornare in Africa: si misura subito sul campo perché, grazie a Dukorere Hamwe, riesce ad attivare la filiera lattiero-casearia presso Italbu, una avviata macelleria di Bujumbura, con 70 dipendenti. Appena sceso dall'aereo gli vengono commissionate 2000 mozzarelle per un importante ricevimento nuziale. Supera la prova ed è ormai fatta. Da allora Désiré ha lavorato molte caldaie di latte, ha imparato a diversificare i prodotti in rapporto al mercato, vende nella capitale ma anche nei territori limitrofi.

Ora, consapevole della sua fortuna, è pronto a trasmettere il suo sapere professionale ad altri giovani. Vuole fare il formatore di casa-ri.

Il progetto è partito in questi giorni ed è rivolto a 10 studenti, accuratamente selezionati, a cui Désiré trasmetterà conoscenze teoriche e competenze operative nel campo caseario. Occorre fornire il materiale tecnico e le attrezzature per avviare il corso: phmetro, acidimetro, termometro, igrometro, caldaie, spino, lira, caglio, acido citrico, fermenti lattici per paste filate, paste molli, paste semidure e dure e per lo yogurt, cestelli, formelle, fascere e altro. Il Centro professionale Mirango dei Saveriani a Bujumbura offrirà, a pagamento, ospitalità ai dieci allievi e il laboratorio per il corso che avrà la durata di sei mesi e fornirà un attestato spendibile sul mercato locale.

## LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

# Il degustatore insostituibile imperfetto quanto necessario

di ELIO RAGAZZONI



Come Onaf  
ci mettiamo in gioco  
ogni volta con  
l'onesto intento  
di raggiungere  
il massimo  
della correttezza  
nei riconoscimenti  
e nei giudizi  
Ben sapendo  
che l'assoluta  
certezza non esiste

A Milano si è riunita la commissione tecnico-scientifica ed ha a lungo discusso su corsi, nuove impostazioni e atteggiamenti sperimentali per migliorare la preparazione degli assaggiatori. Sono serissime alchimie culturali e didattiche che ci renderanno migliori e più forti. Non ci ho naturalmente messo becco, ma passando velocemente nella saletta dove si organizzava la sapienza del nostro futuro ho raccolto una battuta al volo: «Il degustatore è insostituibile» diceva, deciso, un rappresentante della commissione. E mica era uno qualunque, era un docente universitario. Specializzato in riconoscimenti sensoriali e di qualità.

Mi sono commosso. Perché questa è una cosa che pensiamo tutti, ma non la dice mai nessuno. Perlomeno pochi. Sì, abbiamo coscienza della nostra importanza, sappiamo di essere un punto fermo della conoscenza casearia e abbiamo consapevolezza della nostra necessità quanto del fatto che applichiamo la nostra conoscenza con impegno e onestà. Il vecchio concetto che nessuno al mondo è insostituibile però imperversa. Così le sirene dei nasi meccanici e delle futuristiche attrezzature che possono sostituirsi al degustatore sono sempre presenti. E non sono fasulle, sono parti scientificamente precise di analisi settoriali e specifiche. Al degustatore possono anche essere d'aiuto per chiarire i perché delle differenze. Sono una parte scientifica del tutto che

analizza componenti e dichiara inconfutabili percentuali, precise appartenenze, accertate, chimiche, realtà. Poi arriva l'altra faccia del mondo della degustazione: la composizione dell'incastro che determina il valore del gusto, la piacevolezza in bocca e nel piatto, la validità complessiva di un prodotto così come lo identifica il consumatore. Il risultato della degustazione non è una figura retorica dove il componente essenziale detta necessariamente legge. E' un discorso con punti di domanda e risposte, le più svariate, che contribuiscono tutte, se pur con diversa intensità, al giudizio finale.

Siamo insostituibili, ma questo non vuol dire perfetti, ci mancherebbe altro. La mancanza dell'assoluta certezza è un bene perché ci mette in gioco ogni volta con l'onesto intento

**Viva il naso  
e quant'altro  
dei nostri  
assaggiatori**

di raggiungere il massimo della correttezza. Viva il naso e quant'altro degli assaggiatori. Ritornando alla secca realtà del giornale mi piace sottolineare il servizio del nostro collaboratore Andrea Cabiddu che dalla Sardegna parla di latte. Non è la cronaca di quanto avvenuto in questi giorni, ma il suo studio potrà servire ad impostare il problema. Che il prezzo del latte sia quello della vita di chi lo produce è chiaro. In Sardegna come altrove, ne parleremo con dirette testimonianze cercando di entrare in maggiori particolari. Quelli dei numeri, delle occasioni mancate e delle opportunità negate.

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, Sara Albano, Giancarlo Andretta, Pier Battaglini, Luca Battaglini, Umberto Beltrami, Marco Benedetti, Alan Bertolini, Eros Bianchi, Dario Bonuccelli, Vincenzo Bozzetti, Gianni Audisio, Andrea Cabiddu, Fabio Campoli, Umberto Casale, Beppe

Casolo, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Armando Gambera, Ernesto Garzotto Ferdinando Garavello, Gianmario Giuliano, Linda Del Ben, Flavio Di Gregorio, Andrea Magi, Eugenio Micheli, Corrado Olocco, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Marina Schmohl, Enrico Surra, Mario Truant, Sara Valentino, Domenico Villani, Lorenza Vitali, Giuseppe Zeppa e le delegazioni provinciali dell'Onaf

**Copertina:** Pier Carlo Adami, presidente Onaf, con il carotiere ufficiale (foto Murialdo)

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

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

Ama  
Immagina  
Affina  
Elabora



LA CASEARIA  
dal 1976  
CARPENEDO®

seguici su:



La Casearia Carpenedo s.r.l. - Camalò di Povegliano (TV) Tel. +39 0422 872178 - info@lacasearia.com - www.lacasearia.com

La città è nota per Sant'Antonio, piazza delle Erbe, il caffè Pedrocchi. Ma la vita cittadina pulsa sotto Palazzo della Ragione, nel grande mercato coperto che celebra gli 800 anni

# Padova

di Ferdinando Garavello

Va bene, per l'antico adagio i padovani saranno pure gran dottori. Ma oltre ad avere sotto casa una delle università più antiche del mondo possono pure vantare il mercato coperto più vecchio d'Europa: sotto il Palazzo della Ragione, mirabile esempio di sala "civica" costruita 800 anni fa, è in funzione in modo ininterrotto dal 1200 e spiccioli un mercato coperto che da solo vale la pena di una visita nella città del Santo. Attenzione, non stiamo parlando di un semplice centro commerciale. O di un centro commerciale naturale, come si usa dire di recente per parlare dei magnifici mercati di borghi e cittadine nel Belpaese. Sotto il "salon" – perché così i padovani chiamano, con gli occhi lucidi d'affetto, l'immensa mole del palazzo – il tessuto sociale, civile e commerciale della città vive e si rinnova da otto secoli. Tanto per capirci, ci hanno fatto una capatina personaggi del calibro di Giotto, che fra una meraviglia e l'altra nella cappella degli Scrovegni ha forse trovato spunto per i volti dei suoi affreschi. Francesco Petrarca abitava in zona prima di metter su casa nella località dei vicini colli Euganei che ha preso il suo nome. Ed è plausibile pensare che un salto fra i banchi del sotto Salone l'abbia fatto più di qualche volta. Per non parlare di Galileo Galilei, che per anni ha retto la cattedra di matematica dell'ateneo patavino. Volete che fra una lezione e l'altra non abbia chiacchierato di fisica e astri con qualche erudito amico passeggiando sotto gli archi del maestoso palazzo?

La lista di personalità e vip potrebbe andare avanti all'infinito, mescolandosi con quella di migliaia di popolani, sconosciuti commercianti, appassionati venditori e bottegai d'ogni risma che hanno reso inimitabile il cuore della vecchia Padova negli ultimi 800 anni. Fra di loro c'erano anche figure poco

affidabili, visto che una delle punizioni più temute per i commercianti che frodavano i clienti era un doloroso giro di corda appesi con le braccia dietro la schiena sotto uno degli archi del palazzo. Bugiardi e imbroglioni subivano lo stesso trattamento.

I debitori insolventi venivano invece fatti sedere sulla "pietra del vituperio", che ancora oggi si può vedere nel salone sopra il mercato. Questa esibizione dell'insolvente alla società padovana dell'epoca andava fatta rigorosamente con il malcapitato mutande. Da qui il detto "essere in brache di tela". Lì vicino sorge un crocicchio detto il canton delle busie, ovvero l'angolo delle bugie. Si dice che il nome derivi dall'abitudine dei commercianti, sempre guardati con sospetto dal resto dei cittadini, a incontrarsi in quel luogo per scambiare informazioni e chiacchiere.

Ora il mercato coperto, al quale fanno da contraltare da tempi medievali i mercati sulle due piazze adiacenti – delle Erbe e dei Frutti – è il punto di riferimento per i padovani. Esattamente come lo era ai tempi di Giotto, Petrarca e Galileo. Padova e il suo territorio continuano infatti ad attrarre primizie e prelibatezze da tutto il Veneto e dal resto d'Italia. Cercate quel tal formaggio raro o quella robiolina francese della quale avete sentito dire un gran bene? Niente paura, li troverete sotto il salone, assieme a galline padovane e "bacalà" norvegesi. Questi ultimi rigorosamente con una c sola, che sta a indicare lo stoccafisso, colonna portante della cucina veneta. Quello con due c, il baccalà, è invece il merluzzo salato, noto al resto degli europei.

Insomma, il cuore pulsante di Padova è sotto il palazzo della Ragione. Dove sono in pieno svolgimento le iniziative per celebrare, senza soffiare sulle



Segue a pagina 8

## NELLA CITTÀ DEL SANTO SI SPECCHIA IL VENETO DEI MONTI E DEL MARE

Segue da pagina 7

scomode 800 candeline, il compleanno del mercato coperto più antico del continente. La sua anima è invece affidata a Sant'Antonio, partito dal Portogallo per prendere il nome della città con la quale è identificato dai pellegrini di mezzo mondo. Una visita al Santo non è rimandabile, né ora né mai. Sia per le sue architetture religiose che per la religiosità stessa del luogo.

La zazzera di Padova si trova poi in quell'infinito spazio di eleganza che è il Prato della Valle. Una delle piazze più belle, grandi e famose del pianeta, che poggia sull'antico teatro romano dello Zairo come a dire "attenti, qui c'è vita da un bel pezzo". Il cervello cittadino? Quello è nell'Università, fulcro da 800 anni di scienza e cultura. E per non farsi mancare niente Padova ha pure un bar senza porte: il caffè Pedrocchi, strepitoso esempio di architettura che dall'Ottocento allietta il palato di locali e turisti, era noto per il suo orario continuato "totale". Quindi per i suoi frequentatori era letteralmente un caffè senza porte.

Padova stessa, al contrario, è piena di porte. Grandi, enormi porte. Le sue mura, ampliate e rinforzate nei secoli a seconda delle necessità, sono in parte visitabili e hanno lasciato importanti punti di accesso - tanto da terra quanto fluviali - al centro storico. Già, perché ogni città del Veneto che si rispetti ha il suo bel fiume che l'attraversa e che ricorda a tutti come quella terra sia stata ben salda nelle zampe del leone di San Marco per lunghissimo tempo. Padova è anche un punto di partenza ideale per visitare il Veneto: pochi minuti di auto la dividono da Venezia e Vicenza, Verona è poco più distante. Le Dolomiti sono a portata di mano, così come la Marca Trevigiana. Il mare è a mezz'ora e i colli Euganei, formazioni vulcaniche la cui produzione vinicola è molto rinomata, sono la meta ideale per passeggiate, scampagnate e - perché no - spuntini a base di salumi locali, pollame di corte e altre squisitezze.

Tutto qui? Manco per sogno. La città del Santo è fatta anche di torri antiche come la Specola, osservatorio celeste tuttora in attività seppur didattica e turistica, chiese, ponti, chilometri di portici, tradizioni fortissime e una storia di migliaia di anni che parla al visitatore a ogni suo passo.



# La Cucina Padovana

di Giancarlo Andretta

Il Veneto dal punto di vista geografico è una regione molto varia. Si va dalle coste dell'Adriatico fino alle Dolomiti passando attraverso le pianure, le colline, la zona del lago di Garda. Così come è diverso il paesaggio anche la cucina per noi che siamo veneti presenta delle grandissime differenze da una provincia all'altra o all'interno della stessa provincia da un paese all'altro però un "foresto" anche in tutto questo riesce a riconoscere e identificare dei caratteri comuni. Volendo quindi ricondurre la complessità e la ricchezza della cucina veneta a pochi elementi questi sarebbero sicuramente: l'onnipresente polenta, i fagioli, il baccalà e il riso. Curiosamente tutti e quattro questi alimenti arrivano in Veneto pressappoco nello stesso periodo cioè nella prima parte del '500 e tutti da oltremare.

Padova è una città di antica origine (la tradizione vuole sia stata fondata da Antenore antico eroe troiano) da sempre importante centro per traffici e attività agricole, grazie alla sua posizione tra il Brenta e il Bacchiglione. Le tradizioni di Padova e del suo territorio, grazie alla vicinanza geografica e culturale con Venezia, anche da un punto di vista gastronomico, oscillano fra la raffinatezza della cucina ricca veneziana e quella più semplice, legata ai prodotti della terra propria della campagna.

Largamente superata dalla polenta, la pasta ha trovato in Veneto una sola espressione tipicamente locale nei bigoli, che sono un rustico e ruvido esempio di grossi spaghetti ottenuti con molta fatica al torchio girato a mano. È ancora così che vengono fatti in alcune famiglie delle campagne; il compito spetta agli uomini perché ci vuole molta forza. Oggi tanti laboratori artigianali li producono quotidianamente a macchina. I bigoli si trovano

anche in confezione industriale, secchi, ma la tradizione li vuole freschi, appena passati dalla trafilatura di bronzo del torchio.

### L'OCA IN ONTO

Sopravvive l'uso dell'«Oca in onto» che letteralmente significa l'oca sotto grasso. Le famiglie vi facevano ricorso per conservare sufficienti scorte di carne nutriente e di grasso per l'inverno. Oggi si trova ancora nell'uso familiare e in determinate botteghe di tradizione. L'oca viene messa in un recipiente coperto con una base d'olio, rametti di rosmarino, spicchi d'aglio, sale e pepe. Si lascia cuocere adagio in modo che esca la maggior quantità possibile di grasso. Quando la carne dell'animale è abbastanza tenera, si toglie, si elimina la pelle e si disossa tagliando a pezzi i petti e le cosce. In un orcio di terracotta (il pignato di un tempo), oggi sostituito da più pratici vasi di vetro, si deposita sul fondo uno strato di grasso dell'oca e, appena rappreso, si mettono i pezzi dell'oca con qualche foglia di alloro. Si prosegue così a strati successivi finché tutto il grasso e tutta l'oca sono sistemati. L'ultimo strato è ovviamente di grasso, coperto con foglie d'alloro e con olio d'oliva.

L'oca preparata con questo sistema si conserva per alcuni mesi. L'unica cura è, man mano che si consuma, fare in modo che quanto rimane sia sempre coperto di grasso.

### POLENTA FASOA'

Un cibo che utilizza due dei quattro alimenti base della cucina veneta è la «polenta fasoà», tipica del Padovano, ma oramai dimenticata, preparata cuocendo la farina di granoturco bianco con una zuppa di fagioli lessati arricchita da strutto di maiale. Rassodata, tagliata a fette veniva arrostita sulla



Nella foto centrale la Basilica di Sant'Antonio. Nelle altre immagini negozi caratteristici e la messa nelle forme dell'Asiago

brace ed era il contorno ideale per le braciolate di maiale alla griglia. A Padova era cibo "di devozione" per i Defunti. Una forma analoga di preparato era detta, nelle campagne, pendolon, perché costituiva in passato la colazione tipica del contadino quando andava al lavoro nei campi buttandosi la giacca sulle spalle. In una delle maniche, annodata in fondo, veniva messo l'involto con il cibo, da cui il detto popolare "el se porta drio 'na manega de pendolon" (si porta dietro una manica a penzoloni).

Da ricordare la specialità dei bolliti che sono sontuosi, sempre misti, serviti caldissimi accompagnati da salse, mostarde e senape variamente piccante e intensa.

### GLI ALTRI PRODOTTI TIPICI

Tra i Pat, prodotti agroalimentari tradizionali, della Regione Veneto, possiamo trovare le seguenti specialità della gastronomia padovana: piatti a base degli animali di "corte" (Gallina, Faraona, Anatra, Coniglio, Oca, Maiale), carne di cavallo; "musso" con polenta. Olio di oliva veneto Dop, Prosciutto veneto berico-euganeo Dop, Formaggi dell'alta padovana, Asparago bianco di Padova, Patata americana di Anguillara e Stroppare. Tra i dolci: Pazientina, Polentina di Cittadella, Schizoto, Torta di sangue, Sugoli, Vov, Zabajon.

**Il prosciutto berico-euganeo Dop.** Il processo di preparazione del prosciutto berico-euganeo è a metà fra quelli di Parma e di San Daniele. È sottoposto a una parziale pressatura, per cui rimane più schiacciato del Parma ma meno del San Daniele. Il peso, a stagionatura ultimata, oscilla fra gli otto e gli undici chilogrammi. La legatura dev'essere fatta per mezzo di una corda passata per un foro praticato nella parte estrema del gambetto. La stagionatura è in rapporto al peso e ai tempi di salatura.



La produzione di formaggi è concentrata nell'Alta Padovana e comprende anche Montasio e Grana



Fasi di lavorazione dell'Asiago Dop nell'Alta Padovana

## L'ASIAGO È IL RE DELLE DOP

di Giancarlo Andretta

Delle otto Dop del Veneto il territorio padovano può vantarsi di poterne produrre ben sei anche se, di fatto, troviamo produttori solo di Asiago Dop, Grana Padano Dop e Montasio Dop concentrati nei comuni dell'Alta Padovana. Vale la pena di soffermarsi sull'Asiago Dop. Prodotto veneto tra i più conosciuti prende il nome dall'Altopiano dei Sette Comuni, dove già nell'anno Mille si produceva un gustoso formaggio ricavato dal latte delle pecore che fornivano anche la lana per gli insediamenti artigianali prima, ed industriali poi, delle valli dell'Alto Vicentino. Intorno al 1.500 le pecore lasciarono il posto ai bovini. Il latte vaccino sostituì quello ovino e nacque la tecnica casearia che ancora oggi si conserva nelle malghe alto-pianesi.

L'Asiago Dop si può produrre anche in ben delimitati comuni della pianura. Durante il Primo conflitto mondiale numerosi allevatori di trasferirono in pianura con tutte le loro mandrie per sfuggire alle devastazioni causate dai combattimenti. A guerra ultimata decisero di fermarsi nella nuove residenze e di continuarvi le proprie attività. Con la costituzione del Consorzio di tutela del formaggio Asiago venne loro riconosciuta la possibilità di produrre Asiago Dop sebbene al di fuori del territorio originale. Per quanto riguarda la provincia di Padova il formaggio Dop Asiago si produce nel territorio dei comuni di: Carmignano di Brenta, S. Pietro in Gù, Grantorto, Gazzo, Piazzola sul Brenta, Villafranca Padovana, Campodoro, Mestrino, Veggiano, Cervarese S. Croce e Rovolon.

L'"Asiago" è a pasta semi-cotta ed è prodotto esclusivamente con latte di vacca. Può essere distinto in due tipologie: "Asiago d'allevato" che il Consorzio chiama "Stagionato" e "Asiago pressato" che il Consorzio chiama "Fresco". L'Asiago più antico, più vicino all'austera tradizione dei casari alto-pianesi, è certamente quello d'allevato, le cui forme vengono tagliate solo dopo mesi di stagionatura. Negli anni '40 è iniziata invece la produzione di un formaggio Asiago a più breve stagionatura chiamato "Asiago pressato" poiché le forme appena prodotte vengono sottoposte ad una pressatura sotto torchi manuali od idraulici.

L'Asiago d'allevato, che può essere mezzano e vecchio, è prodotto con latte vaccino ottenuto da due

mungiture (di cui una scremata). L'acidità è naturale o indotta con fermenti. Semigrasso, a pasta dura, semicotto viene salato a secco o in salamoia leggera. È un formaggio da tavola che diventa mezzano con stagionatura da 3 a 5 mesi e vecchio con stagionatura superiore ai 9 mesi. Caratterizzato da una forma cilindrica a scalzo basso ha un peso medio di 8-12 kg; altezza 9-12 cm con diametro di 30-36 cm. La crosta è liscia e regolare. Per il mezzano, la pasta compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, un colore paglierino di sapore dolce. Il vecchio ha un sapore leggermente piccante e un pasta granulosa con analoga occhiatura. Grasso minimo 34% sulla sostanza secca.

L'Asiago pressato è un formaggio da tavola grasso, semicotto prodotto con il latte intero di una mungitura. L'acidità è naturale o indotta con fermenti lat-

tici. Viene salato parzialmente sulla pasta appena tolta dalla caldaia e definitivamente dopo la pressatura. La maturazione è di 20-40 giorni. La forma è cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso con facce piane o quasi piatte. Le dimensioni medie prevedono un peso di 11-15 kg con 11-15 cm di altezza e 30-40 di diametro. La crosta è sottile ed elastica, la pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio, con occhiatura irregolare e sapore tendente al dolce. Grasso minimo 44% sulla sostanza secca.

Fino a pochi anni fa era comune trovare un Pressato in stile "Alta padovana" caratterizzato da una stagionatura di 55/60 giorni, una leggera piccantezza ed un aroma che in casa (Onaf con la sua terminologia non esisteva ancora) dicevamo ricordasse il "calcagno di frate".

## LA PADOVANA E LE GALLINE SORELLE

Fino agli anni '70 la gallina padovana era bianca e robusta, identificata come una variante della gallina pesante livornese. A partire dai primi anni '80 si è andati alla ricerca delle antiche razze quasi scomparse e ad oggi possiamo contare su:

**Padovana.** È un'antica razza italiana le cui origini sono tuttora dibattute. Secondo alcuni sarebbe originaria della Polonia (probabilmente giunta in Italia nel 1300, forse ad opera di Giovanni Dondi Dell'Orologio, nobile padovano, insigne medico ed astronomo, affascinato dalla bellezza di questi polli). L'origine rimane comunque problematica e si intreccia, oltre che alla gallina polacca, anche con quella olandese che presenta il ciuffo, ma non la barba.

Molte citazioni del '500 riportano l'esistenza, nel padovano, di una razza di pollo, particolarmente produttiva e famosa. La razza Padovana dal gran ciuffo è descritta e illustrata nell'opera Ornithologiae di Ulisse Aldrovandi (1600). Tutti gli allevatori aderenti al Presidio fanno parte dell'Associazione "Pro Avibus Nostris" c/o l'Istituto Professionale per l'Agricoltura "San Benedetto da Norcia" di Padova.

Caratteristica della razza è la testa che presenta un'ernia craniale molto sviluppata e ciuffo volumi-

noso. Il becco è forte, un po' arcuato, con narici grosse. Il colore cambia nelle varie colorazioni. Gli occhi sono grandi, rotondi, vivaci; il colore è bruno in tutte le colorazioni tranne nella bianca e nella sparvierio dove è rosso arancio. Priva di cresta; la presenza di piccole escrescenze carnose non è considerata un difetto.

**Polverara.** Altra antica razza italiana originaria di un villaggio, Polverara appunto, nei dintorni di Padova dal quale ha preso il nome. È una antichissima razza: si hanno sue notizie fin dal 1400. Chiamata anche "Padovana di Polverara", "Schiatta di



Polverara" o semplicemente "Schiatta". Alcuni asserivano che fosse la progenitrice della Padovana, altri invece proprio l'inverso, cioè che provenisse dalla Padovana. Quasi del tutto scomparsa; pollo allevato per la sapidità della sua carne e per la discreta deposizione, oggi in via di recupero. Caratteristico il corpo simile nella forma a quello del fagiano.

**Riccìa.** Detta anche Padovana del Chili, a penna rovescia o più semplicemente ricciuta, compare già nei primi cataloghi italiani della fine del XIX sec. Si trattava di una razza del tutto simile alla razza Padovana gran ciuffo per il carattere ricciuto del piumaggio che gli conferiva un aspetto assai ornamentale. La razza scomparve dall'Italia, continuando ad essere allevata all'estero ed in particolare negli Stati Uniti. Negli Usa la razza Padovana a penna riccia è nota con il nome di Polish Frizzle. A più riprese negli anni '80 e '90 dello scorso secolo la Padovana a penna riccia è stata reimportata in Italia.

**Pèpoi.** Pollo nano molto diffuso nel Padovano. È forse l'unica razza nana rustica da reddito che è possibile trovare sul mercato. L'allevamento di questa razza rustica è facile da realizzare ed è consigliato per la commercializzazione del pollo-porzione. I polli Pépoi presentano buone masse muscolari del petto, ottime per lo spiedo; le carni sono molto saporite.

## La Rendena il meglio lo offre in alpeggio

Come affermato dall'Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Rendena le origini della Razza Rendena vanno collegate alle vicissitudini delle popolazioni della Val Rendena e delle Giudicarie in provincia di Trento. L'allevamento bovino nella zona risale a periodi antichissimi. Le prime documentazioni sul tipo di bovini allevati sono datate all'inizio del 1700. A seguito di epidemie che aggredivano l'uomo, altre falciavano il bestiame per cui gli abitanti, al fine di ricostruire i propri armenti, erano periodicamente costretti ad importare bovini da altre regioni. Nel 1712 si sarebbe verificata la prima consistente importazione documentata di bovini in Val Rendena; il bestiame venne acquistato prevalentemente in alcune vallate svizzere. Non si trattò di una importazione di

**A fine '800 era la razza da latte per eccellenza Poi la decadenza e una nuova rinascita**

bovini bruni, bensì di soggetti riferibili ad uno dei tipi di bovini allora allevati nella Svizzera meridionale, scelti probabilmente dagli allevatori rendenesi per una certa affinità con le caratteristiche del loro bestiame indigeno. Da allora la Razza si diffuse in diverse valli del Trentino ed in tutto il Veneto divenendo, verso la fine del 1800 la Razza da latte per eccellenza, con più di 200.000 capi presenti. Per tutta una serie di motivazioni di ordine politico e sanitario la Rendena subì nel corso del XX secolo una notevole contrazione del numero di capi, che la ridusse a poche migliaia di capi. Contrazione che si arrestò nel '76 con la costituzione dell'Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Rendena. Attualmente si stima che i capi presenti siano circa 8.000 e di questi il 40% circa in provincia di Padova.

La Rendena è una razza bovina particolarmente adatta all'alpeggio, prova ne è che ancora oggi la quasi totalità delle vacche allevate in Trentino, e più del 50% di quelle allevate in Veneto, passano i quattro mesi estivi sulle malghe della Val Rendena e dell'Altopiano di Asiago rispettivamente. Questa

situazione è giustificata dall'elevato adattamento della razza al pascolo, tra l'altro confermato da numerose ricerche di istituti universitari, che la rende particolarmente apprezzata in questi ultimi tempi da numerosi allevatori di diverse province alpine ed appenniniche, anche alla luce della maggiore specializzazione produttiva per la produzione di latte delle bovine delle razze a maggiori dimensioni che rende sempre più difficile la loro corretta gestione in alpeggio, in particolare da parte di quegli

allevatori che hanno a disposizione i pascoli più poveri per quanto riguarda la produzione foraggiera.

La Rendena è considerata una razza autoctona a duplice attitudine, carne e latte, con propensioni maggiori verso questa seconda produzione e questo è il fattore che maggiormente

caratterizza anche il suo aspetto morfologico. Caratteristico è il mantello liscio e uniforme con varie gradazioni di colore castano, più scuro nei maschi dove può essere quasi nero. Peculiarità della razza sono anche i peli color avorio all'interno dei padiglioni auricolari, la striscia dorso lombare più chiara, le corna leggere, bianche alla base e nere in punta, e l'orlatura chiara del fusello di color ardesia. Ci sono parecchi formaggi legati alla Razza Rendena solitamente commercializzati con il nome della malga d'alpeggio. Obiettivo principale dell'Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Rendena è proprio quello di identificarli al meglio, in modo tale da poterli ben distinguere dagli altri formaggi.

Questo sarà il passaggio fondamentale, poiché proprio lo stretto legame formaggio-Razza Rendena sarà determinante per valorizzarli. Nessuno afferma che i formaggi di Rendena sono meglio o peggio degli altri, ma sicuramente hanno una caratteristica diversa dagli altri, e cioè sono prodotti con vacche di una Razza diversa, caratterizzata da un sistema di allevamento tradizionale.



Le moderne tecniche di profilazione sono uno strumento non solo nuovo ma anche innovativo e potente nelle mani dei ricercatori  
E una valida alternativa alla QDA

# EVOLUZIONE E INNOVAZIONE nell'analisi descrittiva

di Giuseppe Zeppa

**N**egli ultimi anni le tecniche sensoriali si sono profondamente evolute ma se l'addestramento e la selezione degli assaggiatori ed i test discriminanti sono rimasti immutati è sui test descrittivi che si sono avute le maggiori evoluzioni. Del resto i test convenzionali di definizione dei profili sensoriali quali la QDA e lo Spectrum© sono lunghi e costosi sia nella fase di preparazione che in quella di esecuzione e questo contrasta con le esigenze di rapidità e costi contenuti. I test tradizionali inoltre sono poco flessibili ed adattabili alle necessità aziendali spesso mutevoli e multi-obiettivo. Si sono così diffusi nuovi metodi di descrizione dei prodotti che benché siano di posizionamento relativo nell'ambito di una mappa sensoriale anziché di vera profilazione sono ugualmente considerati per semplicità dei metodi rapidi per la definizione del profilo sensoriale.

Questi metodi sono stati suddivisi in tre grandi gruppi in funzione della metodologia di lavoro e delle domande poste all'assaggiatore: metodi per la descrizione verbale dei prodotti fra cui il Flash Profile (FP) o il Check-All-That-Apply (CATA); metodi per la misurazione di similarità o differenze fra prodotti quali il Free Sorting, la Mappa Proiettiva ed il Napping; metodi basati sulla comparazione di prodotti con un riferimento od un gruppo di riferimento come il Polarized Sensory Positioning (PSP). Un quarto gruppo potrebbe essere considerato quello costituito dai test dinamici quale il Temporal Dominance of Sensations (TDS) benché in questo caso in genere i descrittori siano già stati definiti in precedenza.

Fra questi certamente il Flash Profile (FP) è il più simile alla QDA benché ne riduca in modo significativo i tempi di preparazione ed i costi di esecuzione. Il nome stesso enfatizza sulla rapidità della profilazione che avviene in un solo passaggio in quanto si basa sul diretto posizionamento sensoriale del prodotto rispetto agli altri in esame piuttosto che sulla profilazione derivante dalla valutazione quantitativa dei singoli descrittori caratterizzanti. In questo modo il FP si avvicina ai metodi olistici quali il Free Sorting o le mappe proiettive da cui si differenzia però per la descrizione preliminare. Il FP è quindi una combinazione di un metodo di scelta libera dei descrittori come il FCP ed uno di valutazione comparativa dei campioni per ciascun descrittore come la QDA ma fatta su ranghi.

Il FP si sviluppa in due fasi che avvengono consecutivamente. La prima è quella di individuazione dei descrittori. Il gruppo di assaggio formato da almeno una decina di esperti (non è necessario che siano esperti di prodotto quanto piuttosto persone addestrate in grado di generare descrittori non edonistici) esamina tutti i campioni ed individua i descrittori sensoriali caratterizzanti. Il numero dei descrittori da utilizzare è libero. Al termine i descrittori vengono confrontati e gli assaggiatori possono integrare o modificare la propria lista di descrittori.

Nella seconda fase i campioni vengono nuovamente riesaminati ed ogni assaggiatore li classifica in ordine di intensità per ciascuno dei descrittori che ha individuato. Non viene fatta una quantificazione dell'intensità quanto una rangatura con una scala arbitraria compresa fra un minimo ed un massimo. A questo fine i campioni vengono in genere identificati con una lettera anziché con i codici a tre cifre al fine di semplificarne la classificazione da parte degli assaggiatori ed evitare errori. Queste due fasi richiedono al massimo 2 ore di lavoro dopodiché si passa all'elaborazione dei dati che viene effettuata in genere mediante Multiple Factor Analysis (MFA).

I vantaggi del FP sono senza dubbio la rapidità e l'uso di assaggiatori non specificatamente addestrati con risparmi di tempo e costi ma gli svantaggi sono numerosi. Innanzi tutto è necessario presentare tutti i campioni simultaneamente e questo può determinare problemi di reperibilità e di stabilità dei campioni. Esiste poi un problema sul numero di campioni esaminabili che dovrebbe essere molto limitato soprattutto per le difficoltà che si hanno nella fase di rangatura con un elevato numero di campioni benché in un lavoro sulle puree di mela siano stati esaminati 49 campioni.

