

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

28

GIUGNO 2019
euro 7
ISSN 2281-5120

Trent'anni di Onaf

Aosta: voci, volti
e sapori



A Ragusa sulle orme
di Salvo Montalbano



Formaggio & pesce
matrimonio felice



Bettelmatt, gustoso
oro dei Walser



Gerardo Beneyton
addio a un amico

Onaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



Valle d'Aosta i sapori della tradizione

La Valle d'Aosta racconta la sua storia attraverso le eccellenze del suo territorio. Tra i prodotti DOP che custodiscono i sapori della tradizione valdostana vi è lo **Jambon de Bosses**, prosciutto crudo speziato prodotto a 1.600 metri di quota nel comune di Saint-Rhémy-en-Bosses nella Valle del Gran San Bernardo. Nei suoi sapori intensi, lo Jambon de Bosses custodisce tutti i profumi delle erbe di montagna, tra le quali il ginepro e il timo, sprigionando nel palato aromi unici, in particolare se assaporato con il tradizionale *Pane nero* preparato con farina di segale e cotto negli antichi forni a legna.

Ogni anno, il **13 agosto**, Saint-Rhémy-en-Bosses propone il *Percorso in Rosso*, una manifestazione itinerante nelle vie del paese, conducendo il visitatore alla riscoperta degli antichi profumi e sapori della Valle d'Aosta in un indimenticabile viaggio nel mondo della tradizione culinaria locale, all'interno della quale il protagonista rimane lo Jambon de Bosses.

www.regione.vda.it

Il presidente Pier Carlo Adami
consegna il diploma
di Socio Senior Fondatore
al dottor Giacomo Oddero,
presidente onorario Onaf

di **PIER CARLO ADAMI**
Presidente Onaf



Le celebrazioni
per i trent'anni Onaf
sono state
un grande successo
Il ricordo delle figure
a noi care che
ci lasciano un'eredità
di appassionato
impegno
e la "lectio magistralis"
del padre fondatore
danno forza
alle nuove idee
e ai progetti
per rinsaldare
la nostra mission
di assaggiatori
al servizio
della qualità



Le emozioni e la sostanza

Non tocca certo a noi autocelebrarci ma stavolta la tentazione è troppo forte. La manifestazione per i nostri trent'anni sono state un grande successo, sia in termini di numeri, che tra il resto fanno sempre piacere, ma soprattutto di sostanza. A un certo punto è subentrata l'emozione. La notizia della improvvisa scomparsa del nostro amico Gerardo Beneyton, proprio durante la nostra Convention, ha scosso la nostra assemblea. Patrizia Montone, neo Maestro onorario e capo segreteria dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi del ministero delle Politiche agricole, ha ricordato la figura del dirigente dello stesso ministero Francesca Adinolfi, socio fondatore del nostro sodalizio e artefice del riconoscimento di numerose Dop. Una vera standing ovation ha accolto in una sala gremita il Grande Vecchio, il nostro faro Giacomo Oddero, che nel suo lucido intervento ha riassunto il percorso della sua invenzione, l'Onaf appunto.

Emozioni a parte, la convention Onaf è stata caratterizzata da contenuti tecnici di alto valore a cominciare dal convegno sulla qualità del formaggio. Per la prima volta sono state poste le basi per una futura collaborazione con i maggiori Consorzi di tutela dei formaggi italiani. Nicola Bertinelli presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano ha riassunto in un appassionato quanto puntuale intervento il valore sociale inestimabile di un marchio noto in tutto il mondo, grazie alla qualità da sempre ricercata e perseguita.

A Davide Palluda, chef stellato, interessa l'anima del formaggio e l'importanza del dialogo con il territorio. Stimolante l'esperienza di due

neo produttrici delle Langhe, Elisa Cora e Sara Armellino, che dopo esperienze lavorative diverse sono state folgorate sulla via del formaggio. Infine il nostro Enrico Surra, coautore del Manifesto sulla qualità riconoscibile del formaggio diventato la bibbia della nostra associazione, ha ribadito che la qualità per l'Onaf è il filo conduttore. La qualità dev'essere percepita, riconosciuta e tutelata. La qualità non è una fake news e noi vogliamo esserne i garanti.

Infine gli interventi dei rappresentanti dei maggiori consorzi di tutela: uno per tutti Domenico Raimondo, presidente di Afidop, il quale in rappresentanza delle Dop italiane si farà portavoce presso il nostro ministero dell'Agricoltura per proporre in concerto con Afidop una commissione composta da Maestri Assaggiatori Onaf in grado di valutare - dal punto di vista tecnico - le eventuali modifiche o integrazioni ai disciplinari che di volta in volta si rendessero necessarie.

È l'obiettivo finale per supplire a una mancanza tutta italiana a un percorso universalmente riconosciuto, la necessità da parte degli enti certificatori di avvalersi di una commissione di assaggio quale parte integrante del sistema e strumento indispensabile per stabilire l'autenticità del prodotto e delle sue caratteristiche. Fabio Campoli dopo le fatiche in Rai alla "Prova del cuoco", ha curato la cena di gala "Conti, Principi e Re: la nobiltà del formaggio in tavola", una proposta d'artista per valorizzare il formaggio in cucina. Per concludere degnamente le autocelebrazioni il giusto riconoscimento ai soci storici e ai soci fondatori dell'Onaf.

Tutto questo per tenerci InForma.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

6-11

Aosta in primo piano
di Ezia Bovo, Rebecca Tubère, Lorena Imperial, Bruno Chaussod, Edoardo Alliod

12-13

L'alimentazione degli animali da latte
di Enrico Surra

15-17

I formaggi di Montalbano
di Pietro Pappalardo, Antonio Di Falco, con una pagina di Andrea Camilleri

18-19

Formaggi di stagione: il Bettelmatt oro dei Walser
di Guido Tallone

20

Ricordo di Gerardo Beneyton

21

Lactalis non intaccherà il Parmigiano Reggiano
di Elio Ragazzoni

22-23

Album dop: la Casciotta di Urbino
di Alessandra Gasparini

25

Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

26-27

Pesce & Formaggio
di Riccardo Collu, Elio Ragazzoni

29

Convention Onaf/1
La qualità del formaggio sale in cattedra
di Corrado Olocco

30-31

Convention Onaf/2
Punti di vista
di Sara Valentino
L'intuizione di Oddero
di Corrado Olocco

32-35

Convention Onaf/3
La cena di gala
di Armando Gambera
Album fotografico
di Ivo Chiappello, Beppe Malo

36

La festa continua a Bergamo
di Alberto Gottardo, Grazia Mercalli

37

Il Caciocavallo di Castelfranco in Miscano
di Daniela Marfisa

38-39

All'ombra della Madonna
di Andrea Magi

40-41

Cacioricotta, sapienza casearia o benedetto errore
di Daniele Apruzzese

42-43

Muffe mon amour
di Linda del Ben

44-45

I caprini del Monferrato
di Alice Sattanino

46-47

Il braccio di ferro
di Vittoria Ferrari

48-49

Burro d'alpeggio
di Alan Bertolini

51

Caseus Siciliae
di Pietro Pappalardo

52-53

Le ricette di Fabio Campoli
di Sara Albano

54-59

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

IL 14 E IL 15 SETTEMBRE L'OPEN DAY
DELL'ASSOCIAZIONE CASARE & CASARI

Caseifici agricoli, bandiera del turismo rurale italiano



di Eros Scarafoni

L'iniziativa battezzata "Caseifici agricoli Open Day", promossa dall'Associazione casare e casari di azienda agricola, giungerà il 14 e 15 settembre 2019 alla sua seconda edizione. È un'occasione per promuovere le aree rurali, conoscere e vivere la quotidianità di un'azienda agricola.

Le oltre cento aziende aderenti, infatti, si racconteranno ai visitatori attraverso le stalle, i pascoli, gli ambienti di stagionatura. Tra i suoni della natura, i versi degli animali, i profumi delle erbe aromatiche e del fieno, i consumatori si avvicineranno alla terra e ai suoi prodotti, dal filo d'erba al latte, arrivando così ai prodotti finiti, toccando con mano la passione che i casari hanno verso la natura. Ammireranno inoltre il territorio circostante lasciandosi incantare dalle bellezze naturalistiche e scoprendo i piccoli borghi dove il tempo sembra essersi fermato e dove si può vivere l'ospitalità autentica.

L'Open Day segue quindi due linee guida: la prima legata ai prodotti del territorio, la seconda al turismo che ne può derivare.

Si sostiene infatti una produzione casearia che rispetti l'ambiente e il consumatore, che porti sulla tavola di quest'ultimo i profumi e i sapori della natura e l'essenza delle realtà agricole. I caseifici aderenti sono portatori di valori quali autenticità, sostenibilità, territorialità. Grazie all'Open Day si potranno conoscere le storie di chi ogni giorno vive a contatto con gli animali per offrire ai clienti il prodotto migliore.

Parallelamente, s'intende creare un movimento turistico che ruoti intorno al formaggio come prodotto d'eccellenza e presenti il paesaggio bucolico come meta del turismo gastronomico, sostenibile, esperienziale e rurale, il quale attrae un numero di visitatori sempre maggiore.

L'Open Day è un'esperienza da vivere e condividere, adatta a tutti: da coloro che vogliono scoprire le origini del cibo a coloro che desiderano stare a contatto con la natura, passando per chi nutre una certa curiosità per gli antichi mestieri del casaro, del pastore, o del malgaro. Combinando le tradizionali visite in azienda con il desiderio di conoscere la comunità. L'Open Day enfatizza anche l'aspetto conviviale dell'alimentazione.



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

L'arte dell'assaggio mantiene giovani

di ELIO RAGAZZONI



Non ho notizie di assaggiatori che in crisi di senilità precoce abbiano tranciato giudizi ferlocchi o si siano esibiti in vane quanto nostalgiche elucubrazioni sui tempi passati. Anzi, l'esperienza è un bagaglio che si tramanda

Durante le celebrazioni per i trent'anni di vita Onaf a Grinzane Cavour sono stati, per la prima volta, consegnati diplomi al merito ai soci "senior". Quelli che hanno visto nascere l'associazione o ne hanno seguito per decenni il cammino. Il fatto stimola una considerazione: cosa è il tempo per il formaggio? Lo scorrere dei secondi, dei minuti e degli anni è fattore essenziale per il prodotto oggetto del nostro interesse, lo sappiamo. Le diversità si giocano a volte in attimi quando si parla di tagliate, cambi di temperature, periodi sgrondamento. Il formaggio bambino dovrà avere il tempo di prendere il sale, asciugarsi quanto basta e prepararsi, quando sarà il caso, ad un lento cammino verso una maturità più gustosa e profumata.

Ma il degustatore invecchierà anche lui? Quale sarà il limite alla sua attività? Come influirà il tempo sulla qualità dei suoi interventi? Non ho notizie di assaggiatori che in crisi di senilità precoce abbiano tranciato giudizi ferlocchi o si siano esibiti in vane quanto nostalgiche elucubrazioni sui tempi passati. E questo per tre motivi essenziali: l'arte dell'assaggio mantiene giovani, la passione non ha età ed il buon senso è bagaglio culturale di ogni assaggiatore. Capiterà così che l'assaggiatore più "stagionato" possa continuare a mettere a disposizione la sua esperienza con assoluta tranquillità e ragion d'essere. Sarà lui a decidere quando il piacere

della degustazione diverrà unicamente un fatto personale e non più mansione ufficiale di docente o giudice.

Anche allora, comunque, il suo sapere sarà prezioso e potrà essere trasmesso alle nuove leve. Ecco il punto. Consolidato il concetto che l'età non è necessariamente detrimento alla capacità valutativa dobbiamo considerare il futuro della nostra attività, la freschezza delle idee nuove, l'entusiasmo di chi inizia un percorso che lo affascina.

Ai nostri giovani, e sono tanti, consegnerei da parte di InForma, diplomi di benemerita per la loro curiosità casearia, vivacissime coccarde per il loro impegno, attestati di ringraziamento per essere parte essenziale della nostra associazione. In particolare vorrei far giungere loro l'assicurazione che le nostre pagine saranno sempre aperte per offrire opportunità alle loro voci.

Mi preme confermare che le loro parole saranno preziose al pari di quelle dettate da pluriennale esperienza, accettate con assoluta libertà, pubblicate con purissimo piacere.

Farà parte di questo numero un pezzo di Andrea Camilleri, una meravigliosa chicca di argomento caseario, che onora i nostri fogli. Mentre stiamo andando in macchina giunge la notizia che la salute del Maestro sta vivendo momenti di seria difficoltà. Gli giungano i nostri auguri per una ripresa e gli abbracci più affettuosi e sinceri.

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)

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Sara Albano, Edoardo Alliod, Daniele Apruzzese, Gabriele Arlotti, Gianni Audisio, Alan Bertolini, Ezia Bovo, Andrea Camilleri, Fabio Campoli, Bruno Chaussod, Beppe Casolo, Riccardo Collu, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Antonio Falco, Vittoria Ferrari, Armando Gambera, Alessandra

Gasparini, Alberto Gottardo, Linda Del Ben, Lorena Imperial, Andrea Magi, Daniela Marfisa, Grazia Mercalli, Corrado Olocco, Pietro Pappalardo, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Alice Sattanino, Eros Scarafoni, Enrico Surra, Guido Tallone, Rebecca Tubère, Sara Valentino, Lorenza Vitali, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: lo chef Fabio Campoli nelle cucine dell'Istituto Alberghiero di Alba

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

Aosta

di Ezia Bovo

Che Aosta sia una città di montagna è in parte un luogo comune da sfatare. Ad un'altitudine di 583 metri sul livello del mare, Aosta è circondata dalle più alte montagne d'Europa, ma è soprattutto una città di storia e di cultura.

Già di per se l'appellativo di città può sembrare anomalo per via delle sue dimensioni, Aosta conta infatti poco più di 34 mila residenti, ma è capoluogo di regione. Il cuore pulsante della Valle d'Aosta, una regione che per metà del suo perimetro confina con la Francia e con la Svizzera e che per secoli ha legato la sua storia a quella degli Stati Sabaudi.

Le tracce dell'umanità sul territorio risalgono però a molto prima, l'ellenistica narrazione del mitologico viaggio degli Argonauti alla ricerca del vello d'oro trova infatti corrispondenza nell'area megalitica di Aosta e la tomba del guerriero celtico, di recente ritrovamento, ricorda che la popolazione locale aveva antropizzato il luogo e seppero ostacolare l'impero romano nel suo disegno di conquista del nord. I Salassi (come gli stessi romani dettero loro il nome) dediti all'estrazione dell'oro, tenettero infatti testa per un lungo periodo alle milizie inviate per tracciare attraverso le Alpi la "strada consolare delle Gallie".

Con la vittoria definitiva sotto l'imperatore Augusto, nel 25 a.C. i romani fondarono la città di Augusta Praetoria Salassorum, nel luogo all'incrocio delle vie per i due colli del Grande e del Piccolo San Bernardo.

Nata sotto il segno del Capricorno, come l'importante reperto archeologico della pietra di fondazione documenta, Aosta con l'Arco di Augusto, la porta Praetoria e le mura, il foro ed il criptoportico, l'anfiteatro ed il teatro con la facciata alta 22 metri possiede tutt'ora un inestimabile patrimonio monumentale che la rende innegabilmente la Roma del Nord Ovest.

Poco fuori città il ponte-acquedotto di Pont d'Ael, un'opera ingegneristica fatta realizzare dal proprietario Caius Avillius Caimus originario di Patavium (Padova) nell'anno 3 a.C. testimonia poi lo sviluppo raggiunto e l'eterogeneità della popolazione della regione.

Il Cardo e il Decumano tuttora ben leggibili nell'impianto del castrum racchiuso dalla cinta muraria, sono ora le vie dello shopping della città moderna lungo le quali si affacciano le vetrine di negozi che propongono i prodotti tipici dell'artigianato valdostano come la lavorazione del legno, della lana, del ferro battuto e della gastronomia. Fra questi i prodotti Dop: i formaggi Fontina e il Fromadzo; il Lard d'Arnad e lo Jambon de Bosses, oltre ai pregiati vini frutto della viticoltura eroica, ai distillati aromatizzati con erbe di montagna ed al miele nelle tante varietà.

Nelle stesse vie ogni 30 e 31 di gennaio, si ripresenta da un millennio l'appuntamento di Sant'Orso, la fiera dove gli scultori del legno e della pietra insieme con gli artigiani della tradizione espongono il loro lavoro a migliaia di visitatori che arrivano anche per partecipare alla veillà, la festa di musica e di cibo che nelle antiche cantine dura la notte dei due giorni di fiera.



Dagli Argonauti alla ricerca del vello d'oro al trionfo di Augusto a un lungo medioevo di lotte feudali: una città crocevia di guerrieri, pellegrini e mercanti che è anche scrigno di arte e cultura

Ma la storia va avanti ed Aosta non è solo romanità, il medioevo ha infatti lasciato decine di torri edificate sulle mura della città ed appena fuori i famosi castelli, residenze dei signori feudali e della influente e nobile famiglia Challant.

Sono tantissimi infatti i castelli e le chiese costruite dal I al XV secolo sul territorio, allora ancora importante luogo di transito per merci e persone lungo la via francigena. Un esempio ne è la collegiata di Sant'Orso in centro città il cui chiostro racconta, nei suoi capitelli scolpiti, la storia del mondo.

Aosta città d'arte, di cultura e perchè no di shopping quindi, ma non si può non sottolineare che dal centro parte la telecabina che in 17 minuti raggiunge i 1.800 metri di quota di Pila, la località sciistica che offre agli sportivi delle discipline invernali 70 chilometri di piste che in estate diventano discese per gli atleti del downhill.

In Val d'Ayas il concorso dei formaggi di capra

Nel comune di Challand-Saint-Anselme, uno dei paesi che si incontrano risalendo la Valle d'Ayas (la seconda delle valli laterale alla sinistra orografica del fiume Dora Baltea), si svolge a luglio il concorso regionale dei Formaggi di Capra. Il concorso, incluso nel programma più ampio della "Fehta da tchivra", la Festa della capra, nasce per valorizzare la produzione lattiero-casearia del settore che sta negli ultimi anni trovando spazio ed interesse soprattutto fra i giovani allevatori. La delegazione Valdostana dell'Onaf, rinforzata della presenza di Beppe Caldera e di altri assaggiatori provenienti da Torino, la scorsa edizione ha assegnato il suo premio a un caprino a forma di cuore e ricoperto con ceneri di maturazione inferiore ai 30 giorni prodotto da Fulvio Cheillon titolare dell'azienda "La Petite Ferme" di Gignod, specializzata in prodotti caseari caprini.

La motivazione del giudizio della commissione Onaf è stata: "Formaggio emozionale a doppia struttura che si equilibra molto bene in una nota dolce adesiva tostato erbacea con note nobili di capra e che visivamente si sposa infine nella forma a cuore".

L'appuntamento per l'edizione 2019 della Festa della capra è per la prima domenica di luglio.

La tradizione valdostana degli alpeggi e dei 3 tramuti



Perchè non esiste una Fontina uguale a un'altra

di Rebecca Tubère

Dietro all'inconfondibile sapore della Fontina si cela il duro lavoro degli allevatori valdostani che da secoli trasformano le difficoltà della montagna in punto di forza fondamentale a rendere unico il loro prodotto. L'intreccio tra tradizione e sviluppo economico del territorio trova la sua materializzazione negli alpeggi e nelle stalle di alta montagna dove da pascoli ed allevatori nasce un prodotto unico.

Recentemente mi sono trovata nella condizione di vagliare le possibilità atti-

nenti al futuro di un alpeggio valdostano, se investire su di esso ovvero se venderlo. Quindi mi sono chiesta: cos'è un alpeggio? Gli alpeggi sono delle strutture site sulle alte montagne della Valle d'Aosta, nelle quali gli allevatori sin dal 1600 d.C. trascorrevano le loro estati a lavorare, facendo pascolare le mucche e realizzando le prime fontine, all'epoca in condizioni tutt'altro che salubri, il comfort maggiore consisteva in letti comuni di pagliericcio ed una stufa per cucinare. Dapprima montagne ed alpeggi non appartenevano né a persona fisica né a persona giuridica, erano fruiti dagli allevatori che dovevano pagare le gabelle alla classe nobiliare valdostana. Era un sistema feudale e solo a fine del 1700 avvenne la privatizzazione.

La montagna valdostana tradizionale è composta da 3 tramuti, ossia tre strutture composte da stalla, casera con annessa cantina e casa dell'allevatore, che insistono a tre altezze diverse sulle quali l'allevatore e il suo pascolo trascorrono l'estate partendo dal primo, consumando la relativa erba e progredendo fino al terzo ed ultimo tramuto a fine estate; per poi discendere nei villaggi locali nel mese di settembre, all'arrivo della prima neve in alta montagna. La fontina realizzata da questa vita estrema è altamente biologica, ma non tutti sanno che le fontine che ne derivano hanno tutte un sapore diverso. In ciascun tramuto la mucca si nutre di un'erba mai uguale, per effetto dell'altitudine che predilige la crescita di determinate erbe e fiori ed anche nello stesso tramuto l'erba è diversa a seconda dell'esposizione o meno ai raggi solari: non esiste una fontina uguale all'altra!

L'Unione Europea finanzia i progetti di recupero dell'ambiente alpino e montano, ed elargisce una serie di finanziamenti per i proprietari di alpeggi, nonché incentivi per gli allevatori.

Perché restaurare un alpeggio? La risposta è molteplice: in primis la funzione di un alpeggio non è solo quella di realizzare un ottimo formaggio Dop conosciuto in tutta Italia, ma anche di evitare il degrado dell'ambiente e la salvaguardia dei villaggi sottostanti. Questo poiché una montagna ben curata funge da deterrente a smottamenti, valanghe ed incendi. In secundis perché il futuro è verde: bisogna investire nel rispetto dell'ambiente, degli animali e dell'ecosostenibilità, in caso contrario le future generazioni vivranno in un mondo inquinato e senza sapore ed in terzis per preservare un'attività secolare, erede dei nostri avi. e ciò è sicuramente in armonia con il secundum: il nostro passato sarà il nostro futuro.

FORMA DI CUORE, LA SCHEDA TECNICA

Un cuore per dar forma a una pasta lattica dal nero colore della superficie, dato dal carbone vegetale (edibile) che lo ricopre. La pasta rimane gessata e bianchissima in contrasto con il sottocrosta che stagionando diventa morbido e color crema (la stagionatura è di almeno 15 giorni).

Produttore: La Petite Ferme

Tipo di latte: Capra

Zona di produzione: Grand San Bernardo

Stagionatura: Media stagionatura

Ingredienti: Latte caprino crudo, sale, caglio

Olfatto: Intenso, di sottobosco se stagionato

Crosta e pasta: Crosta dal color nero (carbone vegetale), pasta compatta tendente al gessato

Sapore: Pronunciato e completo in bocca



Abbinamento in tavola

Vino: il tronchetto è formaggio che ben si abbina a vini bianchi dalla buona struttura e dalla spiccata mineralità

Piatto

Le lattiche de La Petite Ferme di Gignod possono essere proposte in aperitivo se freschissime o come ottimo formaggio per chiudere una degustazione se più stagionate. In vendita da: ErbaVoglio, Antica latteria di Aosta, rue Monseigneur de Sales 14 angolo piazza della Cattedrale di Aosta.

L.I.



BLEU D'AOSTE TRADIZIONE E INNOVAZIONE PER UNA CUCINA CREATIVA

di Lorena Imperial

Nel 2005, un anno dopo che la Centrale Laitière Vallée d'Aoste, precedentemente di proprietà regionale, era stata rilevata da un gruppo di imprenditori locali, fu avviata la sperimentazione per la realizzazione di un formaggio a media stagionatura erborinato. Da questo lavoro di caseificio, dove si sono sperimentate muffe, durate diverse della stagionatura, umidità dell'aria durante il processo di stagionatura, temperature delle celle di stagionatura, per arrivare ad avere un prodotto equilibrato, stabile nelle caratteristiche organolettiche e nel tempo, è nato il Bleu d'Aoste.

La tradizione dei formaggi erborinati è di derivazione francese, e quindi ben si colloca in un territorio di frontiera e di osmosi qual è tradizionalmente la Valle d'Aosta. La storia della lavorazione del formaggio, un «savoir faire» nato e sviluppato per non per-

dere il latte prodotto dalle mucche, patrimonio e ricchezza delle famiglie da diverse centinaia di anni, ha come punta di diamante la fontina dop ma la creatività imprenditoriale della Centrale Laitière ci ha dato questo prodotto.

La formula si è rivelata vincente, infatti negli anni successivi il Bleu d'Aoste ha primeggiato in diverse competizioni internazionali, fino ad essere più volte premiato alle Olimpiadi dei formaggi di montagna dove ha vinto la medaglia d'oro fin dal suo esordio nel 2005 nella categoria «formaggi erborinati» superando un formaggio austriaco e uno francese.

Oggi è un formaggio ben conosciuto anche fuori dalla Valle d'Aosta, grazie anche ai clienti che lo richiedono ai loro negozianti di fiducia dopo averlo assaggiato e comprato nelle più rinomate località sciistiche della Valle.

È molto utilizzato anche dagli chef in cucina per la preparazione di piatti non solo di tradizione ma

RISO CARNAROLI mantecato al Bleu d'Aoste e mela renetta di Saint-Pierre

Ingredienti per 4 persone

- 360 gr riso Carnaroli
- 150/170 gr Bleu d'Aoste
- 1 bicchiere vino bianco secco
- 1,5 lt brodo vegetale (carota, sedano, cipolla, pomodoro, costa bietola, finocchio, scalogno)
- burro
- olio extra vergine
- sale, pepe qb
- parmigiano reggiano grattugiato,
- 2 mele renette (1 per il risotto a cubetti, 1 essicata per la finitura del piatto)

Preparazione

Procediamo con mondare e tagliare le nostre verdure per il brodo vegetale. Le facciamo bollire in circa 3 lt di acqua partendo da freddo. Dopo 25 minuti di bollitura spegnere, passare con un passino e mettere da parte il brodo che ci servirà per il risotto.

In una casseruola mettiamo il riso con olio (io preferisco senza cipolla per mio gusto personale), facciamo tostare, ma non bruciare, innaffiamo con il vino bianco secco e lasciamo evaporare. Da questo momento in poi si procede bagnando con il brodo vegetale e girando di continuo per 14/15 minuti. Arrivati a cottura ultimata (al dente) procediamo alla mantecatura del riso: togliamo la casseruola dal fornello, aggiungiamo burro freddo, parmigiano reggiano, Bleu d'Aoste a cubetti, mela grossolanamente tagliata. Giriamo con l'aiuto di una paletta da cucina e terminiamo facendo mantecare all'onda il nostro risotto. Impiattiamo e decoriamo a nostra fantasia con la mela essicata.

FONDUTA BLEU D'AOSTE con verdure croccanti alla pastella di birra

Ingredienti per 4 persone

- 200 gr Bleu d'Aoste a cubetti
- 400 gr latte intero
- 1 cucchiaio di farina
- 10 gr lievito di birra
- acqua gassata qb
- sale qb
- 1 bottiglia da 33 ml birra bionda (o scura)
- olio per friggere
- verdura di stagione tagliata a listelli o rondelle (es: carota, zucchini, cipolla, salvia, zucca, melanzana, mela, patata)

Preparazione

Cominciamo con il fare la pastella: sciogliamo il lievito con la birra aiutandoci con una frusta, a pioggia aggiungiamo la farina, alternando con acqua gassata. Ottenuta una consistenza secondo il proprio gusto, lasciamo riposare la pastella, coperta da pellicola, in un posto a temperatura ambiente. Intanto mondiamo e tagliamo le nostre verdure a rondelle, o listelli, e le teniamo da parte. Mettiamo il latte in una pentola, uniamo il nostro Bleu d'Aoste precedentemente tagliato a cubetti e leggermente infarinato e lo sciogliamo a bagnomaria, mescolando di tanto in tanto.

Scaldiamo l'olio ad una temperatura di 170 gradi. Mettiamo a bagno le verdure nella pastella ormai lievitata e con l'aiuto di una pinza da cucina, prendendole un pezzo per volta, le immergiamo nell'olio. Raggiunto un bel colore dorato togliamo e scoliamo su della carta assorbente.

Versiamo la fonduta calda nel suo tegamino (meglio se di coccio) che posizioniamo al centro di un grosso piatto da portata, nel quale avremo messo, una volta scolate, le verdure croccanti a cerchio tutto intorno.



anche per la realizzazione di ricette creative e questo ha contribuito alla sua notorietà ed al suo successo.

È un formaggio semicotto erborinato, realizzato con il latte vaccino intero pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici e muffa specifica (*Penicillium roqueforti*), di forma cilindrica a facce piane con scalzo tendenzialmente concavo. Ogni forma ha un diametro delle facce di circa 18 cm, un'altezza compresa tra 9 e 10 cm ed un peso medio di circa kg 2,5. La crosta, trattata in stagionatura a secco con sale, rugose e di colore grigio in funzione della stagionatura, non è edibile.

La pasta del formaggio è morbida e compatta, di colore bianco con la caratteristica erborinatura. Il sapore è pronunciato e dovuto allo sviluppo delle muffe. Esso varia in funzione della stagionatura che va dai 60 ai 120 giorni, in condizioni di umidità e temperature controllate.

Un formaggio nato dalla tradizione valdostana nella trasformazione del latte, ma anche un prodotto dell'innovazione e della tecnologia utilizzata nel processo della lavorazione. Questo è il Bleu d'Aoste.



Lo chef stellato Agostino Buillas forte della sua esperienza, propone piatti innovativi, variandoli ed adattandoli ai prodotti del mercato e della stagione in corso

PUREZZA E INTEGRITÀ LA RICETTA DELLO CHEF BUIILLAS

È lo chef stellato Agostino Buillas che ci regala una delle sue ricette, protagonista per l'occasione non poteva che essere la regina dei formaggi valdostani: la Fontina. Una ricetta per un'esperienza sensoriale nella quale emerge il sapore unico in percettive consistenze diverse in cui è scomposta.

Lo chef ama moltissimo i formaggi, ai cui sapori è legato fin dalla sua infanzia in quanto la madre gestiva la latteria turnaria del suo paese d'origine. La sua particolare ed autorevole opinione sulla degustazione dei prodotti lattiero caseari è da purista, nel suo locale infatti i formaggi, protagonisti principi nei suoi piatti, vengono abbinati a varietà di pane prodotti con diversi tipi di farine, ma non con mieli o marmellate. Per Agostino i sapori dei derivati del latte devono essere gustati nella loro purezza ed integrità.

Orgoglioso delle sue origini valdostane, lo chef è il titolare del «Café Quinson», ristorante di montagna che si trova nel cuore della Valle d'Aosta, tra le Terme di Pré Saint Didier e Courmayeur, in piazza Principe Tomaso a Morgex.



Dice Buillas «Credo in una cucina che esprima semplicità, limpidezza e rispetto dei prodotti della terra». Questa frase contiene tutta la filosofia della sua arte. Il suo prossimo obiettivo è di cucinare con materie prime prodotte esclusivamente in Valle d'Aosta. Per realizzarlo sta tessendo una rete di contatti e di sensibilizzazione fra i giovani agricoltori ed allevatori che in questi anni si stanno aggiornando nel rispetto delle antiche tradizioni locali.

E.B.

LA FONTINA DOP nelle sue consistenze

Ingredienti per 4 persone

- Fontina 1 kg
- Panna centrale Laitière qb
- Erba aromatica
- Fiori eduli

Preparazione

Tagliare la Fontina a dadini di 1 cm circa, metterla a bagno nella panna in un contenitore di policarbonato, in modo che la panna ricopra completamente il formaggio.

Avvolgere il contenitore con una pellicola e forare leggermente la stessa; passare al microonde per circa due minuti (i tempi variano a seconda della potenza del forno), quindi mescolare il composto e ripassare al forno con le stesse modalità. Se necessario ripetere ulteriormente l'operazione fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo.

Passarlo al setaccio per escludere eventuali grumi rimasti e, a seconda della consistenza che si vuole ottenere, procedere con le seguenti modalità:

PER LA SOLIDA (da preparare il giorno prima). Versare la fonduta in un contenitore adatto al frigorifero; raffreddarla velocemente (con l'uso di ghiaccio ed acqua



in cui immergere il contenitore) e quindi riparlo, coperto, in frigorifero per almeno 12 ore. Servire utilizzando un porzionatore da gelato.

PER LA LIQUIDA. Mantenere semplicemente in caldo a bagnomaria una parte della fonduta.

Per la SPUMA. Versare la fonduta filtrata e calda in un sifone, meglio se termico, e aggiungere di due bombolette. Agitare e riservare.

Per la TEGOLA. Tagliare dei piccoli cubetti di Fontina e porri, ben distanziati, su di un Silpat (tappetino adatto alla cottura in forno) o su di una semplice carta da forno. Cuocere al microonde per circa 20" (i tempi cambiano a seconda del forno utilizzato, quindi procedere per tentativi) in modo da ottenere una cialda delicata e croccante; se necessario ripetere la cottura dopo aver girato su se stessa la cialda ancora morbida.

Per la composizione del piatto. Nel centro di una fonduta posizionare la solida sagomata con il porzionatore del gelato; sulla stessa incastonare delicatamente la tegola ben dritta.

Versare su di un lato della tegola un mestolino di fonduta liquida, calda, e sull'altro lato sifonare la spuma. Decorare con un ciuffetto di un'aromatica a piacere.

ABBINAMENTO: Valle d'Aosta Dop Blanc de Morgex et de La Salle XXIV, Metodo Classico, Azienda Vitivinicola Ermes Pavese

I LOCALI DEL FORMAGGIO

Quattro perle colme di tesori caseari

di Bruno Chaussod



IL BAR À FROMAGE A COGNE

Il Bar à Fromage è il ristorante tradizionale dell'Hotel Bellevue di Cogne, l'antica casa ospitaliera che si sta preparando a celebrare i cento anni di attività.

Tradizione è storia e costume di un luogo, di un popolo, di una famiglia, è ricerca, è parlare con le persone anziane di ingredienti, di piatti e di preparazioni della memoria. I piatti dello chef Simone Perrod esprimono tradizione e qualità, ma con attenzione alle tendenze che richiedono leggerezza e digeribilità. Dalla panetteria del Bellevue giungono i pani e i grissini prodotti con farine biologiche macinate a pietra e lievito madre, dall'orto le verdure e, sempre più, dai prati e dai boschi di Cogne le erbe spontanee che caratterizzano i piatti.

Il re del Bar à Fromage rimane ovviamente il carrello dei formaggi, proveniente dalla propria cantina di stagionatura.

BAR À FROMAGE, RESTAURANT DE MONTAGNE
Rue Grand Paradis, 21 - Cogne
Tel. 0165.749696
www.hotelbellevue.it



La bataille des reines conquista Francia e Svizzera

di Edoardo Alliod

Nella Vallée le vacche non fanno solo latte, ma anche combattimenti per affermare la supremazia gerarchica ed aggiudicarsi il titolo di "regine". Si chiama "bataille o combat des reines" o, meglio, "bataille di vatze" in patois (la parlata francoprovenzale valdostana) ed è una grande soddisfazione per gli allevatori quando una loro "vatze" si qualifica per la finale regionale o addirittura la vince. Dopo numerose qualificazioni nei combat locali ad eliminazioni dirette sui prati degli alpeggi, a ottobre ad Aosta si disputa ogni anno la finalissima, una vera festa per gli allevatori che quest'anno conterà la 62° edizione.

Per ospitare l'evento, che incorona "la Regina delle Reines", la Regina delle Regine, è stata costruita una vera arena nella quale non sono più i gladiatori di romana memoria a scendere in campo ma le bovine della razza valdostana pezzata nera o castana, suddivise in tre categorie parametrizzate dal peso degli animali e conditio sine



qua non per combattere: le vacche devono essere gravide.

Da alcuni anni poi le reines combattono anche fuori dai confini nazionali. Il calendario comprende infatti anche incontri con bovine dei pascoli del Canton Vallese in Svizzera e della Francia, un torneo in quota intorno al Monte Bianco, il 4 mila più alto d'Europa.

A ben dire i combat delle reines nulla hanno a che vedere con le corride ispaniche. La lotta per l'affermazione della supremazia nella mandria è infatti insita ed istintiva nelle bovine e a fine degli incontri le regine escono orgogliose dall'arena con al collo un prezioso campanaccio forgiato a mano da mastri artigiani, trattenuto da un collare in cuoio decorato con il tipico bosquet di fiori.

Anche i caprini valdostani non sono però da meno delle cugine bovine e dal 1981 giovani allevatori del settore hanno iniziato ad organizzare le gare di lotta fra capre. Le vincitrici in questo caso vengono premiate con gli "tchambis", collari con la campana realizzati in legno di acero e di noce ed intarsiati a mano.

IN CENTRO AD AOSTA LA "MAISON DE LA FONTINA"

Tutto è nato dalla volontà di far rivivere una delle storiche latterie del centro di Aosta, la "Maison de la Fontina", conosciuta da sempre per l'ottima selezione di formaggi valdostani. Nella piccola cantina di affinamento collegata al negozio stagionano formaggi dal lontano 1937.

Il nome scelto, "Erbavoglio", rappresenta la volontà di offrire formaggi di qualità da sempre provenienti dai buoni pascoli. "Dai pascoli, i migliori formaggi" è la dichiarazione d'intenti che ci ha portati a selezionare i luoghi di produzione e a scoprire i volti di chi lavora con tenacia e passione per ottenere formaggi di grande carattere e personalità, frutto di una tecnica casearia eccellente, ma soprattutto di latte di elevata qualità. Il risultato? Un bancone con più di 60 formaggi valdostani di vacca, capra e pecora!

ERBAVOGLIO - ANTICA LATTERIA
Via Mgr. de Sales, 148 - Aosta - Tel. 0165.31187 - www.erbavoglioformaggi.it

NICOLETTA A DONNAS, AOSTA E LONDRA

Una famiglia di affinatori che da 30 anni ricercano sul territorio valdostano i migliori formaggi che stagionano prendendosene cura con la pazienza e la sensibilità richieste da quest'arte antica. Questo è Nicoletta a Donnas. Paolo e Giacomo, marito e figlio di Nicoletta, si occupano della salatura, del lavaggio e del rivoltaggio delle forme che provengono da piccoli produttori, selezionati e fidelizzati negli anni da Paolo. Queste piccole produzioni si possono quasi considerare tutti pezzi unici, nessuna regola universale, nessun codice prestabilito, solo l'esperienza e l'attenzione dell'affinatore. Nicoletta, la mamma, si occupa del punto vendita a Donnas. Ma Nicoletta è anche il negozio in centro ad Aosta e, con grande impegno e altrettanto orgoglio, il negozio aperto a Mayfair a Londra nel 2018.

NICOLETTA PRODOTTI CASEARI
Via Roma, 92 - Donnas
Tel 0125.801651 - www.nicolettasrl.com



L'ALPEGGIO DEL "GRAN BAÖU"

Comba di Vertosan, una delle ultime valli alpine completamente dedicata agli alpeggi, 6 mandrie di vacche di razza autoctona valdostana il cui latte viene trasformato due volte al giorno in fontina dop. Al termine dell'unica strada sterrata il villaggio di Jovencan, dove dal 1973 l'alpeggio Lo grand Baou (la grande stalla) è stato trasformato in trattoria, rispettando l'architettura risalente al 1400.

Qui i piatti tradizionali valdostani si cucinano senza compromessi e concessioni alle mode culinarie, badando all'essenzialità e alla qualità della materia prima di montagna. Protagonista su tutto il formaggio consumato tel quel o come ingredienti per la preparazione dei piatti.

Degna di menzione è la Ronde des fromages: Dontine dop da 3 mesi a 3 anni di stagionatura e selezione di tome valdostane.

LO GRAND BAÖU
Trattoria e Chambres d'hôtes
Vertosan - Aise
0165.1756481
www.lograndbaou.it





L'alimentazione degli animali da latte

di Enrico Surra

È il tema centrale della zootecnia italiana che è in gran parte intensiva e coinvolge 2 milioni di bovine. Indovinare la dieta giusta equivale a garantire una produzione equilibrata sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo.

La prima convenzione internazionale datata 1910 definisce il latte come "Il prodotto integrale ottenuto dalla mungitura totale e ininterrotta di una femmina lattiera sana, ben nutrita e non affaticata [...]”, mettendo in evidenza l'importanza della femmina da latte che si deve alimentare in maniera corretta, al fine di estrinsecare le proprie potenzialità per avere una produzione equilibrata sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo. In questo articolo ci vogliamo occupare della nutrizione degli animali da latte ed in parte della sua influenza sulla qualità del latte prodotto, argomento che era già noto e considerato fin dagli inizi del secolo scorso.

La scienza della nutrizione animale è poi cresciuta di pari passo con la selezione delle bovine da latte che fin dalla metà degli anni '20 del secolo scorso è progredita fino ai nostri giorni, soprattutto grazie al notevole impulso dato dalla Razza Frisona, oggi cosmopolita e diffusa in tutto il mondo.

I SISTEMI DI ALLEVAMENTO

Nella realtà zootecnica ci sono differenti tipologie di allevamento, ciascuna con caratteristiche proprie, le quali hanno anche finalità produttive diverse. A tale proposito possiamo individuare almeno quattro sistemi di allevamento.

Il sistema di allevamento intensivo, basato su bovine selezionate che producono grandi quantità di latte e supportato da un'alimentazione ricca basata sui foraggi insilati che consente all'animale di produrre sempre al massimo. Altrettanto si fa per i mangimi (farine). L'allevamento in Pianura Padana

per la produzione di grandi quantità di latte è sostanzialmente fondato su questo sistema.

Un secondo sistema di allevamento è sempre intensivo ma fa a meno dei foraggi insilati. In questo caso la base foraggera è data dal fieno nel periodo invernale-primaverile ed eventualmente dall'erba nel periodo estivo-autunnale. Tale situazione è tipica della zona del Parmigiano Reggiano Dop di pianura e degli altri formaggi Dop il cui disciplinare vieta l'impiego dei foraggi insilati. Il ricorso ai mangimi in questa situazione resta comunque importante.

Il sistema di allevamento estensivo, tipico delle zone collinari, ricche di prati, sovente basato sull'allevamento di bovine di razza autoctona che chiaramente sono meno produttive. In questo caso si può avere, se permesso dal disciplinare, il ricorso ai foraggi insilati, ma solitamente il loro impiego è più limitato nelle quantità; anche i mangimi sono impiegati con più parsimonia. Rientrano in questa categoria anche le forti realtà del cosiddetto Parmigiano Reggiano Dop di montagna (prodotto sui dolci pendii degli Appennini emiliani) e del Trentingrana Dop (prodotto nelle piccole aziende della Alpi Trentine), per i quali ovviamente non si impiegano insilati.

Infine il sistema di allevamento pascolativo, che sfrutta pascoli naturali o prati stabili (perenni) sui quali si nutrono gli animali nel periodo che va almeno dal mese di aprile fino ai mesi di ottobre-novembre. Una parte del periodo estivo (da giugno a fine settembre) può essere fatta trasferendo gli animali in montagna (tecnica dell'Alpeggio). In questo caso la somministrazione delle farine è molto limitata o addirittura assente in alpeggio, dove sono sufficienti alcuni blocchi di sale. Queste sono realtà tipiche

dei formaggi di montagna e di malga (Bitto Dop ed altri).

Queste indicazioni sono tutto sommato veritiere anche per altre specie lattifere allevate. L'allevamento bufalino assomiglia di più, dal punto di vista alimentare, all'allevamento bovino con ricorso o meno ai foraggi insilati, mentre per pecore e capre si può dire che l'allevamento avviene col metodo estensivo oppure, più tradizionalmente, basato sul pascolo, molto diffuso nelle regioni centro-meridionali italiane. Ovviamente la maggior parte degli studi sull'alimentazione si sono concentrati sulla fisiologia dei bovini ed in particolare sulle vacche da latte molto produttive, le quali vengono tecnicamente definite come Blap (Bovine da Latte ad Alta Produzione).

COME VIENE ALIMENTATA UNA BOVINA DA LATTE

Quali sono le esigenze di un animale lattifero? Non dobbiamo mai dimenticare che la produzione del latte è un aspetto fisiologico che sottostà alle dure e ferree leggi volute da "madre natura". Dopo la nascita del vitello, l'animale dà ovviamente priorità alla conservazione della specie, per cui tutto il metabolismo della bovina da latte è volto verso la produzione di ciò che è necessario per la prole. Il latte diventa quindi il principale fine dell'esistenza dell'animale nei primi giorni dopo il parto e ciò causa richieste alimentari forti, generando anche situazioni di stress nella bovina.

Da qui l'esigenza di non lasciar mancare nulla, soprattutto per le vacche molto produttive e nel primo periodo di lattazione dopo il parto.

Che cosa considera un nutrizionista quando deve pensare alla dieta (razione) di una vacca da latte? Ovviamente si devono considerare le esigenze fisiologiche che prevedono dell'energia (calorie) necessaria per il movimento, per la termoregolazione e per la produzione stessa di latte.

Poi sarà necessario considerare le proteine, così importanti per la sintesi del latte: non dimentichiamo che le vacche mangiano proteine a basso valore biologico (dell'erba e del foraggio) e le trasformano in caseina, ovvero nella seconda proteina al mondo migliore (dopo quella dell'uovo): "poteri della natura per la sopravvivenza della specie!" Come terzo parametro sarà poi importante valutare quanta fibra o cellulosa ingeriscono gli animali. Questo perché i bovini sono dei ruminanti, nella loro evoluzione hanno sempre mangiato fieno o erba ed anche quelli più produttivi necessitano del foraggio fibroso.

Infine è necessario non lasciar mancare i sali minerali, soprattutto il calcio ed il fosforo. Essi sono necessari per la sintesi del latte, che ne è molto ricco e perché i due sali costituiscono la base della micella di caseina.

Nei sistemi di allevamento pascolativi o estensivi gli allevatori non si pongono di questi problemi poiché nell'erba o nel fieno mangiato a volontà gli animali si trova in quantità sufficiente tutto ciò che serve per la produzione di ridotte quantità di latte. Questi sono allevamenti condotti in equilibrio con

l'ambiente, con lo scorrere delle stagioni e, nei casi limite, si ricorre a piccole integrazioni di farina di mais, di crusca o di farine proteiche (soia, fave, girasole ecc.).

Diversa è la situazione quando le vacche superano i 30 kg di produzione di latte al giorno. In questo caso anche un minimo errore alimentare può scatenare problemi di sanità dell'animale, legati soprattutto alla mammella (comparsa di mastiti), all'apparto locomotore (zoppia) oppure all'apparto riproduttore (l'animale non va in calore oppure non si ingravidà per il parto successivo). Gli allevatori delle Blap ovviamente conoscono bene questi problemi e sanno che la cura dell'alimentazione è il primo tassello per una corretta gestione dell'allevamento.

Aspetto non secondario è la qualità del latte. Un latte grasso si fa mettendo fibra (fieno) nella razione; un latte con un buon tenore proteico è legato alla genetica degli animali, ma alle vacche è necessario non far mancare le calorie. Un latte con cellule somatiche basse si ottiene alimentando correttamente gli animali.

In pratica una vacca da latte ad alta produzione allevata in Pianura Padana con l'impiego degli insilati assume giornalmente una razione alimentare che sfiora i 40 kg di alimento tal quale, costituita da circa 25 kg di insilato di mais, da 5 kg di fieno, di cui almeno 2 kg di fieno di erba medica, più proteico, oppure in alternativa da 5 a 8 kg di insilato di loiessa, fermo restando il fieno di medica. Questo per la parte dei foraggi. Sono poi necessarie le farine, in questo caso almeno 10-12 kg di mangime al

giorno composto in prevalenza da mais, soia, crusca di frumento, orzo, polpe di bietola, farina di girasole ed in qualche caso anche da semi di cotone, semi di lino e glutine di mais.

Razioni di questo tipo hanno un costo variabile tra i 5,00 ed i 6,00 € al giorno, con un incidenza di 0,15-0,17 €/kg di latte prodotto (quasi il 50% del valore del latte stesso che è circa 0,39 €/kg).

RIFLESSIONI

Produrre latte costa; gli allevamenti intensivi necessitano di scienza alimentare e di scienza veterinaria per gestire ogni giorno sul filo del rasoio la produzione di latte. La qualità del latte ha le sue regole per cui i caseifici vogliono un latte che si lavori bene, che renda in caseina e quindi in formaggio.

Tutto ciò è lasciato più al caso negli allevamenti meno intensivi dove si munge senza dare troppa importanza alla produzione, ma dove i problemi gestionali sono ridotti e generalmente il latte è di buona qualità.

Il dibattito è aperto. La zootecnia italiana è principalmente intensiva ed in molte stalle si produce

un latte considerato una "commodity", ovvero un bene che è offerto senza differenze qualitative sul mercato. Noi vorremmo che il latte italiano fosse tutto valorizzato ma purtroppo non è sempre così. Meglio il sistema intensivo o il sistema estensivo? E' una bella battaglia che può e deve far discutere anche gli Assaggiatori Onaf, ovvero coloro che pensano al formaggio, il prodotto dell'attività di ogni giorno, in Italia, di quasi due milioni di bovine da latte.

Produrre latte costa e gli allevatori per non sbagliare hanno bisogno di supporti tecnici e scientifici



Vacche al pascolo in alpeggio: in questo caso il discorso dell'alimentazione è risolto naturalmente dalla ricchezza del foraggio



Quando la passione diventa formaggio
il suo nome è Sepertino

seguici su 



I FORMAGGI DI MONTALBANO

Alla scoperta della Sicilia di Camilleri fra letteratura e fiction,
sulle orme del commissario con la passione della gastronomia

di *Pietro Pappalardo*

Chi conosce la storia dello scrittore Andrea Calogero Camilleri sa che nasce a Porto Empedocle e l'idea della sua *Vigata* è proprio cucita addosso a quei luoghi dell'Agrientino.