Addio quindi all'analisi descrittiva classica? Certamente no. Ad esempio il monitoraggio di un prodotto durante la conservazione non è infatti eseguibile con questi metodi dove sono più efficaci i metodi tradizionali che risultano più idonei su misurazioni ripetute nel tempo.

Quali sono quindi le applicazioni per queste tecniche? Innanzi tutto la comparazione fra prodotti ma anche lo studio che il processo od una sua modifica hanno sulle caratteristiche sensoriali del prodotto. Un campo di azione quindi vastissimo che rende disponibili set di dati molto ampi e quindi solo lo sviluppo di opportune tecniche di analisi statistica quali la Generalized Procustes Analysis (GPA), la Multiple Factorial Analysis (MFA) ed il

Multidimensional Scaling (MDS) hanno permesso lo sviluppo delle tecniche di profilazione sensoriale. In relazione all'ampia possibilità di scelta il metodo da applicare in alternativa alla classica QDA deve quindi essere individuato sulla base di una attenta analisi che definisca:

- 1) **obiettivi:** spesso si tende ad utilizzare il metodo che si conosce piuttosto che quello che serve. Inoltre il metodo deve essere proporzionato al livello di informazioni necessario così da evitare perdite di tempo e di risorse
- 2) **metodi disponibili:** non esistono metodi applicabili per tutte le problematiche né metodi che siano contemporaneamente accurati, discriminanti e riproducibili, diano informazioni trasferibili immediatamente a livello produttivo e forniscano informazioni sulle scelte dei consumatori. Spesso più metodi si adattano ad un singolo problema e quindi è necessario conoscerli tutti al fine di poter effettuare la scelta migliore
- 3) **vincoli:** esistono vincoli pratici (costi, tempo, tipo di panel, prodotti disponibili) e legati al prodotto (numerosità tipologia, differenze) che possono determinare la scelta del metodo di profilazione. Così se i prodotti non sono tutti disponibili contemporaneamente non si possono applicare il Free Sorting, il Napping od il Flash Profiling.

Cosa si può concludere da questa breve disamina sui "nuovi" test descrittivi? Innanzi tutto che, ad esclusione di alcuni casi particolari come lo studio di shelf-life, queste moderne tecniche di profilazione sono uno strumento non solo nuovo ma anche innovativo e potente nelle mani dei ricercatori ed una valida alternativa alla QDA. Come per tutti gli altri test è necessario però che vengano applicati nel modo corretto ed esclusivamente per le finalità per cui sono stati sviluppati. Un elemento sicuramente a loro sfavore è la necessità per l'elaborazione dei dati di tecniche molto sofisticate e di difficile applicazione, non implementate in genere nei tradizionali software per l'elaborazione statistica e quindi poco note agli utilizzatori ed i cui risultati spesso richiedono una ulteriore fase di interpretazione. L'analisi descrittiva si conferma quindi come la procedura sensoriale più complessa e di più difficile applicazione di tutta l'analisi sensoriale a dispetto di tutti quelli che la ritengono invece la cosa più semplice da fare per un assaggiatore. Del resto, quando siamo di fronte ad una fetta di formaggio cosa c'è di più facile da fare che descriverlo? O no?



Il nuovo libro di Fernando Raris



## Racconti appassionati del mondo caseario

di Elio Ragazzoni

Una passione può essere di diversa intensità, ma quella di Fernando Raris, classe 1927, per il formaggio è vera, profonda e illuminata. L'autore, per oltre ventidue anni delegato Onaf della provincia di Treviso, non è nuovo a fatiche letterarie che tracciano linee guida gastronomiche e del gusto. Già aveva pubblicato, tra il resto, una guida dei formaggi del Veneto, una su funghi e tartufi e la splendida opera sulla gastronomia trevigiana. Ora, con la saggezza di una colta maturità, va a spasso per il mondo caseario italiano e mondiale. Non guida più nessuno Fernando, questa volta racconta e lo dice anche il titolo: "Storie e realtà di formaggi". A ritmare il dipanarsi degli argomenti c'è solo una grande conoscenza, la fresca curiosità ed un inappuntabile studio nel reperimento dei dati.

Ne esce un viaggio tra memoria e realtà casearia affascinante e godibile. Non esistono elenchi in ordine alfabetico, che meraviglia, le storie non sono irregimentate secondo rigidi schemi territoriali, i capitoli si susseguono dietro il filo del piacere di scriverli. Sarà un piacere leggerli, per chi vorrà. Potrà il lettore vagare tra formaggi che assomigliano a ostriche, conoscere le produzioni affinate al Calvados, scegliere tra i formaggi quaresimali o sapere di Caci Fiore e banditi, il resto sarà una sorpresa.

Fernando Raris si è dedicato nei molti anni della sua vita, a studi botanici e di ricerca sulla gastronomia nazionale e regionale. Dal 1977 è membro della Delegazione di Treviso dell'Accademia Italiana della Cucina e sempre dal 1977 è Cavaliere della Confraternita del Prosecco di Valdobbiadene. Ha ideato e curato per diversi anni numerose iniziative gastronomiche e numerosi concorsi sulle preparazioni tipiche della cucina trevigiana.

Ha svolto per ventidue anni l'incarico di Delegato di Treviso dell'Onaf, ha fatto parte del Consiglio nazionale e gli è stata conferita la qualifica di Assaggiatore Onorario. La figura di Fernando è per l'Organizzazione Nazionale di Assaggiatori di Formaggio splendido esempio di professionalità e competenza oltre a risultare il maggiore punto di riferimento per i formaggi del Triveneto.

Pubblicato con i tipi di Dario De Bastiani Editore il volume conta 252 pagine in un ricco formato 21 per 29.

# La struttura e l'uso del tatto

Utilizzando questo “senso” l'assaggiatore entra in contatto fisico con il formaggio ed è pronto per le successive valutazioni olfattive e gustative

di Enrico Surra

Nella sequenza che ogni assaggiatore esegue per degustare un formaggio, due momenti sono importanti ma sovente vengono sottovalutati o tenuti in secondo piano. Sono i due precisi momenti in cui si valuta la struttura del formaggio: valutazione visiva e tattile prima dell'esame olfattivo e valutazione in bocca finale.

La struttura, in generale, risulta un po' sottovalutata perché non è una caratteristica di impatto così immediato come ad esempio il colore o l'odore però rappresenta un tassello imprescindibile nell'equilibrio della degustazione.

Essa è importante perché come descrittore rappresenta in modo oggettivo l'evoluzione finale dei processi di maturazione e di affinamento del formaggio.

Inoltre la si può considerare anche come il termometro delle modalità di conservazione del formaggio stesso.

Un formaggio ben maturato ed affinato, sia esso freschissimo o molto stagionato, ed un formaggio ben conservato saranno sempre impeccabili da punto di vista della struttura.

Se qualcosa è andato storto durante le operazioni di stagionatura o se le condizioni di conservazione ed anche di presentazione del formaggio non sono state ottimali, il primo aspetto a risentire è proprio la struttura, sia al tatto che in bocca.

## Struttura o texture?

Durante le degustazioni il termine italiano “struttura” è spesso sostituito dal sinonimo inglese (o francese, che è identico) “texture”, che sovente viene impiegato anche nella nostra lingua per far riferimento alle caratteristiche tattili del formaggio.

Dal punto di vista scientifico, Szczesniak (2002), definisce la “texture” come la “manifestazione sensoriale e funzionale della struttura e delle proprietà meccaniche e di superficie di un alimento, percepite dal consumatore attraverso i propri sensi (la visione, l'udito, il tatto e la cinestetica)”.

La definizione di “texture” calza a pennello per ciò che l'assaggiatore deve fare durante la degustazione, ovvero ricercare sensorialmente le caratteristi-

che meccaniche e di superficie del formaggio.

Come si evince dalla definizione il termine “texture” mette in gioco tutti i sensi ma in questo articolo vogliamo sottolineare l'importanza dell'aspetto tattile (sia attraverso il contatto con le mani che per la consistenza in bocca) nella valutazione del formaggio, tralasciando volutamente la valutazione della struttura negli aspetti visivi.

## I MOMENTI DI VALUTAZIONE DELLA STRUTTURA

### 1. L'aspetto esterno della forma

Nella scheda descrittiva Onaf del formaggio i riferimenti alla struttura si trovano i più punti. Cominciamo dall'esame dell'aspetto esteriore, dove si provvede alla valutazione dell'esterno della forma ed in particolar modo dell'aspetto della superficie o della crosta utilizzando i descrittori presenti nel glossario.

L'assaggiatore tasta con i polpastrelli la superficie della crosta e valuta, tra gli altri, la rugosità, la presenza di trame rilasciate eventualmente da tele o fucelle, l'umidità, l'untuosità, la durezza e l'elasticità.

E' il primo momento in cui il senso del tatto viene utilizzato nella degustazione, ma forse è anche il momento in cui la struttura riveste un ruolo secondario. Questo carattere deve essere valutato insieme con tutti quelli che contribuiscono a presentare la forma all'occhio di chi assaggia, per cui l'aspetto tattile è complementare.

### 2. L'aspetto interno della pasta

Proseguendo nella degustazione l'esame del formaggio continua con la valutazione dell'aspetto interno della pasta utilizzando la vista per osservare il colore, l'eventuale sottocrosta e l'occhiatura.

Successivamente il campione deve essere preso in mano per valutare tra i polpastrelli l'effettiva consistenza della pasta, che sulla scheda è necessario riportare alla voce struttura.

Il momento degustativo è molto importante. Prendendo il pezzetto di formaggio tra i polpastrelli delle dita, l'assaggiatore entra letteralmente in contatto con la pasta casearia e si prepara alle successive valutazioni olfattive e gustative, Lavanchy et Al.



nel celeberrimo lavoro sulla valutazione della struttura del formaggio del 1994 propongono per l'esame sensoriale con la mano (con le dita) della superficie del formaggio tre descrittori ovvero la rugosità, il grado di umidità della superficie e l'elasticità.

Nella metodica Onaf l'umidità è un descrittore riportato così come il suo contrario (la pasta che si presenta secca). Anche la rugosità della superficie viene riportata e ricordiamo che la pasta si può presentare da liscia a rugosa. Per valutare l'elasticità del campione si può fare una prova: si appoggia il formaggio su di una superficie non aderente, si effettua una leggera pressione con le dita e si valuta come il campione ritorna alla posizione originale (metodica ufficiale); in alternativa si prova a piegare il campione in assaggio come per fare un piccolo ferro di cavallo. Se ci si riesce il formaggio sarà elastico; al contrario se lo stesso si spezza sarà invece rigido.

A queste valutazioni si aggiungono altri descrittori. Ricordiamo che nella valutazione della struttura al tatto la metodica Onaf non richiede l'intensità percepita ma soltanto la presenza del carattere di riferimento da scrivere sulla scheda.

In particolare si va ad indicare se la pasta è cremosa, molle, tenera, semidura, o dura. Queste caratteristiche riguardano la durezza della pasta; in questo momento sono valutate al tatto ma la loro importanza effettiva si vedrà successivamente con l'introduzione in bocca del campione e la relativa frammentazione sotto i denti.

La pasta casearia presenta aspetti tattili anche in funzione di quanto è compatta o granulosa per cui

bisogna indicare l'eventuale presenza anche di questi parametri nella descrizione. Relativamente alla sensazione fornita dal grasso del formaggio si valuta l'untuosità cercando di valutare il grasso sui polpastrelli delle dita. Nella valutazione tattile della struttura è poi ancora buona cosa porre attenzione alle differenze che ci possono essere tra l'unghia e la parte centrale della pasta al fine di valutare correttamente il grado di maturazione, l'affinamento e l'eventuale attività proteolitica concentrata nel sottocrosta.

Utilizzando il tatto in questo modo l'assaggiatore è entrato in contatto fisico con il formaggio ed è pronto per le successive valutazioni olfattive e gustative.

### 3. La struttura in bocca

La degustazione prosegue nella sua complessità, con i sensi dell'olfatto e del gusto che vanno a completare l'esame organolettico ma appena messo in bocca il campione, l'aspetto tattile ritorna e diventa fondamentale. Alcuni sostengono che la struttura o consistenza in bocca di un formaggio sia forse l'aspetto sensorialmente più importante di questa fase della degustazione perché governa la sensazione “di fatica” che l'assaggiatore prova nei movimenti di masticazione. In bocca, sede della sensibilità tattile sono le papille sulla lingua, i muscoli della lingua stessa, delle guance, e le terminazioni nervose sia sul palato che sulle gengive.

La metodica Onaf dice che in bocca la consistenza del formaggio viene costantemente modificata dalla masticazione e dalla saliva, e che per una corretta

valutazione della stessa è bene fare l'esame nelle prime fasi della masticazione.

Per quanto riguarda la struttura da percepire a livello boccale bisogna che l'assaggiatore porti una piccola porzione di campione sotto i denti, che effettui una leggera pressione e che cominci a ricercare almeno i parametri più importanti che sono:

- la durezza, la resistenza alla deformazione iniziale;
- la friabilità, la facilità ad essere ridotti in frammenti;
- l'adesività, il lavoro necessario per prevalere sulle forze che tengono il formaggio a contatto con il palato;
- la solubilità, la sensazione che si sviluppa quando il campione fonde rapidamente con la saliva;
- l'umidità, la percezione della liberazione di liquido durante la degustazione.

A queste caratteristiche si potranno poi aggiungere gli altri parametri tipici della microstruttura di un formaggio come la granulosità, la grumosità, la farinosità e la percezione di cristalli.

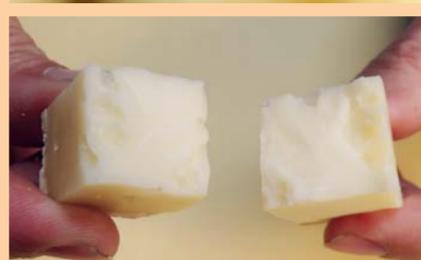
Infine la metodica suggerisce ancora di valutare l'untuosità, la deformabilità, l'elasticità, la rigidità, e la gommosità.

I parametri di struttura in bocca vanno valutati anche con il livello di intensità, ovvero una volta individuati è bene dire se l'intensità per ogni parametro è bassa, media o alta. Questo per completare la degustazione e dare alla struttura il posto che merita. Un posto importante perché la complessità della degustazione casearia è sempre legata ai movimenti di masticazione, alla facilità di penetrazione della saliva, alla velocità con la quale il formaggio lascia la bocca pulita senza troppi grumi o cristalli.

### 4. Struttura e latte crudo

Infine ricordiamo che la struttura del formaggio che i tecnici definiscono anche reologia (scienza che studia gli effetti della deformazione dovuta alle sollecitazioni, nel nostro caso della masticazione) sono anche legati alle tecnologie produttive e non dimentichiamo che uno degli effetti più importanti dell'impiego del latte crudo nella lavorazione di un formaggio è proprio il favorire le migliori caratteristiche di struttura e consistenza della pasta e del formaggio.

Sarebbe una tematica molto interessante da approfondire con il contributo di tutti.



La tattilità è strumento essenziale alla giusta degustazione



Occhiatura a occhio di pernice della Fontina Dop

# L'OCCHIO SI VEDE E SI SENTE!

di Vincenzo Bozzetti

Il tema degli "occhi dei formaggi", include pregi e difetti dei formaggi stessi e sotto il profilo tecnologico di produzione, tutta la fisica, la chimica e la microbiologia lattiero casearia. Con questa breve ed incompleta nota, si vuole solo far emergere alcuni fra i tanti aspetti aspetti che interessano l'arte di assaggiare il formaggio, lasciando ampio spazio di completamento ai vari esperti delle scienze frettolosamente citate.

In realtà, quando ci avviciniamo ad un formaggio, la nostra vista è il primo organo sensoriale ad essere coinvolto e, la nostra memoria visiva ci assiste facendo circolari i suoi stimoli neurologici, favorendo così nasce la sensazione, quale primo elemento indivisibile del sistema sensoriale umano.

Se analizziamo quindi, al rallentatore, l'avvicinamento al formaggio cosa possiamo rilevare? Se il formaggio ci è familiare, solo guardandolo, scatta in noi tutta una serie di ricordi positivi o negativi, se invece il formaggio ci è sconosciuto scatta la curiosità malcelata del "caseinomane in crisi d'astinenza". Poco importa se il formaggio è ancora intero o se invece mette in mostra la sua pasta, nel primo caso basterà la bombatura, più o meno accentuata, per lasciar presagire una occhiatura più o meno pronunciata.

Infatti, il nostro bravo assaggiatore, quando vede una crosta ben stagionata, non si lascia ingannare dai piatti piani, ben sapendo che la micro occhiatura dei formaggi duri non provoca bombatura nei piatti. Nel caso invece che il formaggio mostri la pasta, allora: "si salvi chi può", dal passato tutto riemerge, generando un pre-giudizio inconsapevole

ma vissuto. Infatti, se in passato quell'occhiatura, era o meno associata a quel colore, era o meno associata a quel sapore, a quell'aroma, i nostri neuroni provvedono a ricordarcelo con decisione. In due parole, sarà difficile tenere a bada quel pregiudizio in grado di esaltare o inibire la "voglia" di avvicinarsi maggiormente a quel determinato alimento-formaggio [Bologna 1999].

Attenzione, ricordiamoci anche che la "voglia" fa funzionare al meglio il nostro organismo in tutta la sua complessa individualità, a tal punto che fa può far sentire un alimento più salato in caso di affaticamento renale), o più dolce (in caso di difficoltà pancreatica, con glicemia alta) o, maggiormente amaro (in caso di sete o stanchezza epatica [Arcari Morini 2004]. Nel caso che la lettrice o il lettore resti perplesso in proposito, vale la pena di ricordare l'importanza della gioia e della rabbia nelle interrelazioni sensoriali-alimentari.

Però qui conviene fermarci ed, invocare l'aiuto degli esperti di fisiologia sensoriale, se non anche esperti di PNEI (acronimo per Psico Neuro Endocrino Immunologia). In attesa di approfondimenti, scientifici, limitiamoci solo a dubitare di alcuni giudizi sensoriali, sbandierati come verità assolute; come già scritto altre volte, la prudenza nel giudizio sensoriale sarebbe auspicabile, se non proprio obbligatoria.

Torniamo pertanto a guardare con il rallentatore il nostro pezzo di formaggio, vista la crosta ed il colore della pasta, i nostri occhi nostri guardano i suoi. Se ci sono, se non ci sono, quanti sono, dove sono, come sono fatti, se sono accompagnati da sfoglie o distacchi. L'audace assaggiatore, vorrà capire la loro origine.

Il rischio di fallire nell'intento però è enorme, in quanto la fisica nei formaggi s'interseca sempre con la chimica e con la microbiologia e maggiori sono le cose che dobbiamo imparare, rispetto a quelle che forse conosciamo. Quindi, se quegli occhietti stracciati ed irregolari provengano direttamente da microbi gasogeni o, indirettamente da derivati fermentativi e, forse anche da batteri diversi, è materia ancora soggetta a studi, ricerche ed approfondimenti.

Diverso, almeno in parte, è il discorso della fermentazione propionica che caratterizza l'occhio tondo dei formaggi alpini. Peraltro in passato, negli anni fra le due Guerre Mondiali, i così detti "formaggi alpini svizzeri" erano prodotto anche in Pianura Padana. Volendo resta da capire, se sono spariti prima i foraggi (substrato dei propionici) o, se hanno cambiato residenza i microbi stessi, sta di fatto che se oggi vogliamo produrre in Pianura Padana, formaggi con l'occhietto propionico, è necessario integrare e saper gestire -con arte e scienza- la fermentazione propionica con culture microbiche idoneamente selezionate.

Nella tabella che segue il lettore trova le descrizioni indicative dell'occhiature medie di una cinquantina di formaggi italiani. Ovviamente, si possono trovare formaggi ottimi all'assaggio, anche con occhiature diverse da quelle medie riportate, così come si possono trovare campioni di formaggio, perfetti all'apparenza, ma vuoti nel sapore e nell'aroma. Solitamente l'occhiatura, oltre al ricordo visivo, risveglia anche l'olfatto con le sue molecole volatili, riservando però la sua profonda impronta con il sapore ed il suo aroma. Proprio il caso di dire: l'occhio si vede e, si sente!

## Le occhiature medie di una cinquantina di formaggi

FORMAGGIO	OCCHIATURA
Asiago d'Alleva	sparsa piccola
Asiago Pressato	numerosa con aperture irregolari
Bagoss	talvolta piccola e sparsa
Bitto	rada ad "occhio di pernice"
Bra	piccolissima e diffusa nel tenero, meno diffusa nel duro
Branzi	piccola e diffusa ad "occhio di pernice"
Caciocavallo Silano	poco numerosa, di piccola dimensione, spesso centrale
Canestrato Pugliese	qualche presenza
Casciotta di Urbino	occhiatura diffusa, ma non eccessivamente numerosa
Casolet	piccola e sparsa
Casolet dell'Adamello	sparsa
Castelmagno	assente
Crescenza	assente
Fiore Sardo	assente
Fontal	uniforme, ben distribuita, a "lenticchia"
Fontina	scarsa
Formaggella Val Trompia	piccola e sparsa, non eccessivamente diffusa
Formaggio di Fossa	assente
Formai de Mut Alta Val Brembana	piccola e diffusa ad "occhio di pernice"
Gorgonzola	fori degli aghi
Grana Padano	micro appena percettibile
Italico	assente
Montasio giovane	piccoli e poco numerosi
Montasio stagionato	piccolissimi e rari
Monte Veronese d'Alleva	diametro 2-3 mm, numerosa e diffusa
Monte Veronese Latte Intero	numerosa e diffusa
Mozzarella di Bufala Campana	assente, pasta sierosa
Murazzano	rara
Nostrano Valtrompia	piccola e diffusa
Ossolano	piccola, sparsa in modo irregolare
Pannerone	diffusa, a "spugna"
Parmigiano Reggiano	assente o fine
Pecorino Romano	leggera
Pecorino Sardo	rada
Pecorino Siciliano	scarsa
Pecorino Toscano	minuta e irregolare
Provolone Valpadana	leggera, con qualche sfoglia se stagionato
Quartirollo Lombardo	talvolta qualche distacco
Ragusano	scarse con sfoglie o fessurazione se stagionati
Raschera	piccolissima, sparsa ed irregolare
Robiola Bresciana	assente o scarsa
Robiola di Roccaverano	assente
Silter	piccola e diffusa
Taleggio	assente
Toma Piemontese	minuta e diffusa
Valle d'Aosta Fromadzo	piccola e media
Valtellina Casera	sparsa e fine

Riferimenti bibliografici:

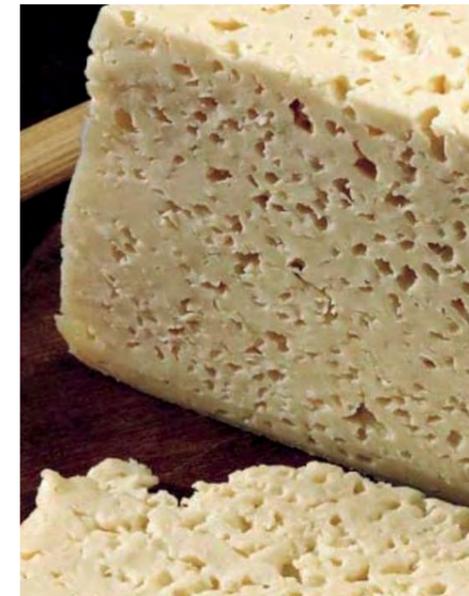
Arcari Morini D. ed Altri, 2004, Bioterapia nutrizionale. Nutrizione e Funzioni Organiche, Red!, Milano Bologna M ed Altri, 1999, Dietetica medica scientifica e tradizionale. Curare e prevenire con il cibo,

Casa Editrice Ambrosiana, Milano

Neviani E, Mucchetti G, 2006, Microbiologia e Tecnologia lattiero-casearia, Tecniche Nuove, Milano



• Occhiatura da fermentazione propionica dell'Emmentaler



• Occhiatura a spugna del Pannerone



• Occhiatura sparsa e irregolare del Raschera

# Sbatti il cacio in prima pagina

Troppe notizie che fanno sensazione e poco spazio agli studi seri sull'alimentazione

di Domenico Villani

Un principio, per non dire un dogma, sancito dai maestri del giornalismo afferma che il compito di un bravo giornalista è mettere in evidenza una notizia importante rendendola interessante, anche se lo è solo prosaicamente. È difficile al giorno d'oggi affermare che questo principio venga sempre praticato.

Molto spesso, infatti, prevale la pubblicazione di notizie fatue e frivole, che però destano l'attenzione del lettore, rispetto a quelle importanti che però non risvegliano l'interesse di nessuno. Naturalmente questo non riguarda solo la carta stampata ma tutti i mezzi di comunicazione.

Tra le diverse conseguenze c'è quella che per una notizia in prima pagina con titoli a 9 colonne che successivamente si rivela non vera e/o non corretta, la rettifica non riceve la stessa enfasi e solitamente viene relegata in una pagina intermedia con un semplice trafiletto.

La dinamica descritta non fa sconti, viene applicata in tutti i campi e per tutti i temi e quindi anche quelli che riguardano la salute e l'alimentazione.

Prendiamo ad esempio i formaggi: sono anni che c'è una sorta di demonizzazione di questo alimento per via del suo contenuto in grassi (colesterolo e trigliceridi) e di sostanze che potrebbero generare intolleranza (lattosio) e la lista potrebbe continuare.

È sempre più frequente sentire persone che hanno eliminato dalla loro dieta alimentare i formaggi per le motivazioni sopra indicate e questo a seguito proprio di informazioni fornite spesso in modo superficiale.

Dal momento che questa "demonizzazione" è in atto da diverso tempo e quasi non c'è giorno in cui non viene riproposta, notizie che in qualche modo mettono in dubbio le "verità" precedenti o che addirittura le smentiscono, non vengono recepite dai media, o, se ne vengono a conoscenza, non viene dedicata la stessa enfasi con cui invece sono state proposte.

Lo scorso 24 novembre sulla rivista scientifica inglese The Lancet, una delle più accreditate, se non addirittura la migliore in ambito clinico, i cui revisori sono tra i più severi, è apparsa una ricerca dal titolo: "Association of dairy intake with cardiovascular disease and mortality in 21 countries from five continents: a prospective cohort study".

In sostanza si tratta di uno studio internazionale del Pure (Prospective Urban Rural Epidemiology), secondo il quale il consumo di latticini riduce la mortalità ed il rischio di malattie cardiovascolari.

La ricerca che ha portato a tali affermazioni è stata condotta dal Dipartimento di Health Research Methods, Evidence and Impact della canadese McMaster University, in collaborazione con importanti università di tutto il mondo, su un campione ampio e rappresentativo di 136.384 individui, di età compresa tra i 35 e i 70 anni, provenienti da 21 paesi dei cinque continenti, di cui è stato registrato il consumo di latticini.

Lo studio ha analizzato gli effetti dell'assunzione di latte, yogurt e formaggi – in un periodo che va dal 2003 al 2018 – mostrando come il consumo sia associato a una diminuzione del rischio di mortalità e della comparsa di malattie cardiovascolari, ponendosi pertanto in controtendenza con le linee guida die-



• Il New York Times ha condotto una campagna contro le fake news

tetiche che raccomandano di ridurre al minimo il consumo di latticini interi, sulla base di preoccupazioni in merito all'effetto negativo che avrebbero sui lipidi nel sangue.

Nello studio sono state rilevate associazioni inverse fra consumo totale di latticini e mortalità o eventi di malattia cardiovascolare maggiore. Il rischio di ictus era per esempio nettamente inferiore dopo un aumento del consumo di prodotti lattiero-caseari. Nessuna correlazione è stata individuata tra un consumo più elevato di latticini e l'infarto miocardico. Nel complesso, l'assunzione di burro era bassa e non era significativamente correlata ad un aumentato del rischio di malattie cardiovascolari o di mortalità. Una meta-analisi di studi di coorte ha suggerito una diminuzione del rischio di ipertensione in seguito all'aumento del consumo di latte.

In conclusione, i risultati ottenuti dal Prospective Urban Rural Epidemiology (Pure) indicano che il consumo di latticini non dovrebbe essere disincentivato, anzi forse dovrebbe essere addirittura incoraggiato, specialmente nei paesi a basso e a medio reddito, dove il consumo di questi alimenti è molto inferiore rispetto a quello del Nord America e dell'Europa.

Già nel numero precedente della rivista era stata evidenziata l'insostenibilità scientifica che i grassi animali e il colesterolo provocano l'infarto.

Con questo studio si è andato oltre. I formaggi non solo non farebbero male, ma farebbero addirittura bene. Anche se si tratta di un primo studio in merito, e quindi è opportuno avere la conferma anche da studi successivi, sicuramente i risultati aperti aprono la strada a una ricerca sui possibili meccanismi benefici caseari e a tacitare le demonizzazioni di questi alimenti.

Quali sono i motivi per cui questi risultati non sono stati sbandierati dai media? È probabile che se si fosse trattato di un altro alimento, magari con un impatto di business superiore, il rilievo sarebbe stato maggiore?

Forse non essendoci una puntuale controprova, non avremo mai una risposta a queste domande che in ogni caso sono plausibili.

Ci troviamo, in pratica, in quella situazione descritta all'inizio e cioè della scarsa enfasi che viene data a un cambiamento di rotta e/o a una smentita.

Cambiare la strada tracciata risulta complicato se c'è scarsa volontà di farlo. Usando una metafora si tratterebbe di agevolare la realizzazione di un'uscita di quelle che sono presenti sulle superstrade e che permettono una regolare inversione di marcia a chi ha un ripensamento o si accorge di aver sbagliato.



• Un intervento di Andrea Magi

## Il miglior investimento? Conoscere le proprietà del formaggio

di Andrea Magi

A volte mi capita di leggere su testate giornalistiche importanti cose totalmente inesatte sul formaggio, termini non adeguati, affermazioni talmente lontane dalla realtà, dalle quali si evince la totale non conoscenza del tema trattato. Questo è un danno per il consumatore, è un danno per chi legge perché apprende delle notizie falsate dalla poca o alcuna conoscenza di chi scrive. Per non parlare poi dei blogger o influencer che sui social si sbizzarriscono con foto, video e commenti da far rabbrivire!

Altre volte mi capita di ascoltare interviste di produttori o persone coinvolte nella lavorazione dei formaggi che raccontano cose talmente fantasiose e fasulle che fanno credere al consumatore ignaro che "gli asini volano"; altre volte ancora assisto a professori o medici che si occupano di altro (e del formaggio non sanno nulla) che al loro paziente danno indicazioni sul non consumo di formaggio, facendo così il peggior terrorismo mediatico perché il consumatore crede ciecamente a quanto indicato da una fonte per lui autorevole.

Mi sconcerta, poi, sentire da più fonti inneggiare ai formaggi a latte crudo, come se la stragrande maggioranza di prodotti a latte pastorizzato fosse la peste. Ma si continua a non capire che il focus non è esaltare uno e demonizzare l'altro, ma spiegare al consumatore/operatore le differenze tra i due latt. Se mi posso permettere di fare un paragone: è come proporre una moltiplicazione 3 x 3 a un bambino di tre anni... a meno che sia un fenomeno, il bambino che ancora non ha una logica formata, non riuscirà a comprenderla, gli verrà detto che fa nove e lui probabilmente dirà sì, ma la sua conferma è solo data al condizionamento dato da chi gli propone il risultato, perché di lui si fida. Dato che se gli diciamo che fa sei, probabilmente non ci contraddirà.

Dopo questa serie di considerazioni personali, che siano più o meno giuste, più o meno condivisibili, mi permetto di consigliare a tutti coloro che leggono la rivista (tra cui gli associati alla nostra Organizzazione che abbiano già fatto un corso almeno di primo livello) di continuare il loro percorso di continua informazione, di continuo aggiornamento, ma soprattutto si prodighino a diffondere nella sfera delle proprie conoscenze, l'importanza di andare a fare un corso Onaf. L'importanza di accrescere la propria conoscenza, divulgare le corrette informazioni, come del resto da giuramento fatto in sede di cerimonia d'investitura, che molti minimizzano oppure si limitano a definirla pittoresca, in realtà in quel "prometto" occorre rispettare quanto letto dal cerimoniere.

Visto che il titolo parla di miglior investimento: la cultura è il miglior investimento, nel nostro caso la cultura del formaggio che spesso viene data per scontata, ma così non è.

Affermo con cognizione di causa che molti operatori, ovvero persone coinvolte nella vendita o somministrazione dei formaggi (titolari di gastronomie, ristoranti, camerieri, ecc...), sanno poco in merito a quanto effettivamente dovrebbero sapere. Ma quel che è più grave non dedicano tempo alla loro cultura inerente questo prezioso alimento, per vari motivi (o più semplicemente scuse). Come ad esempio: "Non ho tempo", "Lavoro fin troppo", "La famiglia", "La distanza", "Il costo"... quando vengono messi a conoscenza che c'è un corso per diventare assaggiatori, quando ci sono delle serate di approfondimento. Insomma, in ogni occasione cui sono chiamati per accrescere le loro conoscenze, hanno sempre qualcosa di meglio da fare. Poi magari si lamentano perché il lavoro gli va così così, ma non fanno nulla per modificare o comunque interagire con la propria professionalità.

È vero che viviamo in un modo frenetico, sempre di corsa, sempre in affanno, ma a mio avviso è importante dare delle priorità. Ora, non quando avrò tempo. Ora è il momento giusto per iscriversi a un corso e fare qualcosa di buono per la propria attività, anche perché guardando chi sono i frequentatori dei nostri corsi sono sempre più "persone normali" ovvero consumatori, ovvero persone attente alla propria alimentazione che desiderano accrescere la propria cultura sul tema formaggio. Purtroppo il formaggio non è chic come il vino, non fa tendenza, anzi è un alimento consumato per abitudine e solitamente anche sconosciuto quello della regione accanto. Invece del vino si conosce anche i nomi dei vitigni internazionali o uvaggi rari e pertanto, incuriosite, le persone sono disposte a spendere anche cifre importanti, solo per dire: "L'ho assaggiato".

Mi viene in mente anche in questo caso una similitudine: nessuno andrebbe a farsi curare da un medico, il quale non sia laureato in medicina. Perché andare ad acquistare dei formaggi da uno che non conosce nemmeno l'esistenza di quel determinato formaggio Dop. O ancora, perché dovrei sentirmi dire dal cameriere al ristorante che la confettura e il miele esaltano al meglio le caratteristiche del formaggio (semmai le copre!).

Con questo non voglio certamente passare da colui che sa tutto, lungi da me, non ho niente da insegnare a nessuno, ma alla base mi sento una persona con tanta voglia di sapere e di imparare, dove non ci sono scuse, i se o i ma. Se si vuole bene al formaggio va comunicato, se si vuole bene al formaggio va conosciuto.

# RAZZE OVINE DA LATTE ITALIANE

## Una biodiversità a favore della qualità di prodotti e territori

di Luca Battaglini

**G**li ovini, subito dopo i bovini, rappresentano nel mondo la specie di ruminanti più diffusa (oltre 1 miliardo di capi). Questo grazie alla straordinaria capacità di adattamento della pecora ai fattori climatici, ambientali e alimentari. Come per tutte le altre specie da reddito anche nella specie ovina le razze vengono classificate in funzione delle loro attitudini. Alcune sono più indicate per la produzione di latte, altre per la produzione di carne o di lana.

Molte tuttavia possiedono più attitudini, contemporaneamente. In Italia oltre i due terzi delle pecore allevate, circa 7,5 milioni di capi complessivi, sono destinate alla produzione di latte e, per motivi legati alle pratiche di allevamento e di selezione, gli agnelli vengono quasi integralmente destinati alla macellazione. Il latte di pecora rappresenta circa il 5% della produzione complessiva nazionale. Si tratta di un latte con preziose prerogative che si riflettono sulle caratteristiche compositive dei formaggi che se ne possono ottenere (pecorini, caciotte, robiolo, ecc.). L'allevamento della pecora da latte assume un particolare significato in Italia grazie alla propensione di questi animali verso pratiche pastorali tendenzialmente estensive, adottate in numerosi territori del nostro Paese. Nel corso della seconda metà del secolo scorso, i profondi cambiamenti della zoo-

tecnica e altre ragioni di trasformazione economica, hanno portato all'abbandono di gran parte di questi territori orientando l'allevamento verso sistemi più specializzati, con specie e razze più esigenti, dimenticando numerose razze ovine autoctone. La spinta selettiva non ha tuttavia determinato i medesimi effetti di contrazione della biodiversità come avvenuto, con particolare evidenza, nell'allevamento bovino.

La scelta di una razza ovina da latte per un particolare territorio, in prevalenza di collina o di montagna, oggi come in passato, non può considerare solo la sua produttività ma piuttosto richiede adattabilità, rusticità e resilienza. Si tratta di concetti particolarmente importanti oggi, trovandoci in condizioni ambientali spesso inadatte a causa del degradarsi e impoverimento delle risorse, conseguenti al diffuso abbandono di molti territori.

Si passa da antiche pratiche di nomadismo, ridotte con evidenza negli ultimi decenni (poco compatibili con la produzione di latte per evidenti difficoltà nell'assicurare condizioni igienico-sanitarie rispondenti alle vigenti normative) a forme di transumanza più limitate, per periodi e percorsi, con passaggi regolari delle greggi su superfici pastorali anche ad alte quote, al fine di sfruttare al meglio le risorse foraggere. In questo contesto, per alcune razze, si possono ottenere eccellenti produzioni casearie grazie alla ricchezza della vegetazione dei pascoli.

Vi sono poi i sistemi stanziali, sicuramente più diffusi per l'indirizzo lattiero-caseario e localizzati in territori prevalentemente collinari.

Dalla fine del secolo scorso, le diverse iniziative di recupero della biodiversità zootecnica, a partire dagli elenchi delle razze a rischio di estinzione della FAO ai primi anni '90 del secolo scorso recepite a livello comunitario e successivamente nazionale e regionale, hanno portato ad una ripresa di questo patrimonio genetico che, in modo diverso, aveva caratterizzato molti ambienti italiani, per lo più svantaggiati.

Questi animali avevano storicamente "abitato" ambienti, dalle Alpi agli Appennini e nelle Isole, con uno spopolamento particolarmente evidente, dove si era dimenticato il ruolo dell'allevamento a favore della conservazione del "territorio".

In Italia vengono a tutt'oggi ufficialmente riconosciute oltre quaranta razze ovine. La più diffusa razza autoctona da latte è la **pecora Sarda**, originaria della Sardegna ma anche la più diffusa nell'Italia centrale, in particolare in Toscana e Lazio (oltre 4 700 000 capi allevati). Razza rustica e nel contempo molto produttiva, ha ormai raggiunto uno spiccato grado di specializzazione grazie alla selezione genetica. Le produzioni di latte vanno dai 120 kg nelle primipare ai 180 kg e oltre nelle pecore adulte. La percentuale media di grasso nel latte è del 7%. La resa in formaggio stagionato a sei mesi è di

circa il 18% e quella in ricotta raggiunge quasi il 7%. La produzione di carne è rappresentata dall'agnello da latte. Fornisce poca lana e di scarso valore commerciale.

Altra razza da latte piuttosto diffusa è la **Massese**, detta anche "pecora nera" per il colore del suo vello. È originaria della Val di Forno (Alpi Apuane) in provincia di Massa Carrara (Toscana). Le produzioni di latte si aggirano intorno ai 100-140 Kg per lattazione. È una razza fertile e prolifica, in grado di fornire buone quantità di carne: gli agnelli infatti presentano elevati pesi alla nascita e notevoli incrementi medi giornalieri. La lana, quasi per nulla richiesta, dato il suo colore non è tingibile.

In Sicilia troviamo la **Comisana**, chiamata anche Testa rossa, Faccia rossa o Lentinese, originaria delle province di Ragusa, in particolar modo Comiso, e di Siracusa. È stata ottenuta probabilmente dall'incrocio di pecore Siciliane con arieti di Malta. Per le sue caratteristiche di resistenza al caldo oltre che in Sicilia, viene apprezzata e allevata anche in altre regioni del sud Italia. Sempre in Sicilia troviamo la pecora della **Valle del Belice**, ottenuta attraverso incroci tra le razze Pinzirta, Comisana e Sarda e successivo meticciamiento selettivo e riproduzione in consanguineità. Presente nella omonima valle in provincia di Agrigento ma anche in provincia di Trapani, ed in via di diffusione.

Se nell'Italia centro-meridionale e insulare domina l'indirizzo lattiero-caseario, nell'Italia settentrionale prevale l'allevamento da carne e la produzione di latte è assai limitata localmente. Si tratta di poche migliaia di pecore lattifere dal cui latte si ottengono robiolo, "tume" e formaggelle. Tra queste, nell'alta collina della Langa delle province di Cuneo e Savona troviamo la razza delle **Langhe**. Razza particolarmente produttiva, un tempo molto diffusa, con una discreta attitudine alla carne e con produzioni per lattazione che si avvicinano alle produzioni della Sarda.

Tra le razze a duplice attitudine, considerate tali in quanto meno produttive per il latte ma interessanti

per le performance accrescitive degli agnelli si può ricordare la **Barbaresca**, derivata dall'incrocio di razza nordafricana Barbaresca, a coda grassa. La zona di origine è l'entroterra siciliano meridionale. Le produzioni di latte di questi ovini sono medie mentre l'attitudine carnea è sostenuta dall'elevata gemellarità. Si tratta di pecore poco adatte per la produzione della lana, attitudine generalmente sfavorita dall'orientamento lattifero.

Vi sono poi le razze a triplice attitudine (carne, lana e latte): vengono tradizionalmente considerate tra queste **l'Appenninica, l'Altamurana e la Leccese**. L'Appenninica è razza autoctona di Toscana e Umbria, allevata anche con sistemi transumanti in alta collina e montagna. L'attitudine prevalente è comunque quella carnea. Nelle Puglie e in Basilicata troviamo la Leccese, razza da latte originaria del Salento. Deriva con molte probabilità dagli ovini di razza asiatica o siriana del Sanson. Per la Leccese la selezione operata ha sempre privilegiato la produzione latte. La Leccese origina peraltro dal cosiddetto ceppo di Zackel dal quale ha avuto origine anche l'Altamurana. Quest'ultima è detta anche "Moscia", a causa del suo vello con filamenti lanosi poco increspato e cadenti. È una pecora originaria di Altamura, allevata con piccole transumanze nella regione della Murgia, che non raggiunge le produzioni di latte della Leccese.

Sono poi presenti un buon numero di razze autoctone di piccole realtà locali. Molte di esse si trovano da tempo in una situazione numerica critica. In non pochi casi la sopravvivenza di queste razze è da ricercare in fattori legati alla tradizione e alla cultura agricola locale, che oltre ad assicurare la produzione di innumerevoli tipologie di formaggi, ne ha garantito la salvaguardia sino ai giorni nostri.

Tra queste razze, recuperate di recente, si può

ricordare la **Frabosana Roaschina**, razza prevalentemente da latte, originaria delle valli montane meridionali della provincia di Cuneo. Si tratta di pecore con notevoli doti di rusticità che si adattano bene alle aree marginali montane. Questa razza per vicinanza geografica e somiglianza morfologica è considerata strettamente affine alla ligure **Brigasca** e alla francese **Brigasque**. Nel nord-ovest, in Lessinia, in provincia di Verona, troviamo la pecora **Brogna**, anch'essa con una interessante duplice attitudine, ancorché più orientata alla carne. In centro Italia, più precisamente nella valle del Serchio in Garfagnana e nella Val di Magra (Lunigiana e zona di Pontremoli) troviamo una razza di origini anti-

chissime: la **Garfagnina**. Ne parlava già Columella nella sua opera "De re rustica", nel I secolo d.C. È caratterizzata da buone produzioni di latte e ottime rese in formaggio stagionato e in ricotta. Sempre nella regione Toscana, razza autoctona della zona di Pomarance in provincia di Pisa, oltre che presente a

Volterra e Montecatini, si ritrova la **Pomarancina**. L'attitudine produttiva principale è in questo caso la carne e la mungitura viene effettuata solo sporadicamente.

Negli ultimi tempi il mutare nel gusto dei consumatori ha offerto nuove opportunità di rilancio di prodotti più locali e, conseguentemente, di valorizzazione di diverse razze italiane. Oggi si può affermare che il recupero del legame tra ambiente di allevamento, razza autoctona e prodotto locale costituisce, per moltissime popolazioni, lo strumento più sicuro di conservazione. Anche la genomica grazie all'analisi della struttura genetica della popolazione consente per queste razze l'individuazione di serbatoi genetici al fine di realizzare linee di recupero e programmi di intervento sulla popolazione animale.

**In Italia 7,5 milioni di pecore, per i due terzi destinate alla produzione di latte per la caseificazione**



• Pecora Frabosana Roaschina



• Pecora Comisana



• Pecora Appenninica



La clamorosa protesta dei pastori isolani ripropone la questione dei prodotti lattiero-caseari definiti Commodity. Un esperto ci illustra le possibili soluzioni.

# Il caso Sardegna

**Latte e formaggi ovini da animali alimentati prevalentemente al pascolo: opportunità mancate e prospettive future**

di Andrea Cabiddu\*

**L**atte Sardo e pecorino sono commodity? Ha senso parlare ancora di prezzo unico del latte ovino agli inizi del terzo millennio? È ipotizzabile una diversificazione delle produzioni a denominazione di origine (Dop) anche in funzione del sistema di alimentazione degli animali (in questo caso della pecora)? Quali sono gli strumenti che oggi il mondo della ricerca scientifica delle produzioni animali mette a disposizione degli allevatori, trasformatori ed eventualmente degli economisti e degli operatori del settore?

Molto probabilmente non esiste un'unica soluzione (ammesso e non concesso che si possa trovare) e non è detto neanche che le soluzioni che si vogliono proporre siano facili da applicare. Sicuramente però potrebbe valere la pena riflettere su alcuni risultati che emergono a seguito di studi svolti proprio in Sardegna quindi con il vantaggio di essere molto vicini alla realtà operativa. Il punto di partenza riguarda il ruolo nella filiera che dovrebbe svolgere l'allevatore considerando che sempre più spesso si parla solo di un "prodotto" finale (latte o formaggio) in modo piuttosto anonimo spogliato di qualsiasi identità. In questi ultimi giorni a molti non sarà sfuggito un termine che è passato nei vari comunicati stampa associato al basso prezzo del latte legato al mercato del formaggio Pecorino Romano in particolare: questo termine è "commodity" e fa riferimento a un prodotto standardizzato che sul mercato vale un tot, a prescindere che venga prodotto in America, Asia, Europa o Africa.

Siamo veramente sicuri che il latte che proviene dall'allevamento ovino sardo, che si basa su un sistema di allevamento estensivo basato sul pascolo, sia equivalente al latte ovino prodotto in Francia o Spagna dove la pecora da latte è sempre più spesso allevata in stalla?

## L'INFLUENZA DEI PASCOLI SULLE QUALITÀ DI LATTE E FORMAGGIO: LA RICERCA DI AGRIS

Questo intervento non è volto a stabilire delle classifiche né italiane né europee né mondiali, ma vorrebbe rendere il lettore maggiormente consapevole sull'importanza della qualità del latte e dei formaggi ovini sardi, che va al di là dei requisiti sanitari (contenuto di cellule somatiche, carica batterica, inibenti/antibiotici etc.). Inoltre non bisogna commettere l'errore di voler contrapporre l'allevamento intensivo a quello estensivo; al contrario bisognerà sempre di più lavorare per valorizzare queste diverse strategie di allevamento tenendo presente che di questa "diversificazione" il consumatore andrebbe informato per aiutarlo ad una scelta consapevole. Al riguardo, presso il centro di ricerca Agris di

Bonassai, fra le tante attività ci sono quelle volte a valutare l'effetto del pascolo sulle caratteristiche qualitative del latte ovino sia in termini nutrizionali che edonistici. Bisogna subito premettere che non esiste una sola tipologia di pascolo; inoltre a parità di composizione botanica dei pascoli, orografia, esposizione piuttosto che l'andamento climatico giocano un ulteriore ruolo sulla composizione chimica stessa dei pascoli e di conseguenza sul latte. Questa la dice lunga sulla possibilità di diversificazione che potremmo avere grazie a queste prerogative. Tutto inizia nei primi anni duemila quando a Bonassai si decise di approfondire gli studi per dare risposta alla campagna denigratoria nei confronti dei prodotti di origine animale. In quegli anni anche a seguito dello scandalo Bse era frequente ed insistente l'attenzione rivolta dai mass media riguardo gli effetti negativi causati dal consumo di grassi saturi di origine animale sulla salute del consumatore.

Il contenuto di acidi grassi polinsaturi nel latte ottenuto da animali al pascolo Grazie anche ad alcuni progetti finanziati dall'Ue, i ricercatori di Agris (ex-Istituto Zootecnico e Caseario per la Sardegna) con sede a Bonassai (Olmedo, Sassari) hanno potuto verificare che il latte ovino ottenuto al pascolo (sistema di allevamento maggiormente diffuso in Sardegna) si caratterizza per un contenuto in acidi grassi polinsaturi (categorie di molecole positive nei confronti della salute umana) superiore a quello che si trova nel latte di pecore allevate in stalla. Su questo aspetto, qualcuno potrebbe opinare che utilizzando delle integrazioni lipidiche (esempio: olio di lino) i livelli elevati di acid grassi polinsaturi si ottengono anche con animali allevati in stalla.

Peccato che queste integrazioni siano piuttosto costose e poco remunerative per gli allevatori. Inoltre, gli studi svolti a Bonassai hanno evidenziato che il latte proveniente da pecore al pascolo possiede livelli di acidi grassi -3 (in particolare Epa e Dha) superiori rispetto a quello di pecore allevate in stalla alimentate con fieni e concentrati integrati con olio di lino e/o girasole comportando questi ultimi degli ulteriori esborsi monetari da parte degli allevatori. Quindi i nostri studi indicano chiaramente come i pascoli "marchino" positivamente la componente acidica del latte, utile al fine di poter favorire la salute del consumatore.

## VALORE DELLE PIANTE FORAGGERE VERDI

Tutto questo avviene perché le piante foraggere verdi utilizzate direttamente dagli animali possiedono dei meccanismi intrinseci che permettono tutto ciò. Ad esempio abbiamo visto come alcune essenze foraggere contengono delle sostanze come i tannini (fenoli) o la polifenolossidasi (sistema enzimatico) che le proteggono rispettivamente dall'attacco di insetti fitofagi e di funghi patogeni e

che preservano gli acidi insaturi nella loro forma originaria, prevenendo la distruzione degli acidi grassi lungo il tratto digerente nel primo caso, e di ossidazione nel secondo. Con la fienagione l'azione di questi composti si riduce ed i precursori presenti nell'erba (composti bio-attivi positivi per il profilo salutistico dei formaggi) diminuiscono poiché vengono inattivati alcune componenti che permettono un maggiore trasferimento di acidi grassi insaturi dal pascolo al latte. Quindi un formaggio ottenuto da latte ovino di pecore alimentate con fieno ed insilati (caso frequente in Francia e Spagna) "non" è simile ad un formaggio derivante da latte di pecore allevate al pascolo (caso tipico dell'allevamento pastorale sardo).

## LE DIFFERENZE TRA PASCOLI E PIANTE

Gli studi di Bonassai hanno inoltre consentito di verificare che non tutte le essenze foraggere si comportano allo stesso modo e che sicuramente la Sulla (Hedysarum coronarium), molto presente in Marmilla, area centro-occidentale dell'isola, grazie al maggiore contenuto di acido linolenico e tannini permette il raggiungimento di maggiori livelli di acido linolenico e acido linoleico coniugato (l'ormai famoso Cla) nel latte e nel formaggio rispetto per esempio ad un pascolo costituito da avena o da loglio. Tutto questo per dire come, dal punto di vista nutrizionale, i prodotti caseari ottenuti dal pascolo possano avere un appeal notevole.



## IL VALORE ANTIOSSIDANTE

Altro aspetto molto importante riguarda la capacità che hanno i pascoli di innalzare non solo il contenuto di vitamine fondamentali nella nutrizione dell'Uomo (Vitamine A ed E che ricordiamo essere epitelio protettici e antiossidanti rispettivamente) ma anche il grado di protezione antiossidante. In poche parole i grassi insaturi contenuti nel formaggio ovino prodotto in Sardegna con un sistema che si basa prevalentemente sul pascolo, tendono ad ossidarsi meno rispetto ai grassi provenienti da alimenti di origine animale alimentati in stalla contribuendo in questo modo alla riduzione della formazione di colesterolo ossidato nel circolo sanguigno del consumatore che si nutre di questi latticini.

## LA QUALITÀ SENSORIALE

Aspetti altrettanto sorprendenti provengono anche dai risultati sugli effetti positivi dei pascoli sulle caratteristiche sensoriali/edonistiche di latte e formaggi. Saranno proprio questi aspetti in futuro che dovranno essere ulteriormente presi in considerazione per la valorizzazione di questa eccellenza lattiero casearia proveniente dal pascolo. Infatti i nostri studi ancora una volta indicano la superiorità sensoriale di latte e formaggi provenienti da pascoli hanno maggiori contenuti di composti terpenici rispetto al latte e al formaggio ottenuti da animali allevati in stalla con foraggi secchi e concentrati. Inoltre anche possiamo asserire un'importanza notevole della componente botanica dei pascoli sulla componente aromatica e del flavour del latte e dei formaggi.

## SUPERARE IL CONCETTO DI COMMODITY PER I PRODOTTI LATTIERO CASEARI OVINI?

In sintesi, i risultati delle nostre ricerche fanno ben sperare affinché si possa superare almeno in parte il concetto di "commodity" tout court riferito ai prodotti lattiero caseari ovini. I pascoli della Sardegna già oggi sono in grado di differenziare il latte ovino in base al profilo acidico, che, si badi bene non esprime solo salute ma anche valore sensoriale cioè gusto/aroma. È possibile ed auspicabile che proprio queste differenze rispetto alle "commodity" siano alla base di uno sviluppo ulteriore del nostro settore caseario ovino che non va declinato in termini di campanile quanto piuttosto di biodiversità sensoriale, e salutistica.

## POSSIBILI STRATEGIE DI ALLEVAMENTO O TRASFORMAZIONE

Questo oggi lo possiamo affermare sulla base di dati scientifici che possono aiutare a sviluppare strategie di allevamento (intensivo vs estensivo) piuttosto che tecnologie di trasformazione (uso esclusivo di starters e/o ricorso a tecnologie casearie che si basano sulla valorizzazione della materia prima latte, attraverso la produzione di formaggi a latte crudo) capaci di massimizzare il valore aggiunto dei nostri sistemi pastorali sviluppando adeguate azioni/investimenti di marketing. Siamo consci che un allevamento ovino situato nelle colline rocciose della Sardegna dell'interno (esempio in Ogliastra) non potrà mai raggiungere i livelli produttivi di un'azienda situata nella pianura del Campidano; allo stesso tempo i nostri dati mettono in evidenza i maggiori livelli di grasso, proteine e caseine (parametri tecnologici) che si registrano nel latte proveniente dalle zone "marginali" dell'Ogliastra che associate ai maggiori livelli di acid grassi insaturi, vitamine, grado di protezione antiossidante e fenoli (parametri salutistici/gusto e aroma) potrebbero fare proprio la differenza ai fini di un maggiore potenziale remunerativo (prezzo) della materia prima latte e di conseguenza del formaggio.

Va anche detto che per poter spiegare al massimo queste potenzialità nutrizionali ed "edonistiche", il formaggio prodotto in Ogliastra dovrà essere trasformato applicando una adeguata tecnologia "a latte crudo", che non è facile, e che richiede un buon livello di preparazione del tecnico casaro.

Ora oggi abbiamo a disposizione degli strumenti per caratterizzare questi latticini "nobili" che prima non avevamo: profilo acidico, vitamine, grado di protezione antiossidante, fenoli e la valutazione sensoriale.

\*Agris, Agenzia per la Ricerca in Agricoltura, Località Bonassai, Olmedo (Sassari)

A Montecarlo interessante concerto-conversazione sul Cigno di Pesaro condotto da uno speciale assaggiatore Onaf

# ROSSINI

## I formaggi e i vini

di Dario Bonuccelli

**A**mato marchese Busca, mio angelo terreno! Sono giunti Pilade e Oreste (i due stracchini) in ottima condizione. Questi due gioielli (che mi rappresentano teneramente la magnanimità del di lei animo) confortano il mio cuore, il mio stomaco e il mio amor proprio...

Così Gioacchino Rossini scriveva il 9 maggio 1864 al marchese Antonio Busca, come ringraziamento per gli stracchini di Gorgonzola appena ricevuti in dono. Il Cigno di Pesaro non fu solo uno dei maggiori geni musicali di tutti i tempi: fu anche un appassionatissimo gourmet. Il sabato, la sua tavola accoglieva i più grandi personaggi del panorama culturale europeo: tra questi possiamo ricordare la ballerina Maria Taglioni, il principe, compositore e tenore polacco Jozef Poniatowski, la cantante Maria Alboni, Alexandre Dumas padre e musicisti del calibro di Giacomo Meyerbeer, Daniel Auber e Camillo Sivori.

Al Rossini "culinario" è stato dedicato un concerto-conversazione al Théâtre des Variétés di Montecarlo, a cura di Roberto Iovino (conferenziere e autore del testo), Mirella Di Vita (soprano) e il sottoscritto in veste di pianista. Il tema della musica associata alla gastronomia era già stato affrontato dallo stesso Iovino, insieme a Ileana Mattion, nel libro Sinfonia gastronomica; nel 2018 in tutto il mondo si è festeggiato il 150° anniversario della morte di Rossini ed è quindi stato creato un testo più specifico sul compositore, da alternare ad una serie di brani rossiniani, vocali e strumentali, che vanno ad accompagnare la lettura di numerosi scritti e lettere di argomento gastronomico.

Tra i pezzi eseguiti nel concerto a Montecarlo, ricordiamo in questa sede almeno *Beurre* (tema e variazioni): si tratta dell'ultimo dei Quattro antipasti, scritti da Rossini insieme alle Quattro frutta secche e inclusi in una più vasta raccolta musicale intitolata da lui stesso *Peccati di vecchiaia*. Proprio in corrispondenza della sopracitata lettera sugli stracchini, Iovino ha scherzosamente detto di voler dedicare quelle parole a me, facendoci una piccola "pubblicità": "Dario Bonuccelli, oltre ad essere eccellente musicista, è stato scelto per questo concerto in quanto assaggiatore di primo livello dell'Onaf, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi". Il risultato è stato che, alla fine del concerto, ai complimenti di carattere musicale si aggiungevano, non senza un pizzico di curiosità, i complimenti per l'attività di assaggiatore!

Tomando al Nostro, troviamo molti altri riferimenti al formaggio, ad esempio in un menù redatto da lui stesso e custodito nella Biblioteca Laurenziana Medicea di Firenze, in cui ad ogni piatto viene abbinato un vino: il Madera ai salumi, il Bordeaux al fritto, il Reno al pasticcio freddo, lo Champagne all'arrosto, l'Alicante e la Lacrima alla frutta e, appunto, al formaggio. I salumi non sono posti a caso in questo menù, anzi: Rossini li amava alla follia ed



• Caricatura d'epoca di Gioacchino Rossini e i celebri Tournedos che portano il suo nome

era solito servirsi dal salumificio Bellentani di Modena. Proprio in una lettera a Bellentani, scopriamo come il compositore fosse un convinto sostenitore della superiorità del gusto rispetto all'udito: Voi sapete toccare certi tasti che soddisfano il palato, giudice più sicuro dell'orecchio perché si appoggia alla delicatezza del tatto nel suo punto estremo che è il principio della vitalità!

Non ci saremmo assolutamente stupiti se, fantasticando tra musica e cucina, Rossini avesse pensato di comparare i diversi numeri di un'opera lirica ai vari momenti di una degustazione di formaggi, accostare magari l'Ouverture ad un Primosale o ad un altro formaggio fresco, per poi continuare (in senso rigorosamente orario!) con una Cabaletta difficile e virtuosistica cantata dal soprano-primadonna da associare ad un saporito formaggio di fossa (tecnica di affinamento alquanto complessa e delicata!) e finire con un bel sestetto, nel quale tutte le voci e le emozioni dei diversi personaggi si intrecciano e si compenetrano in armonia proprio come fanno i sapori di un buon erborinato. Naturalmente stiamo viaggiando con la fantasia, ma un altro intellettuale del calibro di Ernst Theodor Amadeus Hoffmann ci è andato vicino parlando di vini (citiamo sempre dal testo di Iovino):

I vini del Reno sono adatti per scrivere musica sacra, il Borgogna per l'opera seria, lo Champagne per l'opera comica, i vini italiani per le canzonette.

Scrittore, compositore, direttore d'orchestra, musicografo e disegnatore, Hoffmann creò opere teatrali, musica sacra, strumentale e canzonette. Naturalmente, frequentò taverne ed osterie!

Il pubblico di Montecarlo ha poi potuto ascoltare alcuni estratti dal carteggio tra Rossini e Giuseppe Verdi, altro amante del buon mangiare: se infatti il primo ha lasciato il suo marchio sui famosi Tournedos, il secondo ha "griffato" i celebri Falstaff che ancora oggi possiamo gustare presso la pasticceria Klainguti a Genova. Questo nostro viaggio si chiude con le stesse parole che hanno concluso il concerto a Montecarlo, sempre ovviamente di Rossini: dopo il non far nulla io non conosco occupazione per me più deliziosa del mangiare, mangiare come si deve, intendiamoci. L'appetito è per lo stomaco ciò che l'amore è per il cuore. Lo stomaco è il maestro di cappella che governa e aziona la grande orchestra delle passioni. Lo stomaco vuoto rappresenta il fagotto o il piccolo flauto in cui brontola il malcontento o guaisce l'invidia; al contrario lo stomaco pieno è il triangolo del piacere oppure i cembali della gioia. Quanto all'amore, lo considero la primadonna per eccellenza, la diva che canta nel cervello cavatine di cui l'orecchio s'inebria e il cuore ne viene rapito. Mangiare e amare, cantare e digerire: questi sono in verità i quattro atti di questa opera buffa che si chiama la vita e che svanisce come la schiuma d'una bottiglia di Champagne. Chi la lascia fuggire senza averne goduto è un pazzo.



### DARIO BONUCELLI PIANISTA E DOCENTE

Dario Bonuccelli, pianista, si forma con Luciano Lanfranchi. Si diploma in pianoforte nel 2004, presso il Conservatorio "N. Paganini" di Genova, col massimo dei voti, lode e menzione d'onore. Si perfeziona con Franco Scala, Bruno Canino, Andrea Lucchesini, Pietro De Maria e Marco Vincenzi. È diplomato anche in composizione e molti suoi lavori sono stati eseguiti in pubblico. Ha tenuto centinaia di concerti, come solista, solista con orchestra e in varie formazioni da camera, in 14 Paesi europei e Giappone, suonando in sale prestigiose. Attivo anche in ambito discografico, incide per importanti etichette. Contemporaneamente agli studi musicali ha seguito il corso di Laurea in Lettere Moderne presso l'Università di Genova, conseguendo la laurea specialistica, con 110 e lode, con tesi in Storia della Musica. Attualmente è docente di pianoforte principale al Conservatorio "A. Vivaldi" di Alessandria.



Da sinistra Dario Bonuccelli, Mirella Di Vita e Roberto Iovino ricevono l'applauso del pubblico dopo il concerto-conversazione tenuto nel Principato di Monaco

Il grande compositore tra musica e gastronomia



# Una leccata DI FORMAGGIO

L'arte della gelateria si è spinta a tal punto da creare dei gusti al Parmigiano, Gorgonzola e Mascarpone. Meglio l'innovazione o la tradizione casearia? Parliamone

di Flavio di Gregorio

Dopo aver scoperto l'impronta degli incisivi di mia figlia di 9 mesi tatuati su di una salciccia appesa a un carrello in cucina e contemporaneamente mio figlio di neanche due anni che si sgranocchiava con gusto un pezzo di Parmigiano di Montagna, ahimé, incustodito sulla credenza, ho pensato in quel momento che mi sarei dovuto impegnare molto come padre nell'insegnare loro il bon ton del coltello e della forchetta. Ma, con il senno di poi, mi sbagliavo. Oggi è lecito leccare il formaggio. L'arte del gusto in gelateria attualmente si è spinta a tal punto da creare dei gusti al formaggio: oibò. Meglio la creazione gelatiera o la tradizione casearia? Il formaggio in forma solida da mangiare o semiliquida da leccare?