Nonostante ciò, la trasposizione televisiva dei suoi capolavori ha fatto sì che, l'aver colto l'essenza della sicilianità, ne consenta agevolmente l'ambientazione nell'area del Ragusano. Infatti quelli che oggi sono conosciuti come luoghi di Montalbano, ovvero il SudEst e segnatamente gli Iblei, erano, fino a non molto tempo fa ignorati. L'emarginazione della Sicilia sudorientale sino ai primi decenni del Novecento forse è attribuibile in parte anche alla presa di distanza della cultura ottocentesca dall'esperienza precedente del Barocco. Oggi l'affermazione più frequente dei turisti che vengono in provincia di Ragusa è "non me lo aspettavo". Nella dinamica tra progettazione e spontaneità si è determinata una realtà: un rapporto tra natura e storia assolutamente unico e irripetibile. Non esiste altrove, in Europa, una sintesi così equilibrata tra storia e natura. E forse la carenza di collegamenti in passato ha aiutato a salvaguardare questa civiltà, che si è autoconservata, nella consapevolezza delle piccole cose fatte a regola d'arte. E questo è il grande segreto della cultura enogastronomica iblea: saper fare del macco di fave buono, saper fare del cioccolato diverso da quello degli altri è il vantaggio di una cultura autonoma. Non siamo nel luogo della cassata siciliana, ma in quello delle *mpanatigghie*, che è una cultura autonoma, e della cioccolata modicana. Cibi prodotti sempre in maniera artigianale, lontano dall'anonimato dell'industria. La fiction del Commissario Montalbano ha colto l'anima di questi luoghi, in cui sono raccontate le città, ma soprattutto la campagna, le residenze rurali, le masserie baronali, che non sono le ville

palladiane o quelle napoletane. Tutto è contenuto, tutto è dimesso, disegnato dai muri a secco. E non è un caso che nelle mappe dei secoli scorsi, alla tradizionale distinzione tra Val di Noto, Val Demone e Val di Mazara, si affianchi la distinzione sulla Contea di Modica, Regnum in Regno, uno Stato nello Stato culturalmente, grazie alla frantumazione della proprietà, cui si deve la vivacità economica e culturale di questi luoghi.

Oggi raccontiamo, per dirla con Gesualdo Bufalino, una terra in cui c'è "la pietra del calcare come il miele, come il grano", una Sicilia contraddittoria e misteriosa". Tutto ciò è stato coralmemente presentato, già dodici anni fa, alla Camera dei deputati, mediante il paniere dei prodotti tipici della provincia di Ragusa. "Gli arancini di Montalbano" il titolo dell'iniziativa che prende spunto dalle pagine dei romanzi di Andrea Camilleri, e promossa nella Capitale, dall'associazione culturale Prometeo Modica con il patrocinio della Provincia e del Comune di Modica.

Una teoria di immagini, colori, sapori e infine valori: la degustazione dei prodotti tipici iblei ha proposto un percorso enogastronomico di sapori tutti siciliani con protagonisti indiscussi i formaggi iblei. Per il protagonista dei romanzi di Camilleri il cibo è sacro e lo è, soprattutto, il momento in cui lo si gusta. Niente chiacchiere, "quando si mangia non si parla", tutta la concentrazione deve essere incentrata sulle pietanze succulente che ci si parano davanti. Così i fortunati commensali di Salvo vengono avvertiti prima: quale che sia l'argomento di discussione verrà trattato solo dopo il caffè, in coincidenza con l'addrumata di una sicaretta.

Ne i segreti della tavola di Montalbano si possono trovare tutte le ricette con cui Camilleri solletica il palato di chi legge: la caponatina della *cammarera Adelina*, gli arancini, i purpi alla carretta e la pasta *'ncasciata* che è una pasta al forno con dentro di tutto: i melanzane, uova, caciocavallo, pomodoro, carne e altro ancora.



• Luca Zingaretti, il commissario Montalbano

FORMAGGI IBLEI

Ragusano, Cosacavaddu & C.
i più buoni della Sicilia

di Antonio Falco

Nel 1808 l'abate Paolo Balsamo, dopo un viaggio nel territorio ibleo (antica Contea Modica), scrisse che la bontà dei bestiami di Modica e dei prodotti di cacio e ricotta, è superiore del cinquanta per cento ai comuni, e del venticinque per cento ai migliori formaggi di Sicilia. Questa citazione fa comprendere come, l'altipiano ibleo, da sempre è stato la culla dell'allevamento della vacca da latte (oggi si produce circa il 70% di latte di tutta la Sicilia) e della trasformazione casearia. Una vocazione forte, legata alla conformazione del territorio, ricamato dai muretti a secco, vero patrimonio architettonico; i quali, come uno scrigno, contengono la ricchezza delle chiuse con i loro pascoli. Essi sono costituiti da più di 100 specie di essenze spontanee e rappresentano uno dei diversi punti di forza della bio-diversità che caratterizzano i formaggi iblei. La massiccia presenza degli alberi secolari di carrubo con le sue ampie chiome, da una parte arricchisce la bellezza del territorio e dall'altra, migliora le condizioni di benessere degli animali, smorzando gli effetti dello stress da caldo nel periodo estivo.

Il latte utilizzato, anticamente di sola razza bovina Modicana, è rigorosamente intero, crudo, di ottima qualità, oltre che per l'utilizzo del pascolo, per l'elevata igiene della mungitura e della stabulazione. Altro tassello del mosaico della bio-diversità dei formaggi iblei è l'utilizzo degli attrezzi di lavorazione in legno. La "tina" di coagulazione, con il susseguirsi delle caseificazioni, si imbibisce di un sottile bio-film microbico costituito da batteri lattici che fungono da veri e propri starter, evitando l'utilizzo di fermenti liofilizzati alloctoni che deprimerebbero la tipicità di questi formaggi.

L'utilizzo del caglio in pasta di capretto o agnello concorre alla formazione, della sensazione trigeminale del piccante, tipica di questi formaggi.

I formaggi prodotti nel territorio ibleo sono principalmente quattro: Cosacavaddu ibleo (che è un Pat, prodotto agroalimentare tradizionale), Ragusano Dop, Provola iblea e Tumazzo modicano. In realtà c'è anche la pregiatissima Ricotta iblea, ma voglio ricordarlo, le ricotte non sono classificabili come formaggi. I primi tre, appartengono alla categoria delle paste filate; in particolare per primi due, spesso se ne confondono le denominazioni. Si chiama erroneamente Ragusano Dop il Cosacavaddu ibleo (tra l'altro si incorre nel reato di frode in commercio) e viceversa; entrambi hanno caratteristiche simili: la famosa forma parallelepipedica, la tecnologia di produzione, la modalità di stagionatura delle forme appese "a cavallo" della trave e da qui la famosa e antica denominazione, etc, ma attenzione, sono formaggi diversi.

In realtà il Cosacavaddu ibleo è fratello maggiore del Ragusano Dop (che è nato con un decreto nel '95) ed è quello di cui hanno scritto prima Balsamo e Camilleri più tardi. Il primo non è regolamentato da nessun disciplinare; il secondo invece, lo è; tra le norme, una esige che deve essere prodotto esclusivamente nel periodo della stagione foraggera; un'altra ne definisce i pesi e le dimensioni. Inoltre, il Ragusano Dop ha tre caratteri distintivi:



una matrice verde numerata in caseina, due marchi fascera e due marchi a fuoco. E' decisamente gradevole, dolce, delicato, poco piccante nei primi mesi di stagionatura nei formaggi da tavola; tendente al piccante e al saporito, a stagionatura avanzata nei formaggi da grattugia; quadro molto simile nel Cosacavaddu ibleo, che non avendo limiti di percentuale di sale (nel Ragusano Dop, max 6% sulla s.s.), spesso risulta più salato.

La Provola iblea è un formaggio fresco, dalla caratteristica forma a pera, è anch'essa una pasta filata e ha il peso di circa 500 gr; caratterizzata, rispetto alle altre provole siciliane dalla presenza della "funcia" (che nel dialetto ragusano significa bocca), forma che si dà alla testa. La lavorazione è molto simile a quella del Cosacavaddu e del Ragusano Dop, anzi spesso nasce dalla stessa lavorazione, si tagliano pezzi di cagliata e si filano, dando la forma appunto di provola. L'etimologia della parola "provola", deriva da prova, cioè dal tentativo che si fa per vedere se la cagliata ha raggiunto il giusto grado di acidità per essere filata. La sua crosta è sottile, dal colore giallo paglierino (a secondo del periodo di produzione) dal gusto dolce molto delicato, con sentori lattici ed erbacei.

Il Tumazzo modicano, è un formaggio canestrato; dal peso di circa 8 kg. Probabilmente è il formaggio più antico del territorio ibleo (antica Contea di Modica); poiché tecnologicamente più semplice, rispetto alle paste filate. La tecnologia è simile ai precedenti, nelle prime fasi, poiché dopo non c'è filatura; la salatura è a secco. Rispetto ai formaggi visti prima è meno diffuso.

Dall'alto, il Cosacavaddu ibleo, prodotto agroalimentare tradizionale; il Tumazzo modicano, formaggio canestrato, probabilmente il più antico della regione; il Ragusano Dop, con marchio a fuoco, marchio fascera, matrice in caseina



“

La presentazione del libro "Il Ragusano Dop" di Antonio Casa e Carmelo Chiaramonte per le edizioni della cooperativa sociale "Alberto Portogallo", è stata affidata alla magistrale penna del Maestro Andrea Camilleri, che così racconta la sua prima esperienza sensoriale con questo formaggio.

”

di Andrea Camilleri

CACIOCAVALLO, UN LUNGO AMORE



Avevo sì e no cinque anni quando una mattina, sul tardo, mè matre nisci dalla cucina e venne da mia che stavo a tagliare il "Corriere dei piccoli" e a cercare di leggerli le storie di sor Pampurio o del soldato Marmittone. "Vai dal napoletano e accattami cento grammi di cascavaddo che quando fici la spisa me lo scordai".

All'epoca, tutti i negozianti di generi alimentari del mio paisi venivano chiamati "i napoletani" pirchè parlavano tutti con l'accento delle parti di Napoli, ma in realtà erano o salernitani o amalfitani. E la parola "etto" ancora non si usava, forse non era manco conosciuta. Arrivò più tardi, quando io ero già grande, insieme a parole come democrazia, repubblica, voto e all'albero di Natale al posto del presepio.

Alla richiesta di mè matre fui subito tentato d'attrovere una scusa per dirle di no. Mai avevo voluto mangiarlo il cascavaddo, mi veniva da vomitare al solo pensiero che tagliavano un pezzo di cavaddo, macari ancora vivo, col sangue, la pelle, il pilo e tutto e ne facivano, vai a sapiri come, un pezzo di cacio. Nella mè testa di picciliddro la cosa mi pareva una specie di sacrilegio. Mè patre cercava di convincermi:

"Ma è un cacio fatto come gli altri!"

Non era vero, pinsavo. Io lo sapevo come si faceva il cacio dal latte di crapa o di vacca, ma il latte da un cavaddo non l'avevo mai visto nesciri.

Ad ogni modo, siccome era difficile assà disobbedire a un ordine di mè matre, andai di malavoglia dal napoletano.

Quando ebbi tra le mano il pezzo incartato, in una vaneddra solitaria dalla quale dovevo per forza passare per tornare a la casa, mi fermai, lo scartai e me lo portai al naso. Sciaurava di cacio, e di cacio bono, non c'era nenti che mi ricordava una vestia come il cavaddo. Allora finalmente mi decisi al gran passo. Tirai fora la lingua e lo liccai. La lingua mi pizzicò tanticchia, ma il sapore mi piacque. Detti, per avere conferma, una secunna liccata e doppio lo rincartai. Mè matre lo portò in tavola e, appresso al secondo, attaccò a mangiarlo con mè patre.

"E a mia nenti?" - spiai.

E questa fu la mia iniziazione al caciocavallo. E mi passò ogni scrupolo: se per fare un cacio accusi

bono dovevano ammazzare un cavaddo, pazienza. Ricordo che una volta, io già andavo alla seconda elementare, mè patre ne portò una forma intera da Ragusa. Allora eravamo andati a passare qualche mesata nella casa di campagna e io stavo sempre fora a jocare terre terre o, quando scurava, nel baglio dove c'erano due granni panchine di pietra. Un jorno, che la forma di cascavaddo era arriodotta alla metà, decisi di fabbricare un piccolo monumento al cavaddo in quanto fornitore della materia prima per fare il cascavaddo. Ne tagliai un pezzo, l'arridussi a rettangoli, quadrati, triangoli e, coll'aiuto di alcune canne di ristuccia feci un cavallo che era tanticchia picassiano. La sera, a vedere la forma di cascavaddo tutta scavata, mè patre arraggiò.

"Che hai fatto?"

"Ci ho fatto un monumento al cavaddo".

"Fammelo vidiri".

"L'ho lassato fora, supra a una panchina".

L'indomani mattina, quando scinnii nel baglio, il monumento non c'era più. Supra la panchina erano rimasti solo le canne di ristuccia. Dispirato, mi misi a chiangiri e mè matre currì subito.

"Se lo saranno mangiato i surci" - disse.

Ma io mi feci pirsuaso che i topi non ci trasivano nenti, sicuramente era stato mè patre a mangiarlo prima di andare in paisi.

Che dire ancora? Che quando nel 1949 mi sono trasferito a Roma ho capito

che il mio amore per il caciocavallo ne avrebbe patito assà. E infatti, trasuto in un elegante negozio e domandato un etto (stavolta la parola la usavo macari io) di caciocavallo, mi vitti rifilare una cosa che del cascavaddo non era manco cugina di quinto grado. Non ebbi fortuna migliore in altri negozi. Risolvetti che quando non ne potevo più dal desiderio me ne facevo spedire tanticchia dalla Sicilia. E così ho continuato, e continuo, a fare.

Ah, volevo dire che solo a settant'anni sonati seppi che il nome di caciocavallo derivava dal fatto che le forme di cacio vengono messe a cavallo di un bastone per la stagionatura. Non so perché, ne restai tanticchia deluso.



Lo scrittore Andrea Camilleri con l'attore Luca Zingaretti protagonista della nota serie televisiva

Prende il nome da un alpeggio che nella lingua dei padri significa pascolo della questua. Utilizzato come merce di scambio per pagare i canoni di affitto degli alpeggi, dopo 7 secoli è uno dei formaggi più noti e ricercati



Nella cartina il territorio di insediamento delle antiche popolazioni Walser. Alla loro cultura si deve il Bettelmatt: a lato la marchiatura a fuoco delle forme, che sono in tutto 5.500 circa all'anno



BETTELMATT L'ORO DEI WALSER

di Guido Tallone

Si chiama Bettelmatt (per alcuni Battelmatt o Bättelmatt). Non è un nome originale, è legato ai territori di origine, Alpe Bettelmatt (Formazza) e in senso più generale fa riferimento alla "zona alta" dell'attuale Unione Montana Alta Ossola nel Vco. Gli studiosi dicono che derivi da *battel* che significa questua, quindi era senz'altro utilizzato a mò di tassa quale merce di scambio per il pagamento di canoni d'affitto o concessioni d'alpeggio, unito a *matt*, che in tedesco vuol dire pascolo. Quindi il Bettelmatt non prende solo il nome da un Alpeggio ma il suo significato è "pascolo della questua".

Per risalire alle origine, bisogna andare al XIII secolo, alle tradizioni e capacità casearie del popolo Walser (di origine germanica, si definivano "Titsch", forse Alemanni o più probabilmente Sassoni) che, nel lontano periodo, si spostarono per colonizzare in modo pacifico ed operoso le terre alte del nord Piemonte (e non solo).

Mi ci sono voluti 7 secoli per convincere gli estimatori del formaggio di tutta Italia che il Bettelmatt valeva la pena assaggiarlo e grazie agli allevatori, alpeggiatori, casari e ad altre persone che ci hanno creduto, oggi il formaggio dei Walser continua a fare bella mostra di sé in negozi specializzati, ristoranti attenti al cacio e tavole casalinghe di "umani estimatori".

La storia ci ha anche tramandato i nomi degli alpeggi dove il Bettelmatt nasce e dei primi produttori.

Sono: Alpe Forno, azienda agricola "Albrun" della famiglia Matli Gianni C. di Baceno; Alpe Kastel, azienda agricola Bernardini Massimo, di Formazza; Alpe Morasco/Bettelmatt, azienda agricola Bravi Cristina, di Formazza; Alpe Pojala, azienda agricola Bracchi Fausto di Premia; Alpe Sangiatto, azienda agricola La Torre famiglia Olzeri, di Baceno; Alpe Toggia/Regina, azienda agricola Gabriele Scilligo, di Formazza; Alpe Vannino, azienda agricola "Alpen" famiglia Pennati, di Formazza.

A dire il vero i primi genitori sono i pascoli, le vacche e ovviamente il latte. Pascoli alpini dove trionfa l'Erba Mutellina o Mottolina (*Ligusticum Mutellina*) che insieme a molte, tantissime altre foraggiere, rappresenta la vera "essenza" dei formaggi d'alpeggio. Sulle vacche è sempre prediletta la razza Bruna, nota pascolatrice ma anche ottima "trasformatrice" in latte dalle ottime attitudini casearie.

Il Bettelmatt nasce e cresce solo in estate e solo nel periodo tra inizio luglio e massimo metà settembre, perché le caratteristiche climatiche e di altitudine degli alpeggi non permettono "monticazioni" e "dumonticazioni" troppo prolungate per rischio di scarsi pascoli o nevi anticipate. L'abitudine storica, ed ancora faticosamente rispettata, è quella di "caseificare" 2 volte al giorno, ovvero con l'impiego di latte appena munto. Faticoso? Provate voi ad iniziare la giornata alle 4-5 del mattino e terminarla alle 10-11 di sera! Sarà solo per 2 mesi e mezzo ma possiamo assicurare che gli allevatori-casari hanno un bel-l'impegno a mettere al mondo il loro gioiello.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Il Bettelmatt è un formaggio d'alpeggio, a latte vaccino, crudo ed intero, a pasta semicotta, pressata. Ha un peso forma di 4-6 kg, una simpatica forma cilindrica a scalzo diritto, con facce piane, con diametro di 25 - 30 cm e scalzo (talon in francese) di 7-8 cm. La tecnica di produzione si può sintetizzare così:
Coagulazione: il latte, per la coagulazione, viene impiegato a temperatura di mungitura, si usa esclusivamente caglio di vitello naturale, la quantità è in relazione ad una durata di caseificazione variabile tra 45 e 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: effettuata la coagulazione, si inizia la rottura della cagliata fino a ridurre i granuli in dimensioni di mais/riso. Questa fase può essere alternata a rotture e soste brevi. È obbligatoria una semicottura della cagliata sino al raggiungimento di 45 - 48°C.

Lavorazione fuori caldaia: si estrae la cagliata, a blocchi, che viene disposta in una tela e formata attraverso una fascera. Il formaggio così formato subisce una fase di pressatura allo scopo di migliorare lo spurgo e la consistenza della struttura della cagliata per una durata massima di 12 ore. La salatura viene effettuata sia a secco che in salamoia.

Stagionatura: si effettua in cantine o ambienti con soffitti, pareti e pavimenti geologicamente naturali oppure in ambienti idonei a questa fase, su assi di legno con periodici cure della crosta con panni umidi ed eventualmente piccoli "spruzzate" di sale.

Quando termina la stagionatura minima di 60 giorni, il Bettelmatt non è né giovane né vecchio. Ma grazie ai pascoli alpini, al latte crudo e alle sapienti mani dei casari, dopo appena due mesi ha acquisito delle caratteristiche organolettiche (come spiega spiega il prof. Mottini) che spiegano l'interesse e la gioia dei consumatori.

LA SCHEDA DEL PRODOTTO

Di struttura semidura ed elastica, quando è al top il Bettelmatt si presenta con una rada occhiatura di pernice.

Tra gli odori/aromi si sente il "lattico fresco" più che mai, da latte fresco e burro fresco. E si giunge al fruttato e tostato nelle forme più stagionate.

Sapori: dolce, pochissimo acido, salato "giusto". Non deve mai essere amaro, alcune volte può capitare ma solitamente nelle stagionature che superano i 6-8 mesi e anche in quei casi con intensità medio bassa. Diffidate sempre di chi dice che "un po' di amaro è normale per un formaggio di alpeggio", sta dicendo emerite castronerie.

UN PAIO DI QUESTIONI

Il marchio con nome Bettelmatt è stato registrato nel 1998, ad opera di un produttore, presso la Camera di Commercio del Vco. E' poi passato di proprietà

alla Comunità Montana Antigorio-Divedro-Formazza e più nei giorni nostri alla Unione Montana Alta Ossola.

Per cercare di tutelare i consumatori sul Bettelmatt originale prodotto sugli alpeggi, oltre all'impegno dei singoli produttori, vi è anche un controllo operato, su incarico dell'Unione Montana, da un ente esterno, l'Agenform-Consorzio sede di Moretta. Un tecnico (dicono esperto) "prende in mano" tutte le circa 5.500 forme (nel 2018 ne sono state prodotte 5895) e ne fa una valutazione organolettica esterna e, a campionatura, interna con tassello o taglio di forme. Superato l'"esame" viene apposto il marchio a fuoco che riporta il nome Bettelmatt e la grafica stilizzata delle montagne e della stella alpina. Inoltre, in una sorta di tattoo permanente, il produttore "incide" anche altre informazioni quali la data di produzione ed il nome dell'alpeggio, per maggior comunicazione al consumatore.

Questo lavoro si unisce all'attività di commercializzazione che operano i produttori sia singolarmente che attraverso azioni di promozione di gruppo nella formula di Associazione Produttori Formaggio Bettelmatt.

Così, da "semplice" prodotto alimentare nato per vendita e scambio di impegni contrattuali, il Bettelmatt è diventato testimone di un territorio e della sua cultura.



Gerardo Beneyton, uno di noi

Un pezzo di storia del mondo caseario

di Pier Carlo Adami

Con la scomparsa dell'amico Gerardo se ne va un pezzo di storia del mondo caseario italiano e non solo. Profondamente legato alla sua terra, la Valle d'Aosta, ha dedicato molta parte della sua vita alla promozione dei formaggi, in particolare modo i formaggi di montagna trasformati in icona del territorio. Le sue sorprendenti iniziative come presidente di Caseus Montanus riecheggiano ancora adesso e sono state considerate un punto di riferimento e di ambizione da parte dei produttori di formaggio italiani di montagna.

Il suo chiodo fisso: l'eccellenza dei formaggi. E' quindi stato facile e naturale che le nostre strade si intrecciassero instaurando una collaborazione con Onaf proficua e duratura nel tempo. Maestro onorario del nostro sodalizio, e per tanto vero ambasciatore del mondo caseario, nel tempo è diventato un punto di riferimento nell'ambito dell'organizzazione di eventi promozionali che hanno dato grande visibilità a produzioni casearie prima sconosciute.

La sua azione instancabile ha prodotto le Olimpiadi del Formaggio, evento irripetibile per sostanza e visibilità condivisa da testimonial di livello internazionale. Ministri, presidenti, chef stellati, personaggi del giornalismo, dello spettacolo e della cultura sono stati coinvolti da Gerardo in gigantesche azioni promozionali del formaggio.

Un mondo, il nostro mondo, che Gerardo amava profondamente e al quale, ne siamo testimoni, ha dato sempre tutto se stesso. Ricordo ora con malinconia i nostri incontri al castello di Grinzane per le occasioni importanti dove immancabilmente portava il suo contributo di idee e di novità. Era uno sprone continuo a volare sempre in alto con la giusta ambizione necessaria per far emergere l'interesse per il formaggio e i territori di appartenenza.

Ciao Gerardo, mi mancherai come a tutta la grande famiglia dell'Onaf. E' vero che nessuno è indispensabile, certo è che non sarà come prima.



• Gerardo Beneyton, maestro assaggiatore onorario Onaf, ci ha lasciati. Valdostano doc, aveva 70 anni e ha dedicato la sua vita al formaggio di montagna. Presidente di Caseus Montanus, ha inventato le Olimpiadi del formaggio e numerosi altri eventi internazionali

Era la memoria del gusto

di Elio Ragazzoni

Era un uomo che sapeva guardare lontano. Innamorato perso della sua terra e della famiglia, amava anche il formaggio per il suo aspetto più alto: l'immagine dell'Italia nel mondo. Aveva raccolto per primo il senso di una richiesta che stava nascendo. Sapeva che i consumatori, i mercati ed anche gli scettici si sarebbero orientati verso una realtà casearia che fosse cultura, passione, comunicazione precisa ed indiscussa qualità. Non aveva frontiere, solo determinazione ed entusiasmo. Quando metteva i formaggi in gara era unicamente per unirli. Erano una scusa, le sue gare, per metterli in mostra ed accendere i riflettori su di un prodotto che iniziava a crescere ed aveva bisogno di luce.