Questo dilemma ce lo poniamo quando passiamo dal vassoio dei formaggi al gelato gourmet, di gusto salato, che ben si abbina a piatti ideati spesso da stellati chef che non conoscono limiti artistici. Gelati al parmigiano o al gorgonzola con mascarpone e sedano che turbano di notte la mia mente nutrizionale, incubi in cui innumerevoli iceberg di glucosio e fruttosio galleggiano in un mare di grassi. Il "si salvi chi può" echeggia e rimbomba dalle pareti dello stomaco fino al colon dove brulica una flora batterica impazzita e disperata nella straripante esondazione ipercalorica. Tutto questo comporta una sola riflessione: il gelato è un alimento a tutti gli effetti a prescindere dalla sua composizione in ingredienti. Se mangio un gelato gastronomico al Parmigiano dovrò tenere presente di considerarlo un pasto realmente completo o forse qualcosa di più: iper-nutriente e saziante. Infatti se leggo la ricetta oltre al Parmigiano come ingredienti trovo una grande quantità di latte intero, panna e zuccheri aggiunti raffinati e in sciroppo. Taccio sul gelato al Gorgonzola e Mascarpone, dicendo meno male che ci hanno messo il sedano: in caso di arresto per mie certe considerazioni riguardo a questa ricetta sappiate che risponderò all'interrogatorio fornendo il solo numero complessivo di kcalorie contenute e null'altro, confidando nella mancanza di torture inquisitorie con annessa ritrattazione. La domanda è: lo posso mangiare dottore? La risposta è sì, ma con riserva: dovremo almeno raddoppiare i nostri 10mila passi quotidiani, facendoli di gran lena al fine di bruciare almeno tutte le calorie in eccesso. Formulo la mia domanda finale: vale la pena di mangiarsi 40 gr di Parmigiano ultra stagionato

cosparso di olistici olfatti e impregnato di raffinati gusti, oppure la golosa ipercalorica coppetta? La risposta potrebbe venire dai gelati ipocalorici, indistinguibili dai tradizionali per le nostre papille, fatti a base d'acqua, senza latte e uova, con marcata riduzione di zuccheri aggiunti, naturali al 100%, senza emulsionanti, conservanti né coloranti, in cui è calibrata la giusta quantità dei componenti alimentari, e se vogliamo anche di solo formaggio, in assenza di corporee ripercussioni glicemiche. E' un gelato in cui gli zuccheri semplici sono in gran parte sostituiti da carboidrati complessi come le fibre, senza alterare il gusto a cui siamo abituati. La classica zolletta di zucchero viene sostituita da quella fatta di fibre, in poche parole è come se mangiassimo legumi o verdura al posto del miele. La riduzione di oltre il 50% di "polvere bianca" aggiunta, rispetto al tradizionale gelato, può comportare una forte virata nel mondo medico e dietetico. Pensate ai benefici psico-gustativi e nutrizionali che ne trarrebbero coloro che sono sottoposti a proibizioni alimentari come i diabetici, i cardiopatici, chi lotta da tempo contro il cancro, nel riavere la possibilità di essere di nuovo palatamente soddisfatti e di non deprimersi ancora di più, sentendosi diversi dagli altri anche a tavola. Essendo prigioniero di ristretti spazi editoriali di Informa, in ossequio alle battute concesse nel numero del trentennale, vi suggerisco in conclusione un consiglio non da medico, ma da padre: se trovate la vostra progenie intenta a sgranocchiare di nascosto un pezzo di formaggio o una salciccia, fate finta di nulla e sorridete, forse da un punto di vista nutrizionale stanno molto più avanti di noi. Ora taccio, al motto: "Date Gusto al Vostro Benessere".

All'investitura Onaf di Parma la più giovane assaggiatrice d'Italia Ha 16 anni, frequenta l'Alberghiero di Salsomaggiore e vuole fare la pasticciera

# Viola dei formaggi



• Viola Margarone, classe 2003, è assaggiatrice Onaf dallo scorso 20 gennaio

di Mario Truant

Si chiama Viola Margarone, classe 2003 ed è entrata a far parte della famiglia Onaf lo scorso 20 gennaio durante la cerimonia di investitura di 44 nuovi Assaggiatori della delegazione di Parma che si è svolta nell'accogliente atmosfera del ristorante "Il Rigoletto" a Fontevivo. La giornata è stata caratterizzata anche da un'altra particolarità, la cerimonia è iniziata con il saluto del "primo cittadino" Tommaso Fiazza che, eletto nel 2015 a soli 20 anni, è tuttora il sindaco più giovane d'Italia. Le serate del corso sono sempre piacevoli incontri che vanno al di là della pura lezione, sono momenti di convivialità per scambiare idee, conoscere modi di essere e di fare partendo dal comune interesse che unisce partecipanti e insegnanti. Abbiamo così avuto il piacere di approfondire anche la conoscenza di Viola, una ragazza che ha già le idee chiare sul suo futuro. Abita a Noceto, frequenta il secondo anno dell'Istituto Alberghiero Magnaghi di Salsomaggiore e vuole diventare pasticciera. I suoi interessi gastronomici sono articolati e per questo motivo ha seguito il corso. Ma le sue passioni spaziano anche in altri ambiti. Le piace andare al cinema, leggere fumetti e visitare mostre di pittura, sempre spinta da una intelligente curiosità. L'attenzione per i formaggi nasce anni fa grazie ai nonni. In diverse occasioni il nonno la porta a visitare un caseificio di Parmigiano Reggiano vicino a casa e

lei rimane catturata dall'atmosfera, dagli odori presenti nell'ambiente, dai gesti del casaro, dagli strumenti così inusuali e soprattutto dalla caldaia di rame a forma di campana rovesciata dove dal semplice latte emerge la massa informe della cagliata, una vera magia che si realizza davanti ai suoi occhi. E poi il piacere di assaggiare e apprezzare il risultato di quell'incanto, infatti la nonna non fa mai mancare una punta di Parmigiano sulla tavola apparecchiata. Del corso di primo livello Viola ha apprezzato in maniera particolare l'analisi sensoriale svolta durante le lezioni che le ha permesso di acquisire metodi e conoscenze che le hanno dato consapevolezza e le consentono di "vivere" la degustazione in maniera globale superando il semplice giudizio del "mi piace" o "non mi piace". Negli ultimi anni sempre più giovani frequentano i corsi Onaf per una molteplicità di motivi e non sono solo per ragioni professionali (vari sono iscritti alla facoltà di scienze gastronomiche oppure lavorano nel comparto agroalimentare). In tutti alla fine del percorso non c'è solo l'acquisizione del significato di termini quali Dop, disciplinare, friabilità o proteolisi ma c'è la consapevolezza di essere diventati consumatori più attenti ai prodotti che portano sulle loro tavole. Questa ventata di giovinezza è foriera di buoni auspici che porta ad abbattere certe credenze presenti nell'immaginario collettivo sia della figura dell'assaggiatore di formaggi sia della valutazione dietetica dei prodotti caseari.



All'investitura del corso Onaf avvenuta nel ristorante Rigoletto a Fontevivo è intervenuto il presidente Pier Carlo Adami. Una curiosità: alla cerimonia era presente il sindaco, che con i suoi 20 anni è il più giovane d'Italia

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

# Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

## Barbaresco - Cuneo Campamac

Mettine ancora, dacci dentro!... Campamac in dialetto langarolo. Siamo a Barbaresco, un nome che dice tutto, ma che da un punto di vista sul cibo non si era ancora espresso ai livelli del vino. Siamo in un largo e nuovo spazio, un tempo occupato dalla Torre, valida trattoria che si è spostata da tempo dall'altra parte del borgo.



Qui Maurilio Garola, celebre chef della Ciau del Tornavento, ha compiuto un vero capolavoro, grazie anche alla coincidente visione dell'altro socio, Paolo Dalla Mora. Un'osteria di

livello, come racconta il sottotitolo, il modello di osteria quasi perfetta, aggiungiamo noi, se per questa parola intendiamo una grandissima materia prima fatta nel modo migliore e più rispettoso. Qui tutto è curato senza badare a spese: tre monoblocchi di cucina sono le basi delle preparazioni alle quali si aggiunge un grande rotisseur che ci racconta il miglior capretto allo spiedo dai tempi di Cesare ad Albaretto. Grandi frigoriferi trasparenti mostrano altri grandi prodotti piemontesi, salumi e formaggi, mentre i tajarin freschi sono fatti sotto ai vostri occhi (e posti pure in vendita).

Al piano di sotto le meraviglie proseguono in una spettacolare cantina, e di nuovo sopra ecco la sala, grande luminosa. Insomma una gran cornice fa presagire un ottimo pasto. Ed è quello che accade. Qui non c'è un cuoco, o meglio ce ne sono tanti, nel senso che si cerca non la ricetta estrosa, quanto la riproduzione fedele del classico nella migliore versione possibile: cotture a puntino, plin con 40 tuorli, battuta tenera di carne, il bollito del giovedì, la gran bistecca alla griglia con carne frollata fino a 60 giorni. Gli amanti del formaggio si deliziano con i raviolini di fonduta con fontina d'alpeggio, tartufo e nocciole tostate delle Langhe. Ma il vero momento è con il carrello dei formaggi servito con un pane con lievito madre: irresistibile.



La regia è affidata a Germano Morina, un tempo titolare dell'Ostu de Baloss a Saluzzo e vincitore quasi venti anni fa del premio al miglior carrello dei formaggi. Vederlo mostrare e presentare i vari formaggi è una piccola lezione: orologio con 12 assaggi (4 di vacca, 4 di pecora e 4 di capra) a 22 euro e mezzo orologio per la metà (anche del prezzo). Gran finale con il gelato mantecato al momento e conto sui 50 euro senza i vini, ottimamente spesi.

Osteria di Livello Campamac  
Strada giro della Valle 1, 12050 Barbaresco (Cuneo)  
Tel. 0173 635051 - www.campamac.com

## Portomaggiore - Ferrara La Chiocciola

Ido Migliari ha fatto un po' la storia della ristorazione ferrarese. Tanti anni fa (circa cinquanta) con il suo "Da Ido" a Marrama, una frazione di Ferrara verso le valli, realizzò un nuovo modo di far ristorazione: una trattoria pro-



fondamente legata al territorio, che voleva rilanciare le vecchie ricette che allora rischiavano di andar perdute, che puntava non sulle mode ma su ingredienti come le rane, le lumache, l'anguilla. Forte era inoltre il legame con il vino. Ido è stato un grande sommelier in tempi quando questa parola non era nemmeno conosciuta

fuori dalla piccola cerchia dell'alta ristorazione d'allora.

A fine millennio la decisione di lasciare Marrama, dove gli spazi era oggettivamente limitati, per cercare un posto più comodo e conveniente, dove poter realizzare anche qualche piccolo evento. Ed ecco che nasce La Locanda de la Chiocciola, uno spazio grande ancora più spostato in direzione delle Valli, in una frazione chiamata Quartiere di Portomaggiore. C'è un ampio parcheggio, c'è un'accoglienza e una grande sala a perimetro variabile in modo che possa ben esprimersi nei piccoli banchetti o nei pochi tavoli del ristorante normale.

Ci sono sempre Ido in sala e la moglie in cucina, ma nel tempo è cresciuto il figlio Athos che prima è saggiamente andato in giro per il mondo (anche da Vissani) poi è rientrato per fare, meglio, le stesse cose di prima, di sempre. Qui non si vuole perdere il filo della storia, il legame con il circondario. Le materie prime e i fornitori sono diligentemente elencati all'inizio del menù e l'elenco si apre, non sarà un caso, con i fornitori di lumache e rane.



Noi abbiamo scelto il menù degustazione (a 50 euro) che ci ha proposto dopo le immancabili lumache e rane fritte, il risotto con le rane, i tortelloni di zucca al ragù di carne e parmigiano, l'anguilla al forno con radicchio, le lumache con i porcini, la faraona al barbecue, il sorbetto al cioccolato con crumble alle nocciole. Tutte ricette semplici, ma curate e ben servite senza fronzoli e sbavature inutili e non coerenti con il contesto. Nel menù il parmigiano trova largo spazio, a parte i primi, nel flan di zucca con topinambur accompagnato dallo zabaione di parmigiano.

Il piatto di formaggi non manca mai con i pecorini di Cau&Spada di Sassocorvaro nel Montefeltro, ben serviti con confetture e accompagnati da una valida scelta di vini a calice. La cantina infatti è sempre quella di un tempo, aggiornata negli anni.

La Chiocciola - Via Runco 94/F, 44019  
Loc. Quartiere di Portomaggiore - Ferrara  
Tel. 0532.329151 - www.locandalachiocciola.it

Le celebrazioni si apriranno in giugno nella sede di Grinzane Cavour. In ottobre a Bergamo passerella mondiale al World Cheese Awards

# TRENTENNIALE ONAF



di Corrado Olocco

• L'incontro dei soci fondatori Onaf per il ventennale alla Camera di commercio di Cuneo. In primo piano Adami e Oddero

Nel 1989 cadeva il muro di Berlino, l'Inter allenata da Trapattoni vinceva lo scudetto, Cossiga era Presidente della Repubblica e a palazzo Chigi si passavano il testimone De Mita e Andreotti. Ma, soprattutto, nel 1989, a Cuneo, nasceva l'Onaf. A porre le basi per la costituzione dell'Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggi fu la Camera di commercio di Cuneo, presieduta all'epoca da Giacomo Oddero, personaggio al quale si deve la creazione di molte iniziative ancora oggi di grande successo, come la rassegna albese Vinum. Oddero, da grande uomo del vino di Langa, capi che anche i formaggi di qualità avevano bisogno di figure professionalmente preparate, che sapessero individuarne le caratteristiche e fossero in grado di "raccontarle" agli appassionati, diventando dei veri e propri narratori e divulgatori dell'arte casearia. O, come dice spesso il presidente Onaf Pier Carlo Adami, degli "ambasciatori" dei formaggi. Oddero è stato anche il primo presidente dell'Onaf e oggi ne è presidente onorario. Un doveroso segno di riconoscenza per chi ha dato il via a questa bella avventura.

A trent'anni di distanza dalla geniale intuizione di Oddero, l'Organizzazione è cresciuta molto arrivando ad avere circa 1.700 soci e a coprire quasi tutto il territorio nazionale, con una delegazione anche in Svizzera. Gli obiettivi, però, sono gli stessi della prima ora: lavorare in modo serio per diffondere e valorizzare la produzione dei formaggi di qualità attraverso la formazione degli assaggiatori e l'organizzazione di iniziative di promozione.

In trent'anni di vita l'Onaf ha cambiato sede, passando da Cuneo al castello di Grinzane Cavour, nel cuore di quelle Langhe vitivinicole che da cinque anni sono patrimonio Unesco. E anche questo, in fondo, è un segnale importante. Uno dei protagonisti del film Blues Brothers, dice che basso e batteria costituiscono la spina dorsale di una band. Allo stesso modo, vini e formaggi sono la spina dorsale della grande tradizione enogastronomica italiana ed è giusto che, in una struttura nota nel mondo per rendere omaggio ai grandi vini, ci sia spazio anche per chi, da tre decenni, valorizza i formaggi.

Le iniziative per celebrare adeguatamente il trentesimo compleanno dell'Onaf partiranno proprio dalla sede di Grinzane Cavour per concludersi, quasi in un viaggio ideale all'indietro nel tempo, a Cuneo, dove iniziò il cammino degli assaggiatori di formaggi. In mezzo ci sarà anche spazio per iniziative a Bergamo, che non è soltanto una città ricca di storia e di arte, ma è anche un polo caseario importante, con il record di ben nove Dop all'interno dei propri confini provinciali.

Il trentennale si aprirà l'8-9 giugno, al castello di Grinzane Cavour, con l'Onaf

convention, due giornate molto intense all'interno delle quali ci sarà, oltre all'assemblea annuale dei soci, anche la consegna degli attestati a chi è socio da 10, 20 e 30 anni e un riconoscimento a chi sostiene l'associazione. Il momento centrale della due giorni di Grinzane sarà un convegno-tavola rotonda dedicato alla degustazione dei formaggi. All'appuntamento di giugno saranno anche invitati tutti i consorzi di tutela italiani, che avranno l'occasione di presentare la loro attività. Sarà un momento importante, così come è importante la cooperazione con i Consorzi, attività che rientra negli obiettivi statutari dell'Onaf per la valorizzazione della produzione casearia di pregio.

Le iniziative per i 30 anni dall'Onaf proseguiranno il 19-20 ottobre, a Bergamo. La città orobica dal 17 al 20 ospiterà la quarta edizione della rassegna casearia Forme, all'interno della quale ci sarà quest'anno il World Cheese Awards, un vero e proprio campionato mondiale dei formaggi. Lo scorso anno, a Bergen, in Norvegia, al concorso internazionale parteciparono ben 3.472 formaggi provenienti da 41 paesi. È la prima volta che la competizione, giunta quest'anno alla trentaduesima edizione, si svolge in Italia e la concomitanza con il trentennale dell'Onaf permetterà all'Organizzazione degli assaggiatori di presentarsi al meglio su un palcoscenico internazionale. Una delle iniziative Onaf che si svolgeranno a Bergamo riguarda la nomina dell'assaggiatore dell'anno, una sorta di "finale" tra i candidati selezionati in precedenza dalle varie delegazioni.

La chiusura delle celebrazioni per i trent'anni dell'Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio sarà a novembre, a Cuneo, dove nel 1989 il lungo e proficuo cammino dell'Onaf è iniziato. La data esatta non è ancora stata definita. Si sa però che si tratterà di un momento istituzionale promosso in collaborazione con la Camera di commercio.

"Il trentennale non dev'essere un momento di rievocazione storica, ma deve segnare l'inizio di nuova era. Nella nostra attività dovrà essere sempre più presente la qualità. L'obiettivo è di arrivare ad avere una figura dell'assaggiatore equiparabile a quella del sommelier e che possa avere un ruolo importante nel campo della gastronomia", afferma il presidente nazionale Onaf Piercarlo Adami, successore di Oddero alla guida del sodalizio.

Sarà quindi un trentennale ricco di eventi, con un programma che potrebbe ancora arricchirsi nei prossimi mesi, nel quale le iniziative istituzionali affiancheranno i momenti di festa, ma sempre con un obiettivo ben chiaro: difendere i formaggi di qualità e diffonderne la conoscenza. Oggi come trent'anni fa.



Immagini storiche della giornata che ha visto l'atto di nascita dell'Onaf, il 12 novembre 1989



Camera di Commercio  
Industria Artigianato e Agricoltura  
Cuneo

## Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi

Per iniziativa della Camera di Commercio I.A.A. di Cuneo il 12 novembre 1989 alle ore 9,30 presso la sede dell'Ente camerale in Via Emanuele Filiberto n. 3, verrà costituita l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi (O.N.A.F.).

L'O.N.A.F. si proporrà d'essere un organismo tecnico, consultivo e propositivo che chiederà in futuro ufficializzazione e riconoscimento giuridico per contribuire con la propria attività allo sviluppo, alla difesa, alla valorizzazione ed alla promozione del settore caseario nazionale, con particolare riferimento alle produzioni di formaggio.

Chiunque fosse interessato ad aderire all'iniziativa è cortesemente invitato a partecipare all'incontro programmato per la firma dello Statuto Sociale in qualità di socio fondatore munito di idoneo documento di riconoscimento e del numero di codice fiscale.

Maggiori e più dettagliate informazioni sull'iniziativa, così come l'invio dello Statuto e del Regolamento dell'organizzazione, possono essere chiesti telefonando all'Ufficio Promozione della Camera di Commercio di Cuneo - telefono (0171) 55081.

IL PRESIDENTE  
Giacomo Oddero



• Tre momenti del ventennale Onaf

I nostri nonni stagionatori lo avevano sempre a portata di mano. Oggi tale strumento è in via di abbandono. Eppure una sua funzione continua ad averla: ne ripercorriamo la storia.



• Eleonora Daniele nominata assaggiatrice onoraria



suono, lo stato fisico interno della forma. Effettuate queste analisi della forma, si può decidere se lasciarla progredire nella sua maturazione e stagionatura o se decretare la sua attitudine al consumo in tempi brevi. Con tali tecniche, i più esperti possono presagire la vera qualità del prodotto ed i suoi eventuali pregi e difetti. La tassellatura veniva praticata con più frequenza quando la produzione del formaggio era di carattere familiare e quindi per propria produzione: in tal caso, praticare questo foro, ripetendo l'operazione a brevi intervalli di tempo, e originare diversi buchi non era un problema poiché non scontava gli effetti estetici che il mercato criticherebbe. La tassellatura casalinga portava addirittura ad assaggiare il cilindretto di formaggio estratto dalla forma mordendolo direttamente. Il corretto assaggio del tassello di formaggio estratto, comporterebbe il taglio a circa metà del tassello stesso, l'assaggio della parte più interna e il rattoppo con l'altra metà avente all'estremità la parte di crosta, in modo da ripristinare l'aspetto esteriore della forma. Le forme di formaggio destinate al commercio, in linea di massima, non dovrebbero presentare delle tassellature da assaggio poiché sarebbero poco gradite dalla clientela: tali perforazioni potrebbero essere avvertite come una invasione della forma e quindi una sua possibile contaminazione.

Attualmente la tassellatura viene praticata solo in casi estremi e di forte incertezza nel giudizio del prodotto ed il settore in cui viene ancora e talvolta utilizzata, con procedura e limiti severi e precisi, è quello dell'espertizzazione del Grana, come previsto dai rispettivi disciplinari di produzione. Nel mondo del Grana, il martelletto che l'esperto battitore utilizza nell'eseguire la propria attività specialistica e professionale di analisi della forma, è la vera e propria evoluzione del tassellatore.



# IL CAROTIERE PER TASSELLO

## Lo strumento di assaggio di un tempo divenuto simbolo ufficiale dell'Onaf

di Alan Bertolini

Il tassellatore è il simbolo della nostra Associazione Nazionale Assaggiatori Formaggio, in sigla Onaf ed è stato adottato quale emblema di una associazione che, oltre ad essere innovativa, ed in linea con il progresso, ha anche il compito di non dimenticare, di rispettare e valorizzare la storia.

Chi sta leggendo lo ha mai utilizzato un tassellatore o visto utilizzare in tempi recenti?

I nostri nonni che trattavano o conservavano le forme di formaggio lo avevano sempre a portata di mano in cantina. In passato, il formaggio era uno degli alimenti nutrizionali più importanti in montagna e dominava parte di ogni cantina, anche di chi non era produttore di latticini. Ricordiamo che il formaggio nasce quale mezzo di conservazione dei nutrienti del latte e scorta familiare di alimenti in tempi di ristrettezze e povertà. La sua destinazione era a consumo familiare, più che a scopo commerciale, pertanto la gestione, l'analisi ed il consumo del formaggio erano lasciati alla pura discrezione del singolo, senza intromissioni e critiche di terzi e senza badare alle risposte di mercato.

Oggi tale strumento, un tempo sempre presente nelle cantine di stagionatura e affinamento, è in via di abbandono, eppure una sua funzione la aveva e la ha ancora.

Vediamo di comprendere questo attrezzo in via di estinzione.

Il Tassellatore, assaggia formaggio, viene inserito nella forma allo scopo di prelevare un tassello di pasta per verificarne lo "stato di salute", lo stato di maturazione e di stagionatura.

Tale operazione, in altri settori, viene anche definita carotaggio e può essere considerata una vera e propria tecnica di campionamento.

Il tassellatore viene infilato nella forma dalla parte lunga, che è a semicerchio con le due estremità molto taglienti. A questo punto, infilata l'intera parte tagliente, si effettua una completa rotazione dell'attrezzo così da selezionare una porzione di formaggio a forma cilindrica, che sarà lunga quanto lungo sarà il tassellatore. Vi sono naturalmente tassellatori di varia lunghezza e la scelta di quello più appropriato va fatta in base al tipo e dimensioni del formaggio da assaggiare.

Lo stesso tassellatore, impugnato dalla parte lunga (dalla parte quindi che normalmente viene infilata nella forma...), può fungere da martelletto, come un martello percussore, al fine di verificare, attraverso la risposta del



## Le attrezzature del casaro



“Un tempo, gli attrezzi a disposizione dei casari per il controllo della qualità erano pochi: il tassellatore era quello principale”. Il **martelletto** del battitore, infatti, è un tassellatore di grandi dimensioni con la parte lunga resa non tagliente per permettere una agevole impugnatura dell'attrezzo: presenta un vero e proprio manico da essere usato come un vero e proprio martello. Il tassellatore/martelletto del battitore è diventato quindi uno strumento specifico per battere la forma, come si può vedere anche in televisione, e negli anni è stato sviluppato nella sua dimensione e composizione, attraverso l'uso di materiali speciali, leghe, variamente composte, cosiddette antisuono.

“Ogni battitore è geloso del proprio strumento poiché frutto di ricerca e modifiche personali effettuate via via lungo la propria vita professionale”. Ma cosa potrà mai sentire un battitore con un martelletto?

L'esperto battitore, percuotendo la superficie, percepisce dal suono emesso la compattezza o meno della pasta e la presenza di cavità, fessurazioni e spacchi al suo interno, risultati della stagionatura.

Il martelletto, oggi sofisticato ed evoluto nei materiali, permette infatti all'esperto di sentire suoni e vibrazioni, dai quali si possono trarre conclusioni molto importanti riguardo a qualità ed integrità del prodotto, con una affidabilità incredibile.

Nel tempo si è dimostrato che le espertizzazioni fatte attraverso la battitura della forma, seguita talvolta da una ulteriore analisi eseguita con ago o tassellatura, portano alla realizzazione di un prodotto di altissima qualità, determinando il successo o meno di una intera produzione e perfino decretando la rovina o meno di una intera azienda.

Un tempo i battitori erano paesani e contadini, ora sono esperti di professione, anche magari diplomati e laureati.

In Italia, oggi, si contano circa un centinaio di esperti battitori, veri e propri professionisti del campo.

Non esiste una scuola di formazione per battitori: l'unica strada per aumentare la propria professionalità è fare esperienza direttamente sul campo, affidandosi magari a un Maestro che tramanda le tecniche di battitura e le finzioni interpretative delle risposte dei suoni e delle vibrazioni.

Si pensi che il battitore, in base alla risposta delle circa 20 battute in più o meno 7/8 secondi, perfeziona un giudizio puntuale e specifico sulla forma determinandone destino e valore commerciale.

Per i veri professionisti, l'errore di valutazione tende ad annullarsi: un'operazione di ascolto e percezione, talmente sofisticata, da poter riconoscere persino le caratteristiche organolettiche.

L'approccio dei battitori alle forme potrebbe essere paragonato a quello dello psicologo, ogni suono, ogni vibrazione, in risposta ad ogni battuta, ha un suo preciso significato.

È davvero affascinante pensare ad una analisi sensoriale basata sulle vibrazioni e sull'udito, che per una volta supera quella del gusto.

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

## Onaf

### In omaggio "I SORRISI DEL FORMAGGIO"

di Gianni Audisio

Una carrellata ironica sull'aspetto  
ironico del mondo caseario

**QUOTA 2019 » € 70**

**2019 + 2020 » € 130**

La quota associativa annua comprende  
l'abbonamento ad InForma,  
la nostra rivista, la nostra voce:  
facciamola sentire!

Idee ed argomenti proposti dai Soci saranno  
sempre presi in considerazione.

#### MODALITÀ DI RINNOVO

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

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

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

3) Transazione on line con carta di credito dalla home page del sito [www.onaf.it](http://www.onaf.it)

4) SDD: addebito automatico annuale sul conto corrente

(come per il pagamento delle bollette telefoniche, dell'elettricità, ecc.)

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

Segnala immediatamente alla segreteria la Tua adesione!

Onaf

ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE ASSAGGIATORI  
DI FORMAGGI

ONAF Segreteria Nazionale  
Tel. 0173.231108 - [onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it)



## ONAF 1989-2019

La commissione tecnico-scientifica ha perfezionato il nuovo modello di corso, iniziando a pensare a un prossimo 3° livello

di Armando Gambera

Ogni tanto occorre fare il punto della situazione. Ciò vale anche per la Commissione Tecnico-scientifica dell'Onaf. In questi anni in cui l'ho coordinata ci sono stati diversi momenti di verifica soprattutto della didattica dei nostri due corsi, di primo e secondo livello, che hanno prodotto esiti positivi. La Metodica dell'Assaggio dei formaggi è stata un traguardo di cui tutta l'Onaf va fiera. Ma raggiunta la meta, non bisogna fermarsi: infatti la stessa Metodica subisce, di volta in volta, di aggiornamento in aggiornamento, qualche piccolo ritocco. Nel campo del gusto e della sua dialettica non ci sono confini e traguardi definitivi. Nulla è così labile come il campo delle degustazioni alimentari, per un motivo di fondo incontrovertibile: il gusto, o meglio i gusti, vanno modificandosi di anno in anno, essendo legati al tempo in cui viviamo. Ci sono gusti che spariscono, altri che sorgono. Sta all'assaggiatore attento cogliere i segni positivi di queste mutazioni, intuire e individuare gli odori, i sapori e gli aromi che complessivamente determinano i nuovi gusti.

I docenti Onaf cercano di farlo, chi con maggiore competenza che gli proviene dagli studi fatti o semplicemente dalla sua sensibilità più sviluppata, chi invece in tono minore seppure sempre posizionandosi entro i binari del corretto approccio.

Il corso di primo livello ormai ha raggiunto un suo status che si può riassumere così: è un mezzo che traghetta la semplice curiosità nei formaggi in una sufficiente o discreta conoscenza di essi sotto il profilo gustativo e non solo. Nelle dieci lezioni, ad esempio, si assaggia buona parte della produzione a Dop italiana. I cenni di chimica, di microbiologia, di tecnologia casearia, sui lattici e sulle categorie dei formaggi, sulle etichette e sulla legislazione, sugli abbinamenti enogastronomici sono il grande e variegato corredo propedeutico all'assaggio. Per degustare occorre conoscere il contesto di ciò che si degusta. Tuttavia neppure bisogna esagerare perché, come sapete, questi sono argomenti per niente facili. Il docente deve essere chiaro nell'esposizione, evitando approfondimenti che la durata della lezione e la sua stessa impostazione gli dovrebbero suggerire



## LA RIFORMA DEL 2° LIVELLO

di non fare. E' triste sentirsi dire, alla fine della lezione: "il docente ha parlato bene, con paroloni altisonanti, ma non ho capito niente". Chiarezza e semplicità a fronte di argomenti complessi e profondi. Chi si iscrive al corso di primo livello è colui che vuole capire l'importanza della "madeleine", per dirla secondo Proust. Il biscotto attorno al quale tanto scrive lo scrittore francese può essere paragonato a quel formaggio in particolare che ha tanto solleticato i sensi del consumatore da indurlo a iscriversi all'Onaf. Qual è stata la mia madeleine? Da buon piemontese doc rispondo prontamente: il Castelmagno, assaggiato poco più che ventenne, ecc. ecc.

Ecco, il corso di primo livello risponde a questa esigenza. Poi, se noi dell'Onaf siamo stati in gamba a risolvere il suo complesso proustiano, il neo assaggiatore sarà tentato di iscriversi al corso di secondo livello.

Su questo corso, per tutto il 2018, si sono incentrati gli sforzi della Commissione Tecnico-scientifica per migliorarlo. Ormai era necessario, perché, a tratti, era diventato una ripetizione del corso di primo livello. E quindi l'abbiamo riformato e successivamente sperimentato in quattro città: Milano, Treviso, Roma e Brescia. Coordinatore e attivo organizzatore è sempre stato Beppe Casolo, mentre i direttori si sono alternati.

Quali i cambiamenti? Innanzitutto le lezioni sulla Metodica d'assaggio sono passate da due a tre, con una nuova didattica. Fondamentale è il passaggio dalla scheda qualitativa a quella quantitativa o a punti. Si introducono prove pratiche di riconoscimento degli odori-aromi e dei sapori. Si fanno dei focus attraverso più assaggi di una sola tipologia di formaggi: ad esempio sul Provolone del Monaco e sui formaggi d'Alpe, al fine di oggettivare i risultati. Le due lezioni seguenti trattano delle influenze microbiologiche, fisiche, chimiche e tecnologiche con esempi pratici e mirati.

L'argomento della sesta lezione era assente o comunque trattato secondariamente nel vecchio corso: si tratta delle influenze della maturazione e

della stagionatura sulle caratteristiche sensoriali dei formaggi. Le tre lezioni che seguono sono rimaste le stesse: produzione casearia italiana ed europea e la nutrizione e dietetica.

Rinnovata completamente la decima e del tutto pratica: si assaggiano alcune preparazioni culinarie a base di formaggio eseguite da un cuoco professionista e si abbinano alle birre, con l'ausilio di un esperto del settore.

I quattro corsi sperimentali sono stati tenuti da un gruppo ristretto di docenti che si sono, per così dire, specializzati. Occorre che altri li seguano.

Questa sperimentazione è stata approvata nel mese di febbraio dalla Commissione Tecnica e subito dopo dal Comitato Esecutivo per cui è diventata effettiva.

Dunque, nel Trentennale dell'Onaf si parte con un nuovo corso di secondo livello. E si parte pure con una rinnovata Commissione Tecnica, quella che ha preso atto dei lavori della precedente ed ha approvato la sperimentazione. In realtà la nuova Commissione è composta quasi in toto dai vecchi componenti: il sottoscritto in qualità di Coordinatore, Enrico Surra, Maria Sarnataro, Beppe Casolo, Daniele Bassi, Giampaolo Gaiarin. Al riguardo saluto e ringrazio Giancarlo Coghetto col quale ho lavorato parecchi anni. E contemporaneamente do il benvenuto ai nuovi nominati: Michele Faccia e Giuseppe Zeppa. Michele e Giuseppe sono professori associati di Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università di Bari e di Torino.

La Commissione è già al lavoro per perfezionare la sperimentazione e portare nuovi contributi.