Così il "Moudon d'or" che raccontava la miglior Fontina d'Aosta e le "Grolle d'oro - Formaggi d'Italia", concorso dedicato alle produzioni casearie nazionali, proclamavano dei vincitori che erano sempre il simbolo provvisorio del meglio che sarebbe giunto in futuro. Lavorare con lui fu sempre un'avventura: era come essere dentro a un fuoco d'artificio. Il progetto iniziale cambiava, si arricchiva e diveniva a ogni ora diverso e più bello.

Guai a dirgli che qualcosa era irrealizzabile, da buon mago pirotecnico dei formaggi avrebbe fatto il botto. Era un cultore della memoria del gusto, della storia di chi il formaggio lo produce, della diversità alimentare come motivo di benessere comune. Credeva nell'Onaf perché sapeva che le sue giurie avrebbero garantito ai formaggi pari dignità, eguali possibilità di vittoria e medesime opportunità di valorizzazione. Sapeva essere un amico e quando viene a mancare uno, ci sente più fragili e indifesi. Un abbraccio.

L'uomo, l'amico e il marito di Silvana

di Gabriele Arlotti

Con Silvana si erano conosciuti a Quart a una festa di Carnevale nel 1976. Avrebbero trascorso una vita assieme. Quando Gerardo partiva per Roma o per il Mondo, ambasciatore di formaggi, Silvana si alzava per aiutarlo nei preparativi. E quando calava la sera Silvana era il pensiero primo di Gerardo. Conservo un tenero ricordo delle loro telefonate serali.

Poi c'era l'uomo, impegnato, certo, con le eccellenze italiane, primo ad avere capito che, negli anni duemila ai formaggi serviva una vetrina d'oro. Da qui l'oro dei concorsi nazionali e internazionali. Con la Nazionale del Parmigiano Reggiano partecipammo a tutti, ottenendo i nostri primi 37 riconoscimenti, ma soprattutto arrivando a condividere un'amicizia forte con

Pas de problemes

Lactalis non intaccherà il Parmigiano Reggiano

di Elio Ragazzoni

Poteva essere una normale transazione commerciale internazionale, ma l'acquisizione della Nuova Castelli di Parma da parte della Lactalis francese, leader mondiale nel mercato dei prodotti lattiero caseari, ha fatto esplodere timori nel mondo dei formaggi nazionali. L'operazione riguarda l'azienda italiana che distribuisce centomila forme di Parmigiano Reggiano Dop pari al 2,7 % della produzione complessiva. Non è certo la totalità, anche se ciò basta a far sorgere il ragionevole dubbio che possa essere un primo passo mosso ad una scalata che vada ad inficiare la perla delle nostre produzioni casearie. Ciò che ha preoccupato non è la vendita in sé quanto la possibilità che in un futuro, magari lontano ma possibile, venga a perdersi od annacquare la tradizione produttiva del formaggio simbolo dell'Italia nel mondo.

La paura di una fuga di capacità produttive dettate dalla storia, dal territorio e dalla cultura di un popolo di casari, cavalcata selvaggiamente in prima battuta da diverse fonti di informazione, viene chiaramente annullata dalle dichiarazioni del presidente del Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano Dop Nicola Bertinelli.

Le rassicurazioni, ricevute direttamente in occasione della sua presenza al convegno del trentennale Onaf a Grinzane, sono precise e cancellano i dubbi su eventuali furti del sapere produttivo di una nazione. Intanto il Parmigiano Reggiano, in quanto Dop, è legato al territorio di produzione da disciplinari riconosciuti e sanciti dall'Unione Europea. Si possono comprare rivenditori ma un territorio di un'altra nazione non sarà mai acquistabile.

E poi esiste una realtà unica in Italia: i diritti a produrre il formaggio passano



• Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano

dal latte. Nel senso che la Dop è indissolubilmente legata agli allevatori. Se uno vuole produrre Parmigiano Reggiano deve prima acquistare il latte che rispetta il disciplinare di produzione ed i titoli a produrre quel latte. La certificazione è inchiodata e ribattuta dietro, come dicevano i nostri vecchi. Inoltre la grande frammentazione degli allevatori renderebbe praticamente impossibile l'acquisizione del comparto produttivo.

Sì, c'è il rischio che si alimenti la produzione di prodotti simili, ma questa è sempre esistita ed è già in atto. Con una certezza assoluta: si possono produrre prodotti per certi aspetti simili, anche senza acquistare aziende, ma mai questi prodotti potranno avere la Denominazione di Origine Garantita e Protetta. In ogni caso nell'assurda ipotesi che l'Europa svanisca e vengano meno le protezioni istituzionali un compratore straniero dovrebbe acquistare 335 caseifici e, contemporaneamente, 2820 allevamenti dove si produce il latte. Un dato di fatto che riduce praticamente a zero la possibilità che in un futuro il marchio Parmigiano Reggiano Dop cada in mani straniere.

Certo la situazione potrebbe essere diversa per altre Dop, meno blindate. Sarà quindi utile e necessario dotarsi di precise regole che proibiscano l'acquisizione di marchi italiani da parte multinazionali straniere che poi tenteranno la delocalizzazione per vendere prodotti che italiani non lo saranno più sia per materia prima sia per produzione.

Serviranno clausole di salvaguardia per proteggere le produzioni meno forti concentrate in poche grandi aziende che potrebbero essere preda di multinazionali. Non dobbiamo perdere l'italianità geografica. E se è vero che il mercato del Parmigiano Reggiano è in mano ai produttori di latte garantendo sicurezza, sarà necessario difendere altri consorzi con meccanismi di controllo e regolamentazioni. Tenendo ben chiaro in mente che, come afferma il presidente del Parmigiano Reggiano, "un territorio è per sempre".

questo valdostano che, a volte, toglieva la 'o' finale al suo nome, per rimarcare il suo orgoglioso essere valdostano.

Volle chi scrive come suo portavoce di Caseus Montanus, centro internazionale per la salvaguardia dei formaggi di montagna, fondato nel 2002. Sempre con lui l'amico Ennio Pont al suo fianco che, giustamente, ricorda una delle sue conquiste maggiori: avere costituito, assieme ai caseifici della Valle, a metà degli anni ottanta Coopagrival e avere capito che occorre davvero fare funzionare la gestione delle quote latte stabilite dalla Cee attraverso le associazioni dei produttori, soluzione che fece raggiungere il più alto prezzo del latte alla stalla, per arrivare poi a chiedere, nel 1992, l'esenzione delle stesse quote per le zone montagne.

E come non ricordare la battaglia per l'esenzione dell'Imu per la montagna, il sogno (sfumato) di riproporre le Olimpiadi a Expo a Milano, il Primo Tricolore attribuitogli dalla Città di Reggio Emilia,

la presenza in tv sempre alfiere di prodotti italiani e lo slancio per la Batailles de reines, con i Compagnons Batailles de Moudzon che lo fecero presidente.

In chiesa alle esequie c'erano proprio gli Amis des Batailles, tanti agricoltori, gente comune, qualche consigliere e assessore regionale, il presidente della Giunta, Antonio Fosson, ma molti meno politici di quelli che lo avevano celebrato in vita.

In una predica toccante il parroco ha detto: "Ci ha lasciato l'esempio di chi ha saputo vivere le proprie scelte rimanendo se stesso, sempre, con schiettezza e consapevole dei propri, umani limiti".

Addio a Gerardo, imprenditore, uomo, marito di una vita della sua Silvana.

Alla moglie Silvana e alla famiglia di Gerardo Beneyton, attivo collaboratore del nostro magazine, le sentite condoglianze della redazione di InForma.



CASCIOTTA D'URBINO

LA PRIMA DOP D'ITALIA

di Alessandra Gasparini

È un formaggio semplice, dal sapore dolce, ma non lasciatevi ingannare dalla forma classica e lineare della Casciotta d'Urbino Dop. Questo piccolo gioiello caseario marchigiano contiene infatti in sé un passato secolare; la caparbieta di piccoli, grandi produttori; uno strano - e unico - nome; un'affascinante storia di passione e legami che coinvolge, nientemeno che il Maestro Michelangelo Buonarroti. Frutto di una lavorazione tradizionale e simbolo dell'area di Pesaro e Urbino (Marche), la Casciotta d'Urbino Dop è il primo prodotto caseario ad aver conquistato la certificazione Dop in Italia. È tra i formaggi tipici più antichi dello Stivale - le sue origini risalgono al '500 - e nasce da una miscela di latte ovino (70-80%) e di latte vaccino (20-30%).

UNA STORIA LUNGA PIÙ DI 5 SECOLI

Nel 1500 i duchi di Montefeltro e della Rovere avviarono una politica che favorì gli allevamenti per ostacolare la transumanza nei propri territori. Ed è proprio in questo periodo che inizia la storia di una lunga passione tra il grande Michelangelo Buonarroti e la Casciotta d'Urbino. Questo formaggio era amatissimo dall'artista che aveva terreni a Casteldurante, l'attuale Urbania, piccolo borgo incastonato nell'entroterra della provincia di Pesaro e Urbino. Si narra che, per garantirsi un'abbondante scorta di Casciotta mentre era impegnato con la Piazza del Campidoglio e con la Basilica di San Pietro in Vaticano e la sua Cupola, Michelangelo avrebbe fatto affittare, (come risulta da un atto notarile del 12 febbraio 1554), tre poderi con casa e terreno a Casteldurante dal suo domestico e più stretto collaboratore, nativo proprio della cittadina, Francesco Amatori, detto l'Urbino. È da questa figura, e non com'è più facile pensare, dalla vicina città rinascimentale di Urbino, che prende il nome la Dop. Con Francesco Amatori, la consorte di lui Cornelia Colonnelli e i loro figli (figliocci di Michelangelo) l'artista strinse un profondo legame affettivo. A loro lasciò una parte della casa; tenne a battesimo il loro primo figlio che verrà chiamato Michelangelo e, alla donna in particolare, fece dei doni preziosi, orecchini e stoffe. Alla morte dell'Urbino iniziò una corrispondenza fitta e costante tra Cornelia e Michelangelo. Quasi sempre le missive erano accompagnate dall'invio di casciotte di guaimo (dal "guaimo", l'erba tenera che rinasce dopo la prima falciatura).

UN DOLCE PROFUMO DI CUI INNAMORARSI

«Basta affondare i denti nella sua pasta consistente e delicata per sognare e gustare secoli di storia e tradizioni» assicura Gianluigi Draghi, presidente del Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino Dop che oggi sostiene e garantisce il formaggio tanto amato da Michelangelo anche con iniziative di promozione turistica: «Il consumatore - continua Draghi - è sempre più attento a quello che acquista e che condivide con chi ama in tavola. Questo ci consente di raccontare i valori nutrizionali unici della Casciotta e le caratteristi-

che di gusto di un formaggio antico e delicato. Eccellenza gastronomica di un territorio in cui tipicità e tradizioni rappresentano un'interessante chiave per lo sviluppo economico della provincia di Pesaro e Urbino, se collegata a turismo e cultura». Il suggerimento del Consorzio è quello di «usarlo in cucina come ingrediente di molte ricette semplici e veloci. La sua versatilità da alle pietanze quel sapore che avvolge e gratifica il palato, specialmente dei più giovani. La fetta di questo formaggio condita con olio extravergine d'oliva e erbe aromatiche si accompagna con verdure fresche, frutta fresca o secca e diventa complice con i salumi tipici marchigiani d'indimenticabili merende in collina; insomma una dadolata di Casciotta d'Urbino e di Pomodori Pachino unite a della pasta corta appena scolata e un giro d'olio Cartoceto è pronta a sfidare i palati più esigenti». Adatta per accompagnare aperitivi, si accosta a mieli e marmellate. Predilige vini bianchi giovani come il Bianchetto del Metauro Doc, vitigno autoctono della provincia, e i rosati. L'altro consiglio è quello di «spezzarla con le mani, avvicinarla al naso, respirarne il suo dolce profumo, innamorarsene».

LA STORIA DELLA DOP

Il primo Disciplinary venne formalizzato con decreto del Presidente della Repubblica del 30 marzo 1982, che ne riconobbe la specifica Do Tale Disciplinary è stato integrato e modificato con la Denominazione di Origine Protetta, tuttora vigente. La Dop sancisce che la "Casciotta d'Urbino" è un prodotto le cui caratteristiche organolettiche e merceologiche derivano da condizioni ambientali e consuetudini di fabbricazione esistenti nella zona di produzione. Per coniugare l'efficiamento produttivo, salvaguardando le radici, le tradizioni e il valore storico di questa grande Dop, dallo scorso anno il Consorzio di Tutela ha avviato, presso il ministero, l'iter per un aggiornamento del disciplinare che preveda l'adeguamento tecnologico e, allo stesso tempo, il mantenimento delle caratteristiche fondanti della Dop.



La Casciotta è prodotta in tutta la provincia di Pesaro-Urbino. A lato, il presidente del Consorzio Gianluigi Draghi

L'AREALE

La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura del formaggio Dop Casciotta d'Urbino comprende l'intero territorio di Pesaro e Urbino e i comuni di Novafeltria, Talamello, Sant'Agata Feltria, Casteldelci, Maiolo, San Leo, Pennabilli della provincia di Rimini.

LE CARATTERISTICHE

La Dop è riservata solo al prodotto in possesso di tutti i requisiti che le offrono una peculiare connotazione. La "Casciotta d'Urbino" è un formaggio ottenuto con latte di pecora intero in misura variabile da un minimo del 70 a un massimo dell'80%, e di latte di vacca intero per il restante 20-30% proveniente da due mungiture giornaliere. Il latte è coagulato ad una temperatura di 35°C circa con caglio liquido e/o in polvere.

La Denominazione prevede una pressatura delicata effettuata con le mani sovrapposte e impegnate in una consueta roteazione, anche nelle successive fasi di rivoltamento, in modo che il formaggio assuma la caratteristica forma rotondeggiante a "scodella". Una volta asciugata e rassodata, la giovane "Casciotta d'Urbino" viene immessa in salamoia, o salata a secco. Il periodo di maturazione è di 20-30 giorni in ambienti a temperatura di 10-14°C e con umidità di 80-90%.

La Casciotta d'Urbino si presenta con una crosta sottile, dello spessore di circa 1 millimetro che, a maturazione avvenuta, assume un tipico colore paglierino. Al taglio la forma rivela una pasta di colore bianco paglierino, dalla consistenza friabile e molle e caratterizzata da una lieve occhieggiatura (i "buchini" che si formano in seguito alla naturale produzione di gas). Assaggiando la Casciotta d'Urbino permane, al palato, il sentore tipico del latte fresco, particolarmente evidente nel suo profumo: fragrante e aromatico. Il suo sapore è dolce, caratteristico del latte ovino e bovino, pieno e gradevolmente acidulo.

NUMERI E PRODUZIONE

Ogni anno, l'areale della Denominazione registra oltre 200mila forme, pari a circa 200 tonnellate di prodotto, ottenute dall'utilizzo di 1,2 milioni di litri di latte.

Quella della Casciotta è una produzione che continua ad essere stabile a causa dei limiti di produzione di latte imposti dal disciplinare della Dop che tutela - garantendone la sopravvivenza - gli allevamenti. L'intera filiera, oggi, dà lavoro a oltre 500 addetti; il fatturato annuo è superiore ai 4 milioni di euro.

LO RIVELA IL GUSTOSO EPISTOLARIO CON CORNELIA DA CASTELDURANTE

Il "cascio" amato da Michelangelo



L'origine antica della Casciotta di Urbino ha un testimone illustre. Michelangelo Buonarroti, il genio della Pietà e della Cappella Sistina, riceveva a Roma forniture dell'amato formaggio da Cornelia Colonnelli da Casteldurante, che aveva sposato un suo carissimo amico. I due ne parlano in modo colorito nel loro epistolario.

1 gennaio 1557, Cornelia scrive a Michelangelo: "...Perché oggi è il dì de anno nuovo, dove a noi è usanza riconoscere li patroni, per questo mando a Vostra Signoria un fardelletto de cascio de guaimo de peso de livre otto"; poi continua più avanti: "et il cascio lo goderete per amore nostro".

28 marzo 1557: Michelangelo da Roma risponde a Cornelia: "...Quando tu mi mandasti i caci, mi scrvesti che mi volevi mandar più altre cose".

19 aprile 1558, scrive Cornelia a Michelangelo: "Como patre honorando messer Michelagnolo, per Pasquino mulatiere da Casteldurante vi mando doi persciutti e doi para di cascio di guaimo, i quali ve li godiate per amor nostro..."

3 dicembre 1559: scrive ancora Cornelia: "Magnifico mio da patre honorando, venendo lí il nostro Pasquino, non ho voluto mancare a scrivervi queste dui rig(h)e, con dirli che a questi di pasati li mandamo per certi mulatieri uno presciutto insieme con diece libre de cascio de guaimo. Pensiamo vi sia stato dato".

7 gennaio 1561: Cornelia assicura Michelangelo che "li putti stanno bene. Ve mando sei casciotte de guaimo de peso octo libre e mezzo incirca in un cestello: è picciolo presente da voi; goderetevele per mio amore".

26 luglio 1561: è l'ultima lettera in cui compare il formaggio. "... Le sarà contenta, per amore mio e de li putti, de goderselo - e se non scusi il pocho: è de peso de tredici libre, - insieme con quatro casciotte duri de questi nostri, da goderseli talvolta con meloni". Cornelia chiama indifferentemente le forme cascio o casciotte, anche se dello stesso peso; in occasione dell'ultima lettera citata, Cornelia allude a casciotte duri, quindi più stagionati rispetto a quelli più freschi di guaimo.

VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2019

SEZIONE ROMA E LAZIO

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Caseificio Cioffi s.n.c. (VT)
Fiordilatte
- 2° classificato: D'Angelo Giancarlo (RM)
Mozzarella di Latte di Bufala Buona
- 3° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM)
Mozzarella di Latte di Bufala

TIPOLOGIA FORMAGGI FRESCHI

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Caprino Nobile
- 2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)
Fresco di Capra
- 3° classificato: Caseificio Paoletta s.r.l. (LT)
Formaggio Fresco di Bufala

TIPOLOGIA FORMAGGI SEMISTAGIONATI

- 1° classificato: A & A Formaggi s.n.c. (RM)
Caciotta Serafino
- 2° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Pecorino Semistagionato
- 3° classificato: Eredi Stocchi (RI)
Pecorino Semistagionato

TIPOLOGIA FORMAGGI STAGIONATI

- 1° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Pecorino Stagionato Extra
- 2° classificato: Eredi Stocchi (RI)
Pecorino Stagionato
- 3° classificato: Società Agricola La Baifa del Formaggio s.s. (RM)
Pecorino Il Vecchio Montanaro

TIPOLOGIA RICOTTA FRESCA

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM)
Ricotta di Bufala
- 2° classificato: Fattoria Faraoni (VT)
Ricotta Faraona
- 2° classificato: Azienda Agricola Tinte Rosse (RM)
Ricotta di Capra
- 3° classificato: Piccola Formaggeria Artigiana (VT)
Ricotta di Pecora

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE

- Piccola Formaggeria Artigiana (VT)
Ricotta di Pecora

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA NUOVA IMPRESA

- Piccola Formaggeria Artigiana (VT)
Ricotta di Pecora

MIGLIOR FORMAGGIO DI INTERESSE PER I MERCATI NAZIONALI ED ESTERI

- Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Pecorino Stagionato Extra



SEZIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE

TIPOLOGIA FORMAGGI OTTENUTI DA LATTE CRUDO DI ANIMALI AL PASCOLO BRADO O SEMIBRADO

- 1° classificato: Forme d'Autore s.r.l. (FR)
Lo Stagionato di Farindola
- 2° classificato: Barone G. R. Macri s.r.l. (RC)
Formaggio Pecorino
- 3° classificato: Azienda Agricola Canu s.s. (SS)
Pecorino San Leonardo

TIPOLOGIA FORMAGGI DOP E IGP

- 1° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)
Manchego DOP Curado Gran Reserva Ntra. Sra. de Fuentes
- 2° classificato: Il Cantone Società Agricola s.s. (RE)
Parmigiano Reggiano DOP (55 mesi)
- 3° classificato: Caseificio Luise s.r.l. (CE)
Mozzarella di Bufala Campana DOP

TIPOLOGIA FORMAGGI A LATTE MISTO

- 1° classificato: Queso Payoyo, S.L. (Spagna)
Queso de Cabra y Oveja Curado
- 2° classificato: Parrina Due Società Agricola s.r.l. (GR)
Misto Capra-Pecora
- 3° classificato: Gestión Agro Ganadera, S.L. (Spagna)
El Antiguo de Castilla

TIPOLOGIA FORMAGGI AFFINATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Gritti Bruno e Alfio s.s. (BG)
Blu di Bufala Muscat
- 2° classificato: Forme d'Autore s.r.l. (FR)
Per Capra!
- 3° classificato: Erkiles Società Agricola Semplice (NU)
Cannonau

TIPOLOGIA FORMAGGI INNOVATIVI PER TECNOLOGIA DI PRODUZIONE, INGREDIENTI, FUNZIONALITÀ O CAGLIO

- 1° classificato: Žemaitijos Pienas, S.C. (Lituania)
Džiugas Special Aged (100 Mesi)
- 2° classificato: Formaggi Chiodetti s.r.l. (VT)
Fiocco della Tuscia Senza Lattosio
- 3° classificato: Spinosa S.p.A. (CE)
Mozzarella di Latte di Bufala Senza Lattosio

Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Firenze La bottega del buon caffè

Un inusuale ristorante di città, per questo ci piace. Siamo sulla sponda sinistra dell'Arno a San Niccolò. Una zona tranquilla di città che si anima la sera, quando i locali del quartiere, celebre per le enoteche, si riempiono. La Bottega del Buon Caffè si distingue per tanti motivi: il lungo affaccio sulla strada ne anticipa lo sviluppo interno, le larghe vetrine fanno presagire la cura del dettaglio che ancora meglio è anticipata dai comodi e originali dehors, accoglienti ed eleganti. Dentro l'ambiente è particolarmente curato con



le sedute che sono delle vere poltroncine comode e spaziose. Luci mirate e tonalità grigie per far risaltare l'opera della cucina, largamente a vista che domina il lato interno della sala. Si avverte lo stile, la voglia di presentare un locale diverso alla città. La Bottega, fin dal nome, è intesa come l'ultimo anello di una filiera, una specie di blockchain potremmo dire in termini moderni, che parte dall'azienda agricola di Borgo Santo Pietro in Maremma per arrivare fin qui.

La produzione dell'azienda viene infatti messa a disposizione quotidianamente per il resort adiacente a San Galgano e per questo ristorante in città con approvvigionamento quotidiano. Produzione a largo spettro, dalle verdure alla frutta, dai fiori al miele, dalle uova alle carni bianche, dalle carni rosse al latte e ai latticini.

Un piccolo bengodi imperniato sull'assoluta qualità, rispettosa dell'ambiente, che non può che far contento ogni appassionato. Ed il menù offre varie alternative coniugate sia nel menù stagionale che in quello vegetariano. L'azienda ha anche, oltre agli animali, un piccolo caseificio, quindi l'offerta dei formaggi è particolarmente curata e questi entrano sia nel menù (citiamo ad esempio il risotto mantecato al formaggio con crema di finocchi, cenere di porro e finocchietto, oppure il carciofo con taleggio e rosa canina, e per finire anche il cheesecake è ovviamente fatto con formaggi di propria produzione) che nella selezione proposta a 27 euro, ed è forse una delle migliori d'Italia. Le 300 pecore dell'azienda danno vita ad una serie di pecorini di varie stagionature da non perdere.



La bottega del buon Caffè
Lung'Arno Benvenuto Cellini, 69/R, 50125, Firenze
Tel. 39 055.5535677 - info@borgointhecity.com
Orari: pranzo: 12.30-15.00 - Cena: 19.30-22.30
Chiuso la domenica e il lunedì a pranzo.

Monte Porzio Catone - Roma Barrique - Poggio le Volpi

C'eravamo stati all'inizio, prima dell'arrivo di Oliver e prima della fine dei lavori. In un certo senso questa è stata quindi la prima volta e abbiamo così potuto ben apprezzare la portata dell'investimento e del progetto. Non alludiamo tanto all'azienda vinicola, che comunque è cresciuta per numero, qualità e messa a punto del vigneto, quanto alla parte ristorativa in attesa che il progetto venga completato con l'ospitalità (ma ci vorrà ancora qualche anno).

Un progetto che per ampiezza e respiro non è usuale, basti vedere al nuovo ingresso del ristorante, al disegno della sala che si affaccia su un lato sulla vigna illuminata mentre il lato interno è segnato da numerose nicchie piene di tesori (per gli appassionati del vino) messi in bella vista. Ma è la cura del dettaglio di ogni oggetto che colpisce e bisogna dare atto a Felice Mergè (il titolare) e alla compagna Rossella Macchia (che quotidianamente segue l'opera) di non risparmiarsi.

Oliver Glowig pensiamo quindi che abbia trovato un posto importante e tranquillo dove portare avanti la sua idea di cucina. È un ottimo professionista, cauto nel rischio, ma non banale, dà ampie garanzie e sicurezza per poter fare di questo posto un punto di grande qualità e richiamo per tutti i gourmet.