Da anni si parla, più o meno sottovoce, di un corso di terzo livello. Se bene interpretato gli umori dello staff dirigenziale, più che di un livello superiore si tratterebbe di sviluppare e approfondire un aspetto del mondo che gira attorno all'assaggio e alla qualità casearia. Un aspetto che, se ben presentato e spiegato, possa arrecare aiuto a chi professionalmente lavora nel settore dei formaggi. Una specie di credito o di qualifica. Oppure pensare altre forme di studio. Sarà questo uno dei compiti della Commissione tecnica.

# LISOZIMA nel GRANA PADANO

## Una querelle nazional-popolare

di Umberto Beltrami

Uno dei formaggi Dop più famosi, il Grana Padano, da alcuni mesi ha fatto una modifica che non è passata inosservata sulle etichette del prodotto confezionato. Qui, infatti, il lisozima è annoverato, da pochi mesi, come "adiuvante/coadiuvante tecnologico", quindi ingrediente, e non più come "additivo", come era indicato in precedenza. Una piccola modifica sulla segnalazione della presenza del noto enzima che è parso - a chi ha segnalato la cosa - come un indebito vantaggio commerciale. Al punto che, oggi, in Italia si parla più che mai prima del lisozima. Quest'ultimo, come noto, è un enzima che deriva dall'uovo e ha azione battericida nel latte e nel formaggio. Essendo un allergene va comunque indicato nelle etichette, già ma in che modo?

### UNA CIRCOLARE DISCUSSA

Tutto discende dalla interpretazione di una circolare del Ministero della Salute dell'8/5/2018 (vedi allegato), firmata dalla dirigente Gaetana Ferri, che ha dato il via all'eliminazione della parola conservante dalle etichette del Grana Padano, in relazione proprio all'additivo lisozima E1105. Come noto, la corretta maturazione delle forme di Grana Padano Dop avviene proprio per l'azione battericida del lisozima sui batteri sporogeni presenti nel latte di questo formaggio, quali ad esempio il Clostridium Tyrobutyricum. Sono batteri che causano gonfiori e aromi e odori sgradevoli alle forme di grana durante la stagionatura. Nel latte del Padano questi batteri arrivano con le spore dall'alimentazione delle bovine con gli insilati, dove gli stessi proliferano. Dall'altra parte, il competitor Parmigiano Reggiano Dop vieta nel disciplinare l'uso di insilati e, quindi, non ha necessità di questo potente battericida nel formaggio.

La circolare citata comunica il parere favorevole del Consiglio superiore della Sanità al declassamento del lisozima da conservante ad adiuvante-coadiuvante



L'enzima che deriva dell'uovo ha azione battericida nel latte e nel formaggio. Essendo un allergene va comunque indicato nelle etichette: ma in che modo? Per porre la parola fine (forse) alla vicenda bisognerà attendere la sentenza del Tar del Lazio annunciata entro l'estate

tecnologico per il Grana Padano, però ribadisce che è obbligatorio scrivere in etichetta "Lisozima da Uovo" per la corretta informazione ai consumatori intolleranti e/o allergiche all'uovo. Va detto che era stato il Consorzio del Grana Padano (presidente Baldighi e direttore generale Berni) a chiedere al Ministero della Salute il declassamento del lisozima, e la circolare ha coronato un obiettivo perseguito da anni.

### CAMBIO CLASSIFICAZIONE NELLE ETICHETTE DEL GRANA PADANO

In data il 15 maggio è lo stesso direttore generale del Grana Padano, con la circolare n.49 (allegata), a comunicare ai caseifici soci e ai confezionatori che "... relativamente al Grana Padano Dop, non dovrà più essere indicata la dicitura "conservante" sia sulle confezioni che nelle brochure descrittive". Da maggio 2018 è quindi sparita la parola "conservante" dall'etichetta del Grana Padano Dop, pur restando l'impiego del battericida lisozima nel formaggio.

"Miracolo semantico burocratico" o miglioramento della tecnologia? Si è scatenata una querelle nazional popolare dato che, nelle terre del Parmigiano Reggiano, consigli comunali unanimi, agricoltori (l'agguerrito Lorenzo Fanticini ha fatto in merito esposti documentati ai carabinieri del Nas di Parma, all'Ispektorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi e all'Autorità garante della concorrenza e del mercato) Provincia di Reggio, parlamentari media locali e nazionali hanno segnalato questa decisione che, pare, bypassare le normative europee.

### QUELLI CHE DICONO NO E IL RICORSO DEL PARMIGIANO REGGIANO

"Le normative dell'Unione Europea classificano in modo preciso il lisozima come "conservante" - scrive Rossella Ognibene, avvocato, storico leader dell'ambientalismo emiliano e candidato sindaco di Reggio Emilia - e i regolamenti comunitari in materia di etichettatura in modo conforme dispongono che a tutela della informazione dovuta al consumatore, l'etichetta riporti anche i prodotti utilizzati come "conservanti". Quali sono le preoccupazioni dei singoli agricoltori a fronte di una nota ministeriale che, per principio di gerarchia delle fonti, non potrebbe scavalcare i regolamenti Ue?"

Lo stesso Consorzio del Parmigiano Reggiano, pur evitando qualsiasi polemica, si è attivato il 18 giugno inviando una "Istanza di Accesso" al Ministero della Salute per conoscere il contenuto dei vari atti del procedimento (compreso il parere favorevole del Consiglio Superiore della Sanità alla richiesta di modificare da "conservante" a "coadiuvante tecnologico", ...) che ha condotto all'elaborazione della famosa nota dell'8/5. Il 20 luglio il Ministero della Salute con nota ha risposto al Consorzio "riscontrato negativamente" la richiesta di conoscere gli atti del procedimento. Senza demordere il Parmigiano Reggiano in settembre presenta un ricorso-gerarchico straordinario al Presidente della Repubblica contro il Ministero della Salute e nei confronti anche del Consorzio del Grana Padano (e di altri) per l'annullamento delle due note ministeriali e del parere del Consiglio superiore sanità principalmente perché: 1) in base agli art.5 e 6 dello statuto il Consorzio del Parmigiano Reggiano "esercita e pro-

muove tutte le azioni - anche giudiziarie - finalizzate alla rigorosa difesa dei segni distintivi,... la repressione di abusi ed irregolarità da chiunque posti in essere, alla prevenzione e repressione di atti illeciti o comunque lesivi degli interessi della Dop, del consorzio e/o dei consorziati (caseifici soci), con espressa facoltà di richiedere il risarcimento degli eventuali danni subiti..."; 2) i provvedimenti impugnati sono illegittimi poiché adottati (...) dal Ministero della Salute e dal Consiglio Superiore della Sanità privi dei poteri necessari per poterli validamente emanare. Ciò in quanto la competenza a intervenire nella materia di additivi - ndr, conservanti, antifermentativi, tra cui lisozima E1105 - è esclusivamente delle istituzioni dell'Unione Europea.

### COSÌ SI EQUIPARANO LE DUE DOP

Insomma una modifica di etichetta che pare equiparare le due Dop dato che in nessuna delle due, ora, "formalmente" si utilizzano conservanti. "La preoccupazione ha natura sostanziale: la nota del maggio 2018 equipara le due Dop agli occhi dei consumatori e degli importatori stranieri" lamenta la stessa Ognibene. In sintesi se nella Gdo si vendono oltre il 70% dei due formaggi Dop più famosi, il consumatore potrebbe cadere in inganno trovando accanto le varie confezioni/buste-punte, grattugiato, di Parmigiano Reggiano e di Grana Padano.

Etichette di fatto simili per quanto riguarda gli ingredienti con quella del Grana Padano che non ha più la parola lisozima tra i conservanti, ma bensì tra gli ingredienti. Quindi il consumatore pare così indotto a pensare che i due formaggi siano simili: entrambi Dop italiane, entrambi a pasta dura tipo grana, ma con il Grana Padano che però costa sensibilmente meno (anche 4/5 euro e oltre al kg). Non si spiegherebbe più la differenza.

### BERNI: "LO DICE LA SCIENZA"

"Si chiede perché mai dovrebbe essere taciuta la dicitura "conservante" nel Grana Padano? Semplicemente per onore di verità, correttezza e chiarezza: scienziati e verifiche analitiche protrattesi per anni hanno prodotto evidenze che l'Istituto Superiore di Sanità e il Consiglio Superiore di Sanità (organi tecnici) hanno giudicato tali ed incontrovertibili da indurre, sulle confezioni di Grana Padano, l'eliminazione della dicitura "conservante, in quanto nel formaggio Grana Padano Dop il lisozima da uovo non svolge più la funzione di conservante" scrive in una delle sue risposte ai media il direttore generale Stefano Berni. "E sono infondate le accuse di volere ingannare i consumatori".

Certamente va detto che al di fuori dell'Emilia e del Nord Italia sono davvero pochi i consumatori che conoscono e padroneggiano le diversità e distintività tra le due Dop. Il Parmigiano Reggiano, a differenza del Grana Padano, è fatto a costi maggiori con latte da foraggio e non da insilati fermentati, come il silomais, senza conservanti e arriva sino a stagionature di 3-, 4 e anche oltre 10 anni.

### UNA MODIFICA DA NON ENFATIZZARE

Intanto, il 14 settembre, dopo il ricorso del Parmigiano Reggiano citato, il direttore generale del Grana Padano, prudentemente nella sua circolare n.139 comunica ai consorziati comunicava che dovrà scomparire (da etichette, volantini,...) la parola conservante e la dicitura consigliata è: "Ingredienti: latte, sale, caglio, lisozima dell'uovo" sia per l'Italia che l'estero. E, nel mentre: "si invita nel

Le etichette chiamate in causa nella querelle sul lisozima



contempo a non enfatizzare nelle pubblicazioni (volantini, brochure, web, ...) l'assenza del conservante, limitandosi ad eliminare la parola".

Può, insomma, il declassamento del lisozima nella produzione del Grana Padano Dop comportare un grave danno commerciale ai danni del Parmigiano-Reggiano Dop, in quanto annullerebbe agli occhi dei consumatori, la prima e più evidente differenza tra i due formaggi? Questa è una battaglia più che altro politica e sui media. Ma spetterà porre la parola fine (forse) alla sentenza del Tar del Lazio attesa entro l'estate. Solo lì si scoprirà se una circolare a firma di un dirigente ministeriale - la ministra del tempo, Lorenzin, si è dichiarata estranea alla cosa - possa sovrapporsi, in termini di etichettatura, ai Regolamenti comunitari.

### IL LISOZIMA NEL PADANO

Il disciplinare del Grana Padano prevede (escluso il Trentingrana) l'aggiunta al latte in caldaia durante la cottura di un massimo di 2,5 gr di lisozima - ricavato dall'albume dell'uovo - ogni 100 litri di latte. Se si considera che per una 1 forma di Grana Padano servono circa 12 grammi di lisozima, occorrono l'equivalente di 120/160 uova per estrarre il lisozima per ogni forma.

L'additivo lisozima, che ritroviamo anche nelle lacrime di molti mammiferi, tra cui l'uomo, uccide entro i primi 9 mesi tutti i clostridi, i microrganismi anticaseari. L'enzima lisozima rimane attivo nella forma anche dopo il nono mese (la funzione antimicrobica continua nel prodotto finito).

La parola additivo deriva dal latino "addere" che significa aggiungere (addizione).

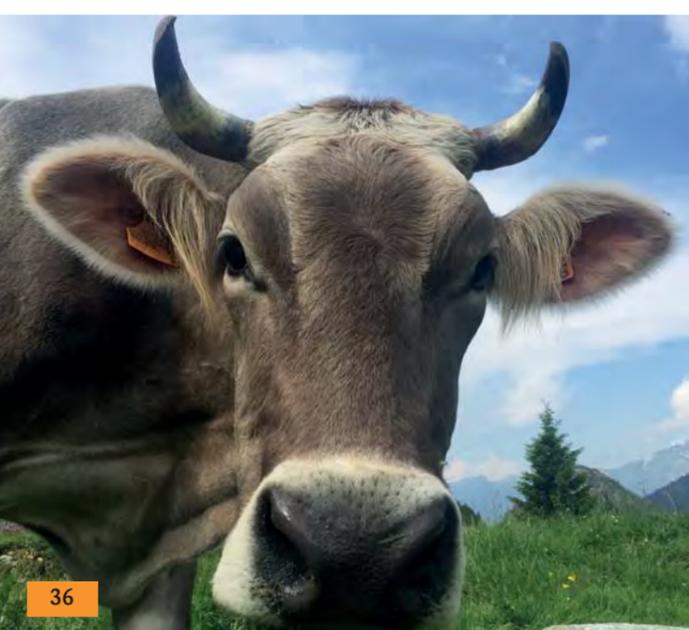
### PERCHÉ SI USA IL LISOZIMA SOLO NEL PADANO

Perché si alimenta col silomais nel comprensorio del Grana Padano e non in quello del Parmigiano Reggiano? Indubbiamente, c'è una motivazione storica: in regime idraulico in sinistra Po l'acqua scende, in abbondanza, dalle Alpi e, nei secoli scorsi, questo ha consentito di sviluppare la coltura delle marcite, dalla metà del Novecento sostituita dal più produttivo mais da insilato (che purtroppo però sviluppa in grandi quantità i batteri sporogeni) che, invece, non è possibile conseguire altrettanto efficacemente in destra Po, dove invece prevale la medica e il prato stabile.

In termini di paragone con un 1 ettaro "coltivato" a silomais si alimentano circa cinque 5 bovine da latte, mentre con un 1 ettaro coltivato a foraggio si alimenta circa una 1 vacca da latte e mezzo vitello. Ecco spiegata anche la differenza di costi di produzione tra i due formaggi.

### LISOZIMA, UN ALLERGENE

Secondo la Food and Agriculture Organization of the United Nations (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) l'allergia delle persone alle uova risiede al 3° posto tra le otto reazioni più frequenti (responsabili del 90% delle allergie alimentari). L'allergia alle uova è estremamente diffusa tra la popolazione infantile ma, fortunatamente, rappresenta una forma di ipersensibilità ad alta probabilità di regressione.



Nato come piatto povero per usare gli avanzi di formaggio, continua a trionfare in tavola



### Frico Morbido di formaggio e patate

#### Ingredienti

- 250 g di patate a pasta gialla
- 30 g di burro
- 260 g di formaggio dei quali metà freschi e metà stagionati (Montasio, latteria, malga)
- 50 g di cipolle a buccia bianca
- q.b. di sale
- q.b. di pepe

#### Esecuzione

Fate sciogliere in una padella antiaderente il burro, facendovi appassire la cipolla tritata. Dopo aver pelato tutte le patate, tagliatele a fettine molto sottili. Aggiungete le patate alla cipolla quando è ormai sfadata: fate cuocere a fuoco medio per circa 30 minuti mescolando regolarmente. Salate e pepate a piacimento, prima di aggiungere il formaggio tagliato a cubetti piccoli. Mescolate fino a quando non è completamente sciolto. A questo punto, abbassate il fuoco e completate la cottura fino a quando non si sarà formata una crosticina sul fondo. Girate il Frico, come se fosse una frittata, e continuate a cuocerlo finché non si sarà formata la stessa crosta anche sul secondo lato. Servite il Frico ben caldo, tagliatelo come preferite, accompagnatelo con la polenta abbrustolita e con un buon vino rosso come il Cabernet Franc.



## Emblema della cucina friulana

di Linda Del Ben

**È** giunta l'ora di parlarvi del vero re delle cucine friulane. Piatto simbolo della nostra regione, un rito di iniziazione, un passaggio obbligato per chi viene in Friuli Venezia Giulia. Una delizia tale che alla fine penserete: come ho fatto finora a vivere senza?! Insomma, preparate gli stomaci ad una scorpacciata di Frico friulano. Ma fate attenzione perché chi lo scopre sarà per sempre condannato ad amarlo. Al di là delle battute, ormai avete capito che noi friulani siamo persone di sostanza come lo è il piatto che ci rispecchia fatto di patate e formaggio.

Questi sono gli unici ingredienti del Frico morbido mentre nella versione croccante non ci sono nemmeno le patate, ma solo il formaggio. Iniziamo con qualche cenno storico che riguarda la sua origine.

La prima testimonianza di una preparazione morbida a base di formaggi sul territorio friulano risale alla metà del Quattrocento, quando il Maestro Martino era solito preparare al Patriarca di Aquileia Ludovico Trevisan il "Caso in patellecte", una deliziosa ricetta che venne trascritta anche nel "Libro de arte coquinaria" che il cuoco scrisse. Gli ingredienti erano semplici: formaggio grasso né troppo vecchio né troppo salato, tagliato in fettolini, strutto fresco per non farlo attaccare sulla padella, erbe o spezie a condire e poi dritto nel piatto, perché "si vol magnare caldo caldo".

La ricetta era probabilmente di origine carnica, poiché altre fonti riportano come il Frico rappresentasse, insieme alla polenta soda e preparata con la farina di mais, il pasto tipico dei contadini durante il lavoro. È probabile, inoltre, che la versione croccante fosse utilizzata dai boscaioli: infatti era il cibo più comodo da portare con sé sulle montagne durante il periodo di lavoro.

La natura di piatto "povero" del Frico, nato da quanto c'era a disposizione, è confermata anche dal fatto che spesso veniva preparato per non sprecare i ritagli di formaggio che avanzano durante il processo di realizzazione delle forme, quelli che vengono chiamati "strissulis" e con i quali, ancora oggi, si prepara un piatto gustoso. Esiste anche un'altra storia a proposito dell'origine del Frico, che chiama in causa Sant'Ermacora, patrono della città di Udine. Si racconta, infatti, che una volta in Friuli per portare il Vangelo nei paesi, il santo si spinse fino in Carnia e arrivò a Zuglio, Imponzo, Ampezzo e Forni di Sopra.

Durante la predicazione, entrò in una casa di poveri pastori chiedendo riparo e qualcosa da mangiare: il padrone di casa, seppur ospitale, potè dare al Santo soltanto una fetta di polenta, una ciotola di siero e un pezzetto di formaggio. Fu allora che Sant'Ermacora suggerì al pastore di mettere nuovamente il siero sul fuoco. Quando iniziò a sobbollire, i due iniziarono ad aggiungere prima dell'acqua fredda, un pizzico di caglio, dell'aceto: questa ricetta improvvisata fece sì che dalla ciotola emergesse una poltiglia biancastra che però scottava troppo. Si racconta che allora il pastore ebbe l'idea di aggiungere della ricotta, la "scuete", dando vita ad un pasto delizioso, apprezzatissimo dal patrono di Udine e tramandato (e perfezionato) poi nel corso dei secoli.

Dopo questo tuffo nel passato torniamo ai giorni nostri. Come ho accennato all'inizio, possiamo avere due versioni. Il Frico morbido, che si presenta come un tortino di formaggi, a cui vengono aggiunte spesso patate o cipolla, ma anche altri ingredienti in base alla zona di preparazione. Per esempio nella zona di Sauris viene presentato con l'aggiunta di speck. Sempre morbido, caldo e filante all'interno, talvolta può presentare una crosta croccante, altre volte può essere cotto in maniera omogenea.

Il Frico friulano croccante, invece, è una seconda versione di questa tipicità che viene prodotta sempre a partire dal formaggio stagionato che viene grattugiato e fritto in padella fino a formare delle cialde gustose e saporite, perfette per uno spuntino oppure per l'aperitivo. In molti posti il Frico croccante viene modellato formando dei croccanti contenitori edibili ideali per inserirci risotti o per una polentina morbida con dei funghi.

L'ingrediente principale è, dunque, il formaggio, rigorosamente locale. Si parla quindi di Montasio Dop oppure di Latteria. La stagionatura varia perché è bene che vengano impiegati tipi diversi di formaggio invecchiati con tempistiche differenti per creare il giusto mix tra morbidezza e sapore.

Tipicamente friulano e a base di formaggio, lentamente il Frico prende forma nell'immaginazione, ma ancora sfugge una definizione completa di quello che andremo a mangiare se decidiamo di ordinarlo al ristorante oppure, ancor meglio, in una delle tante sagre ad esso dedicate. Non è semplice definirlo

Il Frico è il classico piatto della domenica, quello che le donne friulane facevano in occasione delle feste e che viene proposto in ogni manifestazione tradizionale

perché, per ogni friulano, il Frico altro non è che... Frico! Ogni tentativo di farne una ricetta ufficiale è stato vano con tutti i pro e contro del caso. È il piatto della domenica, quello che le donne friulane facevano in occasione della festa. Si dice che il Frico è come le polpette e ognuno ha la sua ricetta. Ogni zona, ogni borgata, ogni famiglia custodisce la propria ed è impossibile eleggerne una che valga per tutte.

Siccome so che avete già l'acquolina in bocca e non vedete l'ora di provare a farlo vi propongo una classica ricetta di Frico morbido.

So già che proverete tutti a farlo, e non per essere pessimista, ma per una statistica, a meno che voi non abbiate una mamma friulana, una nonna friulana, una zia friulana, che vi ha insegnato i trucchi per la cottura del Frico, sono quasi sicura che la prima volta vi verrà una sorta di frittata scomposta che neanche vagamente assomiglierà a quel meraviglioso tortino che "quella volta che sono stato in Friuli" o "tanti anni fa quando ho fatto il militare in Friuli" vi era rimasto nella memoria e nel cuore. Ma come? Sembrava così facile? In fondo si tratta solo di formaggio e patate! Ma, come spesso accade, non sempre le cose semplici sono facili ed è proprio il caso del Frico. Ci vuole esperienza, manualità, e tanto tempo. Eh sì, perché leggende narrano che per fare un buon Frico ci vogliono almeno 3 ore di pura dedizione!

Ma non vi scoraggiate, perché c'è una soluzione! Alcune aziende friulane si sono attrezzate per fare il Frico comodamente pronto da cucinare. Voi direte, non è la stessa cosa, e in effetti non lo è. Ma pensate alla pizza surgelata, certo non è la stessa cosa di una pizza espressa, magari cotta in forno a legna e magari mangiata a Napoli.... Ma non per questo, chi non è di Napoli o chi arriva a casa la sera e non ha tempo di cucinare, si preclude una pizza. Può utilizzare quella surgelata, e devo dire che alcune non sono per niente male. Declinando questo esempio sul nostro Frico devo dire che la versione "già pronta" è decisamente un ottimo compromesso nell'attesa del vostro prossimo viaggio in Friuli o agli innumerevoli tentativi di diventare cintura nera di Frico.

In quest'ottica diventa un piatto decisamente moderno. I ritmi di vita frenetici hanno fatto sì che il tempo a disposizione sia sempre meno. Questo implica che ogni cosa debba essere ottimizzata. Ed è qui che entra in gioco il nostro caro buon vecchio Frico, perché nella versione "pronta" in due minuti vi regalerà grosse soddisfazioni.

Se avete in programma una trasferta friulana, soprattutto in estate potrete imbattervi in molte sagre e feste paesane che propongono il Frico. Famosa è la sagra del Frico di

Carpaccio che si svolge a metà del mese di agosto ([www.sagredalfrico.it](http://www.sagredalfrico.it)), il Friuli doc a Udine nel mese di settembre ([www.friuli-doc.it](http://www.friuli-doc.it)), il Fricoday a Cividale che nel 2016 ha vinto il premio per il Frico più lungo mai realizzato (70 mt e 500 kg). Ma state certi che non c'è locale friulano che non lo tenga nel suo menù. A quando il vostro Frico tour?

**Ingrediente d'obbligo  
il Montasio Dop  
o di latteria  
declinato in diverse  
stagionature**



Il folto gruppo magiaro-croato nello stabilimento di Lattebusche a Sandrigo



A SANDRIGO (VICENZA) OSPITALITÀ INTERNAZIONALE

## Il formaggio che unisce

di Ernesto Garzotto

È già un successo “Together We Grow”, il progetto europeo presentato dal Comune di Galliera Veneta con la Provincia di Padova e finanziato dal Programma Europa per i cittadini, all'interno del quale ragazzi e ragazze delle scuole medie e superiori si possono confrontare sul tema delle tradizioni alimentari e del patrimonio culturale delle loro città.

Per questo progetto Galliera Veneta ha ottenuto il Marchio dell'Anno europeo del patrimonio culturale. Lo scorso 26 ottobre, il sindaco Stefano Bonaldo e la cittadinanza hanno accolto i giovani ospiti accompagnati dalle insegnanti e dai rappresentanti delle amministrazioni delle città partner di Bacsalmas (Ungheria) e Jelenje (Croazia), quest'ultima gemellata con Galliera Veneta, proseguendo poi con una serie di attività su tutto il territorio veneto.

Ed è stato proprio il Comitato Onaf di Vicenza, su esplicita richiesta del Comune, a rendersi disponibile e promotore attivo nell'organizzare in prima persona la prima attività di questo bellissimo progetto proprio presso uno dei maggiori centri di produzione del Grana Padano Dop in provincia di Vicenza. Nel pomeriggio di sabato 27 ottobre la delegazione Onaf di Vicenza, presente al gran completo, ha accolto il folto gruppo magiaro-croato presso lo stabilimento di Lattebusche a Sandrigo. Il Comitato Onaf di Vicenza ha anche omaggiato il gruppo con la presenza

**Un progetto europeo presentato dal comune di Galliera Veneta, e dalla provincia di Padova con il supporto dell'Onaf**

delle due bandiere rappresentanti la nazione ungherese e quella croata. A tal riguardo Onaf Vicenza aveva precedentemente contattato il Consolato generale d'Ungheria con sede a Venezia che alla notizia di questo lieto evento ha gentilmente prestato la bandiera ufficiale del Consolato per poterla esporre all'arrivo dei ragazzi (un gesto assolutamente encomiabile e di altissimo valore simbolico di cui Onaf Vicenza si sente onorata di esserne stata l'organizzatrice e di cui ringrazia con cuore il Consolato Ungherese); d'altro canto è stato esposto anche il vessillo nazionale croato per omaggiare i vicecampioni del mondo di calcio, in un'atmosfera di serenità e simpatia per questa giovane e dinamica nazione.

Il direttore dello stabilimento, Giancarlo Biasia, ha fatto gli onori di casa presentando il nuovo stabilimento e accompagnando tutti in un'interessantissima visita all'interno dei locali di controllo, trasformazione, caseificazione e stagionatura del formaggio.

Grazie anche e soprattutto al supporto durante la spiegazione di Sergio Varini, referente Onaf per la provincia di Vicenza, dei vari collaboratori dello stabilimento di Lattebusche, ma soprattutto alla preziosa presenza delle signore Dunja Simunjak e Kalacska Anna (amiche e simpatizzanti da sempre della nostra rinomata associazione Onaf) in qualità di traduttrici rispettivamente di lingua croata e di lingua ungherese, i ragazzi hanno potuto così vedere e toccare con mano una delle realtà agroalimentari più importanti del territorio veneto.



## Trentino di Malga, c'è fermento

di Marina Schmohl

In montagna l'erba dei pascoli è più ricca di essenze e i suoi aromi caratterizzano maggiormente il latte e quindi il formaggio prodotto in malga. In Trentino i formaggi di alpeggio, tradizionalmente a latte crudo, sono prodotti in ambienti e con tecnologie variabili a seconda dell'areale di origine.

Al fine di tutelarne la tipicità, l'identità alpina e quindi il legame con il territorio, la Fondazione Edmund Mach sostenuta dalla Camera di Commercio di Trento ha sviluppato Fermalga, un progetto pluriennale di ricerca per la messa a punto di fermenti lattici autoctoni selezionati direttamente nelle malghe trentine e utilizzati con successo da circa 50 “casari di malga” tra le quasi 100 malghe da formaggio sparse sul territorio.

A preservare questo patrimonio anche il consolidarsi nel corso degli anni di rassegne ed eventi locali, quali il “Concorso formaggi di malga della Valsugana” per le zone Lagorai e Vezzeno, “Formai dal Mont” per Val di Non, Sole e Rabbi, solo per citare i più importanti. Dopo attente valutazioni da parte di giurie composte prevalentemente da Maestri assaggiatori Onaf vengono attribuiti premi e riconoscimenti che ripagano il duro lavoro svolto quotidianamente dai casari e costituiscono per loro motivo di orgoglio e soddisfazione.

Formaggi in genere freschi, ricchi di profumi e aromi di latte, panna, burro, fiori, frutta, erbe aromatiche... che ci ricordano i verdi pascoli delle montagne.

Formaggi da custodire come un tesoro la cui produzione è limitata al periodo estivo durante il quale gli animali pascolano liberamente e al termine del quale il prodotto è quasi sempre esaurito.

Ma se queste “eccellenze casearie” venissero stagionate per qualche mese o anno?

La risposta arriva nuovamente dalla Camera di Commercio di Trento che, presso Palazzo Roccabruna, sede prestigiosa dell'Enoteca Provinciale del Trentino, ha creato accanto alla Cantina storica dei vini, le celle di affinamento dei formaggi. Le forme disposte su assi di legno naturale, a temperatura e umidità controllate, raccolte direttamente nelle varie malghe durante il periodo estivo, vengono conservate e curate con minuziosa cura, distinte

per provenienza e annata, in attesa di esprimere il grande valore donato loro dal tempo.

Nasce così il Trentino di Malga, marchio collettivo istituito dalla Camera di Commercio di Trento in collaborazione con la Provincia Autonoma di Trento e la Fondazione Edmund Mach. Il logo viene apposto a caldo sullo scalzo delle forme prodotte nelle malghe trentine, attualmente poco più di una ventina, che hanno scelto di seguire e osservare il disciplinare di produzione che garantisce l'origine del latte in ambiente montano, adeguate pratiche di

caseificazione (uso esclusivo di fermenti Fermalga: latte-innesto/siero-innesto) e la stagionatura (minimo 9 mesi). Le modalità di caseificazione che si sono consolidate nel tempo e nei diversi alpeggi si possono sintetizzare come quelle di un formaggio a latte crudo, parzialmente scremato, a pasta semicotta, con tempo di stagionatura minimo di nove mesi. Le diversità dipendono sostanzialmente dalla flora dei pascoli e dal modo in cui i diversi casari “interpretano” le variabili dello schema produttivo.

In occasione dell'evento “Malghe in fermento” svoltosi lo scorso novembre a Palazzo Roccabruna ed interamente dedicato al Trentino di Malga, sono state evidenziate le interessanti sensazioni gusto-olfattive acquisite dai formaggi con la stagionatura. Grande apprezzamento non solo da parte del pubblico ma anche dagli “addetti ai lavori”, casari sempre più convinti del potenziale evolutivo dei loro formaggi.

Tre giorni di incontri, degustazioni, piccole verticali, una cena “stellata” a tema ed un interessante e partecipato laboratorio didattico a

cura di Onaf, con degustazione guidata dei “Trentino di malga” vincitori dei concorsi in abbinamento a vini e mieli trentini. Un'esplosione innanzitutto di colori gialli dorati fino a tonalità ambrate e poi una sinfonia di profumi: burro fuso, fiori secchi, frutti tropicali, note vegetali del pascolo, sentori tostati e brodo di carne. Ampiezza di aromi, sapidità e piacevole piccantezza, grande intensità e persistenza, il tutto associato ad una struttura altamente solubile. Il ruolo dei Maestri assaggiatori Onaf del Trentino impegnati nell'evento è stato centrale; con passione e competenza hanno presentato e promosso il grande valore non solo organolettico ma anche culturale del Trentino di Malga.



# Piccoli tesori caseari nelle valli valdesi

## I formaggi dei “barbetti”

di Sara Valentino

Tutto comincia nel XII secolo. Il “Liber visionum et miraculorum”, manoscritto del monaco Herbertus dell’abbazia di Clairvaux, racconta: «A Lione, prima metropoli, viveva un uomo molto ricco e famoso che distribuì ai poveri tutte le cose che aveva, non riservandosi alcunché. Costui divenne così povero che di porta in porta, in modo pubblico come gli altri poveri, nella città in cui aveva brillato per gloria e onore di ricchezze, mendicava il sostentamento, suscitando la riprovazione dei suoi concittadini...». Quest’uomo che voleva testimoniare fedeltà al Vangelo e povertà nella Chiesa aveva nome Valdo (o Valdés) e né lui, né i suoi seguaci, poi detti valdesi, ebbero vita facile: vennero considerati eretici e costretti a vivere in una situazione di emarginazione, quando non di vera e propria clandestinità. Man mano che la diaspora si diffuse in tutto il resto d’Europa, l’Inquisizione considerò i valdesi alla stregua di demoni e streghe e, particolare non trascurabile, in lingua franco-provenzale “vaude” designa proprio chi pratica arti di stregoneria. Le aree in cui maggiormente si

radicarono vanno dalle Alpi Cozie alla Provenza, fino alla Germania meridionale verso nord e alla Calabria verso sud.

Con un salto temporale vediamo il movimento valdese aderire alla Riforma protestante nel 1532, ma nella Francia e nel Piemonte dell’epoca la religione di Stato era il cattolicesimo e secondo il principio “cuius regio eius religio” tutti gli abitanti avrebbero dovuto aderire al credo religioso del loro sovrano. Gli abitanti del Delfinato francese e delle vallate piemontesi rifiutarono di abiurare e questo diede vita a persecuzioni, espulsioni, rimpatri, conversioni forzate che durarono per secoli.

Quando nel 1848 con Lettere Patenti Carlo Alberto riconobbe loro diritti civili e politici, i valdesi si trovavano a occupare gli stessi territori che erano stati loro assegnati nel Cinquecento, in quello che è stato definito a tutti gli effetti un “ghetto alpino”. Quando si parla delle valli valdesi, comunemente ci si riferisce alla Val Pellice, dove a tutt’oggi vive la comunità religiosa protestante più numerosa, con una presenza significativa nelle vicine Val Germanasca e Val Chisone. Si tratta quasi di una terra di confine, a ovest di Pinerolo e a ridosso della vicina Francia, che ha come suo centro irradiatore il comune di Torre Pellice, la “Ginevra italiana” secondo Edmondo De Amicis. E questo non è un dettaglio marginale, perché a fronte di una situazione geografica estremamente compressa e isolata, i rapporti sociali e personali erano di stampo internazionale: valga come esempio la longeva consuetudine di fermare ogni attività a metà pomeriggio, per dedicarsi al rito della tazza di tè, chiara interferenza di origine anglosassone.

Benché la religione valdese sia priva di prescrizioni alimentari (da sempre si può mangiare tutto e tutti i giorni), si intuisce che vivere in una situazione così segregata abbia portato a usufruire fino in fondo degli ingredienti del territorio, sfruttando al massimo ciò che potevano offrire l’agricoltura e l’allevamento di montagna, riducendo al minimo gli sprechi. In qualche modo si può assimilare la cultura alimentare delle valli valdesi a tutta la tradizione alpina e montanara, che armonizza una cucina povera ai ritmi e ai prodotti della natura. E alcune vivande erano e sono intramontabili sulla tavola valdese.

Perseguitati per secoli, resi liberi da re Carlo Alberto, i seguaci di Valdo hanno dato vita sui monti di Pinerolo e Torre Pellice a una originale comunità alpina con rapporti internazionali

Ecco il primo piatto per antonomasia: la Supa barbèta. Perché questo nome? I predicatori di culto valdese venivano chiamati “zii” (in contrapposizione ai “padri” cattolici): in dialetto piemontese zio si dice “barba”, italianizzato in “barbetta”, il termine finì con indicare tutta la popolazione valdese, cioè barbetta. In origine si trattava di una semplice minestra a base di grissini (pane raffermo per i più poveri), erbe e spezie, meravigliosamente arricchita con pezzetti di toma locale giacché, val la pena ricordarlo, le tome erano sì fonte di sostentamento, ma soprattutto prodotti destinati alla vendita. Oggi si

trovano ricette che aggiungono a questa vivanda carni e verdure ma, se escludiamo la Prustinenga (piatto ricavato dalle interiora di capretto e agnello) e la Mustardela (salume costituito da scarti e sangue di maiale) la carne non era in realtà così presente nelle consuetudini della cucina tradizionale.

Lo era invece il formaggio. La Jounca innanzitutto, fatta con il siero avanzato dalla lavorazione del formaggio: una ricotta delicata, che si mangia freschissima o si utilizza in diverse preparazioni alimentari, dolci e salate. Ma è il Saras del fen (o Seirass del fen) che gode di una sua imperitura e gloriosissima fama: il nome “seirass” pare derivi dal latino e stia a indicare il siero. Si ottiene infatti riscaldando il siero acidificato di latte bovino, caprino e ovino, in purezza o in miscela, con l’aggiunta di una percentuale di latte intero, ricavato dalla mungitura di animali allevati oltre i 600 metri di altitudine. Il prodotto viene quindi avvolto in un panno, pressato, salato e messo a stagionare per un periodo non inferiore a tre settimane in grotte o cantine. Verrà poi avvolto nel “fen”, ovvero il fieno di festuca, graminacea piuttosto diffusa, che originariamente serviva a proteggerlo dagli attacchi degli insetti e ad ammortizzare i colpi durante il trasporto a dorso di mulo dalla montagna al fondovalle. Oggi non sarebbe più necessario e le forme vengono avvolte pochi giorni prima di essere messe in vendita perché, se il “fen” ben poco conferisce al corredo aromatico, riesce però molto efficace sotto il profilo dell’appeal sul consumatore (e al marketing non si comanda).

Il Saras del fen viene prodotto sia nelle stalle di fondovalle durante l’inverno, sia in alpeggio durante l’estate e probabilmente la sua riscoperta e ricollocazione tra i prodotti “con un passato” ha contribuito negli ultimi anni a incentivare la produzione e a impedire l’abbandono di numerosi pascoli. Il forte senso di identità che si è creato intorno a questo formaggio ha spinto alcuni produttori locali a costituire l’Associazione Produttori Saras del fen delle Valli Valdesi, con elaborazione di marchio e disciplinare di produzione. Il Saras attualmente è inserito tra i Pat, Prodotti Agroalimentari Tradizionali italiani ed è stato adottato tra i presidi Slow Food.

Un accenno va fatto anche per un altro Pat di questo territorio: il Montegrano. Poche parole, perché poche sono le forme prodotte. È un for-

## Al profumo di pascolo



• Il Saras o Seirass del Fen, principale produzione casearia nelle valli valdesi, matura nel fieno di Festuca, diffusa graminacea di pascolo



• Un altro formaggio tradizionale valdese, il Montegrano

maggio che si produce in alta Val Pellice, nel periodo estivo, con latte vaccino, crudo e intero. La sua peculiarità consiste nella cottura della pasta a 48° dopo la seconda rottura della cagliata, pratica inconsueta in Piemonte. Successivamente viene posto in fascere, pressato per 12 ore e salato a secco o in salamoia. La stagionatura richiede almeno 4 mesi. Risulterà un formaggio a pasta dura, compatta, che per molti aspetti lo avvicina allo sbrinz svizzero. Questa analogia ha fatto pensare a una possibile contaminazione, avvenuta alla fine del XVII secolo, quando gli ultimi valdesi rimasti in Piemonte furono esiliati e dovettero riparare in Svizzera. Qui avrebbero sperimentato una nuova e diversa tecnologia casearia: questa conoscenza li avrebbe seguiti al ritorno, quando ripresero possesso delle loro valli nel 1689, durante quella che sarebbe passata alla storia come la Glorieuse Rentrée.

# RICOTTA

## LA REGINA DELLA PASTICCERIA NAPOLETANA

Tanto l'amavano gli antichi quanto fu ignorata nel Medioevo. La tradizione cristiana vuole che sia stato San Francesco di Assisi a insegnare nuovamente ai pastori a produrre questo "formaggio" dimenticato, diventato ai giorni nostri una specialità

di *Gianmario Giuliano*

Che la produzione della ricotta abbia in sé qualcosa di magico non ci sono dubbi ma non tutti sanno che da un siero acidito si può ottenere un delizioso prodotto. Questo piccolo miracolo tecnologico, forse chissà, scaturito da un errore caseario, è il latticino più leggero presente in commercio, solo l'8% di grassi per la ricotta di mucca, quindi il primo prodotto light della storia! Viene citata in numerosissimi testi storici: Catone ne raccolse le norme che regolavano l'uso del latte di pecora degli antichi pastori romani, ma pare che i primi a mangiare ricotta furono i Sumeri e gli Egizi (sempre primi in tutto!). Questo prodotto deve il suo nome al latino "recocta" ovvero cotta due volte e la sua tecnica di produzione è praticata ancora oggi, anche se sono subentrate diverse varianti. La ricotta, pur essendo di natura casearia, non la si può definire formaggio ma semplicemente latticino poiché si ottiene dal siero (che può essere di vacca, di pecora, di capra, di bufala), ovvero il sottoprodotto della lavorazione del formaggio.

Una storia antichissima che la vede citata addirittura in letteratura nell'Odissea, in cui veniva lavorata e stagionata nella grotta del Ciclope. Una vera e propria leccornia nonostante fosse prodotta da un gigante spaventoso come Polifemo, così buona da tentare Ulisse e i suoi compagni a deviare il proprio cammino per assaggiarla.

Tanto l'amavano gli antichi quanto fu ignorata nel Medioevo. Non sappiamo perché questo sia successo, ma la tradizione cristiana vuole che sia stato il poverello di Assisi, ad insegnare nuovamente ai pastori del Lazio a produrre questo "formaggio" dimenticato, diventato ai giorni nostri una specialità locale. Vera o falsa che sia la leggenda, questo prodotto povero, fatto con la parte più umile della lavorazione del latte, trovò un ideale testimonial; la ricotta, infatti, è semplice, umile ma capace di attirare l'attenzione e stimolare interesse, proprio come San Francesco.

Persino il cibo più semplice e povero come la ricotta ispirò l'estro di parecchi artisti; uno tra tutti è Vincenzo Campi, pittore del tardo Cinquecento, che in "I mangiatori di ricotta" mostra al tempo stesso la passione per il grottesco, il piacere di gustare con avidità il cibo e la briosa voluttà di partecipare al banchetto, nonostante sia molto modesto. Per secoli la ricotta è stata il "formaggio dei poveri" perché capace di sopporre al fabbisogno nutrizionale delle classi meno abbienti.



Sfogliatella e pastiera simbolo della pasticceria napoletana a base di ricotta



Infatti, il siero è ricco di proteine e ha una contenuta quantità di grassi e calorie; caratteristiche che la rendono onnipresente nelle diete, a cominciare da quella mediterranea, oltre che in moltissimi piatti tipici regionali e nazionali.

Un prodotto versatile che si presta a una infinità di accostamenti e ricette, dai rustici ai primi piatti, fino ai dolci. Soprattutto ai dolci.

"Sia lodato Gesù Cristo", "Sempre sia lodato", "Mille grazie dottore e vogliate gradire questi dolci fatti con le nostre mani". A Napoli qualche secolo fa, andava più o meno così. Se il dialogo non è troppo fedele, la sostanza è quella. Il medico che varcava la soglia di una comunità monastica femminile per portare soccorso a una consorella malata veniva compensato a suon di dolcezze. Si perché i dolciumi, o almeno la gran parte di essi, prende corpo e forma, dalla seconda metà del Cinquecento alla metà del Settecento, all'ombra dei chiostrini. Poi, dal 1860 addio suore dedite alla cucina e ai dolci, i conventi vengono confiscati per cui sfogliatelle & c diventano affare laico.

Molti dolci del Sud che ancora oggi gustiamo sono, come intuibile, di derivazione greco-romana e quasi sempre sempre associabili a riti pagani.

La sfogliatella, ad esempio, è strettamente legata al culto della fertilità: le sacerdotesse devote a Priapo (dio greco della fertilità il cui simbolo è un grande fallo eretto) o a Demetra (la dea madre per eccellenza) festeggiavano la perdita della loro verginità offrendo alle divinità dei panetti triangolari che ricordavano l'organo riproduttivo femminile; per festeggiare l'arrivo della primavera, invece, venivano offerti alla dea Cerere dei panetti farciti con grano e ricotta, ingredienti che troviamo ancora oggi nella ricetta della pastiera.

L'aspetto singolare di questi dolci di stampo pagano è che hanno trovato, nel corso dei secoli, terreno fertile nelle cucine dei monasteri ad opera delle monache. Infatti, questi ambienti, furono i primi laboratori di pasticceria della storia e che tra mura intrise di preghiera e silenzio, l'arte pasticceria si affinò grazie alla dedizione e cura che le monache prestavano nel decorare le loro creazioni. Erano numerose le figlie di benestanti e di nobili che, a causa del diritto di maggiorascato, ovvero il diritto per cui era il primogenito maschio a ereditare il patrimonio familiare, si vedevano costrette a prendere i voti e a chiudersi nei conventi e nei monasteri anche senza avere la vocazione necessaria.

Dedicarsi all'arte dolciaria era, per queste giovani monache, un modo per restare collegate con il mondo esterno, poiché i loro prodotti erano, in genere, usati come merce di scambio per favori ricevuti da parte dei Vescovi, dei prelati, delle personalità altolocate con cui saltuariamente entravano in contatto ed il pretesto di recapitare agli interessati la dolce produzione, permetteva loro di uscire per pochi momenti dalla ovattata reclusione.

I dolciumi tipici del Sud a base di questo versatile prodotto chiamato ricotta sono innumerevoli quindi, per contenere un eccesso glicemico, ci limitiamo nel racconto di soli tre capolavori.

Allora iniziamo ad ammirare le rarità esposte in questa mini galleria virtuale con il rustico di pasta frolla: caposaldo della pasticceria-rosticceria napoletana, il cui

Nei secoli l'arte pasticceria si affinò grazie alle monache, spesso figlie di nobili famiglie, che prestavano dedizione e cura nel decorare le loro creazioni

Fu un oste napoletano a carpire la ricetta della Sfogliatella, nata nel convento di Santa Rosa, mentre la vera origine della Pastiera risale alle suore di San Gregorio Armeno, repute maestre nel confezionare questo goloso dolce tradizionale

profumo si riconosce tra i tanti aromi sprigionati dai locali di produzione e vendita. La sua forma può variare da un piccolo pasticciotto monoporzione, comodo e pratico come street food oppure più grande, come fosse una torta da mettere a tavola e capace di attirare l'attenzione di tutti i commensali per la sua magnificenza sotto l'aspetto visivo e olfattivo. Il rustico di pasta frolla è caratterizzato da quelli che sono i sapori tradizionali napoletani, che in questa come in altre preparazioni salate, prevedono l'accostamento della ricotta con salumi. Ma la sua caratteristica principale risiede sicuramente nel "guscio" del rustico stesso che viene realizzato con una pasta frolla leggermente dolce. Ciò che rende questa preparazione tanto particolare è il gradevole contrasto dolce-salato tra l'esterno e l'interno in cui, oltre alla ricotta, troviamo salame, pancetta, prosciutto, uova e parmigiano. Una singolare delizia per il palato! Da consumare tiepido di temperatura rivolgendosi un pensiero di gratitudine a quelle giovani monache che hanno fatto da tramite perché ancora oggi lo si possa gustare. Non ci sono dubbi.

La regina della pasticceria napoletana è la sfogliatella. La storia vuole che sia nata nel Seicento nel convento di Santa Rosa, vicino ad Amalfi, quando una monaca cuoca si ritrovò davanti agli avanzi di un pasto (si trattava di un po' di semola cotta nel latte) e, per utilizzare tali rimanenze, decise di preparare un ripieno con l'aggiunta di altri ingredienti poveri, creando un una specie di sacca triangolare di pasta sfoglia a forma di cappuccio monacale in cui inserì il composto. Dopo averlo informato e assaggiato, si accorse che il risultato del suo esperimento era talmen-

te buono da meritare un nome importante, il nome della santa cui era dedicato il convento: Santa Rosa.

Per oltre un secolo e mezzo, la ricetta della sfogliatella Santa Rosa rimase custodita tra le mura del convento fino a quando - nel 1818 - un oste napoletano, Pasquale Pintauro, riuscì a ottenere la ricetta originale. Questi trasformò ben presto la sua osteria in laboratorio dolciario, sostituì alcuni ingredienti e semplificò l'appellativo, creando così l'antenata della sfogliatella che oggi conosciamo, composta da centinaia di lamelle di pasta sfoglia ripiena di un amalgama formata da semola, ricotta, uova, canditi e zucchero.

Un dolce bicentenario quindi, che ha simboleggiato la città di Napoli sulle tavole di regine e di re di ogni nazionalità. Per apprezzarne al massimo il profumo inebriante e il sapore senza pari, va mangiata calda avendo l'accortezza di non morderla troppo in fretta. La sfoglia sarà, appunto, calda ma il ripieno lo è ancora di più. Ci si potrebbe scottare la lingua.

Un antico proverbio dice "dulcis in fundo" ed ecco la Pastiera che non è semplicemente "un" dolce; la Pastiera è "il" dolce. Un'esperienza mistica e sensoriale a 360°, è seduzione del palato, estasi dell'olfatto, trionfo del piacere. Un'eccellenza tutta napoletana, che si fa spazio a ragion veduta nell'olimpo della pasticceria mondiale. Dovrebbe essere riconosciuta Patrimonio dell'Umanità, ottava meraviglia del mondo, miracolo divino! No, non è un'esagerazione; infatti, secondo una leggenda mitologica, la pastiera sarebbe nata proprio dalle mani degli dei, come dono della Sirena Partenope, incantata dalle bellezze naturali di Napoli che aveva scelto a dimora.

La storia più recente, invece, vorrebbe le origini della pastiera in un convento napoletano. Le suore di San Gregorio Armeno erano repute maestre nel confezionare questo dolce tipico e nel periodo primaverile ne producevano un gran numero per farne omaggio alle famiglie patrizie e alla ricca borghesia.

In ogni caso, la diffusione della pastiera risale con certezza almeno al 1600 e, a conferma di ciò, vi è la citazione tratta dalla favola "La gatta Cenerentola" di Giambattista Basile (1566-1632) che descrive i festeggiamenti dati dal re per trovare la fanciulla che aveva perso la scarpina. In tale evento, per aumentare l'atmosfera di esultanza, è presente una gran quantità di cibi tra cui "tante pastiere". Un'altra leggenda è quella che vede la triste moglie di Ferdinando II re di Napoli, ovvero Maria Teresa d'Asburgo, che gli stessi sudditi avevano soprannominato "la regina che non ride mai", evidenziando il suo carattere nordico e severo.

Infatti, pare che la regina sorride una sola volta nella sua vita, proprio quando assaggiò la pastiera in una soleggiata giornata primaverile. A quel punto il Re, buontemponone qual'era, esclamò: "Per far sorridere mia moglie ci voleva la pastiera, ora dovrò aspettare la prossima primavera per vederla sorridere di nuovo".

Bando ai campanilismi; oggi i dolci napoletani sono riconosciuti unanimemente come parte integrante del patrimonio nazionale; un'esplosione di profumi e sapori anche per merito di quel prodotto del quale non potremmo proprio farne a meno, la ricotta!

Uno spicchio di Toscana tra le Alpi Apuane e l'Appennino, dove boschi, vallate, torrenti, colline e laghi si susseguono in scenari mutevoli e affascinanti. Ricca la produzione casearia: ai pecorini della tradizione, si affiancano le tipiche caciotte di vacca, ma emergono in modo prepotente i caprini



I premiati del concorso Onaf alla fiera di settembre di Castelnuovo

# Castelnuovo Garfagnana

## TERRA DI FORMAGGI

di Eros Bianchi

Un territorio a volte aspro, a volte dolce, sempre improntato a una spiccata vocazione agricola, rivolta a prodotti d'eccellenza unici e ben rappresentativi di una cultura contadina che si è tramandata di generazione in generazione, legata a una tipicità che è diventata parte integrante della vita quotidiana. A Castelnuovo Garfagnana parlare di cibo non è mai un generico riferimento, ma c'è sempre un richiamo a una specifica tipologia di alimento.

### TIPICO? DI PIÙ!

Un locale caratteristico e difficile da etichettare il Vecchio Mulino di Andrea, apparentemente appena fuori del centro storico, ma in realtà sotto a questo: siamo nella parte inferiore del Duomo, in un seminterrato che si incunea e rende il locale unico e piacevolmente vivibile. Qui possiamo trovare le eccellenze alimentari della zona, con prodotti tipici di diverso genere: spaziamo dai formaggi ai salumi artigianali, da vini biologici all'olio delle colline circostanti, dalle farine di mais macinato a pietra ai pani rustici di grani autoctoni, dalle classiche torte salate alle più moderne birre di nicchia.

Non vanno dimenticati i prodotti che caratterizzano questa terra: il farro, la farina di castagne e le verdure in genere. Un grande tavolone permette di assaggiare, rigorosamente in modo conviviale, queste specialità, arricchite da un titolare che mostra una profonda conoscenza di territorio e prodotti artigianali.

### I CASTAGNI DI CERASA

Quasi mille metri di quota, altitudine tipica per faggi ed abeti, ma a Cerasa continuano a prosperare i castagni. Siamo nell'Alta Garfagnana, e il castagno qui, come in molte altre zone, era conosciuto come l'albero del pane, perché i suoi frutti sfamavano le popolazioni dei territori più disagiati. E ora, per riconoscenza, siamo noi che dovremmo garantire la sopravvivenza a questa meravigliosa pianta, quasi dimenticata e spesso abbandonata al proprio destino. Per evitare che piante secolari diventino solo ricordi è stata creata una sinergia tra enti e associazioni realizzando il progetto "Adotta un Castagno" ([www.adottauncastagno.garfagnana.eu](http://www.adottauncastagno.garfagnana.eu)): con un modesto versamento si contribuisce al manteni-

mento e alla salvaguardia di una delle 130 piante secolari. In segno di riconoscenza si riceveranno prodotti a base di castagne e si potrà partecipare alla raccolta, dove verrà offerta una merenda comprensiva anche del pregiato pecorino che Gemma e Ombretta realizzano col latte delle loro garfagnine.

### ...E LA MOSTRA DEI FORMAGGI GARFAGNINI

Il primo settembre di ogni anno Castelnuovo è al centro di una manifestazione che coinvolge i produttori di formaggio dell'intera Garfagnana. Una fiera che si ripete e si rinnova dal 1400 circa; all'origine era usanza dei pastori, che con la fine dell'estate lasciavano le montagne per tornare a valle, fermarsi a Castelnuovo e, proprio il primo settembre, cogliere l'occasione per vendere i prodotti ottenuti in alpeggio e vedere remunerato il proprio lavoro. Sono passati secoli, ma questa tradizione, grazie all'impegno di amministrazione comunale, lat, Unione dei Comuni e delle associazioni di categoria, si rinnova di anno in anno, perpetuando una tradizione che travalica la manifestazione stessa. Poi, da parecchi anni ormai, alla fiera si abbina un concorso caseario riservato ai produttori che allevano e trasformano, e che si sviluppa di anno in anno, di pari passo con l'evoluzione dei formaggi con l'avvento dei giovani casari, che cercano di far convivere passione, tradizione e innovazione. In questo contesto Onaf assume particolare rilievo: la giuria, composta da Assaggiatori e Maestri Assaggiatori, ha il non facile compito di giudicare i formaggi in concorso, ma anche e soprattutto di estrapolare i caratteri salienti fornendo ai produttori giudizi che possano aiutarli nel difficile compito della migliore caseificazione.

Caseificazione che di anno in anno cresce e si evolve, con nuove proposte e miglioramento delle lavorazioni classiche. Ai pecorini, che vantano una lunga e consolidata tradizione, si affiancano le tipiche caciotte di vacca, ma emergono in modo prepotente i caprini, da molti ritenuti meritori di particolari attenzioni. Quindi coagulazioni lattiche e presamiche, freschissimi e stagionati, elaborati o naturali è un tripudio di prodotti spesso originali, talvolta non privi di difetti, ma spesso frutto di studi e di sperimentazioni. E il prossimo anno i giudici si troveranno sicuramente un numero più elevato di formaggi, una qualità ancora superiore, uno spirito collaborativo vincente e una voglia di crescere maggiore.



## Anche in Giappone batte un cuore Onaf

di Marco Benedetti

In Giappone la cultura del formaggio si sta facendo largo, colmando lentamente un vuoto millenario. Ne sono testimoni l'articolo "Bufala Dop in Giappone" sul numero 26 di Informa e le previsioni di crescita degli esportatori dopo la recente decisione di abbattere i dazi commerciali che penalizzavano pesantemente i formaggi europei.

Frequentando i supermercati però non si percepisce ancora questa tendenza: nei pochi spazi in cui sono confinati, accanto a qualche buon formaggio conosciuto, si trovano buste di prodotti anonimi o imitazioni di formaggi blasonati confezionati in micro-porzioni da pochi grammi. Visitando invece i centri commerciali specializzati in cibi d'alta gamma presenti nelle grandi città ci si proietta letteralmente in un altro mondo, in cui il formaggio non sembra un alimento ma una raffinatezza esotica ancora riservata a una piccola percentuale di gourmet; va da sé che questo immaginario collettivo giustifichi costi elevati per aggiudicarsi minuscole porzioni di prelibatezze casearie. Nelle boutique del formaggio sono molto apprezzati i prodotti italiani con un posto di rilievo dedicato al Grana padano, al Parmigiano reggiano, al Gorgonzola, alla Mozzarella di Bufala e a qualche selezione pecorino.

I caseifici locali che producono formaggi di pregio sono solitamente di dimensioni ridotte e sono per lo più specializzati in formaggi di vacca; molti hanno sede nell'Hokkaido, all'estremo nord dell'arcipelago, un'isola in cui da sempre si produce il latte migliore e dove sono migrati anche alcuni casari italiani per produrre mozzarelle e altre paste filate; in tutto il Paese si contano invece solo 5 piccoli allevatori che producono formaggi di capra mentre nessuno utilizza il latte di pecora.

Spesso gli allevamenti si trovano in zone rurali di grande fascino naturalistico. Da Kurobe, una città affacciata sul Mar del Giappone, partono le escursioni sulle Alpi settentrionali dove la grande quantità di neve, che resi-

ste per molti mesi dopo la fine dell'inverno, crea un meraviglioso contrasto con le pozze di acqua calda (gli "onsen") in cui le scimmie che abitano la regione si danno appuntamento per fare rilassanti cure termali. Da Kurobe alla fattoria di Tomomi Yoshida, la strada è breve e il suo allevamento merita una visita.

Tomomi è una cara conoscenza dell'Onaf, che ha partecipato già tre volte con notevole successo al Concorso "Ombra della Madonnina". Il suo centinaio di capi, fra cui in mezzo alle classiche Saanen spiccano le piccole Nubiane, rappresenta il più grande allevamento caprino di tutto il Paese.

In Giappone i prodotti a base di latte di capra cominciano ora a essere considerati alimenti che hanno un effetto benefico sulla salute e Tomomi produce e vende una ristretta gamma di prodotti in sintonia con i gusti di un Paese che non ama ancora gli aromi caseari intensi. Per questo i suoi delicati formaggi sono il frutto di una continua ricerca dell'eccellenza, caratteristico della cultura giapponese, che gratifi-

ca chi produce e chi consuma i prodotti con la necessaria attenzione; l'obiettivo è quello di raggiungere il miglior equilibrio organolettico, senza però tradire l'origine del latte e la lavorazione a latte crudo. Così nascono uno yogurt dalla fine tessitura, una ricotta di grande equilibrio, caprini dagli aromi eleganti e infine caciottine che, nonostante la breve stagionatura, riescono a esprimere un interessante ventaglio organolettico.

Visitando la sua bella fattoria e il piccolo caseificio ai piedi delle montagne fa piacere vedere il posto d'onore, nella sala degustazione progettata da un grande architetto italiano, che ha voluto riservare ai riconoscimenti ottenuti grazie alla partecipazione ai concorsi indetti dall'Onaf; ascoltando i suoi discorsi colpisce la riconoscenza che prova per chi, in Italia, l'ha introdotta al mondo della caseificazione, trasmettendole conoscenze che rielaborate e sviluppate in anni di lavoro, le hanno permesso di eccellere.

Insomma, anche a quasi 10mila chilometri di distanza da noi batte un vero cuore Onaf.

Visita alla fattoria-caseificio di Tomomi Yoshida, una cara conoscenza dovuta alla sua partecipazione al concorso milanese "All'ombra della Madonnina"



Tomomi produce e vende una ristretta gamma di prodotti in sintonia con i gusti di un Paese che non ama ancora gli aromi caseari intensi



# Mozzarelle di bufala a confronto

di Eugenio Micheli

L'ultimo panel test curato da Onaf per la rivista Altroconsumo ha preso in esame la produzione industriale venduta preconfezionata nella grande distribuzione

L'Onaf è stata contattata per la terza volta dalla prestigiosa rivista Altroconsumo per effettuare un panel test sulla mozzarella di bufala che viene venduta preconfezionata presso la grande distribuzione.

Come panel test si intende un gruppo di persone opportunamente allenate e preparate all'assaggio di una serie di prodotti con l'obiettivo di valutare le caratteristiche organolettiche dei prodotti: forma, colore, struttura al tatto, sapore, odore ed aroma, struttura in bocca, persistenza gusto-olfattiva ed infine anche eventuali aspetti negativi.

Il test è stato realizzato grazie alla collaborazione di otto Maestri assaggiatori con una collaudata esperienza a concorsi caseari, coadiuvati dal coordinatore Beppe Casolo e da Maria Sarnataro, grande esperta delle mozzarelle di bufala. La prima fase dell'esame ha richiesto una presentazione da parte di Maria Sarnataro del prodotto mozzarella che viene così descritto:

Forma ovoidale regolare, colore bianco porcellanato con pelle lucida. Odore ed aroma di latte e burro fresco, yogurt, panna con una buona intensità.

Il sapore deve essere equilibrato con poca acidità ed assoluta assenza di amaro.

La struttura in bocca mediamente solubile ed elastica, persistenza media.

Altra importante caratteristica è la tipica nota muschiata che si potrebbe identificare come un

odore vegetale, di sottobosco umido. Un'interessante e ai più sconosciuta verifica è la pelatura della superficie che si effettua strisciando leggermente un dito sull'esterno della mozzarella che non deve presentare variazioni o trascinare parte della pelle creando asperità e rugosità.

Terminata questa prima fase i Maestri assaggiatori hanno iniziato la degustazione che li ha impegnati per parecchie ore dove si è inoltre discusso apertamente cercando di chiarire le discrepanze emerse nelle valutazioni e, nel tempo, apprendere ulteriori nozioni casearie di notevole importanza per la crescita degli assaggiatori di formaggi.

Altroconsumo ha inoltre provveduto a commissionare ulteriori test di laboratorio per valutare la composizione dei formaggi, verificando l'umidità, il contenuto in grassi e il contenuto di sale. È stata ricercata anche l'eventuale presenza di fufosina, sostanza che si forma a seguito di un eccessivo trattamento termico del latte e la cui presenza può essere spia dell'uso di latte in polvere e controllata la presenza di latte vaccino, per accertare che le mozzarelle esaminate fossero fatte al 100% con latte di bufala. Inoltre, si è indagato circa l'eventuale uso di "cagliata congelata" e la presenza di residui di antibiotici o di altri farmaci eventualmente

somministrati alle bufale. Relativamente agli aspetti microbiologici sono stati ricercati sia la presenza di batteri potenzialmente pericolosi, come Listeria e Salmonella, sia gli indicatori di igiene (Escherichia coli e Stafilococchi), sia di conservazione (lieviti e muffe).

Fino alla conclusione dell'indagine, Altroconsumo ha tenuto nascosti agli assaggiatori Onaf i risultati delle analisi chimiche, batteriologiche e merceologiche effettuate, fino alla pubblicazione dell'articolo. La redazione di Altroconsumo ha prodotto una classifica dei 18 prodotti presi in esame, definita associando le valutazioni dei parametri sensoriali, chimici, batteriologici ed economici. Prima di accennare ai risultati ottenuti, è confortante segnalare che le analisi hanno evidenziato che tutte le mozzarelle testate sono state prodotte con latte di bufala al 100%, con assenza di latte in polvere e batteri patogeni; per nessuna è stata evidenziata presenza degli indicatori relativi alla scarsità igienica. In qualche campione il ritrovamento di lieviti e muffe ha messo in luce l'opportunità di vigilare maggiormente sugli aspetti relativi alla conservazione dei campioni. Per un solo campione le analisi non hanno consentito di escludere l'utilizzo di una minima quantità di cagliata congelata e per questo il campione è finito in fondo alla classifica, nonostante un buon riscontro organolettico.

Nella prova sensoriale condotta dall'Onaf, a nessuno dei 18 campioni è stato assegnato un giudizio ottimo (sopra 80 punti su cento della scheda utilizzata per il test sensoriale), 4 sono stati valutati con buono (tra 70 e 80), 9 con sufficiente (tra 60 e 70) e 5 insufficiente (al di sotto dei 60 punti)

derivanti dalle analisi chimiche e batteriologiche. Riportiamo il report riassuntivo finale pubblicato dalla rivista Altroconsumo nel mese di maggio 2018.

I risultati completi dei test sono consultabili sulla rivista [www.altroconsumo.it](http://www.altroconsumo.it) Altra considerazione interessante è il fatto che la qualità riscontrata non sia direttamente proporzionale al prezzo, infatti come si può vedere dalla tabella, al di là del primo prodotto, molto più costoso degli altri, il prezzo di acquisto delle mozzarelle presso gli esercizi della Gdo, non varia in maniera lineare con il decrescere della qualità, ma può essere al contrario ben rappresentato da una linea spezzata.

Il marchio del Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana dop, come per tutte le altre dop, garantisce il legame del pro-

dotto con il territorio di origine, così come altre caratteristiche, ma non necessariamente la qualità totale. Per quanto attiene alla prova è interessante notare che dei 3 prodotti non dop presenti, uno si sia posizionato tra i migliori e gli altri due nella zona mediana, prima di molte mozzarelle marchiate.

L'incarico conferito all'Onaf da parte di Altroconsumo si è trasformata in un'esperienza davvero interessante per i partecipanti, che hanno approfondito la conoscenza di questo stupendo e complesso prodotto caseario.