La nostra esperienza lo conferma con una cena precisa, curata nei dettagli, dall'inizio alla fine senza cadute con la trippa come piatto top e gli spaghetti alle lumache come il meno convincente (manca lo sprint al piatto).

Azienda Agricola Poggio Le Volpi
Via Fontana Candida, 3/C - Monte Porzio Catone, Roma
Tel. e fax: +39 06.9416641 - E-mail: info@enotecapoggiolevolpi.it
Aperto dal Martedì al Sabato: 12.30-14.30 - 19.30-22.30
La domenica: 12.30-14.30 - Chiuso il lunedì





Il cacio e il mare

di Riccardo Collu

Esistono ovunque regole non scritte. In cucina, nonostante le contemporanee sperimentazioni per alcuni resta un dogma: non unire formaggi e pesci. È di alcune settimane fa la notizia che lo chef di un ristorante italiano a Londra ha impedito a un cliente di aggiungere Parmigiano su un piatto con granchio. Di altro parere molti altri che pur di non apparire di vedute ristrette, negano questa regola ma non hanno nulla nel menù che li vede come ingredienti dello stesso piatto.

Ma ogni regola, principio, teorema è sempre riconducibile a una persona o al periodo che si è iniziato ad adottarla. Nel nostro caso è come un pettegolezzo, perfettamente descritto dall'attore genovese Gilberto Govi: non sai mai chi lo ha detto perché è come un pesce, quando credi di avere preso la testa ti ritrovi in mano la coda. Voci di corridoio periodicamente cercano di attribuire questa presunta regola a qualche grande cuoco, fra i tanti Luigi Carnacina. Lo storico interprete della cucina internazionale fu collaboratore di Auguste Escoffier, colui che classificò le salse. Fra le più conosciute la Mornay, derivata dalla salsa madre bianca calda Béchamel con aggiunta di tuorli d'uovo, panna e il formaggio svizzero Gruyere. La salsa Mornay è indicata per nappare uova, verdure e pesci o molluschi. Si unisce pertanto il formaggio al pesce, la presunta contrarietà non confermando gli insegnamenti del maestro Escoffier, risulterebbe così poco credibile. Nella storia della cucina non si trovano riferimenti sul periodo in cui sia mai stata adottata questa consuetudine, ma solo prove del contrario. Nelle ricette degli antichi Romani i piatti con pesce erano frequentemente insaporiti con formaggi, Archestrato da Gela nel IV secolo a.C. affermava "...costoro preparar non sanno i buoni pesci, e guastan le vivande ogni cosa di cacio essi imbrattando..." Ma riferendosi alla cucina ricorda che in Sicilia si usa pecorino negli involtini di pesce spada, nelle polpette con le sarde, nelle frittelle di nannato o bianchetti e nelle panature realizzate con una miscela di pane raffermo e formaggio grattugiati. Alcuni di questi piatti sono preparati ancora oggi e a volte presentati come innovazioni.



A tavola non si può: era un comandamento della tradizione culinaria italiana. In realtà l'abbinamento funziona, a cominciare dalla nobile salsa Mornay indicata per accompagnare i molluschi. E la felice convivenza trova conferme sia nelle ricette di territorio che nei manicaretti degli chef più titolati

Sempre del periodo, fra le pietanze a noi più note proprio i rombi al forno di Archestrato, le sepioline al Nero di Glauco e la spatola in teglia di Miteco.

Anche in preparazioni come la Patellam Tirotaricam, citata da Apicio nel "De re coquinaria", contenenti pesce fresco bollito, pesce sotto sale assieme a cervella e fegatini di pollo lessi, il pecorino grattugiato spicca fra gli altri ingredienti. Ma per supporre quanto potesse essere diffusa in passato questa pratica sarebbe sufficiente ricordare che in molti casi il cacio sostituiva sale e spezie. Il sale era denaro o merce di scambio tanto che ancora oggi la retribuzione di alcune categorie di lavoratori viene chiamata salario. Le spezie erano presenti nei piatti dei nobili di tutta Europa, il loro costo era paragonato a quello dei metalli preziosi, lo zafferano era in rapporto all'oro. Di contrappunto, il formaggio è sempre stato prodotto dal popolo ma imbandiva anche banchetti importanti. Viene naturale ipotizzare in quante occasioni il formaggio, ingrediente disponibile a tutti i ceti sociali, potesse essere usato per insaporire i piatti e anche le pietanze con pesce. Senza andare indietro nei tempi scomodando eminenze o evocando nostalgie della cucina classica, è sufficiente uscire dai confini nazionali, e trovare diverse abitudini: insalate miste con pesci e formaggi conditi assieme, cozze e ostriche

servite a fianco di una fonduta, creme o vellutate di pesce con formaggi disciolti o grattugiati. Da sempre in Medio Oriente, pesci grassi o di acqua dolce e il rombo citato da Archestrato, vengono consumati con yogurt, prodotto caseario dalla spiccata acidità che rende l'unione piacevole ed equilibrata.

Anche nella cucina italiana abbiamo distrattamente incontrato più di una volta l'unione di formaggi e pesci con probabile soddisfazione del palato. La ricetta storica è sempre la base per la farcia di seppie e calamari ripieni, adattata a gusti attuali e ingredienti territoriali. Nelle polpette con tonno fresco, alici, salmone, pesce spada, oggi come allora è quasi scontato trovare fra gli ingredienti pane secco e formaggi grattati. Anche in eventi dove si trasmette la cultura del cibo viene infranto il presunto tabù. Nel recente Slow Fish veniva proposta una versione di arancino di riso con frutti di mare, paprica rosa e bocconcino di mozzarella all'interno. Alcuni mesi fa, a una degustazione didattica con un affinatore-docente, su suo consiglio sono stati gratinati dei muscoli di La Spezia con una spolverata di pecorino di fossa riscuotendo ampio consenso dei presenti.

Chi obietta che questa tendenza sia frutto delle attuali trasmissioni e show dove trasgredire fa spettacolo, è facilmente smentibile solo consultando una rivista di cucina di alcuni anni fa. Presa a caso dal mio archivio "A tavola" del luglio 2008, trovo a pagina 50 la ricetta di Elisabetta Maccario, "Sardegna ripiene con gamberetti all'arancia": negli ingredienti c'è il Grana Padano. Nello stesso numero, a pagina 98, lo chef Gabriele Bozio propone "Cozze neozelandesi in frittatina alla menta", questa realizzata con Pecorino Romano. Certo portare a esempio l'alta cucina, innovativa o internazionale, è come sfilare un asso dalla manica, ma è anche possibile dimostrare una continuità storica e la diffusione in tutti gli strati della società dell'uso del formaggio con pesce. A conferma di ciò le ricette territoriali realizzate con le Alici di Menaica, un presidio Slow Food della Campania. Le polpette di Alici e le Alici inchiate, ovvero aperte, farcite con aglio, prezzemolo, uova e formaggio caprino, vengono infarinate e fritte. Terminano poi la cottura in salsa di pomodori, dimostrazione della relativa gioventù della ricetta d'ispirazione storica ma con un ingrediente del nuovo mondo. Sulle tracce di una presunta regola, si sono trovate le eccezioni anch'esse non scritte e solo la cucina può decidere modi e quantità per un buon risultato. Anche qui la storia insegna "...Solo la dose fa in modo che il veleno non faccia effetto". E poi un veto può rendere tutto più interessante e anche chi sa tace, perché la trasgressione ha proprio un buon sapore.

PESCE E FORMAGGIO

Un matrimonio che s'ha da fare

di Elio Ragazzoni

Esistono comportamenti che si consolidano nel tempo e diventano, oltre che consuetudini, regole di vita. Non è detto che questi abbiano fondamenti seri e tanto meno giusti in assoluto, ma servono a rassicurare a sentirsi dalla parte dei più e quindi tranquilli ed accettati.

Anche il gusto subisce certi condizionamenti, difficili da scardinare poiché l'abitudine è come una roccia: ci vuole una tempesta a farla precipitare.

È il caso dell'uso e consumo del pesce con il formaggio. Qualcuno affermò che giammai un prodotto caseario si sarebbe sposato con un prodotto ittico. Capì e da allora il rifiuto di tale abbinamento fu simbolo di educazione al buon mangiare ed elegante equilibrio in tavola.

Un velo di Vastedda del Belice su di un pesce spada velocemente spadellato? Non sia mai, affermano i puristi del gusto imbalsamato. Una zuppa di cozze piccantina aggiunta di salsa al Roquefort? Empietà assoluta affermeranno i saggi dei sapori consueti. Per non parlare di certi filettini di trota marinati con un lieve carpione e spolverati di Reggiano giovane. A qualcuno potrebbe, l'idea, far venire i brividi. A prescindere che quest'ultima ricetta veniva servita nei fastosi pranzi dei Gonzaga già nel Millequattrocento, sono infinite le possibilità di abbinamento formaggio e pesce alla faccia di chi decise che tale matrimonio sarebbe stato infelice o, peggio, da non farsi proprio. Poi saranno gli chef illuminati a studiare e realizzare i connubi ideali. A ciascuno il suo mestiere.

SCAGLIA D'ARDESIA

Ingredienti:

- Marocca di Casola presidio Slow Food
- Prescinsèua
- Acciughe Liguri sotto sale
- Timo fresco

Esecuzione

Con la Marocca di Casola, pane di castagne e patate ricavate un crostino leggermente tostato. Stendere un leggero velo di Prescinsèua che con la spiccata acidità equilibrerà la tendenza dolce del pane. Posare nel centro un'acciuga dissalata e diliscata. Rifinire con foglioline di timo fresco.



ECLISSE



Ingredienti:

- Riso nero integrale venere
- Cipolla bionda
- Olio extravergine d'oliva

- Vino bianco
- Brodo di verdure
- Burrata
- Bottarga di Cabras
- Nero di seppia

Esecuzione

Fare un trito fine di cipolla e farlo rosolare dolcemente. Aggiungere il riso venere tostarlo e sfumare con vino bianco. Aggiungere il brodo vegetale e procedere a cottura del riso. Aggiungere poco prima del termine il nero di seppia. Preparare un piatto piano e grattugiare la bottarga. Aprire la burrata e estrarre la stracciatella dall'interno. Impiattare il riso, versare la stracciatella di burrata sul riso creando un tondo con l'aiuto di un coppa pasta. Al centro della burrata posizionare tre fette di burrata a decorare.

FONTINA DOP

solo dalla Valle d'Aosta.

CUORE VALDOSTANO



www.fontinacoop.it

CONVENTION ONAF



Giacomo Oddero e Jean Charles Arnaud protagonisti alla convention dei 30 anni Onaf

L'ONAF TRENT'ANNI DOPO

La qualità del formaggio sale in cattedra

di Corrado Olocco

Il formaggio migliore non è italiano, francese o svizzero. Il formaggio migliore è dove ci sono persone che lo producono con passione. Parola di Jean Charles Arnaud, personaggio che nel mondo dei formaggi non ha bisogno di presentazioni e che con la sua presenza ha impreziosito l'Onaf convention che l'8-9 giugno al castello di Grinzane Cavour ha aperto nel modo migliore le iniziative per i trent'anni dell'associazione. Arnaud per molti anni ha guidato l'organismo francese che si occupa delle Denominazioni di origine e per la sua attività ha anche ricevuto la Légion d'honneur, una delle massime onorificenze transalpine. A Grinzane Arnaud è stato nominato maestro assaggiatore onorario e, per ribadire il profondo legame con l'Onaf, ha donato al presidente Pier Carlo Adami un coltello speciale per tagliare le forme di Comté realizzato in serie limitata col profilo del Monte Bianco stilizzato sulla parte superiore della lama.

L'intervento di Arnaud è stato solo uno dei momenti importanti della convention. Il sabato, al termine del convegno sulla qualità del formaggio nel terzo millennio, Domenico Raimondo, presidente del Consorzio della mozzarella di bufala e di Afidop (l'Associazione dei formaggi Dop italiani) ha riconosciuto il ruolo dell'Onaf lanciando una proposta di collaborazione che potrebbe dare ancora maggior peso al ruolo dell'organizzazione nella valorizzazione delle produzioni casearie. Raimondo ha proposto di creare una commissione di maestri assaggiatori che valuti il prodotto quando si tratta di portare modifiche ai disciplinari. «Abbiamo prodotti che tutti ci invidiano, ma non li sappiamo vendere. C'è poca divulgazione seria, mentre siamo bravi a dire fake-news», ha aggiunto Raimondo, la cui proposta di collaborazione ha sfondato una porta aperta col presidente Onaf Pier Carlo Adami, che da anni auspica il ricorso a valutazioni organolettiche quando si giudica un formaggio Dop. «Alla convention c'erano alcuni dei maggiori consorzi d'Italia e con loro abbiamo messo le basi per avvia-

re un discorso di collaborazione importante», ha commentato Adami. L'importanza del ruolo ricoperto dall'Onaf dal 1989 a oggi è stata anche ribadita dal "padrone di casa" Tomaso Zanoletti, presidente dell'Enoteca regionale di Grinzane Cavour, struttura presso la quale l'Onaf ha sede dal 1992. «Se avete raggiunto il traguardo dei 30 anni significa che l'idea di partenza era buona. Con professionalità e passione avete fatto crescere la cultura del formaggio in tutta Italia. Anche l'Onaf ha contribuito al successo dell'Enoteca e del castello di Grinzane», ha detto Zanoletti. E, anche sotto questo punto di vista, in fondo non abbiamo nulla da invidiare ai francesi. Da loro, chi lavora con passione nel mondo dei formaggi, riceve la Legion d'honneur. Da noi, l'Organizzazione nazionale degli assaggiatori ha sede in un sito che l'Unesco da cinque anni ha riconosciuto come Patrimonio dell'umanità. La convention ha anche provato a fare il punto sulla qualità del formaggio nel terzo millennio, con un convegno che ha affrontato questo tema sotto vari punti di vista. Come ha sottolineato il maestro assaggiatore Enrico Surra, nel settore dei formaggi c'è spazio per le piccole aziende e per le multinazionali ed è per questo che l'Onaf ha un ruolo importante. «Per noi la qualità è il filo conduttore e chi frequenta i corsi ha gli elementi per descriverla. La qualità non è una fake-news e noi vogliamo esserne i garanti», ha affermato Surra, mentre lo chef stellato Davide Palluda (Enoteca del Roero), lanciando l'idea di un "lattosio pride", ha detto che la qualità in cucina si fa senza compromessi. Lo stesso concetto è stato espresso da Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano: «Non siamo mai scesi a compromessi: sul prodotto non si scherza e non si deve mollare sulla qualità. Un marchio noto diventa amato grazie alla qualità e la qualità nel terzo millennio è lasciare il comparto migliore di come l'abbiamo trovato». Bertinelli rappresenta un formaggio che è anche uno dei marchi più noti del made in Italy, una realtà fatta di 2.620

Segue a pagina 30



• Nicola Bertinelli

La lezione storica del Parmigiano

Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano Dop, va dritto al cuore dell'argomento e ne tocca i punti sensibili. Identificati gli elementi distintivi che fanno di un alimento anche una Dop (unicità dei luoghi, legami con il territorio, partecipanti della filiera, reputazione) evidenzia come si tratti di un insieme non delocalizzabile di peculiarità. E se la crescita

sui mercati esteri è stata motore di conoscenza e prosperità del prodotto ora, suggerisce, bisogna lavorare su questo successo e procedere incentivandone l'aspetto "love brand": gli estimatori del brand devono essere accompagnati nella loro curiosità di scoprire dove e come viene fatto l'amato formaggio, sviluppando business di accoglienza e flussi di turismo legati al cibo.



• Davide Palluda

Ricerca incessante nell'arte culinaria

La qualità è fondamentale in cucina. Lo sottolinea lo chef Davide Palluda che, con elegante sobrietà, si fregia di una stella Michelin, prerogativa stabile del suo ristorante "L'enoteca" di Canale (Cn). Per il ristoratore il formaggio è un naturale elemento dell'arte culinaria: ma il suo lavoro nasce

proprio da una ricerca incessante del dettaglio e della qualità, riflesso dell'esplorazione delle produzioni del territorio, che ancora una volta funge da propulsore e veicolatore di alti standard qualitativi.

Ritorno alla campagna per allevare e produrre

Prima di tutto viene la qualità della vita, ci ricordano Elisa Core e Sara Armellino, piccole produttrici de "Le Langhette", che quasi sorprendono con il loro garbato e giovanile entusiasmo, espressione però di una volontà di ferro. Dopo percorsi universitari di tutto rispetto (Economia e Legge) hanno deciso di rincorrere un sogno e concretizzarlo: ritorno alla campagna, allevamento di animali, produzione di formaggio e, recentemente, il lancio di un crowdfunding per la costruzione di una grotta di stagionatura.



• Elisa Core e Sara Armellino

LA QUALITÀ DEL FORMAGGIO SALE IN CATTEDRA

Segue da pagina 29

allevatori e 335 caseifici, che occupa 50mila persone e lavora il 16 per cento del latte italiano prodotto da 265mila vacche. Il 30 per cento del Parmigiano Reggiano arriva da zone montane e collinari, aree che, senza questa attività, molto probabilmente sarebbero incolte e abbandonate. «Un valore sociale inestimabile», ha sottolineato Bertinelli. Lo stesso valore sociale di altre produzioni, che sul piano dei numeri non possono essere paragonate al Parmigiano Reggiano (pensiamo a Murazzano e Castelmagno, ma l'elenco può essere allungato a piacere), ma che hanno un ruolo importante anche per la difesa del

PUNTI DI VISTA

Il dibattito alla convention sulla qualità casearia

a cura di Sara Valentino



• Patrizia Montone

Controlli rigorosi aiutano a crescere

La qualità richiede controlli rigorosi. Alla convention Onaf Patrizia Montone, ha portato il suo contributo in veste di capo segreteria dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi. Dal suo ufficio talvolta può nascere la sensazione che uno spazio si frapponga tra il suo lavoro e il territorio: in realtà, lavorando a fianco dei consorzi e dei produttori, si compie un viaggio insieme. E a questo proposito ribadisce il ruolo dell'Onaf nello sviluppo della cultura casearia e nella funzione di trait d'union nel comunicare e accrescere la visibilità di tante, diverse realtà.

disce il ruolo dell'Onaf nello sviluppo della cultura casearia e nella funzione di trait d'union nel comunicare e accrescere la visibilità di tante, diverse realtà.

Il filo conduttore degli assaggiatori

Enrico Surra è il portavoce del concetto di qualità casearia portato avanti dall'Onaf, nel corso dei suoi 30 anni di vita. Ripercorre le tappe dell'associazione, non tacendone il coraggioso pionierismo degli inizi, illustra l'evoluzione della didattica, ricorda la formazione di centinaia di assaggiatori. Ha concluso sottolineando come nel settore dei formaggi c'è spazio per le piccole aziende e per le multinazionali ed è per questo che l'Onaf ha un ruolo importante. «Per noi la qualità è il filo conduttore e chi frequenta i corsi ha gli elementi per descriverla. La qualità non è una falsa notizia e noi vogliamo esserne i garanti».

Enrico Surra



• Enrico Surra

territorio. Una difesa del territorio e delle produzioni tradizionali sintetizzata dalla presenza a Grinzane di Elisa Core e Sara Armellino, due giovani mamme di Saliceto, al confine tra Piemonte e Liguria, che nel 2016 hanno dato vita all'azienda Le Langhette, lasciando le precedenti attività lavorative per lanciarsi da autodidatte nella produzione di formaggi. Oggi, Elisa e Sara allevano 40 pecore e 10 capre e stagionano i formaggi in una grotta attrezzata grazie a una campagna di crowdfunding lanciata on-line. La qualità dei formaggi nel terzo millennio passa anche attraverso storie come questa.



Domenico Raimondo

Onaf e Afidop

I primi passi di un'intesa

Domenico Raimondo è il presidente del Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana e dell'Afidop, l'Associazione che riunisce i formaggi italiani Dop e Igp. Nel corso del convegno il suo intervento ha concluso il giro di opinioni tra i numerosi rappresentanti dei Consorzi di tutela, in merito allo stato dell'arte sul tema della qualità in campo lattiero-caseario. Raimondo ha rimarcato una volta di più l'importanza di ogni singolo aspetto della filiera, dall'allevatore al consumatore finale, ma sottolineando con forza anche il ruolo della corretta informazione che, se da un lato è parte integrante dell'efficacia nella promozione dei prodotti, dall'altro si pone come vero e proprio motore economico.

L'argomento non è di poco conto poiché mette in luce che il concetto di qualità, quando passa correttamente attraverso la comunicazione, significa valore aggiunto nei territori di produzione delle eccellenze e rappresenta un volano prezioso verso i mercati, anche stranieri. Da qui è giunto alla considerazione più importante: come garantire il livello qualitativo di un formaggio, senza se e senza ma, al vasto pubblico che sceglie, acquista e "degusta"?

Ecco il messaggio: se i Consorzi lavorano per dare conto e riaffermare quotidianamente la credibilità delle realtà che rappresentano, l'Onaf possiede l'esperienza, il radicamento sul territorio e, in una parola, la "vocazione" alla degustazione professionale. Il suggerimento è quello di cominciare a ipotizzare un lavoro fianco a fianco, consorzi e Onaf, per intervenire là dove si richieda una presenza autorevole in ambito caseario. La collaborazione potrebbe passare attraverso commissioni d'assaggio composte da assaggiatori Onaf e membri dei Consorzi, che esprimano qualificati pareri, atti a certificare il livello di qualità dei prodotti e offrire indicazioni su eventuali modifiche ai disciplinari.

«La questione - afferma Domenico Raimondo - è di poter collaborare concretamente con persone che di formaggio ne capiscano. L'onaf nei suoi trent'anni di attività ha affinato le sue conoscenze e confermato la sua professionalità. Troppe volte i tavoli di concertazione restano al palo per scarsa conoscenza dell'argomento o poca disponibilità. Mi farò paladino di questa opportunità di lavoro comune certo che potrà essere una carta vincente nella valorizzazione del formaggio».

L'intuizione di Oddero: l'Onaf motore della promozione lattiero-casearia



• Il fondatore e presidente onorario dell'Onaf Giacomo Oddero durante il suo intervento alla celebrazione del trentennale Onaf

di Corrado Olocco

All'Onaf convention l'unico applauso con tutto il pubblico in piedi (standing ovation, direbbero gli anglosassoni) lo ha ricevuto il "padre costituente" dell'Onaf Giacomo Oddero, 93 anni, farmacista e barolista che, oltre a essere stato sindaco di La Morra, assessore provinciale e presidente della Camera di commercio e della fondazione Cassa di risparmio di Cuneo, ha trovato anche il tempo per contribuire alla realizzazione dell'Acquedotto delle Langhe, occuparsi di tartufi e nocciole e "inventare" la fiera primaverile Vinum ad Alba, che oggi vede anche l'Onaf protagonista.

«Trent'anni fa eravamo pochi. Oggi siamo tanti e contiamo tanto. La nostra parola è importante, i nostri consigli vengono recepiti e i nostri insegnamenti accolti», ha detto Oddero, premiato a Grinzane assieme agli altri soci fondatori dell'Onaf. Oddero nel suo intervento ha citato anche la relazione tenuta nel 1997 all'Accademia di agricoltura di Torino, dal titolo "Onaf: tassello della promozione lattiero-casearia italiana", raccolta l'anno seguente in un libretto. Leggendola, si trova il racconto di come è nata l'Onaf. Trent'anni fa, in provincia di Cuneo, per ogni litro di vino venivano prodotti quattro litri di latte, ma, come ha ricordato Oddero, mentre il

mondo del vino aveva denominazioni, pubblicazioni e organizzazioni di assaggiatori che ne curavano la valorizzazione, il settore caseario, nonostante l'alta qualità delle produzioni, era ancora carente sotto questo aspetto. «Ci siamo dimenticati per troppo tempo di questo settore importante nell'economia agro-alimentare nazionale e del Piemonte.

La Provincia di Cuneo confina in gran parte con la Francia e ammira la capacità con la quale i francesi sanno valorizzare, assieme ai vini, anche i formaggi», disse il dottor Oddero all'Accademia di agricoltura, ricordando anche le 14 edizioni della fiera dei formaggi italiani che si svolge a Cuneo fino al 1993 e la nascita, negli anni Ottanta, delle prime Dop alle eccellenze cuneesi del Castelmagno, Murazzano, Bra, Raschera.

Nella relazione Oddero aggiunge: «Ma non eravamo ancora del tutto soddisfatti. Ci pareva che mancasse uno strumento associativo a livello nazionale che avesse come compito la promozione e la conoscenza dei formaggi, un'associazione che avesse la possibilità e la capacità di creare dei veri conoscitori e che fosse un anello di congiunzione tra la produzione e il consumo».

Oggi, quell'organismo c'è e, a distanza di tre decenni, si può dire che anche in questo caso l'intuizione di Oddero era quella giusta.