Ma la collaborazione con le associazioni dei consumatori continua anche a livello europeo: prossimamente Onaf effettuerà ad un test su formaggi provenienti dalla Repubblica Ceca, commissionato da una importante realtà locale".

Otto assaggiatori al lavoro coordinati da Beppe Casolo e Maria Sarnataro

## Mozzarella di bufala

	PREZZI		TIPO	RISULTATI					QUALITÀ GLOBALE %
	A confezione in euro min-max (aprile 2018)	In euro medio al kg		Formato (g)	Etichette	Composizione	Microbiologia	Genuinità	
■ PONTE REALE Campana DOP biologica	2,49 - 2,95	21,80	125	***	*****	***	*****	*****	68
■ SPINOSA Campana DOP	2,89 - 3,00	14,60	200	****	*****	***	*****	*****	68
■ CARREFOUR Campana DOP	2,35 - 2,55	12,50	200	****	****	***	*****	*****	66
■ FATTORIE GAROFALO Campana DOP	3,50 - 4,50	16,50	250	***	*****	*****	*****	*****	61
■ LUPARA Campana DOP	3,45 - 4,49	12,80	300	***	*****	***	*****	***	61
■ OH MIO BIO di latte di bufala da agricoltura biologica	1,99	15,90	125	****	****	***	*****	***	61
■ REGGIA (MD) Campana DOP	2,49	9,95	250	***	*****	***	*****	***	59
■ TENUTA DEI GUITTI di latte di bufala	3,29 - 3,99	14,60	250	****	*****	***	*****	***	59
■ SAPORI E DINTORNI (CONAD) Campana DOP	2,95 - 3,85	16,80	200	***	*****	***	*****	***	58
■ VALLELATA Campana DOP	2,19 - 3,05	14,55	180	***	*****	*****	*****	***	56
■ MANDARA di latte di bufala	2,95 - 3,49	16,50	200	****	*****	***	*****	***	56
■ PETTINICCHIO Campana DOP	2,72 - 3,79	16,40	200	****	*****	***	*****	***	55
■ FIOR FIORE (COOP) Campana DOP	2,99 - 3,28	15,80	200	****	*****	***	*****	***	50
■ LA CONTADINA Campana DOP	3,50 - 4,10	15,50	250	****	****	***	*****	***	49
■ TERRE D'ITALIA Campana DOP	4,19 - 4,39	14,30	300	****	****	***	*****	***	48
■ PASCOLI ITALIANI (EUROSPIN) Campana DOP	0,99	9,90	100	***	*****	***	*****	***	46
■ PUNTO VITALE Campana DOP	3,99	16	250	****	****	***	*****	***	45
■ FRANZIA Campana DOP	1,59 - 1,98	14,30	125	****	****	***	*****	***	40

Risultati completi su [www.altroconsumo.it/mozzarella-di-bufala](http://www.altroconsumo.it/mozzarella-di-bufala)

■ qualità buona ■ qualità media ■ qualità bassa

## Due prodotti “vivi” e speciali da gustare insieme



### PASTA CACIO, BIRRA & BROCCOLI

#### Ingredienti per 4 persone

- Mezzemaniche, 280g
- Burro, 40g
- Cipolla, 30g
- Birra saison, 70ml
- Paprika dolce, 1 cucchiaino raso
- Broccolo romanesco, 250g
- Tuorlo d'uovo sodo, n. 2
- Prezzemolo, q.b.
- Formaggio Vezzena di Lavarone grattugiato, q.b.
- Olio extravergine d'oliva, q.b.
- Sale, q.b.

#### Esecuzione

In un pentolino riponete la cipolla finemente tritata insieme al burro. Lasciatela appassire a fuoco basso con un coperchio, aggiungendo un cucchiaino d'acqua se occorre, fin quando la cipolla non sarà diventata morbida e trasparente. Nel frattempo, mondate i broccoli ricavandone rosette molto piccole: lavatele bene e poi cuocetele tuffandole in una pentola con abbondante acqua bollente salata, per circa 5 minuti. In seguito scolatene le cimette di broccoli e tenetele da parte. A questo punto, mettetle in cottura la pasta, e preparate una ciotola capiente riponendovi all'interno la paprika in polvere e disciogliendola con poca acqua. A parte, continuate la preparazione del condimento trasferendo la cipolla appassita in una padella, sfumate con la birra saison, e lasciatela asciugare (ma non del tutto: servirà a ripassare e insaporire la pasta). Un paio di minuti prima che la pasta sia pronta al dente, aggiungete nella sua pentola anche le cimette di broccoli. Poi scolatene bene il tutto e trasferitelo subito nella ciotola con la paprika, saltando la pasta e i broccoli al suo interno per far assorbire loro il colore e il sapore della spezia. Infine, ripassate brevemente la pasta nel condimento alla cipolla e birra in padella, a fuoco vivo. Servite la pasta ben calda in piatti fondi, cospargendola in superficie con il formaggio di malga grattugiato, un po' di prezzemolo tritato al momento e i tuorli sodi passati al setaccio.



## FORMAGGI & BIRRE

di Sara Albano

C'è chi la preferisce al vino per il suo minore contenuto alcolico, chi trova il suo gusto più rinfrescante e meno impegnativo per accompagnare i pasti, e ancora chi si è davvero appassionato alla nuova dilagante moda delle “artigianali”.

Quella della birra in Italia sta diventando una vera passione in costante crescita: lo dimostrano i dati di un'indagine condotta lo scorso anno su commissione di AssoBirra, dai quali emerge che il 55% dei consumatori intervistati consuma birra almeno una volta alla settimana. Inoltre, l'analisi ha puntato anche a comprendere il momento preferito per il consumo della bevanda, con circa 3 intervistati su 4 che dichiara di berla proprio durante i pasti. Dunque, l'amore del popolo italiano per la birra si mostra in costante crescita, e devo ammettere che anche sento di far parte dei nuovi estimatori, grazie al diffondersi sempre maggiore della “cultura” che gira intorno al prodotto. Saison, Weiss, Pale Ale, Lager, Pilsner e Stout sono solo alcune delle più note denominazioni delle birre che iniziamo a trovare sempre più spesso sia all'interno di ristoranti, pizzeria e pub, sia sugli scaffali dei nostri supermercati. Un nuovo mondo di gusti tutti da conoscere, e da abbinare perfettamente anche ad una degustazione di formaggi, per una giusta alternativa al più classico vino.

La birra e il formaggio sono due prodotti “vivi”, frutto delle fermentazioni portate avanti dai microorganismi, che sapientemente guidati dai mastri birrai e casari producono metaboliti secondari - nutrendosi del substrato di base (sia esso il malto o il latte) - per dar luogo a prodotti dagli aromi ineguagliabili. Gustare un formaggio insieme ad una birra sarà un vero piacere in grado di coinvolgere tutti i sensi, ma occorrerà partire dall'accortezza di servire la birra nel modo più corretto, ovvero ben spillata, per dar luogo ad un giusto cappello di schiuma: questo proteggerà la birra dall'ossidazione, l'aiuterà nel mantenere la sua temperatura e sarà parte fondamentale del

rilascio degli aromi, sia olfattivi puri che retroolfattivi e gustativi. Altro parametro importante sarà la temperatura di servizio: partiamo dal presupposto che abbinare la parola “birra” all'aggettivo “ghiacciata” - a meno che non si consumino solo le più comuni delle lager - non rappresenta un diktat. Pertanto, consumare birra a 1-2°C non dovrebbe essere assunta come regola imprescindibile, in quanto la corretta temperatura di servizio dipende dalla tipologia che si va a degustare.

Ad esempio, le birre ad alta fermentazione - dagli aromi secondari più marcati - dovrebbero essere servite ad una temperatura più alta rispetto a quelle a bassa fermentazione. Per le Ale britanniche tradizionali (IPA, Golden Ale, Bitter e Mild per citare le più note) un servizio ottimale è consigliato tra i 10 e i 12°C, così come le più strutturate Porter e Stout. E' ammesso addirittura arrivare ai 12-14°C nel servizio delle birre d'abbazia e trappiste più alcoliche. Per le Weizen e le Blanche è consigliato invece scendere intorno ai 6°C.

Ma adesso veniamo alla parte più golosa, quella dei formaggi! Quelli d'alpeggio (dal Vezzena di Lavarone, al Monte Veronese e l'Asiago di malga), ricchi di sentori odorosi dei fiori e dei campi, saranno perfetti da abbinare alle birre del tipo saison dal retrogusto il meno amaro possibile, per un vero trionfo di emozioni palatali. Le weiss e le blanche, che hanno in comune una più marcata percezione dei sapori del lievito di birra, si mostreranno invece ideali per accompagnare la masticazione di formaggi ben stagionati ma dal retrogusto non piccante (come il Piave, il Parmigiano Reggiano e il Fiore Sardo).

Per le Indian Pale Ale, al momento tra le più modaiole, grazie alla forte luppolatura e al buon tenore alcolico, vi consiglio invece di optare per l'abbinamento con formaggi “a contrasto”, ovvero a pasta molle e dalla dolcezza che si arricchisce di note olfattive distintive, come il Taleggio, il Gorgonzola dolce e lo stracchino stagionato.

Se a queste nuove tipologie di birre preferite invece quella più classiche,



### TORTA ALLA BIRRA

#### Ingredienti per uno stampo da 22 cm

- Uova, n. 2
- Zucchero, 200g
- Birra ambrata, 100ml
- Burro morbido, 120g
- Farina 00, 230g
- Lievito per dolci, ½ bustina
- Prugne secche denocciate, 100g
- Frutta secca mista, 150g
- Scorza di ½ arancia e ½ limone

#### Esecuzione

Tritate grossolanamente al coltello le prugne e la frutta secca (vi consiglio mandorle, nocciole e pinoli). Poi riponetela in una ciotola e lasciatela macerare per almeno 4 ore coprendola con la birra ambrata e grattugiandovi all'interno un po' di profumata scorza d'arancia. In seguito, lavorate con una frusta le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto soffice. Aggiungetevi poi il burro a pomata e la frutta secca reidratata, che avrà assorbito tutta la birra. Infine, miscelate insieme la farina e il lievito, e aggiungeteli gradualmente al composto con un movimento del cucchiaino delicato e rapido al tempo stesso. Lasciate riposare l'impasto ottenuto per qualche minuto, poi distribuitelo all'interno di uno stampo rotondo ben imburato e infarinato. Cuocete la torta alla birra in forno preriscaldato a 170°C per circa 35-40 minuti. Se necessita, abbassate il forno a 140°C a metà cottura per lasciar asciugare bene il dolce. Per servire la torta, potrete scegliere anche di preparare una gustosa salsa alla birra: prediligete una birra scura, come una porter, e versatela in padella aggiungendovi dello zucchero: lasciate ribollire il tutto a fuoco dolce in modo che la parte acquosa inizi ad evaporare fino ad ottenere un caramello scuro e aromatico, con il quale rifinire il servizio della torta insieme a un ciuffo di panna montata.

prima fra tutte la lager (ovvero la più classica e beverina delle “bionde”), scegliete di abbinarle ai formaggi dal sapore pungente, dei quali andrà ad attenuare gentilmente il sapore, come provoloni e caciocavalli ben stagionati, il Castelmagno di grotta e formaggi di capra (anche la Robiola di Roccaverano maturata).



# SOBRIA EBBREZZA (In vino veritas)

di Umberto Casale

Facendo il verso all'erotico Simposio platonico, il filosofo Kierkegaard organizza un moderno banchetto con cinque convitati. Le condizioni dettate dall'invitante sono l'abbandono al vino fino all'estremo limite della coscienza, e solo allora - in vino veritas - un giro di discorsi intorno al tema del convito: l'amore.

Al di là della divertente e ironica opera escogitata dalla fervida fantasia del pensatore danese, la liaison tra amore e vino ha radici che spaziano nell'ampio spettro della letteratura mondiale e, in modo del tutto speciale, nei testi della Bibbia.

Il bere - come il mangiare - non è riducibile a una mera funzione biologica, bensì rivela qualcosa della concezione che l'uomo ha di sé nel rapporto con la natura e con gli altri. Anzi, il mangiare (cucinare e gustare) e il bere (fare il vino e gustarlo) sono un linguaggio: e come non esiste società senza linguaggio, così non ne esiste una che non faccia cucina per mangiare e bere. E come il linguaggio serve per la comunicazione, così mangiare e bere non possono essere dissociati dalla carità, sono fatti per la condivisione.

Per questo la simbologia del vino ha assunto, nella letteratura biblica, significati profondi. Già Noè, capostipite dell'umanità riconciliata dopo il diluvio, è ricordato come fondatore della viticoltura: il vino è visto come simbolo di vita, di comunione e di gioia (Gen. 9, 1ss.). Soltanto se bevuto in eccesso, diventa nocivo (allora come oggi, il va sans dire).

Nei testi sapienziali, in particolare nel Cantico dei cantici (uno dei testi poetici più alti della Scrittura), il vino diviene il suggello dell'unione d'amore fra l'amata e l'amato: i baci degli amanti sono «tenerezze più dolci del vino», e l'incontro degli innamorati avviene «nella cella del vino» (2, 4). La soavità del vino è la metafora più bella per esprimere l'ebbrezza della passione, la bellezza dell'amore («quanto più inebriante del vino è il tuo amore»: 4,10).

Nei testi profetici s'annuncia l'era messianica in cui



## Che sarebbe un buon formaggio senza l'accompagnamento del vino? Il cuore dell'uomo va allietato

Dio non farà mancare il vino, che sarà il suo segno principale (Am 9,14; Is 25,6), mentre il compimento della storia (che sfocia nella vita eterna) è presentato come un luto banchetto «con grasse vivande e vini eccellenti» (Is 25,6).

Emblematico poi - per passare al Nuovo Testamento - che l'esperienza terrena di Gesù si apra col segno di Cana, dove l'acqua è trasformata in vino durante il banchetto nuziale (Gv 2) e si chiuda con l'ultima cena dove il vino (insieme al pane) diventa segno sacramentale del sacrificio di Cristo che inaugura la nuova e definitiva alleanza.

Benché i malpensati farisei lo bollassero come «mangione e beone» (Mt11,19), Gesù continua a manifestarsi come lo Sposo che offre il vino nuovo, segno di pienezza di vita, alla sua Sposa/Chiesa (Mc 2,19).

La storia che racconta la Bibbia inizia in un giardino e si compie in una città approntata per la festa: non conosciamo il giorno né l'ora e neanche... il menu. Ma è certo che ci sarà del vino (Mt 26,29), e questa profezia del Cristo è integrata nell'istituzione dell'Eucaristia.

Come fedeli lettori e intrepidi interpreti della Scrittura, noi non siamo adoratori del dio-Bacco (sarebbe una svalutazione e del bevitore e della bevanda), ma esponenti di una cultura del vino, dove sapere e sapore s'intrecciano in deliziosi sensi che «allietano il cuore dell'uomo» (Sal 104,15); dove, per usare un ossimoro biblico, coltiviamo una sobria ebbrezza, vertice di un'esperienza a un tempo corporale e spirituale (rinvio all'interessante pubblicazione B. Marchisio, La vita, la vigna e il vino nella Bibbia, Gribaudo).

E, per fare un riferimento ai temi della rivista che avete tra le mani: che sarebbe un buon formaggio senza l'accompagnamento di un vino appropriato? Un erborinato senza un delicato Sauternes? E, con note verdiane di sottofondo, anche noi «libiamo ne' lieti calici che la bellezza infiora...».



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

## DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI



### “Te le dò io le Bollicine”

La delegazione Onaf di Napoli è stata presente con una propria postazione al Nabilah di Bacoli per “Te le dò io le Bollicine”, l'evento annuale organizzato dall'Ais Napoli per festeggiare la chiusura dell'anno di attività con calici di champagne e spumanti. Sette Maestri Assaggiatori partenopei coordinati dal delegato Salvatore Varrella hanno guidato una degustazione di formaggi del Caseificio Busti di Fauglia (Pisa) accompagnati da salumi Levoni. Sei i formaggi in assaggio, tutti a latte 100% di pecora:

1. Frescopecora bio a caglio vegetale, prodotto con caglio di cardo, a crosta fiorita, 15 giorni di stagionatura;
2. Pecorino Marzolino bio a caglio vegetale senza lattosio, trattato in superficie con concentrato

3. Il Pistacchio di pura pecora, con Pistacchio verde di Bronte Dop presidio Slow Food, 20 giorni di stagionatura;
4. Pecorino Toscano Dop a pasta tenera, trattato in superficie con fondami d'olio di oliva, 60 giorni di stagionatura;
5. Pecorino Toscano Dop stagionato, 120 giorni di stagionatura;
6. Pecorino Fauglia, trattato in superficie con fondami d'olio di oliva, 120 giorni di stagionatura.

Quest'ultimo in particolare ha suscitato la curiosità del pubblico per le grandi dimensioni (circa 8 kg) e la modalità di servizio, con le scaglie di formaggio all'interno della forma stessa precedentemente svuotata. L'assaggio di Toscana in terra campana ha colpito nel segno.

Daniela Marfisa

## DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



### CheeseMas Party 2018

Una grande festa tra amici in un ambiente caldo ed accogliente, questa la prima sensazione ripensando alla festa di Natale organizzata per i soci Onaf di Milano. Due importanti presenze hanno segnato i momenti di degustazione della serata. Alberto Abbà, del Caseificio Zucchelli, che ha presentato tre diverse stagionature del suo Grana Padano Dop e abbiamo potuto apprezzare l'ampio ventaglio aromatico di un formaggio dato troppo spesso come scontato. Sempre da Zucchelli sono state offerte grandi quantità di Raspadùra, il Granone Lodigiano Pat di breve stagionatura servito in sfoglie ottenute da abile “raspatura” della forma, particolarmente indicata come aperitivo.

Altra incredibile presenza quella dell'affinatore francese Mons, che rappresentato da Michela Bianco, ci ha portato in degustazione tre formaggi eccezionali guidandoci nell'assaggio: Chabichou di capra, Gabietou di pecora e 1924 l'erborinato a latte misto servito con pan d'epices!

A seguire, direttamente dalla cucina, il Mont d'Or di Mons servito caldo con patate bollite e salumi.

Come nella migliore tradizione è stato offerto un grande buffet salato e dolce, la serata è terminata con la consueta lotteria di Natale! ... al prossimo Cheesemas!

Consigliere di delegazione, Laura Bonvini



### Muffe e luppoli

Un inaspettato sold-out, ha confermato il crescente interesse verso l'unione di lieviti, malti e luppoli con latte, caglio, batteri e - in questa occasione - muffe nobili. I formaggi erborinati sono stati, infatti, i protagonisti di questo secondo appuntamento di degustazione, svoltosi l'11 febbraio presso la sede di Milano di Birrifico Italiano, proposti in abbinamento con birre selezionate e raccontate da Giacomo Pelizza, socio e Direttore del “Birri”, con cui ho condotto la serata, guidando in maniera conviviale i partecipanti alla scoperta dei profili gustativi di un erborinato “classico” e tre affinati, prodotti



con tre tipi di latte diversi. Anche questa volta, il pubblico è stato chiamato ad interagire e a decretare l'abbinamento migliore, che - per acclamazione - è stato l'ultimo dei quattro. Dandovi appuntamento alla prossima puntata, ecco i formaggi e gli abbinamenti proposti: Gorgonzola dolce Dop della Latteria Sociale Cameri in abbinamento alla Vùdù di Birrifico Italiano. Blu ai mirtili della azienda Agricola Cora (latte vaccino ai mirtili disidratati) in abbinamento alla Garbagnina di Birrifico Montegioco (birra acida alle ciliegie).

Ol Scuir dell'azienda agricola La Via Lattea (latte di capra crudo con petali di rosa e frutti di bosco) abbinato alla Padosé di Klanbarrique (birra spumantizzata al ribes nero, intenzionalmente sgasata per il servizio). Basajo della Casearia Carpenedo (latte di pecora crudo al passito di Pantelleria) in abbinamento alla Malle di Nix Beer (Tripel).

Il delegato,  
Filippo Durante

## DALLA DELEGAZIONE DI VARESE



### Abbinamento formaggio-birra

La delegazione di Varese ha organizzato una serata dedicata alla degustazione del formaggio abbinato alla birra. Sede dell'evento l'Uni Birra, di Calcinate del Pesce e migliore sede non si poteva trovare per una serata che si è in effetti rivelata degna delle aspettative. Una quarantina di presenti che hanno avuto la possibilità di degustare dei formaggi di alto livello abbinati a birre di altrettanto pregio, presentate con grande competenza da Stefano Baladda. Questi i formaggi proposti e presentati dal delegato Onaf dottor Marco Imperiali con il relativo abbinamento:

- **Pecorino Toscano.** E' un formaggio prodotto con latte ovino intero, abbinato al Bayerischer Bahnhof- Leipziger Gose (Germania): dalla tradizione di Lipsia la tipica birra "salata" riscoperta dai piccoli birrai della città per offrire un prodotto fresco ed agrumato con note lattiche che la rendono leggermente acidula e dissetante.

- **La Tur.** E' una specialità prodotta con latte di vacca, latte di capra e di pecora. Dal colore paglierino e dalla superficie morbida e cremosa, questo prelibato formaggio ha un sapore delicato e rotondo, fine e gustoso. Abbinato a La Chouffe-Chateau d'Ychouffe (Belgio): una birra "ibrida" creata dalla miscela di una parte di uve "Sauternes" nel mosto. Dolce e vinosa, è una birra di carattere con un finale leggermente muffato ed un fruttato che ben distingue la materia usata.

- **Gruyere Riserva.** Il formaggio della Svizzera romanda dall'aroma raffinato. Il Gruyère deve la sua finezza ed il suo gusto così caratteristico all'utilizzo di latte crudo di prima qualità proveniente da vacche nutrite di erba in estate e di fieno in inverno. Abbinato a: Brewdog- Hardcore Ipa (Scozia): dalle Indie Britanniche ai birrai "Punk" delle Highlands una birra forte ed amara caratterizzata da un luppolo molto aromatico che la rende piacevole al palato ma anche strutturata e persistente.



### Friuli Venezia Giulia, terra di latterie

Questo il tema della serata organizzata dalla delegazione Onaf di Varese presso il ristorante toscano cittadino "Al Vecchio Convento", dove si sono dati appuntamento più di trenta appassionati attratti dal tema della serata e dai formaggi in degustazione.

L'argomento della serata era riferito al territorio friulano dove sono ancora presenti numerose latterie che fanno della produzione di formaggi, a latte crudo, il loro fiore all'occhiello. I formaggi degustati ed apprezzati dai presenti sono stati i seguenti: Asino tenero Pat, della latteria Tosoni, nasce nell'antica Pieve d'Asio, ora zona collinare dello Spilimberghese. Il prodotto si presenta di colore bianco latte senza crosta e di consistenza variabile a seconda se si tratta di Asino tenero o classico. Ha ottenuto un consenso generale. Latteria d'Aviano, formaggio affinato in mosto d'uva Schioppettino, la fusione tra latte e mosto d'uva conferisce un gusto particolare al prodotto. In bocca rimane una leggera piccantezza mentre al naso prevale l'odore del mosto.

Montasio Dop, formaggio grasso; quello degustato di media stagionatura aveva intensità aromatiche medio elevate che hanno ben impressionato i presenti.

Latteria Fagagna Pat, prodotto secondo le antiche tradizioni a Fagagna (Udine) il marchio è stato depositato nel 1987. La tipicità deriva dall'insieme degli elementi che ne caratterizzano la produzione, la razza bovina, il tipo di alimentazione, i terreni, il clima e la microflora. Il campione in degustazione aveva una stagionatura molta avanzata con un gusto molto deciso.



### I formaggi delle valli bresciane

Nelle valli bresciane nascono formaggi eterni. In questo viaggio tra i formaggi rari delle valli Valcamonica, Valtrompia, Valle Sabbia e Alto Garda vogliamo apprezzare caratteristiche uniche, che solo un territorio montano a cavallo dei grandi laghi alpini può concedere. La storia di queste valli è rappresentata da incisioni rupestri antichissime, scolpite dall'uomo ancora prima della scoperta del formaggio.

Ma quando giunse questa spettacolare scoperta le valli bresciane si trasformarono

in esempi di allevamento allo stato brado. Questi i formaggi degustati: **Silber Dop** formaggio semigrasso di lunga stagionatura, a pasta dura. Proviene dalla Val Camonica e dal versante est del lago d'Iseo. Prodotto con il latte di vacca di razza bruna. La crosta è dura, liscia, di colore paglierino, tendente al marrone con la stagionatura. L'occhiatura è di dimensione fine. Regolarmente distribuita.

**Nostrano Val Trompia Dop.** Formaggio semigrasso, di lunga stagionatura, a pasta dura, granulosa. La crosta è dura e liscia a causa della cappatura con olio di lino effettuata durante la stagionatura. Colore marrone o rossastro. La pasta è dura, di colore giallo o paglierino tendente al giallo-verdognolo. L'occhiatura è regolarmente distribuita, di dimensione fine media. **Formaggio Sabbio.** Tipico formaggio stagionato, fino anche a 24 mesi, viene prodotto da latte di vacca parzialmente scremato e a pasta semicotta. La lunga stagionatura, il processo di produzione e gli ingredienti, latte vaccino, caglio, sale e fermenti lattici, donano al "Sabbio" una consistenza compatta, con poca e piccola occhiatura regolare, sapore forte ma non piccante, profumo intenso e colore paglierino. **Formaggella di Tremosine (a latte crudo).** Caratterizzata da un piacevole sapore deciso ma non aggressivo e da una fragranza ricca e gradevole, frutto della microflora presente sulle montagne in cui viene prodotto il latte, la Formaggella è un formaggio a breve o media stagionatura semigrasso e a pasta morbida semicotta, caratterizzata da lieve occhiatura, consistenza compatta e colore avorio, e racchiusa da una crosta sottile di colore paglierino. La stagionatura, non dura mai meno di 30 giorni.



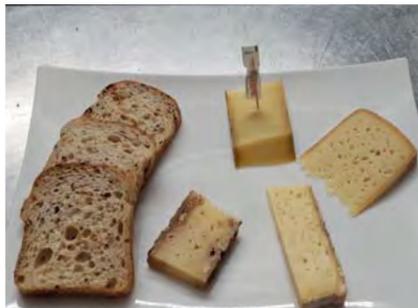
### I formaggi del Verbano-Cusio-Ossola

Un'altra interessante serata "Al Vecchio Convento" di Varese, ha visto protagonisti i formaggi del Verbano-Cusio-Ossola. Qui sono ancora presenti numerose latterie che producono formaggi, a latte crudo intero, conosciuti e non, fiore all'occhiello del territorio. Una di queste è l'Azienda Agricola della Piazza di Trontano dove Jodi Maccagno, ventiquattrenne, coadiuvato dalla fidanzata e da un amico, sta portando avanti, un'azienda verso la modernità e verso un integralismo non sempre facile da rendere pubblico. Così, ogni estate, l'alpeggio sull'alpe Monscera, aspetta il suo gregge con una trentina di vacche per fare quella toma che non ha un nome se non inerente allo stesso alpeggio di produzione. Così latte crudo, cagliato in minuscoli grumi, semi-cottura della pasta a 42 gradi, fermento e spurgatura danno vita a quei formaggi che stagionati nella cantina dell'azienda portano a risultati notevoli. I formaggi degustati ed apprezzati dai presenti sono stati i seguenti di cui i primi tre prodotti da Jodi:

**Grasso d'Alpe Monscera.** È un formaggio proveniente dall'alpe Monscera (Val d'Ossola). Si tratta di un formaggio vaccino grasso, semicotto di latte crudo intero. **Nostrano di Cosasca.** Caratteristiche tecniche. Latte: vaccino intero crudo. Lavorazione: a crudo, artigianale. Pasta: pressata, con diffusa occhiatura Salatura: a secco. Stagionatura: minimo 60 giorni. Produzione: stagionale, dall'autunno a primavera. Grassi: 45%. **Mezzapasta o Spress.** E' il capostipite di tutte le tome di montagna che si producono nell'Ossola e nella Val Sesia. Prodotto con latte parzialmente scremato, crudo (per affioramento).

**Nostrano del Mattarone.** È un formaggio realizzato con latte crudo intero vaccino proveniente dall'alto Piemonte nella zona del Mattarone. Questo prodotto è considerato uno tra i migliori formaggi d'alpeggio della regione Piemonte. I formaggi sono stati degustati e valutati, con la scheda Onaf, in purezza sotto la guida del delegato Marco Imperiali e del produttore Jodi Maccagno.

Alberto Rogora



## DALLA DELEGAZIONE DI BIELLA



### Serata degli auguri con ospiti illustri

Per la delegazione biellese concludere l'anno sociale con la cena degli auguri è divenuta negli anni una felice tradizione. Ci siamo incontrati il 27 novembre nella cornice dell'Hotel Agora, in centro a Biella, nostra sede per gli avvenimenti importanti. I 64 partecipanti hanno risposto con grande entusiasmo.

Tre gli illustri personaggi intervenuti per chiudere in bellezza l'annata, con regia e organizzazione del delegato Onaf, Dario Torrione: il famoso pasticcere di St.Vincent Mauro Morandin, Francesco Ribaldone, esperto di cucina del territorio e Cesare Lafranco, noto produttore di insaccati di qualità della zona. Ecco le specialità al centro della degustazione.

• Cacciatorino suino bovino (specialità Lafranco). Delicato, profumato, suadente in bocca.

• Paletta di Pollone di Lafranco. La Paletta Biellese ha avuto negli ultimi anni troppi stravolgimenti "modaioli" con aggiunte talvolta spropositate di speziature che "coprivano" l'essenza del prodotto. Con Cesare Lafranco si è tornati piacevolmente a gustare il prodotto fine a se stesso.

• Panettone alle olive e panettone al tartufo. Due specialità che hanno riscosso curiosità ed approvazione anche dei più tradizionalisti e scettici astanti.

Abbinamento con Prosecco Millesimato La Tordera 2017.

Quindi nella più tipica tradizione piemontese, sono giunti in tavola i tajarin al tartufo, seguiti dagli altrettanto territoriali ravioloni di polenta con scaglie di tartufo. La polenta

concia prevede in ricetta la presenza di burro e formaggi rigorosamente dell'Alto Piemonte.

I due piatti sono stati abbinati al Pelaverga di Verduno dei Fratelli Alessandrino 2017. E' l'anno del rilancio del Verduno Pelaverga, presente in molte manifestazioni nel territorio nazionale. Qui l'eccellente e mai banale Francesco Ribaldone, ha dato il meglio di sé ai fornelli.

Di seguito non poteva mancare la nota prettamente legata al formaggio, con assaggi interessanti di Camembert di Alta Langa e Crosta di pane di capra.

Il tocco finale in dolcezza è stato riservato al panettone classico, al cioccolato e lamponi, panettone paciucco. Abbinamento obbligatorio e piacevolissimo con Moscato d'Asti La Gironda.

Mauro Morandin, sceso per l'occasione da Saint Vincent, ci ha parlato delle tecniche di preparazione dei suoi gioielli. È intervenuto, commentando piatti ed abbinamenti, Valerio Angelino Catella, componente della Nazionale italiana cuochi, fresco di rientro dall'esibizione culinaria europea in Lussemburgo. Esperto di dolci, ha aggiunto delle preziose "chicche" gastronomiche, ricordando anche il suo bellissimo museo degli attrezzi storici per produrre dolci, con pezzi rari del 1500.

Infine, parola al professor Claudio Aquili, già delegato Ais del Biellese. E' toccato a lui il compito di dissertare sui vari, azzeccati abbinamenti cibo-vino. L'anno 2018, fitto di incontri, è stato coronato da questa riuscita serata.

Ermanno Mino



• Dario Torrione

## DALLA DELEGAZIONE DI NOVARA



### Serata Pecorini da Guffanti



Presso la ditta Luigi Guffanti di Arona si è svolta la prima serata di degustazione 2019 "I Pecorini Parte Prima". Andrea Ripamonti e Alberto Sebastiani hanno condotto la degustazione.

Andrea con la sua grande conoscenza ha descritto i formaggi

regalando numerosi aneddoti storici e geografici. Ai numerosi e attenti partecipanti sono stati proposti: Pecorino Romano crosta nera Dop, Pecorino Toscano Dop, Pecorino di Pienza, Pecorino di Farindola, Pecorino Fresco Coratino.

Più due sorprese: Pecorino Sardo affumicato a caglio vegetale e Pecorino Siciliano pepato in crosta. A fine serata abbinamento con il Frascati Superiore 2017 Fontana Candida, il Montepulciano d'Abruzzo 2016 Masciarelli, e il Chianti Classico Riserva 2014 Ruffino.