Il mondo del formaggio a Grinzane con Onaf



• Mario Cappa, vice presidente del consorzio di tutela del Bra Dop e del Raschera Dop



• Livio Vagneur, presidente del consorzio di tutela della Fontina Dop



• Alessandra Argiolas, portavoce del consorzio di tutela del Pecorino Sardo Dop e Fiore Sardo Dop



• Claudio Adami, presidente del consorzio di tutela del Murazzano Dop



• Evanzio Fiandino, presidente Assopiemonte (Dop piemontesi)



• Oliviero Sisti, direttore del consorzio di tutela del Silter Dop



• Stefano Fontana, direttore del consorzio di tutela del Gorgonzola Dop



• Fabrizio Garbarino, presidente del consorzio di tutela del Roccaverano Dop

• La cena di gala della convention del trentennale Onaf, si è tenuta nell'Istituto Alberghiero di Alba con la direzione dello chef Fabio Campoli e del suo staff



CONVENTION ONAF



Conti Principi e Re I piatti della serata

CENA DI GALA

di Armando Gambera



• SAINT-NECTAIRE AL CUBO
In camicia di funghi champignon, profondamente fritto e servito con insalatina di pere, noci e perle di miele



• CALDO-FREDDO TRICOLORE
Mozzarella di bufala in crema di latte, racchiusa in sfoglie all'uovo, con pomodoro in tre cotture



• IL DAZIO DEL CASTELMAGNO
Filetto di manzo alla crema di erbe e pepi e "tale e quale" di Castelmagno con purè di patate, topinambur e sedano rapa

L'incontro conviviale si presentava di alto livello e di forte impegno sociale: "formaggi a corte" era il titolo e con ciò era tutto detto. Il sottotitolo ne confermava l'impronta: "conti principi e re: la nobiltà del formaggio in tavola". Sembrava un incontro fra il sovrano e la monarchia, un momento elitario dal vago sapore di ancien régime. Il popolo di Onaf rende omaggio alla nobile stirpe dei caci. Il messaggio supponeva una chiara sudditanza di noi assaggiatori e maestri assaggiatori verso i formaggi assisi in trono.

Fabio Campoli ha capovolto il messaggio. Eravamo ancora noi a giudicare, anche se in un rapporto paritario, come deve succedere in una buona democrazia. Onore quindi allo chef Campoli che ha saputo, col dovuto rispetto, avvicinare le controparti, facendo scendere dal trono gli uni e facilitando l'ascesa degli altri. Cena di altissimo livello quindi quella dell'8 giugno ad Alba, presso l'Accademia alberghiera. Dove l'amicizia e la cordialità dei convenuti si sposava con la raffinata eleganza e la suprema arte del convivio.

E veniamo alle portate, dove veramente la nobiltà dei formaggi veniva domata e contemporaneamente esaltata dalla composizione culinaria. Precedute da alcuni stuzzicanti apripista, all'insegna del connubio latte-frutta: "datteri al mascarpone con fior di sale e aneto, tartufi di robiola alle nocciole, portafogli allo squacquerone e ciliegie". Seduti a tavola e coccolati dalla squadra di sala della scuola Apro di Alba, ecco giungere il "Saint Nectaire al cubo: in camicia ai funghi champignon, profondamente fritto e servito con insalatina di pere, noci e perle di miele". Tradotto significa: un cubetto del noto formaggio francese a

pasta molle originario dell'Auvergne abbinato a polvere di funghi in un'impanatura croccante e servito con l'insalatina. Perché il Saint Nectaire? Perché definito il "formaggio del re" Luigi XIV di cui era ghiotto. I commensali apprendono l'aneddoto riportato sul menù, il quale diventa così non solo l'elenco dei piatti ma anche, ed è la novità, un piacevole vademecum dei formaggi costitutivi delle ricette.

E' la volta adesso di una pietanza-simbolo, e Campoli già ci avverte nel titolo: "Caldo-freddo Tricolore". E' un omaggio all'Italia dei caci. Dice il sottotitolo: "Mozzarella di bufala in crema di latte, racchiusa in sfoglie all'uovo, con pomodoro in tre cotture". Un grande raviolone (si parva licet) racchiudente la mozzarella, posto su di un letto caldo di pomodoro e poi ciliegi confit e pomodori secchi, il tutto ravvivato dal basilico. Tricolore e profumi italiani, il caldo della pasta e il freddo della mozzarella. Dieci e lode. Furono i re di Napoli a incentivare l'allevamento delle bufale e il commercio della mozzarella.

E' giunto ora il momento di pagare "Il dazio del

Castelmagno", ovvero il "filetto di manzo alla crema di erbe e pepi e tale e quale di Castelmagno con purè di patate e topinambur/sedano rapa". Un filetto lardellato, tenero e dal cuore rosato, rinvigorito da scaglie di Castelmagno stagionato e lievemente erborinato: pietanza solida e completa, rallegrata dalle erbe. Il dazio della ricetta prende spunto dal fatto che, a seguito di una sentenza arbitrale del 1277, il Comune di Castelmagno doveva pagare un canone annuale al marchese di Saluzzo costituito da forme di formaggio.

Si chiude con lo "Storico Ribelle", una "torta al Bitto con biscotto alle nocciole, cacao e cannella, con salse al lampone e mou". Il Ribelle è il Bitto non Dop, contenente un po' di latte di capre di razza orobica. Tra re, marchesi e conti, ecco il principe dei formaggi.

Si chiude con un fuori programma: il Comtè di Jean Charles Arnaud, giunto dal Jura francese per il trentennale di Onaf.

Vini: Nascetta di Novello, Nebbiolo, Barolo e Moscato.



L'album della festa finale

Riconoscimenti, attestati, investiture e dintorni



In alto, i nuovi assaggiatori di Torino posano in gruppo davanti al castello di Grinzane Cavour. Nelle altre immagini, vari momenti della giornata di domenica 9 giugno che ha concluso la convention per i trent'anni dell'associazione

ALBUM FOTOGRAFICO a cura di Ivo Chiappello, Beppe Malò

Quei sorrisi al formaggio nelle vignette di Audisio

Presentato il libro del trentennale Onaf divertente vademecum per gli assaggiatori

Si intitola "Alla faccia del colesterolo" ed è una irresistibile carrellata di vignette sul formaggio e sulla buona tavola. Parliamo del libro di Gianni Audisio voluto dall'Onaf per celebrare il trentennale con un sorriso. L'opera, edita da Fusta e arricchita da una selezione di articoli apparsi sul magazine Informa (cui Audisio collabora da anni) è stata presentata nella prima giornata della convention Onaf di Grinzane Cavour. Il giornalista Fiorenzo Cravetto, coordinatore editoriale di Informa, ha dialogato con Audisio mentre sul display apparivano via via alcune delle oltre 8 mila fra vignette e tavole che l'autore - cuneese di Saluzzo - ha realizzato per varie testate e pubblicazioni di settore, nonché contenute in precedenti libri quali Frittomisto, Gli Sposati e Forse Lassù è meglio. Amante della buona tavola con una spiccata predilezione per i formaggi, Audisio si è sbizzarrito in questa sua nuova avventura a tratteggiare la figura dell'assaggiatore Onaf, regalando immagini e battute capaci di strappare, assieme a un sorriso, più di una riflessione. Questa sua capacità di scrittura ne ha fatto, da tempo, uno dei più fidati collaboratori di Silver per i testi del mitico Lupo Alberto. "Alla faccia del colesterolo", strenna Onaf 1989-2019, sarà inviato a tutti i soci in regola con l'iscrizione.



Gianni Audisio, saluzzese, collaboratore di InForma, ha al suo attivo oltre 8 mila vignette, numerose pubblicazioni e prestigiosi premi



Frustate salutari

Il formaggio industriale arriva in Rolls Royce, Giotto dipinge una fontana, il Primo Sale prende l'ascensore ed il latte in polvere serve a ricordare la caducità delle cose terrene. Sono piccole esplosioni di sorrisi amari e sfacciati che divertono perchè fanno pensare.

La realtà casearia nel mondo di Gianni Audisio è una fetta importante, ma i veri protagonisti siamo noi, abituati sovente a considerare il gusto come quasi unico obiettivo della nostra esistenza. L'autore ci frusta e sogghigna mettendo a nudo le nostre debolezze in una raccolta saporita e dissacrante. Come la madonna botticelliana che allatta il bimbo con il simbolo di McDonald's. Un libro di vignette non è cosa facile, può essere solo appannaggio di artisti. Leggerlo potrà essere semplice piacere.

Fanno da corona alle immagini alcune paginette tratte dalla rivista dell'Onaf "InForma". Piccolo zibaldone messo lì a significare che il cibo tutto sommato altro non è che un racconto.

Un cheese di auguri: ci terrà compagnia

di Pier Carlo Adami

Gianni Audisio è entrato di diritto - come colonna portante del nostro magazine InForma - nella storia dell'Onaf. L'intuizione del direttore Elio Ragazzoni, alla costante ricerca di originalità e di quel tocco di fantasia necessario anche quando si parla di formaggio, è risultata vincente. Audisio non è soltanto un vignettista dal tratto inconfondibile. Le sue battute a corredo del disegno sono folgoranti: divertono ma fanno pensare. Eleganti come un Parmigiano Vacche Rosse, essenziali quanto le note crude di un Bitto o di un Castelmagno (fate voi), a volte pastose e nutrienti come una grassa Mozzarella di Bufala, in altre occasioni sapide al pari di un Pecorino Romano pronto per la grattugia. Ma essendo un feroce solo di facciata, il nostro Gianni sa essere alla bisogna pure infinitamente dolce come una colata di Squacquerone. Artista in punta di matita, Audisio si è fatto conoscere sulle testate giornalistiche locali, che continua a frequentare da orgoglioso e mai pentito provinciale, concedendosi al fumetto nazionale solo quando convinto

della proposta. E' il caso della sua collaborazione con Silver di Lupo Alberto, un sodalizio ormai storico che regge trionfalmente all'usura delle mode. Appagato nella sua nicchia marchionale, epperò attento e partecipe alle vicissitudini del mondo, il saluzzese Audisio ha avuto modo di farsi conoscere e apprezzare attraverso varie mostre e premi in Italia e all'estero, protagonista in alcune occasioni di specifiche iniziative dell'Onaf, dove ha mostrato tutto il suo talento alla voce formaggi e dintorni. Dire dei riconoscimenti che ha ottenuto, un po' in tutti i principali saloni dell'umorismo, richiederebbe quasi un altro libro. Mentre invece noi vogliamo far gustare ai nostri soci (e non solo) quest'opera che siamo lieti di pubblicare nel momento celebrativo dei 30 anni dell'Onaf. I lettori più accorti di InForma ritroveranno le vignette firmate da Audisio fin dagli inizi della nostra rivista, ma con altrettanto piacere potranno scoprire le inedite tavole dedicate in senso lato al formaggio e all'universo enogastronomico, realizzate per questo libro del Trentennale. Un omaggio che Gianni Audisio destina ai nostri soci per un cheese di auguri. Una lettura che ci terrà compagnia con il sorriso.

Sono stati nominati **Maestri assaggiatori onorari:**
Nicola Bertinelli
Jean-Charles Arnaud
Patrizia Montone

Hanno ricevuto l'attestato di amicizia:
Ferruccio Dardanella (CCIAA Cuneo)
Tomaso Zanoletti (Enoteca regionale piemontese Cavour)
Chiara Bongiovanni (commercialista)
Giandomenico Genta (Fondazione CRC)
Amedeo Del Principe (Unioncamere)

Consorti presenti:
Fontina - Livio Vagneur (presidente)
Parmigiano Reggiano - Nicola Bertinelli (presidente)
Robiola di Roccaverano - Serena Gallo (consigliere)
Murazzano - Claudio Adami (presidente)
Silter - Oliviero Sisti (direttore)
Gorgonzola - Stefano Fontana (direttore)
Bra e Raschera - Mario Cappa (vice-presidente)
Assopiemonte - Evanzio Fiandino (presidente)
Mozzarella di Bufala Campana e Afidop - Domenico Raimondo (presidente)
Pecorino Sardo e Fiore Sardo - Alessandra Argiolas

La festa dei 30 anni Onaf continua in ottobre a Bergamo ai World Cheese Awards

di Alberto Gottardo

Giunta alla sua quarta edizione, *Forme* 2019 è una “quattro giorni” dedicata al mondo lattiero-caseario, con l’obiettivo di promuovere e accrescere la percezione di valore dei formaggi nazionali, fare sistema e creare cultura della qualità. Il programma è ricchissimo e comprende una serie di attività, incontri, mostre-mercato e esposizioni sia nel moderno polo fieristico, sia nella spettacolare cornice di Città Alta. Bergamo è per molti versi considerata la capitale del formaggio, infatti è culla di quasi il 20% delle Dop casearie del nostro Paese, ben nove!, e quest’anno si candida a diventare “Città creativa dell’Unesco” proprio grazie alle Cheese Valleys che caratterizzano il territorio orobico. L’edizione 2019 in particolare ospita due eventi di grande richiamo internazionale per il pubblico degli operatori e per tutti gli appassionati di formaggi: i World Cheese Awards, il più prestigioso concorso internazionale dell’arte casearia, con partecipazione di produttori, giornalisti, esperti, cheese e food lovers da tutto il mondo, per la prima volta in Italia in 31 anni di storia; l’edizione 2018 ha raccolto 3.472 formaggi provenienti da tutti i continenti, con 240 giudici internazionali.

La fiera B2Cheese, una rassegna tutta sostanza, “senza fronzoli”, con accesso riservato a operatori specializzati, italiani e stranieri. Concepita per creare opportunità di business, B2Cheese riunisce il meglio della produzione lattiero-casearia italiana e dei settori collegati: distribuzione, logistica, food tech, marketing, internazionalizzazione, etc.

Il cartellone prevede un intenso programma di eventi aperti al pubblico, tra cui: la mostra museale “And the winner is...” dei vincitori delle 31 edizioni precedenti di World Cheese Awards nello splendido Palazzo della Ragione, in Piazza Vecchia la mostra-mercato The Cheese Valleys con protagonisti i formaggi delle vallate orobiche di Bergamo, Lecco e Sondrio, nella Loggia Porticata dello stesso Palazzo della Ragione il Cheese Festival, mostra mercato dei migliori for-

maggi italiani e stranieri, laboratori di degustazione a tema condotti da Onaf, show cooking in collaborazione con l’Accademia del Panino Italiano, incontri a tema e molto altro, al Polo Fieristico di Bergamo.

Francesco Maroni, uno degli ideatori e promotori della manifestazione *Forme* e della fiera B2Cheese, ci racconta la filosofia e gli obiettivi.

«*Forme* e la Fiera B2Cheese rappresentano un’opportunità storica per fare sistema a 360° col mondo lattiero-caseario italiano: il messaggio nuovo e rivoluzionario per il nostro Paese è che per la prima volta un intero settore si può presentare come un’unica entità, per affermare la sua centralità e la sua rilevanza storica, produttiva ed economica nel panorama mondiale. La vera forza del progetto “*Forme*” - spiega Maroni - è stata proprio la capacità di aggregare istituzioni, mondo associativo e imprese. Tutto questo con un percorso che è iniziato con Expo Milano 2015: la prima sfida vinta è stata unire il territorio, inizialmente quello di Bergamo, poi quello della Regione Lombardia, e ora l’Italia, con il ministero dell’agricoltura e Ita (Ice) a sostenerlo. L’Italia unita vince! Siamo il Paese d’Europa con il maggior numero di Dop casearie, con veri e propri gioielli che quando sono conosciuti e raccontati diventano altrettanti oggetti del desiderio per i consumatori di tutto il mondo».

L’ambizione è quella di diventare un movimento economico-culturale: il movimento del formaggio italiano! «Personalmente - sottolinea Maroni - credo molto nel valore culturale dei beni alimentari, prodotti fortemente identitari per il territorio, legati alla sua storia, alle sue tradizioni e formidabili fattori economici. Con lo stesso spirito sto promuovendo il progetto Bergamo Città Creativa Unesco, che ha la sua legittimazione proprio nello straordinario patrimonio di conoscenze tradizionali delle “*Cheese Valleys Orobiche*”».

“*Forme*” è un progetto visionario e di sistema, il cui valore principale è di essere generoso e aperto a tutti gli attori in grado di portare valore. E naturalmente dobbiamo fare in modo che tutto questo si traduca in opportunità di business per le aziende italiane!

VALUTERANNO I MIGLIORI FORMAGGI PER I WORLD CHEESE AWARDS

In cattedra sessanta maestri assaggiatori Onaf

di Grazia Mercalli

Dalla formazione di una cultura del settore lattiero caseario ha preso “l’incipit” il Progetto *Forme* e ha trovato in Onaf un competente partner per diffondere il valore dei formaggi attraverso la loro conoscenza. Nelle giornate della manifestazione Onaf sarà parte attiva nell’organizzazione dei laboratori di degustazione, cheese lab, rivolti al pubblico e dei convegni. Per quanto riguarda, invece, il tanto atteso concorso caseario World Cheese Awards, la giuria internazionale sarà composta anche da Maestri Assaggiatori Onaf, provenienti da diverse province italiane. Visto che il panel dei giudici Onaf sarà limitato, si è pensato in occasione del prosieguo dei festeggiamenti del trentennale Onaf, di permettere a tutti gli Assaggiatori, che avranno piacere di venire a Bergamo, d’assaggiare parecchi dei formaggi a concorso ed i formaggi bergamaschi nello spazio istituzionale Onaf. Inoltre verrà eletto il miglior assaggiatore Onaf 2019 e si terrà l’investitura dei neo-assaggiatori della delegazione di Bergamo. Insomma una grande manifestazione da non perdere per tutti noi di Onaf e non solo per apprezzare le diversità dei formaggi provenienti da territori vicini e lontani e per apprezzare le bellezze di Bergamo.



Giuria Onaf al lavoro



di Daniela Marfisa

Castelfranco in Miscano è un comune sito nella parte più orientale della Campania, ai confini con la Puglia. Il paese di 980 abitanti si trova a 750 metri sul livello del mare e si estende per circa 5000 ettari. È qui, in uno scenario verde che ricorda le Highlands scozzesi, dove il vento tira forte e fa girare continuamente le pale del Parco Eolico, che nasce il Caciocavallo di Castelfranco in Miscano, Prodotto Agroalimentare Tradizionale della regione campana.

In questa zona ci sono numerosi allevamenti di vacche da latte, con un’agricoltura concentrata sulla produzione di foraggi e di cereali destinati agli animali. In tempi lontani, la pastorizia era assai diffusa, mentre la vicinanza delle pianure pugliesi ha favorito per lunghi anni i movimenti di transumanza..

In questa sorta di consorzio ognuno, a turno, assumeva dei compiti ben precisi. Il controllo del pascolo, la cura degli animali, l’organizzazione di piccoli accampamenti nei quali produrre poi il caciocavallo, riunire gli animali prima della notte, consegnare ricotta e formaggi freschi in città, erano alcune delle mansioni a cui assolvere. Durante i periodi caldi il caciocavallo veniva conservato immerso nel grano, che lo proteggeva dalle alte temperature e che - grazie al suo potere igroscopico - eliminava l’acqua in eccesso. Questo particolare tipo di stagionatura conferiva



IL CACIOCAVALLO DI CASTELFRANCO IN MISCANO

Sei produttori per 25 mila forme all’anno: alcune partite continuano a essere conservate sotto il grano per riproporre profumi e sapori del passato

ulteriore ricchezza al prodotto: profumi nuovi donati dall’amido del grano, sapori più decisi e accentuazione delle note di glutammato e di tosta-tosta dovute alla perdita di acqua.

Attualmente i produttori del Caciocavallo di Castelfranco in Miscano sono sei. La particolarità è che ogni piccolo caseificio ha anche il proprio allevamento, e inoltre ciascuno è in grado di produrre autonomamente il foraggio per i propri animali. Le vacche degli allevamenti locali dalle quali si ricava il latte destinato a diventare il rinomato formaggio sono di razza Frisona, Pezzata Rossa e Bruna Alpina.

Il Caciocavallo di Castelfranco è prodotto durante tutti i mesi dell’anno. Tendenzialmente, il latte invernale ha più grasso e più proteine, mentre in estate può essere un po’ più leggero. Una consistente percentuale delle vendite è concentrata sul prodotto giovane, di tre mesi di stagionatura.

Alcune produzioni (in particolare quelle dei mesi di gennaio e febbraio) vengono conservate sotto grano per sei mesi, tradizione ereditata dal passato. La produzione annuale complessiva di tutti e sei i caseifici è di venticinquemila forme di caciocavallo.

Si utilizza esclusivamente latte crudo, al quale viene aggiunto caglio di agnello liquido. La formatura è manuale. La pasta viene filata a caldo e arrotolata a mano, forma per forma. La lavorazione del Caciocavallo di Castelfranco in Miscano ha due caratteristiche: l’utilizzo del siero innesto (residuo della lavorazione precedente) e la maturazione della pasta con scotta bollente (ricavata dalla lavorazione della ricotta precedente). La salatura è in salamoia.

Occorrono 25 litri di latte per formare un Caciocavallo di circa 2,5 kg. La forma è tondeggiante, con testina piccola. La crosta, di colore giallognoloso, è liscia e sottile. La pasta è invece di color avorio e presenta occhiatura rada. Al naso si avvertono profumi di burro e note vegetali. Il sapore è intenso, e diventa piccante man mano che si va avanti con la stagionatura. Data la produzione piuttosto limitata, la reperibilità del Caciocavallo di Castelfranco è scarsa.

Per chi volesse avvicinarsi a questo squisito prodotto, segnaliamo l’ormai ventennale Sagra del Caciocavallo, che si svolge a Castelfranco in Miscano nel mese di settembre.

ALL'OMBRA DELLA MADONNINA



Un concorso visto dal formaggio

di Andrea Magi

Il Premio "All'Ombra della Madonnina" promosso dall'Onaf a Milano mette in vetrina da 14 anni i migliori formaggi e yogurt di capra. Nel tempo si è perfezionato il metodo di valutazione, con l'ausilio delle nuove tecnologie. Ora un supporto informatico consente ai giurati di salvare il proprio giudizio e in seguito comunicarlo al produttore concorrente.

Ormai in Italia i concorsi nascono come funghi, ce ne sono per tutti i gusti, per tutti i tipi, per tutti gli scopi. Partendo dal concetto che ognuno di essi avrà sicuramente una sua finalità "nobile" ovvero quella di far parlare il formaggio, anzi per meglio dire far gareggiare il formaggio, poi occorre entrare nei meandri del regolamento per capirne quello più articolato e complesso e quello più semplice e spartano, oppure ancora quello con tanti partecipanti, messi lì tutti fitti fitti ai blocchi di partenza e quello con tre o quattro solitari in ordine sparso.

Questa breve e fantasiosa storia ce la racconta un piccolo caprino che si iscrive per la prima volta a quel concorso di cui da tanti anni sente parlare, visto che sono arrivati alla quattordicesima edizione. E' la sua occasione e non se la vuol lasciare perdere, quindi si iscrive, dichiarando la sua data di nascita, dove è nato, come è nato, vissuto e cresciuto pertanto indicando tutte le sue generalità, per far capire a chi dovrà poi decidere a quale categoria appartiene e metterlo assieme ai suoi simili, del resto come nel pugilato, mica possono scontrarsi un peso piuma con un peso massimo? Non ci sarebbe gara!

Fatta l'iscrizione inizia a salire la tensione. Il formaggio comincia a sudare, poi a fiorire, perde peso ed arriva il giorno del concorso e si mette il vestito buono per apparire in splendida forma. Ma è comunque agitato, perché non conosce gli avversari, non sa quanti saranno... e quando è il momento di ritrovarsi tutti insieme, rimane spaventato perché vede una calca di oltre 200 tipi, più alti di lui, più grossi di lui, di colori e forme diversi e un dubbio ancora più devastante lo pervade: tra tutti questi chi sarà nella mia gara? Quindi inizia a guardarsi intorno con fare circospetto, ma al tempo stesso non può fare a meno di ammirare gli altri. "Guarda che bella crosta lavata ha quello" pensa, e poi ancora: "Ma vedi che crosta pulita ha l'altra caciotta"... "Che bel manto di crosta fiorita quella formaggella".

Allora inizia a pensare positivo, orgoglioso di se stesso in mezzo a tanti altri che lui vede belli anche più di lui. E questo non lo spaventa più perché sa che la sua vittoria l'ha già avuta essendo lì, non tra i migliori formaggi in assoluto, ma

tra i migliori di quelli che hanno deciso di mettersi in competizione. L'addetto li toglie dal frigorifero, li divide per categoria, vengono spogliati dagli abiti propri, messa una casacca neutrale, e assegnato un codice, ovvero il "pettorale" come si usava una volta applicandolo con gli spilli al petto. Guardando tra gli altri concorrenti vede tutti molto preparati, ma lui è sicuro delle sue possibilità. Si mette in fila, lì nel suo tagliere ed aspetta il suo momento osservando i giudici che esaminano gli altri concorrenti: ogni aspetto esterno, le facce e lo scalzo per vederne i pregi e se presenti i difetti, se vi sono segni del tempo oppure se è stato amorevolmente accudito. Poi ammira l'incaricato di turno che seziona il collega con rispetto ed attenzione, quasi a non volerle fare del male, per consentire alla giuria di ammirarne la parte interna, la sua pasta, la struttura di cui è composto, intravederne l'occhietto e il sottocrosta. A questo punto l'attenzione del caprino va alle dita di uno dei giudici che inizia a toccarne la pasta per comprenderne la struttura e vede spezzare quello spicchio di formaggio e se lo porta al naso, con lo sguardo rivolto verso l'infinito. In quel momento il giudicante sta inalando gli odori sprigionati dalla porzione delicatamente stretta tra le sue dita, quando a un certo punto, ripetuta più volte la fase olfattiva, osserva il giurato che inserisce una piccola porzione di quel pezzetto in bocca e nota subito che il giurato chiude gli occhi quasi a volersi concentrare su quanto il formaggio ha da sussurrargli.



• La giuria del concorso dedicato ai formaggi caprini promosso dall'Onaf a Milano e giunto alla 14ª edizione

Quando il giurato riapre gli occhi lui intravede gioia, soddisfazione, appagamento.

A questo punto il caprino si rilassa perché ha compreso il rispetto che quelle persone chiamate a giudicare stanno portando a questi formaggi, pertanto chiude gli occhi ed incrocia le dita, il resto lo si saprà nel momento della premiazione.

Questa storia fantasiosa è venuta fuori da una introspezione di una persona chiamata a giudicare, quanto più con oggettività e soprattutto con tutte le difficoltà che essa comporta. A chi pensa che sia una cosa facile dover assaggiare 7, 8 o addirittura 13 formaggi nella solita categoria, sbaglia di grosso, perché è uno sforzo sia fisico che mentale, infatti al termine delle valutazioni durate più di sette ore si avverte una stanchezza come ad aver fatto una corsa.

Il Concorso Nazionale dedicato ai formaggi di capra e yogurt di capra che si chiama "All'ombra della Madonnina", giunto alla XIV edizione, ogni anno ha migliorato il metodo di valutazione. Ovviamente il metro è la scheda descrittiva e quantitativa ufficiale, ma adottando un supporto informatico che consente ai vari giurati di salvare il proprio giudizio e in seguito comunicarlo al produttore che vi ha partecipato.

Non tutti i concorsi sono come questo, ma di sicuro resta per gli organizzatori un compito molto difficile classificare i formaggi, ovvero inserirli in categorie omogenee tra di loro, visto che la scelta si basa sulle informazioni del casaro o dell'azienda che ha iscritto il formaggio al concorso. Infatti tutto si complica in caso di dichiarazioni mendaci da parte del produttore sui giorni di vita di un certo formaggio. E purtroppo questo è lo scoglio più duro per qualunque commissione organizzativa di un concorso, perché anche il produttore a volte non conosce l'importanza della corretta classificazione per favorire la corretta attribuzione del suo formaggio insieme ad altri in concorso.

Per far meglio comprendere il concetto, riprendo dal racconto fantasioso di prima. Mettiamo che il produttore sia l'allenatore del formaggio, e il formaggio, appunto, il concorrente. L'allenatore che allena (ovvero produce) un formaggio al concorso dei formaggi freschi a pasta molle (fantasticando immaginiamo che fosse come la gara del "salto in alto") e poi lo iscrive sulla categoria dei formaggi freschi a coagulazione lattica (come se lo iscrivesse alla gara del "salto in lungo"): il formaggio si troverà in difficoltà perché non è stato preparato per quella competizione ma per un'altra.

Altro esempio in merito alla effettiva maturazione del formaggio: se questo fantomatico "allenatore" iscrive il proprio formaggio di 120 giorni, identificandolo come un atleta di 18 anni in una gara dove tutti gli altri formaggi sono di 60 giorni che simbolicamente sono ragazzi di 12 anni... è normale che vincerà perché è più maturo, è più pronto, ha il fisico più formato. Ma sarebbe un'ingiustizia per tutti gli altri, dunque una vittoria non meritata.

14° CONCORSO ONAF ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 4 maggio 2019 - Milano CASCINA CUCCAGNA

TARGHE DI ECCELLENZA

Formaggi

Stagionato, pasta molle a crosta fiorita, azienda agricola Capre e Cavoli di Capriglio (At)

Tronchetto stampo francese, Lattica a crosta fiorita, azienda agricola Ombria di Caprino Bergamasco (Bg)

Stagionato di capra, pasta dura, Corte Suffumbergo di Pistor Patrizia di Faedis (Ud)

Buscion, Lattica fresca, azienda Anastasia-Waser di Claro (Canton Ticino) Svizzera

Buscion, Lattica fresca, azienda agricola Minotti di Vezio (Canton Ticino) Svizzera

San Martin, Pasta dura, Az. Agricola San Lorenzo s.s. di Ponzzone (Al) Ircano, Caciotta, Mannalita Azienda agricola di Nuoro (Nu)

Formaggi Affinati

Robiola nelle foglie di castagno, Stutz s.s. di Mombaldone (At)

Berlin di capra, azienda agricola Capre e Cavoli di Capriglio (At)

Caprino all'erba cipollina, azienda agricola la Camosciata di Oberti A. di Bracca (Bg)

Robiola nelle foglie di Fico, Stutz s.s. di Mombaldone (At)

Yogurt

Yogurt da latte di capra, azienda agricola San Gregorio di Cipolat di Aviano (Pn)

Yogurth, azienda agricola Ombria di Caprino Bergamasco (Bg)

Yogurt bianco intero, Società agricola Calamur di Ronco Briantino (Mb)

Sono stati inoltre assegnati 51 riconoscimenti di Qualità Superiore e 63 di Qualità a testimonianza del livello elevato dei formaggi e degli yogurt presentati.

In totale 191 campioni di formaggio e 43 di yogurt, valutati da commissioni composte complessivamente da 50 Maestri Assaggiatori Onaf.

I risultati completi sono disponibili sul sito
www.ombradellamadonnina.it



CACIORICOTTA

Sapienza casearia o benedetto errore

Figlio del territorio dove nasce, questo formaggio lattico e aromatico ha una nicchia di eccellenza nella pugliese valle d'Itria

di Daniele Apruzzese

C'è un ricordo legato alla mia infanzia che custodisco gelosamente: mia nonna materna, seduta su una sedia accanto ad una tavola apparecchiata che grattugia un pezzo di formaggio. Questo rito, che precedeva il pranzo domenicale in cui tutta la famiglia si riuniva, in estate poteva preannunciare un piatto di orecchiette o gnocchi, rigorosamente fatti in casa, conditi con salsa di pomodoro fresco e basilico e formaggio grattugiato. Quel formaggio, protagonista nei fotogrammi che ora appaiono ingialliti dal tempo, era il cacioricotta. Da questo ricordo, dalle emozioni tornate prepotentemente a galla, scaturisce questo approfondimento.

Intanto, due anticipazioni. La prima è legata al fatto che il cacioricotta (riconosciuto dal ministero delle Politiche agricole come Prodotto Agroalimentare Tipico) unisce le regioni del Sud Italia: lo ritroviamo dal Lazio e dall'Abruzzo sino alla Calabria, seppur presente a macchia di leopardo in alcune

zone specifiche di questi territori. La seconda è una considerazione legata espressamente alla sua produzione: sino a 25-30 anni fa lo si realizzava esclusivamente nelle stagioni più calde, in primavera ed in estate e tradizionalmente a partire dal latte di capra (o misto capra e pecora). Oggi invece è prodotto nell'arco di tutto l'anno ed è prodotto anche con latte vaccino o di bufala.

Chi lo ha creato, molti secoli fa, non ha avuto dubbi nel battezzarlo con questo nome, considerato che porta in sé il legame tra formaggio e ricotta, cosa che è alla base del suo sapore decisamente stuzzicante. La produzione, infatti, parte dal latte crudo che una volta veniva lasciato bollire per una decina di minuti, oggi viene portato a circa 90°C per pochi minuti. Questo passaggio fa sì che nel coagulo rimangono imprigionate anche le sieroproteine, la lattoglobulina in particolare, che è tipica della ricotta. Dopo il riscaldamento si porta la temperatura intorno ai 40°C e vi si aggiunge il caglio. La rottura del coagulo avviene alla grandezza dei chicchi di riso. La pasta estratta dal siero viene posizionata nelle forme, la seguente salatura avviene a secco. L'asciugatura (l'obiettivo è rallentare i biochimismi a carico di lattosio, grassi e proteine abbassando il contenuto di umidità nella pasta) avviene in celle ventilate e può durare da una settimana a una quindicina di giorni (o anche più per alcune tipologie).

Ripercorrere a ritroso la storia di questo prodotto è stato decisamente difficile. Non vi è certezza alcuna nemmeno del fatto che il tutto possa essere scaturito da sapienza casearia o da una dimenticanza, come spesso accade nelle migliori scoperte. Resta a noi un iter produttivo forse non pianificato, frutto dell'unione di due tradizioni casearie differenti.

Tracce del cacioricotta le ho ritrovate in un dizionario di fisi-

ca e chimica applicate alle arti del 1823. Nel testo compilato da Giovanni Pozzi (dottore in medicina e chirurgia e direttore della Scuola veterinaria di Milano) si parla di "Formaggio detto cacio-ricotta" e se ne descrive il processo produttivo. All'epoca, si legge nelle righe di questo libro, il latte coagulato per metà mediante l'utilizzo di caglio vegetale, bisognava farlo bollire con forza e poi raffreddarlo. Tale procedimento andava ripetuto tre volte. La pasta, successivamente, poteva essere raccolta e posata negli stampi tali da formare pezzi da una libbra. La salatura avveniva in recipienti grandi di legno o terracotta in cui le forme venivano adagiate e ricoperte dal sale e pressate con un procedimento che ricorda molto la salatura delle alici.

Un altro riferimento biografico risale al 1850. Nell'appendice di un vocabolario domestico compilato da Gianfrancesco Rambelli (Lugo di Romagna 1805, Cesena 1865), scrittore, poeta e letterato italiano. Qui è citato proprio il cacioricotta in questi termini: «Specie di cacio che si fabbrica nella salentina».

Lattico, acidulo, sapido, aromatico: oggi il cacioricotta è figlio del territorio in cui viene prodotto quindi si può parlare di tanti formaggi sotto un'unica insegna. Nella parte meridionale del Lazio nasce a partire dal latte di bufala; famoso è quello di capra prodotto in Cilento o sul Gargano. In molte zone è prodotto con latte misto (mucca, capra, pecora). Può essere fresco, maturato due o tre giorni o anche stagionato per alcuni mesi. Può essere affumicato o affinato nel vino. Quello che producono le aziende nella mia zona (valle d'Itria, a cavallo tra le province di Bari, Brindisi e Taranto) è prevalentemente un formaggio da grattugia. Per approfondire ulteriormente la questione ho scelto due esempi: un caseificio e una masseria, entrambe di Martina Franca.

«Non passa giorno in cui non facciamo il cacioricotta» mi dice Piero Tempestoso, seconda generazione di una famiglia di casari. Suo padre, Sebastiano, appreso il mestiere a Gioia del Colle, nel 1968 ha aperto il suo laboratorio proprio nella cittadina in provincia di Taranto. Il legame dell'azienda con questo formaggio è talmente forte che per il primo sito web fu scelto registrare il nome cacioricotta.com (non più attivo adesso). «Oggi, come la prima volta che lo abbiamo fatto – prosegue Tempestoso – il procedimento non è cambiato. Rispetto a 25-30 anni fa, quando si asciugava all'aria, il che comportava diverse problematiche e lo rendeva un prodotto legato alle stagioni più calde, ora grazie all'utilizzo di celle ventilate si può produrre sempre: in quindici giorni è pronto». Tradizionalmente, anche in valle d'Itria, nasce

come formaggio caprino (o misto ovcaprino). «In termini di quantità – osserva Tempestoso – quello che produciamo di più è il cacioricotta vaccino, pur mantenendo anche una parte di prodotto da latte misto. La scelta è stata fatta principalmente per due fattori: la reperibilità del latte – ritirato giornalmente da alcune masserie del territorio di Martina Franca, ndr – e la richiesta del mercato, che ci chiede sapori sempre più delicati».

All'azienda Madonna dell'Arco, a metà strada tra Martina Franca e Locorotondo (BA), che lavora esclusivamente il latte dei propri animali, non manca di certo il latte di capra, munto per 11 mesi all'anno. «Praticamente – dice Giuseppe Carbotti, figlio dei proprietari della masseria che ha avviato la produzione di latticini dal 2000 – nel solo mese di gennaio non ne abbiamo. Per il resto i prodotti da latte di capra – producono

ta la effettuiamo con lo spino. La pasta raccolta va negli stampi dove è girata un paio di volte nell'arco della mattinata. Quindi saliamo la faccia superiore. Passate 24 ore estraiamo il formaggio dalle fuscelle e completiamo la salatura sugli altri lati. Quindi poniamo le forme nelle celle ventilate dove resta per una settimana, massimo dieci giorni».

Il cacioricotta fresco, pronto dopo un paio di giorni di maturazione, stando a quanto riferitomi nei caseifici contattati, è realizzato prevalentemente nelle stagioni estive su ordinazione. Come detto, invece, quello da grattugia è prodotto nel corso di tutti i 12 mesi. Questa tipologia, che sia di vacca o di capra, mostra un aspetto esteriore pressoché identico. Intanto risulta a pasta dura. La forma è cilindrica, abbastanza regolare con facce piane o lievemente concave (circa 8 centimetri). Lo scalzo è dritto (circa 4 centimetri) e abbastanza regolare. È un formaggio senza crosta, di colore avorio e che mostra su tutta la superficie, i segni del fuscello in cui è stato riposto dopo la rottura della cagliata.

Le molte similitudini, nei due esemplari analizzati, proseguono anche nell'analisi della pasta. Questa si presenta di colore avorio. Alla vista appare più compatta quella del formaggio caprino. Nel formaggio vaccino invece è evidente un leggero distacco longitudinale a metà forma.

La vera differenza tra i due formaggi emerge nell'analisi olfattiva. Intanto l'intensità degli odori è decisamente maggiore nel formaggio di capra. Che oltre a restituire sentori di latte bollito, come nell'altro formaggio, rilascia minime espressioni erbacee di fieno e di frutta secca.

In bocca, all'impatto, risultano entrambi acidi; questa sensazione è accompagnata da una nota dolce nel cacioricotta di vacca e da sensazioni sapide in quello di capra. Gli aromi percepiti riportano alla mente gli stessi descrittori sentiti in precedenza, con una migliore riconoscibilità delle note erbacee e di frutta secca, della noce in particolare. In quello di capra, in cui tutto risulta sempre più intenso, emergono anche lievi note animali.

La struttura in entrambi i casi risulta friabile, più umida ed elastica quella del formaggio vaccino, più dura e solubile quella del caprino. La persistenza, infine, può essere catalogata medio-bassa nel primo caso, media nel secondo.

In conclusione, grattugiato finemente o a scaglie, è il condimento ideale per pasta al sugo di pomodoro o insalate di pasta. Ma non manca, anche, chi lo usa per arricchire la pizza con una nota che è senza dubbio alquanto caratteristica.



anche mozzarelle e altri formaggi da questo latte, ndr – sono molto richiesti dai nostri clienti».

A parlare espressamente del lavoro in laboratorio è il giovane casaro Antonio Baccaro: «Facciamo quattro tipologie di cacioricotta – spiega – a partire da latte differente. Quello con latte di vacca, in termini di quantità, è quello che produciamo di più, ma ne realizziamo uno misto vacca-capra-pecora, uno ovcaprino e, infine, uno con solo latte di capra». La lavorazione è la medesima, per tutte le tipologie, anche il tipo di caglio usato è lo stesso. «Dopo che il latte è fatto bollire per una decina di minuti – prosegue Baccaro – facciamo abbassare la temperatura sui 50 °C e aggiungiamo caglio liquido di vitello. La rottura della caglia-

L'azienda agricola Madonna dell'Arco, a metà strada fra Martina Franca e Locorotondo (Bari) lavora esclusivamente i lattici dei propri animali





MUFFE MON AMOUR

L'oro e il blu in scena a Treviso

di Linda Del Ben

Vi parlerò di muffe. L'idea di trattare questo argomento, lontano dalla tradizione del mio territorio, mi è venuta partecipando a due eventi dedicati alle muffe organizzati dal team della delegazione di Treviso. Innanzitutto presento i due esperti che hanno magistralmente guidato l'approfondimento delle serate.

Marcella De Vita, è laureata in "Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico" presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Slow Food. Non ama definirsi una "esperta di formaggi" ma piuttosto una loro studiosa e appassionata estimatrice. Dopo anni di lavoro a fianco di Hansi Baumgartner, fondatore di Degust, tra i più geniali e importanti affinatori di formaggi italiani, vola a Parigi e collabora alla nascita di Raffinati, un'epicerie fine & maison d'affinage di salumi e formaggi italiani. Il tempo passato in Degust le ha permesso di realizzare una selezione di formaggi particolare e ricercata e di creare affinamenti unici sui prodotti che attualmente portano la "signature de la maison". Amica e consulente di affinatori e produttori di formaggio, collabora alla realizzazione di laboratori di degustazione per il Salone del Gusto e per Käsefestival-Festival del Formaggio.

Bernardo Pasquali è un esperto in analisi sensoriale degli alimenti. Maestro assaggiatore di formaggi Onaf, Wine & Food, Brand & Trade Manager, da più di 15 anni si occupa di comunicazione e branding strategies per importanti realtà del settore agroalimentare italiano. Si è distinto come giornalista e scrittore con importanti gruppi editoriali, per i quali ha pubblicato sette libri.

COSA ACCOMUNA LE MUFFE?

Le muffe (o miceti filamentosi) sono dotate di un'organizzazione pluricellulare detta micelio, il quale è costituito da una serie di filamenti detti ife, intrecciati e ramificati. Le muffe sono in grado di colonizzare le superfici ricoprendole di questi filamenti spugnosi connessi tra loro. Ci deve però essere una condizione ideale perché questo avvenga: il substrato deve essere ricco di sostanze organiche e inorganiche affinché "germinino". E i formaggi rappresentano un terreno fertilissimo. Inoltre hanno bisogno di ossigeno per riprodursi, ed è per questo che una volta 'spruzzate' o inoculate nel latte hanno bisogno di stare a contatto con l'aria. Per questo gli erborinati vengono forati.

I formaggi a crosta fiorita e quelli erborinati sono influenzati dall'azione di queste muffe che intervengono in modo attivo sulla pasta, fino a modificarne radicalmente la struttura, l'aroma e il gusto. Queste muffe sono inoculate durante

la lavorazione e in associazione ai fermenti aggiunti al latte, alterano lo stato della cagliata sviluppando le loro ife e compiono un'attività molto spinta di degradazione di grassi e proteine del latte.

Le muffe hanno un potere proteolitico, lipolitico e dolcificante. Il potere dolcificante è dovuto alle muffe che non trovando più il lattosio perché demolito dai batteri lattici, usano l'acido lattico come fonte energetica portando il ph a valori superiori a 6. Pertanto il formaggio di 'addolcisce'. Per quanto riguarda invece il potere proteolitico, l'idrolisi della caseina, già cominciata per azione degli enzimi del caglio e della fermentazione latte-batterica, si spinge più a fondo con formazione di composti azotati via via più semplici.

Infine la lipolisi avviene con la demolizione dei grassi saturi con formazione di composti molto più semplici a basso peso molecolare, come glicerolo e acidi grassi. Gli acidi grassi (caprilico, capronico, butirrico) favoriscono la sensazione piccante e le sensazioni rancide. Il glicerolo crea invece la cremosità.

LE DAME BIANCHE DI MARCELLA

Andando sullo specifico parliamo delle "dame bianche" spiegate da Marcella De Vita. Cosa vuol dire crosta fiorita? Il nome stesso evoca immagini di prati



La delegazione Onaf di Treviso ha dedicato un paio di eventi al tema delle muffe con relatori di prestigio

bianchi in fiore, e non è tanto distante dalla realtà. Alcuni li chiamano anche formaggi "brinati" pensando all'effetto della brina sui campi. La loro superficie è ricoperta da una specie di feltro asciutto e compatto. Anche i profumi ricordano il sottobosco, i funghi champignon, i prati bagnati, e mai nome fu quindi più azzeccato. Questi formaggi fanno parte delle paste molli. Interessante è la loro maturazione così detta centripeta, ovvero dalla crosta al cuore, grazie al lavoro svolto dalle muffe.

Se passiamo alla struttura possiamo suddividere i nostri formaggi in due: vicino al sottocrosta la pasta appare fluida, dal colore e aroma più intenso, a volte quasi piccante. La proteolisi e la lipolisi sono spinte e all'ultimo stadio possono produrre ammoniaca, che in questo caso è un sentore che se lieve è accettato, se troppo forte è indice di un'eccessiva maturazione. All'interno la pasta risulta più asciutta e compatta, specchio del tipo di maturazione di cui sopra. Lo dico a questo punto anche se sarebbe la prima cosa da dire: nelle croste fiorite, la crosta si deve mangiare! E non è una scelta è proprio un obbligo.

Togliere la crosta di un formaggio a crosta fiorita è come eseguire una vera e propria decapitazione. La crosta è proprio la loro caratteristica principale e dona l'equilibrio.

La muffa bianca è originata dal *Penicillium*, come il *penicillium camemberti* e il *penicillium candidum*, le cui spore nella maggior parte delle lavorazioni, sono spruzzate sulla crosta ancora molle dei formaggi. I francesi sono i campioni di croste fiorite. Possiamo citare il Brillant Savarin Igp, il Camembert Aoc de la Fromagerie, il Brie de Meaux Aoc. Anche nell'ampio panorama dei formaggi italiani abbiamo diversi esempi come il Montebore, la Robiola di Roccaverano dop. E piccole produzioni locali come il Grillo di Colmajor della Latteria di Tarzo, il piccolo fiore di bufala della Latteria Perenzin.

L'UNIVERSO DEGLI ERBORINATI SECONDO BERNARDO

Bernardo Pasquali ci ha introdotto invece nel mondo delle muffe blu e degli erborinati. Il processo produttivo prevede oltre alle colture starter di batteri lattici, quali *Streptococcus lactis*, *Streptococcus diacetylactis*, *Streptococcus cremoris* e varie specie di *Leuconostoc*, affiancate da micrococchi, da lieviti e soprattutto, da muffe della specie *Penicillium roqueforti*, associate talvolta ad altre specie, come il *penicillium expansum* per il formaggio dolce verde.

L'inoculo delle muffe viene eseguito sotto forma di spore, che vengono aggiunte alla cagliata al momento della coagulazione del latte o, nel caso dello Stilton, dopo 10 giorni. Dopo l'inoculo le forme vengono salate a secco a circa 28° e poi poste in grotte naturali o in camere di maturazione, a temperatura ed umidità costanti (2-7° C e 85-99%), e qui tenute fino allo sviluppo ottimale delle muffe.

In base alla tipologia di erborinato le forme vengono forate su entrambi i piani. I fori permettono all'ossigeno di entrare, in modo che si possa sviluppare la caratteristica muffa inoculata all'inizio del ciclo produttivo del latte.

La particolarità del *penicillium roqueforti* è quella di svilupparsi all'interno della cagliata pressata, in condizioni di totale o parziale anaerobiosi perché ha la capacità, insolita per le muffe, di svilupparsi a basse concentrazioni di ossigeno e ad alte concentrazioni di Co2 (fino al 75%).

Se pensiamo al blu per eccellenza in Italia non possiamo non citare il Gorgonzola Dop, ma vi propongo qui una selezione di rarità ed eccellenze che vi consiglio di assaggiare, magari con dei passiti di Pantelleria come abbiamo fatto durante la serata "l'oro e il blu". Basajo de La Caseria Carpenedo, Gola di De Magi, Castelmagno erborinato de La Meiro Terre di Castelmagno, Strachitunt erborinato di CasArrigoni, Roquefort Carles, Valdeon.

E dopo questo bel viaggio vestiti di bianco e blu, possiamo dire che mondo dei formaggi è davvero straordinario se pensiamo a come riesca a rendere nobili persino le muffe.



A Spigno, dove soffia il marino della Liguria, una coppia di Varese ha realizzato il sogno della vita: produrre formaggi con la filiera più corta possibile. Ispirandosi alla Formaggella di Luino e al Roccaverano



• Nata una decina di anni fa l'azienda agricola di Simona e Luca si chiama Cà del Prà, ed è al confine tra la valle Bormida e il Monferrato



di Alice Sattanino

Un po' per moda, un po' per riscoperta delle antiche tradizioni, da qualche tempo i formaggi di capra si stanno guadagnando le luci della ribalta. Non mi riferisco solo alle Dop, che quando si parla di latte caprino si contano sulle dita di una mano sola, ma anche e soprattutto ai formaggi che sono più o meno parte della tradizione ed ai loro derivati di fantasia. Per questo ho iniziato a guardarmi intorno e ho notato che, almeno per quanto riguarda il Monferrato, splendida zona del Piemonte, ci sono diverse realtà di caseifici di nuova apertura creati e gestiti da giovani entusiasti, che hanno scelto di fare della capra il proprio latte di elezione. Mi piacerebbe accompagnarvi in una piccola passeggiata in alcuni di questi caseifici. Ho pensato di partire dal caseificio più lontano geograficamente da me, perché si trova nella zona

Alla scoperta dei caprini del Monferrato

della Dop di latte di capra più rappresentativa del Piemonte; non me ne vogliono le altre, ma la robiola di Roccaverano, benché il disciplinare ammetta anche latte misto, è una robiola prevalentemente a latte di capra (infatti è prevista la versione 100% latte di capra), e con la Formaggella del Luinese rappresentano le uniche due Dop italiane con latte 100% capra. Inoltre, nel caso avete voglia di vedere da vicino questa realtà, l'estate è propizia per visitare queste zone che, oltre che ai formaggi deliziosi, presentano freschi e ameni paesaggi con significative testimonianze di storia e cultura. Sono quindi andata a visitare la Cà nel Prà, il cui nome significa la Casa nel prato; e una bella casa e un grande prato ci sono davvero, e fanno da biglietto da visita all'azienda che si affaccia sulla strada che da Alessandria corre giù verso il mare, fino a Savona. Luca e Simona sono una coppia originaria di Varese che da una decina d'anni si è appassionata al mondo dei formaggi, e nello specifico dei formaggi di capra. Affascinati dall'idea di produrre il formaggio con la filiera più corta possibile, hanno cercato una zona che avesse una Dop di latte di capra, e nel 2012 hanno deciso di trasferirsi a Spigno Monferrato. Spigno è nella Dop della Robiola Roccaverano, da cui dista pochissimi chilometri, ed è alla fine della Valle Bormida, che è ancora Piemonte, e

Monferrato, ma è già un po' Liguria, perché tutti i giorni, intorno all'ora di pranzo, soffia il marino, il vento che giunge dal mare e porta aria salmastra che caratterizza le erbe che crescono da queste parti, donando profumi e aromi che rendono unico il latte e i formaggi che ne derivano. Spigno è un piccolo paese che come molti altri si è spopolato nel corso dell'ultimo secolo, ma a differenza di altri borghi più o meno anonimi, è caratterizzato da un piccolo e grazioso centro storico, uno dei più ricchi e signorili dell'Alto Monferrato: palazzi nobiliari, portali in arenaria scolpita, logge e ballatoi segnano un vero e proprio percorso della memoria tra strette vie, archivolti, passaggi aerei, facendoci pensare a ciò che, secoli fa, doveva essere. Da qui, attraversando un antico ponte romano, si giunge all'abbazia romanica che oggi è un'abitazione privata, ma che conserva il suo imponente e rigoroso aspetto esterno intatto e fermo nei secoli. In questo contesto affascinante, Luca e Simona hanno deciso di trasferirsi, pianificando meticolosamente il loro progetto di filiera corta, che chiamano "dal foraggio al formaggio". Hanno minuziosamente progettato a tavolino la stalla, facendo in modo che il latte venga agitato e spostato il meno possibile: il latte infatti viene portato dalla mungitrice senza l'ausilio di pompe meccaniche, ma solo grazie al sottovuoto, fino al serbatoio refrigerato, e

da qui, per caduta, arriva "a richiesta" direttamente nella caldaia. La struttura chimica del latte di capra fa sì che le micelle di grasso siano molto delicate e sensibili alla rottura per via degli scossoni, e per questo è importante che subisca meno shock possibile.

Ma non solo, la stalla, che ospita anche, con accesso separato, il caseificio, è costruita in modo che il fienile sia direttamente collegato ad essa, e quindi i balloni di fieno vengono portati in stalla e distribuiti alla capre con il forcone. In questa azienda non vengono usate macchine agricole di nessun tipo, e i campi di proprietà (e lavorati da un contadino della zona) sono seminati con una miscela di semi studiata appositamente sulla base dei loro valori nutrizionali e sui gusti delle capre, come Latte, Fulvia, Lucciola e Lanterna, che qui amano ad esempio l'erba a foglia larga. La selezione dei foraggi che vengono acquistati viene fatta solo tra alimenti no Ogm, il che permette all'azienda di essere iscritta nel bio-Distretto Suol d'Aleramo. Le capre sono di razza camosciata, tutte iscritte all'albo genealogico. La stalla può ospitare 120 capi, ma al momento sono poco meno di 100, in quanto i primi 30 capi sono arrivati a fine 2015 e da allora si stanno riproducendo incrementando l'allevamento. Le capre sono animali curiosi e molto giocherelloni, durante la mia visita alla stalla alcuni

capretti sono saltati fuori dai recinti (che sono modulari e rimovibili, quindi permettono di pulire agevolmente e di frequente la lettiera, oltre che permettere alle capre di muoversi liberamente e senza spazi inutilizzati) e si sono avvicinati per prendere le coccole e farsi fare una fotografia. Qui in stalla le capre stanno il minimo indispensabile, perché proprio fuori dalle porte della stalla c'è uno dei pascoli di proprietà dove possono scorrazzare liberamente.

Non solo il caseificio, ma anche la stalla, hanno la certificazione Haccp, e da qui escono delle piccole meraviglie: essendo originari di Varese, Luca e Simona, nel caseificio dei loro sogni, avevano in mente di produrre la Formaggella del Luinese Dop, cosa che hanno fatto comunque, anche se non sono in zona. Producono rispettando il disciplinare della Dop, con l'unica differenza che mettono la formaggella sottovuoto poco dopo la salatura: così facendo continua a stagionare, in modo più controllato ed uniforme, senza formare una vera e propria crosta, e quindi rimane morbida e completamente bianca anche all'esterno. Oltre alla formaggella producono la Robiola di Spigno, che altro non è che la robiola di Roccaverano, (e qui siamo in piena zona Dop anche se Luca non ha ancora deciso se prendere o meno la Denominazione di origine protetta), fatta

secondo il disciplinare e con il loro latte che, tra gli altri, vendono anche al caseificio di Roccaverano. Producono poi la Robiola del Bec, solo in stagione, e una toma prodotta con un procedimento molto simile all'Asiago, ma che è, come tutti gli altri formaggi, al 100% capra. Il prodotto più curioso che ho assaggiato è il Mogrontis, per la cui produzione Luca fa una toma di capra simile alla toma Piemonte, che fa stagionare per circa 2 mesi, che poi viene grattugiata e unita ad altri ingredienti (tra cui aglio, peperoncino e pochissimo pomodoro, solo per colorare).

Questa ricetta risale all'epoca romana, quando il formaggio, per motivi di conservazione, veniva fatto stagionare fin quasi a seccarlo, e poi lo si consumava grattugiato e ri-ammorbidito impastandolo con olio e spezie. La ricetta si era diffusa al seguito dei soldati in tutto l'impero romano. Oggi si conserva solo a Spigno (dove Luca l'ha ricreata partendo da una ricetta di 200 anni fa, l'ultima traccia conosciuta), e sulle Canarie, dove si chiama Almogronte, e trova alcune varianti nelle spezie che vengono aggiunte. Questo è un vero e proprio caso di archeo-gastronomia!

E' stata una bella esperienza conoscere meglio la realtà di questo angolo del Monferrato che ci regala da molti anni un'eccellenza tra i formaggi di capra. Spero che la prossima tappa del mio viaggio nei caprini monferrati vi farà scoprire ed apprezzare un altro punto di vista su questa "microarea" del Piemonte.

Dalla stalla al caseificio tutto è stato progettato in casa da Luca e Simona

Agli Impiccati il Braccio di Ferro con i Seppelliti

A Cremona, durante Formaggi & Sorrisi, è andata in scena una curiosa disfida I tifosi della pasta filata hanno vinto di misura per 5 a 4

di Vittoria Ferrari

Due squadre di "caseinomani" si sono affrontate in un vivace e divertente confronto ricco di informazioni e spunti di riflessione. Il format del "braccio di ferro verbale", prevedeva quattro interventi, di 5 minuti cadauno, di carattere: storico, tecnologico, gastronomico e di abbinamento formaggio-vino. Una sfida tutto sommata giocata tra Maestri Assaggiatori Onaf, con qualche inserimento tecnico concordato tra i due capitani.

Per i formaggi impiccati come i Provoloni ed i Caciocavalli sono scesi in gara il capitano Vincenzo Bozzetti (giornalista e scrittore di settore, Maestro assaggiatore Onaf Cremona), Elena Castaldo Gazzina (tecnologo del Consorzio Tutela Provolone Valpadana), Cornelio Marini (Maestro assaggiatore Onaf Mantova) ed Elio Ragazzoni (direttore della rivista Onaf InForma).

Per i formaggi seppelliti come il Formaggio di Fossa, Pecorino Conciato sotto le foglie di noce e, i formaggi ubriachi sotto le vinacce, hanno incrociato gli avambracci il capitano Andrea Magi (affinatore e Maestro assaggiatore Onaf), Gianluigi Draghi (presidente di Fattorie Marchigiane), Ugo Bonazza (ristoratore e Maestro assaggiatore Onaf Brescia), Giacomo Toscani (Maestro assaggiatore Onaf Parma). Nove i giurati coordinati dalla presidentessa

Sara Valentino dell'Onaf di Torino. Il simpatico confronto e l'ottima cultura casearia degli sfidanti hanno calamitato l'interesse e l'attenzione della giuria e del pubblico presente. Per sorteggio la parola è toccata agli "Impiccati" e Bozzetti ha raccontato che le paste filate arrivarono al Nord dal Sud Italia solo dopo l'Unità d'Italia. Nel Sud Italia erano arrivati dopo la caduta dell'Impero Romano. Una tecnologia universale che integrò la cultura casearia dei paesi bagnati da ben cinque mari: Mar D'Azov, Mar Nero, Mar di Marmara, Mar Egeo e Mare Jonio. Poi con gli emigranti italiani sbarcarono oltre l'Oceano Atlantico. Capitan Andrea Magi non si è spa-

ventato, anzi ha risposto in rima baciata, valorizzando le emozioni della seconda vita dei formaggi seppelliti: «La tenzone è sempre aperta dagli oratori da la voce esperta! Il cacio l'è sempre una scoperta e ne prevede una fine incerta. Che siano impiccati o seppelliti, mettiam via questioni o liti e, l'ardor degli amanti incalliti, distanti nei pareri ma nei formaggi uniti». Dopo i due capitani, si sono rimboccati le maniche i due tecnologi: scientifica la relazione della Castaldo Gazzina, storica ed aneddotica quella di Draghi: «Se i nostri caci son piaciuti a Michelangelo... ci saranno pure buone motivazioni!».

Almeno una decina di pranzi servirebbero per apprezzare le ricette proposte da Cornelio Marini e Ugo Bonazza. Non contiamo invece le bottiglie di vino necessarie per apprezzare la "lectio magistralis" offerta ai presenti da Elio Ragazzoni per le paste filate a cui hanno fatto seguito le intriganti proposte di Giacomo Toscani che, partito con rossi di grande struttura, è giunto ai passiti delle vendemmie tardive, non dimenticando i barricati. La giuria si è quindi apparsa, discutendo vivacemente, e dopo un consulto con la presidentessa ha emanato un verdetto di misura. Cosa altro dire: bravi gli impiccati che hanno vinto, ma bravissimi pure i seppelliti!



• Andrea Magi e Vincenzo Bozzetti ingaggiano il braccio di ferro tra i formaggi Impiccati e i formaggi di Fossa, i cosiddetti Seppelliti (nelle foto a lato)



Simbolo della manifestazione il Torrazzo di Cremona, realizzato con una pila di di formaggi. Al centro, i protagonisti della giornata patrocinata dall'Onaf



Il confronto, con tanto di illustre giuria, ha calamitato l'attenzione del pubblico

LE VOCI

Vincenzo Bozzetti, Maestro assaggiatore Onaf di Cremona, Capitano dei Formaggi Impiccati.

«Comunicare con efficienza un messaggio efficace è sicuramente un bell'obiettivo e, farcela, è una altrettanto bella soddisfazione! In generale mi sembra che il format sia valido, come ottima era la preparazione degli sfidanti. Eccellente la conduzione del dibattito coordinato dalla presidentessa della giuria Sara Valentino della delegazione Onaf di Torino, attenta e precisa nella gestione dei tempi e degli otto interventi programmati».

Andrea Magi, stagionatore e affinatore, Maestro assaggiatore e delegato Onaf di Siena e Arezzo, Capitano dei Formaggi Seppelliti.

«Sono felice di aver partecipato al Primo Braccio di Ferro caseario, organizzato a Cremona durante la

recente edizione di Formaggi & Sorrisi. Felice e divertito, per le consistenti argomentazioni portate dai miei colleghi, ma anche dalla controparte che sfortunatamente per noi, giocava in casa. 5 a 4 fuori casa è un buon risultato e contro lo squadrone di Bozzetti, lo sapevamo che era dura. Però al di là del risultato, è stata una ottima esperienza che spero si possa ripetere».

Cornelio Marini, Maestro assaggiatore Onaf di Mantova, Usi in cucina delle Paste Filate.

«Debbo ammettere che è stato un piacevole divertimento. Questa nuova formula del "Braccio di ferro" realizzato nella manifestazione "Formaggi & Sorrisi" di Cremona, è stata proprio un'idea bellissima, un gioiellino da riproporre, dove chi vince è sicuramente il formaggio e la comunicazione che ne segue».

Giacomo Toscani, Maestro assaggiatore Onaf di Parma, abbinamento vini con il Formaggio di Fossa.

«Ho trascorso con piacere il tempo per il "braccio di ferro" tra impiccati e seppelliti; il mio ruolo di abbinare il vino ai formaggi seppelliti è stato arduo in quanto questi formaggi sono, nella maggioranza, a latte ovino crudo e subiscono, per tre mesi circa, la mutazione nella fossa che li rende unici nel loro genere. Ovvio che abbinare il vino ottimale e in equilibrio con il formaggio è arduo ma se il risultato è buono la soddisfazione è grande».

Nella giuria del Braccio di Ferro era presente anche **Daniele Bassi**, Maestro assaggiatore e delegato Onaf di Cremona, che spiega bene come sono andate le cose: «Il verdetto del Braccio di Ferro tra i formaggi "impiccati vs seppelliti" è stato seriamente dibattuto anche tra i membri della giuria. In effetti sembrava emergere un risultato alla pari, poi piano piano hanno avuto la meglio i due criteri introdotti nella contesa dalla squadra degli "impiccati": l'universalità della tecnologia e l'integrazione delle culture diverse casearie. Queste sono le riflessioni per le quali la vittoria è andata di misura alle paste filate».

Vittorio Emanuele Pisani, direttore del Consorzio di Tutela del Provolone Valpadana, promotore dell'evento, organizzato da Sgp di Carpi. «Pensando a una sfida a "Braccio di Ferro" ci si immagina di vedere, generalmente, due energumani dai muscoli ben in evidenza e dallo sguardo truce. Così non è stato nello scontro incruento tra formaggi "impiccati" e formaggi "seppelliti", che ha prodotto solo un vivace scambio verbale tra le due squadre avversarie, ciascuna sostenitrice del proprio prodotto. I due capitani hanno sostenuto le rispettive posizioni con passione e, la giuria non ha avuto compito facile nell'emettere il verdetto. A soccombere, anche di fatto, sono stati i formaggi seppelliti, che non hanno retto alle argomentazioni a supporto dei formaggi impiccati».

Burro d'alpeggio

Come dargli lunga vita...

Conservare in modo corretto il burro di malga (che viene prodotto solo d'estate) permette di avere a disposizione un prodotto d'eccellenza per quasi tutto l'arco dell'anno

di Alan Bertolini

Prodotto d'eccellenza realizzato solo durante l'estate, e in una situazione particolarmente angusta d'alta montagna, il burro d'alpeggio non può non fare riflettere su come conservarlo al meglio e per il maggior tempo possibile. Ciò, permetterebbe di utilizzarlo in cucina o degustarlo crudo per molto tempo, anche oltre il periodo estivo di sua produzione.

Vediamo se qualche tecnica o attenzione potrebbe aiutare in questo.

Occorre, prima di tutto, ricordare alcuni punti fermi, ovvero il fatto che il burro d'alpeggio è normalmente acquistabile in malga da giugno a settembre e che lo si trova a temperatura frigo, a 4-5 gradi.

La legge impone il rispetto delle norme di refrigerazione a carico del produttore e/o del negoziante, ma questo non aiuta molto poiché, dal momento dell'acquisto, il compito di mantenere la famosa catena del freddo passa a carico del consumatore. La problematica delle temperature non è certo da sottovalutare, poiché il burro purtroppo è un prodotto alimentare piuttosto delicato. Di conseguenza, dal momento del suo acquisto, l'acquirente consumatore dovrebbe programmare in modo piuttosto meticoloso il ritorno verso casa in modo da non permettere il deterioramento di un prodotto che ha delle qualità organolettiche e dietetiche-nutrizionali eccezionali.

Tale problema, apparentemente banale, potrebbe non essere di facile soluzione. Si pensi al caso estremo di trovarsi a voler acquistare due panetti preziosi di burro d'alpeggio in un torrido pomeriggio estivo,

e quindi con temperature piuttosto alte, senza avere con sé una borsa termica. Quale potrebbe essere allora la soluzione per portare a casa il burro in modo appropriato, ammesso che ci sia?

Il trasferimento del burro dal supermercato o dal negozio del paese fino a casa è notevolmente più semplice e la pratica è conosciuta da tutti: una volta fatta la spesa, ci si precipita a casa riponendo subito il burro nel frigorifero e la cosa è fatta. Ovviamente, non è così semplice per quello acquistato in malga. Ecco che allora occorre cercare di capire se vi sia un metodo od una tecnica per trasferire il burro dal luogo di produzione, qual'è la malga, a casa propria e come, se ciò fosse possibile, allungare la vita a quel prezioso panetto di burro, andando ad utilizzarlo anche oltre il periodo di alpeggio: questo permetterebbe di godere del burro d'alpeggio per gran parte dell'anno.

Andiamo per gradi, cercando di trovare la soluzione. Per portare a casa un panetto di burro prodotto in malga, la cosa è semplice, dirà qualcuno: basta avere con sé una borsa termica, magari con dentro un panetto di ghiaccio, anche perché si dovrà "semplicemente" mantenere la catena del freddo stabile alla temperatura di circa 4/5° fino all'arrivo a casa.

Certo, ma nella maggior parte dei casi la borsa termica sarà rimasta a casa! E allora, che altra soluzione ci potrebbe mai essere?

Il primo consiglio, è non avventurarsi a tutti i costi a portare a casa un panetto di burro se non vi sono i necessari presupposti: andrebbe sprecato un prodotto eccellente e piuttosto raro. Potendo, in tal caso, si potrebbe riorganizzare una seconda risalita in malga attrezzandosi allo scopo. Certo, non sempre ciò è possibile, o perché si è ormai giunti a fine

vacanza o perché si sono già programmati i giorni successivi.

In qualche caso però, con un po' di fortuna, magari con un aiuto nel packaging da parte del gestore della malga o del ristoratore, quando abbiamo anche la fortuna di avere un punto ristoro annesso, si potrebbe risolvere il caso. Infatti, con un piccolo aiuto si potrebbe cercare di creare il giusto packaging che permetta di barrierare il prezioso panetto di burro dalle insidie della alta temperatura estiva. Ecco che allora, un borsa di plastica "arrotolata" (se ecologica, meglio naturalmente) con dentro un panetto termico refrigerato potrebbe bastare. Ancor meglio, l'utilizzo della carta di un vecchio giornale, che con diversi strati, può costituire una ottima barriera al calore esterno (coibentazione), meglio se con al suo interno sempre un panetto termico refrigerato.

Certo, se la malga fosse molto vicina al punto di arrivo (della casa di abitazione o della casa di villeggiatura), vale quanto già detto a proposito dell'acquisto di burro al supermercato, basterà precipitarsi velocemente a casa.

Un'altra soluzione curiosa potrebbe essere, nel caso in cui si avessero nello zaino delle bottiglie ormai vuote, o si potessero recuperare in loco, riempire queste di acqua corrente (in montagna, l'acqua scorre sempre molto fredda anche in piena estate), creando così una zona di refrigerio nello zaino stesso: certo, questo se siamo sulla via del ritorno e non siamo così lontani da casa, poiché con questo stratagemma, purtroppo lo zaino assumerà un certo peso, ma di norma al ritorno verso casa, si è in discesa!

Del resto, qualche sacrificio per un buon burro, ci sta. E' anche un metodo per riportare a casa le bottiglie vuote, nel rispetto della natura.

Ancora, ricordando come i nonni conservavano un tempo il burro, ovvero lasciandolo costantemente in acqua corrente, che naturalmente in montagna era ed è fredda tutto l'anno, si potrebbe anche riempire di acqua fredda il contenitore di plastica per cibo, ormai vuoto, previo suo lavaggio naturalmente, immergendovi il panetto di burro. L'acqua, in questo caso, oltre che mantenere freddo l'alimento lo isolerebbe dall'aria evitando così anche la sua seppur lieve ossidazione.

Un consiglio: in tutti questi casi, meglio un panetto di burro grande piuttosto che due piccoli, poiché gli sbalzi termici vengono di regola sopportati meglio dai grandi volumi. Meglio quindi, un panetto di burro da mezzo chilo piuttosto che due da 250 grammi.

Arrivati finalmente a casa, si provvederà immediatamente a riporre il burro nel frigorifero, iniziandone il suo consumo quanto prima: occorre ricordare che il burro va consumato piuttosto velocemente quando conservato nel frigorifero.

Qualora si volesse allungare ancor di più la vita a questo prezioso burro i potrebbe riporlo nel free-



Il burro d'alpeggio è normalmente acquistabile in Malga da giugno a settembre e lo si trova a temperatura frigo

zer. Certo, qualcuno sostiene che il burro riposto nel freezer perda qualche buona caratteristica organolettica e qualche prezioso nutriente, e che semmai sarebbe meglio utilizzare almeno in prima istanza, un abbattoire, ma a favore abbiamo il fatto che non irrancidisce velocemente e che non assorbe gli altri odori, come succede più facilmente nel frigorifero. Si consideri comunque, che la perdita di caratteristiche organolettiche e di nutrienti non è poi così significativa.

Nell'ipotesi in cui si dovesse riporlo nel freezer, si potrebbe scegliere il sistema di refrigerare delle piccole porzioni (cubi o parallelepipedi rettangoli), adeguatamente sigillate una ad una con la nota pellicola trasparente oppure mettendole in un sac-

chetto di bio-plastica ben chiuso, oppure, altra possibilità, refrigerare l'intero panetto.

Nel caso in cui si optasse per riporre in freezer l'intero panetto, si potrebbe poi procedere al suo utilizzo con due modalità:

- il primo, e più immediato da intuire, è il trasferimento, ad un certo punto, del panetto di burro dal freezer al frigorifero, portandolo così alla temperatura di 5/6°, utilizzandolo da lì innanzi come è consuetudine, ovvero come se fosse un normale panetto di

burro "morbido";

- il secondo, all'occorrenza, togliendo momentaneamente il panetto ghiacciato dal freezer, tranciandone un pezzo in base alla quantità necessaria all'uso: ciò, aiutandosi con un coltello, preferibilmente a lama grossa, oppure utilizzando qualche altro tipo di attrezzo appuntito. Avendo in casa un coltello a cuore, ad esempio quello da formaggio Grana, si potrebbe optare per utilizzare questo.

E' importante sapere, che il burro, con la sua composizione prevalente di grasso ed un contenuto d'acqua non superiore al 16%, ben si presta a essere conservato con la tecnica del congelamento e della surgelazione. Con una sua corretta gestione lo si potrebbe conservare in freezer per sei mesi senza alcun problema.



il Castelmagno
dal sapore
dell'autentica
tradizione

www.ilcastelmagno.it



Società Agricola La Bruna di Fiandino Davide & C. s.s.
Borgata Marobert 3 - 12020 Monterosso Grana (cn)
Tel : 0171.989169 - Fax : 0171.989133
info@ilcastelmagno.it - www.ilcastelmagno.it

In pieno corso
il progetto di valorizzazione
delle eccellenze isolate
che si struttura
in quattro eventi,
due dei quali già realizzati
a cura dell'Onaf



Le premiazioni di Caseus Siciliae: a sinistra il premio Trinacria, sopra, il premio Valle del Belice, presente il delegato Onaf della Sicilia Pietro Pappalardo

Sul podio di Caseus Siciliae il Pecorino e la Vastedda

di Pietro Pappalardo

Caseus Siciliae è un progetto di ampio respiro in ordine di tempo e di spazio. Viene ideato e poi strutturato in quattro momenti che impreziosiscono le quattro stagioni nelle risorse, nei paesaggi e nei sapori. Si sviluppa nello spazio poiché punta a scovare e dare visibilità a tutte le realtà produttive siciliane che realizzano formaggi a Denominazione di Origine Protetta.

Così, con il coordinamento dell'Onaf delegazione Sicilia ed i Consorzi di Tutela dei Formaggi Dop siciliani, è possibile strutturare degli eventi con degustazioni dei quattro Formaggi Dop