### Sagra della Transumanza



A fine ottobre, domenica 21, come tradizione si è svolta a Nebbiuno (Novara) la XIII Sagra della Transumanza. Gli animali, all'arrivo dagli alpeggi, con la capo mandria adornata di fiori, sono stati accolti con entusiasmo, soprattutto da parte dei bambini per essere ricoverati in appositi recinti per poterli ammirare da vicino. Anche la gara di mungitura ha incuriosito molto. A seguire presentazione e consegna dei formaggi delle aziende in concorso: Paolo Tondina di Nebbiuno, Fortis di Miasino, Gianpaolo Rossi di Massino Visconti.

Bruggi Lavarini di Coiromonte, Cascina Felice di Fabio Rainelli di Riva Valdobbia, Soc. Agricola Laghetto di Quarona. Quest'ultima vincitrice del concorso. La giuria era composta dal dottor Carlo Fiori (Luigi Guffanti di Arona), Alberto Sebastiani (referente Onaf) e dallo chef Gian Luca Fantini (Gatto Blu di Fosseno). Da non dimenticare le attrazioni collaterali e il pranzo con prodotti tipici di montagna.

Alberto Sebastiani

## DALLA DELEGAZIONE DI PARMA



### Degustazione di formaggi francesi

Il 28 novembre serata con formaggi francesi al Ristorante I du matt. Abbiamo degustato: Sainte Maure de Touraine, formaggio a pasta molle con latte crudo intero di capra; Langres, formaggio a pasta molle con latte crudo di vacca a crosta lavata stagionato 30 giorni; Comté, formaggio a pasta pressata e cotta prodotto con latte crudo delle vacche Montebéliarde stagionato 3 anni; Fourme d'Ambert, erborinato a latte crudo intero vaccino formaggio tradizionale dei monti del Forez in Auvergne. L'abbinamento era con tre vini francesi. Lo chef ha preparato un primo piatto mantecato con il Forez e per finire un gustoso dessert.



Il 20 gennaio 2019, presso il ristorante Il Rigoletto, pranzo e investitura dei 43 nuovi soci che hanno frequentato il corso di 1° livello. Erano presenti il presidente Pier Carlo Adami, Quasimodo e Battaglino. Abbiamo avuto il piacere di ospitare anche il sindaco Fiazi del comune di Fontevivo (dove si è svolto il corso).

*Il delegato Giacomo Toscani*

## DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA



### Bimbinaria, fiera millenaria di Gonzaga

Da alcuni anni la delegazione Onaf di Mantova organizza incontri e corsi/de gustazione per baby assaggiatori di formaggi volti a bambini dai 4 a 12 anni, con la collaborazione di Fiera Millenaria e del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano.

Scopo principale, è quello di istruire i bambini a percepire le caratteristiche sensoriali dei formaggi e delle sue peculiarità. Sotto l'attenzione dei rispettivi genitori sono stati indicati i passaggi che si devono seguire e la terminologia utilizzata dell'assaggiatore di formaggi Onaf. Con grande piacere e curiosità i baby assaggiatori si sono applicati nell'uso dei cinque sensi, vista, olfatto, udito, tatto e gusto, intrigando inesorabilmente anche i genitori, dando origine a una atmosfera piacevolmente culturale e formativa. L'edizione 2018 ha portato a tutti gli ospiti, un motivo in più per partecipare alle degustazioni: la realizzazione da parte dei Maestri assaggiatori Onaf di Mantova di un formaggio in diretta, prodotto con latte di assoluta eccellenza proveniente da caseifici del Parmigiano Reggiano. La magia di questo prodotto sta nel fatto che, anche consumato immediatamente, risulta essere buonissimo, tra la sorpresa e l'enorme piacere dei partecipanti che lo hanno decretato, simpaticamente, il formaggio più buono al mondo.

*Il delegato Cornelio Marini*



## DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA - MASSA CARRARA



### Studenti e formaggi del territorio

Una partecipazione nutrita e interessata di studenti ha caratterizzato l'incontro di approfondimento sul variegato mondo dei formaggi caldeggiato dal professor Roberto Lauriana, assaggiatore Onaf, docente all'Istituto Alberghiero "Giuseppe Casini" di La Spezia e rivolto alle classi 4° e 5° del corso serale. A condurre la serata da una parte la Delegazione Onaf di La Spezia-Massa Carrara, che ha voluto brevemente portare a conoscenza degli appassionati il metodo di assaggio e valutazione dei prodotti caseari; dall'altra la Cooperativa Casearia Val di Vara, una importante realtà del territorio spezzino, che, grazie alla presenza del casaro Santo Lapira, ha raccontato come una tradizione possa diventare un'opportunità di lavoro e di crescita, coniugando sapientemente tradizione e innovazione.



• Una partecipazione interessata degli studenti dell'Istituto Alberghiero di La Spezia

Due i formaggi proposti per la degustazione: il Gratta, un semistagionato a latte crudo, e il Vaise biologico affinato in fossa. Quest'ultimo in particolare ha catturato l'attenzione e la curiosità degli studenti, che hanno voluto approfondire il percorso di un formaggio che, realizzato nelle vicinanze, ha subito poi una particolare evoluzione nelle fosse della Romagna. Sentori, sapori, aromi e profumi che si sono susseguiti coinvolgendo tutta la vasta platea, dimostrando, se mai ce n'era bisogno, che le eccellenze del territorio riescono sempre a suscitare grandi emozioni.

*Il delegato Eros Bianchi*

## DALLA DELEGAZIONE DI VENEZIA



### I Sapori d'oltralpe

Serata dedicata al nostro viaggio alla ricerca dei "formaggi degli altri". Dopo Irlanda e Scozia, varcate le Alpi siamo andati a conoscere alcune storiche produzioni francesi che, di generazione in generazione, sono riuscite ad arrivare fino a noi conservando aromi e sapori antichi.

La Francia ha una vasta superficie con ambienti, clima e tradizioni diversi e i formaggi che sono l'espressione di questi territori hanno una forte connotazione regionale: Caprini nella Loira; Grandi formaggi nelle Alpi; Croste fiorite e lavate in Normandia e i formaggi degli alpeggi del Massiccio Centrale nell'Auvergne.

Pont-l'Évêque Aoc, Sainte Maure Aoc, Salers Aoc, Morbier Aoc, Comté Aoc e Beaufort d'alpage Aoc sono state le nostre pietre miliari in questo viaggio.

Una serata che ci ha visto protagonisti di un emozionante percorso sensoriale completato dalle prelibate specialità preparate dello chef Francesco Benetton e dallo staff del ristorante Ai Savi di Peseggia.



*I Sapori d'oltralpe*

*Il delegato Maurizio Mazzarella*

## DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO



### Alla scoperta dell'abbinamento

«Ma dai, cosa c'entra un Asprinio con questo Cabrales?». «Ti assicuro! È un abbinamento eccezionale. Non potrò mai dimenticare quella sera con Veronica, la prima sera. A cena». Anche questo è un modo che realizza un ottimo abbinamento formaggio-vino. Peccato che noi non eravamo né lui, né lei. E ancora peccato perché noi la questione la vogliamo risolvere preventivamente. Ospiti del Consorzio del Moscato di Scanzo il 16 gennaio, chi scrive dopo avere sinteticamente illustrato la tecnica Ais di abbinamento cibo-vino, ha proposto tre abbinamenti da valutare con una scheda da lui predisposta. Non con l'intento di stupire, ma perché gli stessi partecipanti potessero valutare la tecnica per poi utilizzarla attraverso abbinamenti incrociati tra formaggi e vini, piacevoli o meno. Quindi bianco e rosso Valcalepio della Trefaldina con Agri di Valtorta e Caciocavallo podolico, Strachitunt con Moscato giallo di Biava. Entusiasmo per l'abbinamento Strachitunt-Moscato giallo, ottimo il bianco della Trefaldina col Caciocavallo podolico.



*Il consigliere Walter Polese*



### Formaggi d'Alpe Ticinese Dop

Il 9 novembre scorso la delegazione Onaf di Bergamo ha organizzato una serata dedicata al Formaggio d'Alpe Ticinese Dop, guidata dal m.a. Eugenio Micheli che dopo 30 anni di lavoro abbandona lo stress degli uffici bancari per lanciarsi in una sfida inedita, fare il casaro scegliendo la pace dell'Alpe. È in questi spazi aperti, ricchi di vegetazione verde e profumata, che si nutrono le vacche che ci regaleranno poi, attraverso l'instancabile lavoro di pastori, mungitori e casari, il prestigioso Formaggio d'Alpe Ticinese Dop. Le degustazioni dei formaggi proposti, prodotti tra il 2016 e il 2018, hanno evidenziato un gusto dolce e aromatico per i più giovani ed un gusto più pronunciato e complesso per quelli stagionati. Non ci resta che vivere un'esperienza sull'Alpe per far nostra non solo la bontà, ma anche la fatica che si cela in un formaggio come questo. Formaggio che passione!



• Alpe Cava in Valle di Blenio

*L'assaggiatore Flavia Caraglio*

## DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



### La manualità prestigio del casaro

Formaggi fatti a mano! Insistono su questo concetto presentandosi i responsabili dell'azienda Marenchino che gestiscono ben cinque caseifici a Savigliano, Murazzano, Racconigi, Saluzzo, Frabosa Soprana, tutti in provincia di Cuneo. Sono giunti in degustazione: "Ducato" freschissimo tre latti, Murazzano Dop (15gg), Murazzano Dop stagionato in "burnia" (3 mesi), "Fiocco" caprino fresco, "Perla blu" erborinato di vacca, Raschera d'alpeggio Dop (8 mesi), Testun di capra (6 mesi).

Ottimi prodotti apprezzati all'unanimità dai quasi 60 partecipanti che, il 22 novembre 2018 a Grugliasco presso la Facoltà di Agraria, hanno rivolto le loro domande ed espresso le loro osservazioni ai gentilissimi ed appassionatissimi Sandro Gallina direttore di produzione e Simone Marenchino che rappresenta la nuova generazione, che è subentrata dando continuità ad una storia casearia importante.

Un ringraziamento alla famiglia Marenchino che ha partecipato numerosa a questo piacevole incontro, a tutti i partecipanti ed ai volontari della nostra delegazione sempre in movimento.

### Yak, primizia del Nepal

Ha dovuto affrontare un lungo viaggio sottovuoto il formaggio di Yak (...anzi di Nak, la femmina dello Yak) che Guido Cortese ci ha portato dal Nepal. Un breve viaggio temporale, invece, rappresenta la storia della caseificazione in quelle regioni, iniziata solo a partire dagli anni 50 ad opera di esperti provenienti dall'Europa (Svizzera, Francia e ultimamente anche Italia).

Il formaggio è in Nepal un alimento ancora poco apprezzato e misconosciuto per questioni di cultura, gusto, conoscenza e soprattutto economiche, dato che raggiunge prezzi che la maggior parte della popolazione locale non può permet-



tersi. Anche la sua produzione è organizzata in modo particolare, con centri "governativi" di raccolta latte che accentrano e realizzano un unico prodotto. Gli Yak sono allevati anche in alta quota, tra i 2500 e 5000 metri e si alimentano di foraggi provenienti da pascoli incontaminati ed il latte è usato per prodotti lattiero caseari diversi dai nostri per aspetto, gusto e consistenza. Le caratteristiche bio-chimiche del latte di Yak sono state descritte e messe in relazione a quelle di altri Bovidi dal professor Zeppa che ha sottolineato aspetti che giustificano alcune caratteristiche del formaggio.

Guido Cortese ha condotto la serata raccontando aspetti della cultura e della vita della popolazione dei villaggi del Nepal. In degustazione la Toma di Yak aveva aromi erbacei particolari, consistenza quasi da Grana freschissimo, un ottimo aspetto e, tenendo conto anche del degrado inevitabile dovuto al viaggio e alla conservazione, si può definire un ottimo prodotto che ha ben retto il confronto con gli altri campioni.

L'incasso della serata, 610 euro, è stato interamente versato a Stichting Aphelion per il progetto Nepal- Village of Kanda Mr. Bishnu, che si occupa della salute e dell'istruzione dei bambini nepalesi.

*Il consigliere Roberto Giuffrida*

## DALLA DELEGAZIONE DI PADOVA



### Investitura assaggiatori 1° livello

Dal 18 settembre al 27 novembre 2018 si è tenuto il corso di 1° livello per aspiranti assaggiatori della provincia di Padova presso il Wine Bar Le Bollicine, corso che ha visto la partecipazione di 35 partecipanti, dalle professioni più varie ma tutti interessati al grande mondo dei formaggi. L'investitura si è tenuta il giorno domenica 13 gennaio presso "Nalin Tradizione e Cucina" di S. Andrea di Campodarsego.

Hanno partecipato i neo assaggiatori: Fabio Agostini, Konstantina Balafouti, Stefano Bersanetti, Stefano Birello, Luca Canola, Elisa Cherubin, Daniele Consolaro, Nereide Dainese, Giovanni De Cicco, Ferdinando Garavello, Alessio Goldin, Andrea Lazzarotto, Francesco Longo, Elisa Lucano,



Diego Luison, Andrea Malosso, Marino Malosso, Alessandro Mazzetto, Mattia Mazzucato, Giulia Bortoletto Pandolfi, Giacomina Pavan, Judith Carron Perona, Emilia Rizzo, Francesco Rollo, Marco Rossetto, Mario Augusto Rossi, Emanuele Scanferla, Aronne Sabbadin, Marco Sperandio, Barbara Toffanin, Roberto Viola, Silvia Zamprogna, Paola Zorretto.

Regia del direttore della rivista InForma Elio Ragazzoni, presenti il delegato Onaf Padova, i Maestri Assaggiatori Giancarlo Andretta, Sergio Varini, Luciano Sgarzi, Maurizio Mazzarella delegato Onaf Venezia. Apprezzata la collaborazione del soci assaggiatori Daniele Schievano e Antonia Brugnaro.

*Il delegato Pierantonio Schievano*

## DALLA DELEGAZIONE DI COMO



### Dalla Svizzera, i formaggi; dal mondo i pepi

Martedì 20 novembre l'appuntamento di Onaf Como, in collaborazione con Cucinantica, vede l'abbinamento di quattro formaggi svizzeri con differenti qualità di pepi. Come al solito, le diapositive inerenti la produzione



casearia dei formaggi svizzeri introducono la spiegazione e l'assaggio in valutazione sensoriale. I pepi, spiegati da Piergiorgio Ronchi, rivelano aromi inconsueti come l'agrume ed il floreale che si armonizzano con i formaggi svizzeri. Kombucha, la bevanda di tè fermentato, accompagna gli assaggi. Grazie a Swiss Cheese Marketing, per gli apprezzati omaggi.



### Boerenkaas, formaggi a latte crudo

Lunedì 21 gennaio, le immagini proiettate ci trasportano nei Paesi Bassi, alla scoperta di tradizioni casearie. In valutazione sensoriale, ci sono due Boerenkaas vaccini di differenti stagionature, un formaggio ovino ed il Boeren Leitse met Sleutels Dop vaccino aromatizzato con cumino. Si prosegue con l'assaggio di due vini piemontesi: Roero Arneis Docg 2017 e Nebbiolo Langhe Doc 2017 da gustare assieme a biscotti della tradizione piemontese.

*Il delegato Simonetta Cortella*

## DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



### Gran finale del corso con Fabio Campoli

In occasione dell'ultima lezione del corso Onaf di 2° livello, i futuri Maestri Assaggiatori si sono dati appuntamento il 22 novembre nell'esclusiva cornice dello Smart Hotel.

Qui è stata loro offerta l'occasione di apprendere, attraverso il susseguirsi di diversi show coking, la valorizzazione dell'uso dei formaggi in cucina. Grazie all'estro dello chef Fabio Campoli, sono state presentate in assaggio quattro portate sapientemente abbinata alle birre del birrificio Birradamare di Fiumicino, Roma. Nello specifico, all'insolito Raviolo dolce con erborinato di Picinisco, miele, amaretti e cannella, è stata proposta in abbinamento un Shockwood, birra scura particolarmente alcolica, di struttura complessa e articolata, morbida e setosa. Per scaldare l'inverno alle porte, lo chef ha preparato una Fonduta arricchita con Emmentaler, a bagno in vino bianco per una notte, su fusilli con noci e melograno. In questo caso il matrimonio d'amore è stato celebrato con una Ipa. Nella realizzazione del piatto, la bravura di Campoli è stata nel rendere immediatamente riconoscibile la tipologia di formaggio alla base della ricetta. Nota di merito anche agli altri piatti preparati in degustazione: un invitante Polenta concia, cremosa, con fior di latte e un particolarissimo minestrone, dalla forma di zucchetto, alternato a strati di pane di 6 giorni di Genzano Igp, pecorino e olio evo Sabina Dop. Nel corso della serata sui banchi d'assaggio sono stati proposti un Emmentaler da un'occhiatura regolare, rotonda, grande, uniforme e lucida e uno Stichelton, formaggio a latte crudo, erborinato e presidio Slow Food.



*Claudio Loli*



### "Alla ricerca del cacio perduto"

Si è tenuto l'esame del corso per Maestri Assaggiatori di formaggi, organizzato dalla delegazione Onaf di Roma. La novità di quest'anno è stata la didattica completamente rinnovata. Si è seguito un percorso più sperimentale che ha dato maggiore spazio alla tecnica di degustazione. In particolare l'ultima lezione, dedicata all'utilizzo dei formaggi in cucina, ha visto lo chef Fabio Campoli condurre un avvincente cooking demo.

Al termine dell'esame, per festeggiare i neo Maestri, si è svolto l'evento Alla ricerca del cacio perduto, tenutosi al The Building Hotel. Oltre centotrenta persone hanno partecipato con grande entusiasmo alla degustazione guidata di formaggi poco conosciuti, ma dalla lunga storia che affonda le proprie radici nell'autentica tradizione casearia italiana. Preceduti da una selezione di salumi prodotti con carne di maiale Nero Casertano dell'Azienda Solo Nero, accompagnati dai vini della cantina molisana Catabbo e da quelli laziali dell'Azienda Pileum, seguiti dai piatti preparati dallo chef Andrea Cossalter, i protagonisti di questa serata sono stati il Pallone di Gravina dell'Azienda Casearia Tarantino, prodotto con latte vaccino proveniente dal bacino dell'Alta Murgia; il Castelmagno di una volta, prodotto dalla Cooperativa La Poiana, stagionato in alpeggio; il Pecorino di Farindola, il Caseus Vestinus del Consorzio di tutela Pecorino di Farindola, risalente al I secolo d.C., unico al mondo per l'utilizzo di caglio estratto da stomaco suino allevato in casa; il Conciato Romano prodotto nell'Azienda Agrituristica Le Campestre, considerato il più antico formaggio italiano, risalente alla civiltà sannitica.

*Barbara Coppola*

## DALLA DELEGAZIONE DI ASTI



### Rinnovo cariche della delegazione



#### Il nuovo direttivo della sezione di Asti

Durante la serata di fine anno, all'Enoteca caffè Roma di Costigliole d'Asti, si sono svolte le elezioni per il rinnovo delle cariche in segno alla nostra delegazione. Il direttivo risulta così composto: delegato Elio Siccardi (riconfermato). Consiglieri: Susanna Argenta, Sergio Rossotto, Corrado Enrico Rustichelli, Alice Sattanino, Germano Turco, Isella Zanutto. La durata degli incarichi è di 4 anni.



### Perfezionamento al taglio

In una delle prime riunioni del nuovo direttivo Onaf di Asti si è parlato delle iniziative per il 2019, ed è subito emerso il desiderio da parte di buona parte dei consiglieri di approfondire la teoria e la pratica del taglio dei formaggi.

La lezione di taglio era parte integrante dei primi corsi di 1° livello, ma nei corsi più recenti non è più stata inserita, motivo per cui molti non avevano affrontato l'argomento, e per altri era un ricordo che sarebbe stato bene rispolverare. Avendo a disposizione nella nostra delegazione un Maestro Assaggiatore, Sergio Rossotto, ci siamo affidati a lui per la lezione "magistrale": si è deciso fin da subito di organizzare una classe poco numerosa al fine di permettere a tutti non solo di ascoltare la teoria, ma anche di mettere in pratica le indicazioni ricevute. La serata è quindi stata promossa in via sperimentale per i soli soci

Onaf (cosa praticamente unica nella nostra delegazione, non erano ammessi ospiti), e le prenotazioni sono state chiuse a 18 partecipanti.

Nel corso della serata, tenutasi venerdì 15 febbraio, alcuni soci hanno portato i propri coltelli da casa, e oltre a parlare dei vari tipi di coltelli, sono stati anche esaminati quelli che molti di noi hanno già in casa, e ne è stato suggerito il corretto abbinamento ed uso. Dopo la parte teorica sulle lame e sui vari tipi di formaggio (per tipo di pasta, per forma etc.) si è passati alla parte pratica, durante la quale sono stati porzionati 5 tipi diversi di formaggio: Caciocavallo silano, Pecorino, Grana Padano 12 mesi, Stracchino di Deleseta a latte crudo, Gorgonzola piccante. Cinque tipologie di formaggio molto diverse tra loro, che hanno permesso di sperimentare coltelli e tagli molto diversi tra loro.

Una delle difficoltà maggiori, una volta superato l'approccio iniziale con la forma intera (o quasi), è stata la porzionatura in parti, per quanto possibile, di pari peso. Al primo giro di taglio sono saltati fuori pulci ed elefanti, ma già al secondo tentativo le porzioni erano più omogenee. Ovviamente ci si può avvalere dell'aiuto di una bilancia, ma a monte sta un taglio quanto più preciso possibile, per arrivare ai campioni di assaggio che tutti conosciamo e che ci piace vedere ordinati e omogenei nei nostri piatti.

Il corso si è tenuto presso il Ristorante Il Ciobot di Gianduja a Callianetto, che ospita anche i corsi di 1° livello, dove, alla fine della lezione, abbiamo consumato i formaggi che erano stati porzionati. La serata si è rivelata un successo, e l'intenzione è quella di ripeterla, puntando sempre su piccole classi, nel corso dell'anno; il prossimo appuntamento potrebbe essere alla fine del corso di 1° livello, in modo da includere fin da subito i nuovi associati nel gruppo compatto della delegazione astigiana.

*Alice Sattanino*

## DALLA DELEGAZIONE DI CUNEO



### Il produttore si racconta

Debutto positivo per "Il produttore si racconta", nuova formula di degustazione promossa dalla delegazione Onaf di Cuneo. Una quarantina di appassionati, tra soci e amici, si sono ritrovati nella sala didattica del castello di Grinzane Cavour per scoprire cinque pecorini del Caseificio storico di Amatrice, importante realtà casearia che da tre generazioni la famiglia Petrucci manda avanti proponendo formaggi prevalentemente a latte ovino rifornendosi, per la materia prima, da piccoli allevatori locali.

A illustrare la realtà del caseificio laziale è stato Stefano Talenti, mentre la degustazione è stata condotta al maestro assaggiatore Armando Gambera, coadiuvato da Fabrizio Pellegrino. Abbinati a due vini provenienti dalla stessa area, sono stati proposti, nell'ordine: pecorino di Amatrice con 45 giorni di stagionatura, montanaro di Amatrice, Gorzano (formaggio che prende il nome dalla montagna di 2.458 metri che sovrasta la cittadina laziale), pecorino gran riserva di grotta (6-7 mesi di stagionatura, gli ultimi tre dei quali in grotta) e Ma-Trù, formaggio prodotto con caglio di capretto, stagionato almeno otto mesi e formato ancora utilizzando fascere



in legno. La degustazione ha riscosso consensi unanimi tra il pubblico, con cinque prodotti di alto livello tra i quali era difficile individuare il migliore.

*Corrado Olocco*

**2 e 3 aprile 2019**

**Maiori (SA), Hotel Pietra di Luna  
HORECOAST**

La sesta edizione dell'evento campano dedicato a ristoratori e albergatori sarà costituito da convegni, laboratori, dimostrazioni di cucina e opportunità di incontro e confronto. La delegazione Onaf di Salerno condurrà una degustazione guidata di formaggi.  
[horecoast.it](http://horecoast.it)



**8-11 aprile 2019**

**Madrid – Ifema Feria  
SALON DE GOURMETS 2019**

Si tratta di un evento internazionale dedicato all'alimentazione ed al bere "di qualità", alla sua 32.a edizione consecutiva.  
[gourmets.net/salon](http://gourmets.net/salon)



**10 e 11 aprile 2019**

**Parma – Centro fieristico  
CIBUS CONNECT**

L'appuntamento dedicato all'agroalimentare italiano si rivolge esclusivamente ad operatori e professionisti del settore e si articola tra parte espositiva ed eventi per analizzare novità e ultimi trend di mercato. In un'apposita area opereranno gli chef.  
[cibus.it](http://cibus.it)



**12-14 aprile 2019**

**Cremona – Centro storico  
FORMAGGI & SORRISI**

Debutta un evento gastronomico-culturale dedicato in primo luogo ai formaggi. I migliori produttori caseari di tutta Italia presenteranno le proprie prelibatezze. È previsto un denso programma di iniziative, spettacoli di animazione, degustazioni, show cooking, laboratori per adulti e piccini.  
[formaggiesorrisi.it](http://formaggiesorrisi.it)

**13 e 14 aprile 2019**

**Collecchio (PR) – Piazza della Repubblica  
FIERA DEL PARMIGIANO & SOCI**

La fiera prevede la partecipazione delle aziende produttrici di Parmigiano-Reggiano del territorio insieme a produttori di altri formaggi e prodotti tipici: dal miele alle marmellate, alle mostarde ed all'aceto balsamico, senza dimenticare i Vini dei Colli di Parma e le birre artigianali. La 15.a edizione si svolgerà con esposizione dalle ore 15 alle ore 20 il sabato e dalle ore 10 alle ore 19 la domenica.

**25-28 aprile, 1, 4 e 5 maggio 2019**

**ALBA (CN)  
VINUM**

Vinum è una vetrina e grande occasione per degustare i più grandi vini di Langhe, Roero e Monferrato. Le piazze della città diventano banchi d'assaggio dedicati alla degustazione delle principali tipologie di vini prodotte nella zona. Come ormai d'uso da alcuni anni, avranno spazio anche altri prodotti, primo fra tutti il formaggio, che Onaf insieme con i Consorzi di Tutela del Murazzano e della Robiola di Roccaverano presenterà al pubblico nella Sala del Formaggio, con degustazioni guidate previste ogni giorno (su prenotazione).  
[vinumalba.com](http://vinumalba.com)



**4-5 maggio 2019**

**Milano - Cascina Cuccagna  
All'Ombra della Madonnina**

Si svolgerà il 4 e 5 maggio a Milano la più importante rassegna di formaggi di capra. Oltre al concorso caseario, riferimento di tutti i produttori, saranno organizzate degustazioni guidate, attività dedicate ai bambini, e l'ormai tradizionale Goat's Happy Hour, un aperitivo con i formaggi del concorso. Tutte le info su: [www.ombradellamadonnina.it](http://www.ombradellamadonnina.it)



**1-5 maggio 2019**

**Béja – Tunisia  
FESTIVAL MEDITERRANEEN DU FROMAGE**

Giunto alla seconda edizione, il festival si propone di promuovere il settore lattiero-caseario tunisino tra il pubblico locale ed i visitatori esteri. Il programma prevede momenti culturali, scientifici e commerciali.

[facebook.com/Festivalfromagebeja](https://facebook.com/Festivalfromagebeja)



**29 e 30 giugno 2019**

**Roccaverano (AT) – Parco del Castello  
FESTA DELLA ROBIOLA DI ROCCAVERANO E FIERA  
CARRETTESCA**

La Robiola di Roccaverano Dop celebra i 40 anni con diverse iniziative nel corso del 2019. La festa di Roccaverano avrà naturalmente un'importanza particolare, con degustazioni, il concorso, visite caseifici. Gli assaggiatori della delegazione Onaf di Asti saranno tra i protagonisti.  
[robioladiroccaverano.com](http://robioladiroccaverano.com)

**Corsi per aspiranti assaggiatori di formaggio**

**Corno di Rosazzo (UD), dal 6 aprile all'8 giugno 2019**

**Mondovi (CN), dal 9 aprile al 29 maggio 2019**

**Albisola (SV), dall'11 aprile al 20 giugno 2019**

**Mantova, dal 2 maggio al 10 giugno 2019**

**Covo (BG), dal 6 maggio al 10 giugno 2019**

**Perugia, dal 6 maggio al 15 luglio 2019**

**Verona, dal 18 maggio all'8 giugno 2019**

Maggiori dettagli sono disponibili sul sito [onaf.it](http://onaf.it) nella sezione "Corsi".



di FIORENZO CRAVETTO

## L'educazione casearia di un precoce innamorato del formaggio



**M**io padre era uno dei milioni di italiani che nel secondo dopoguerra hanno dato vita, senza saperlo, al capolavoro della ricostruzione e al successivo boom economico. L'ultima generazione che si è schiantata di lavoro, non conoscendo vacanze, settimane bianche e weekend-benessere. Lo svago era la merenda campagnola d'estate, e stappare una bottiglia il giorno del compleanno, nel suo caso a Sant'Antonio, nel gelo di gennaio.

Tanta fatica produceva anche conseguenze nefaste. E infatti papà dovette fare i conti con un'ulcera che per poco non se lo portava al Creatore quando aveva cinquant'anni. Guarì seguendo i consigli del medico condotto: "Tonino, riposati ogni tanto e mangia Parmigiano". Vedendo il babbo rifiorire in salute, da allora che ero un bambinetto ho sempre attribuito a quei tocchetti di prezioso formaggio un potere taumaturgico.

Il fratello di mio padre, il mitologico zio Giacomo, rappresentava suo malgrado l'anima guerriera della famiglia. Era stato giovane mitragliere nella campagna d'Africa, aveva combattuto in Grecia ed era tra gli alpini che riuscirono a uscire dalla sacca del Don, affrontando la ritirata dalla Russia. Messo in quarantena al rientro in patria, era stato preso dai tedeschi scampando alla prigionia in Germania grazie al temerario tuffo giù dalla tradotta prima del Brennero. Ho ricordi di zio Giacomo, finalmente pacificato, che mi mostra le copertine della Domenica del Corriere e fa portare in tavola da zia Annunziata un trancio di Gorgonzola, invitandomi ogni volta ad assaggiare quello che per lui era il formaggio della passione.

La mia educazione casearia, cominciata ben prima di quella sentimentale, è punteggiata di altre memorie scolpite come pietre miliari. Il vassoio dei Toumin dal Mel troneggiante nella vetrina-frigo del negozio di alimentari di mia madre, per esempio. I Toumin li portava un rubicondo grossista che due volte a settimana risaliva la valle Varaita tra Melle e Frassinò, caricando la sua Giardinetta in una serie di tappe fra sperdute borgate sotto

il Monviso.

A quel periodo di incipiente consumismo dominato dal successo di Belpaese e Invernizza, risale anche la scoperta della Fontina valdostana, recapitata in negozio da un avventuroso rappresentante che si era specializzato nelle tome d'alpeggio. Qualche anno dopo, da studente, disertando una volta la mensa delle Acli per un'incursione in pizzeria, mi si è schiuso il piacere della mozzarella. Era appena giunta fresca da Napoli, fasciata come un neonato e grondante sapore. Fenomenale.

Ma l'emozione che ha indirizzato il mio gusto è dovuta al portentoso Castelmagno di Giacu Ciot che Giacinto Chiri - indimenticato direttore della Camera di commercio di Cuneo - presentò al banchetto d'onore allestito per la prima Mostra dei formaggi della provincia Granda. E' stata quella l'età dell'oro che ha fatto uscire dal limbo il mondo lattiero-caseario, dando dignità ai produttori e favorendo la crescita "democratica" della degustazione consapevole, fino ad allora ristretta a carbonari circoli di pochi gourmand.

Formidabili quegli anni, segnati dalla nascita dei disciplinari Dop, e dall'avvento di una nuova stagione di prodotti solidamente certificati, meglio distribuiti, illustrati da assaggiatori specializzati. Chi scrive, era presente nel salone dell'ente camerale di Cuneo, il giorno in cui venne alla luce l'Onaf, una domenica del novembre 1989. Gran sacerdote officiante il dottor Giacomo Oddero, con accanto il presidente della Provincia Giovanni Quaglia, garante il notaio Saroldi. "L'organizzazione degli assaggiatori di formaggio - disse Oddero - parte da Cuneo per diffondersi e crescere in tutta l'Italia. I maestri Onaf insegneranno l'arte della degustazione, aiuteranno i produttori, daranno un contributo importante all'economia agricola".

Siamo al Trentennale dell'Onaf. Chapeau. E' bello poterlo scrivere su questa rivista fatta in casa dall'Onaf, come una buona toma di malga. Auguri di una lunga stagionatura.

**••••• Dove si parla di Parmigiano taumaturgico, Gorgonzola guerriera, Mozzarella mai vista prima, e di un portentoso Castelmagno offerto da Giacinto Chiri. Con gli auguri d'obbligo per il Trentennale Onaf •••••**

# la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



FEASR  
Fondo europeo agricolo  
per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali  
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020  
Sottomisura 3.2



## 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



## Il bacio del formaggio

**Onaf**  
ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI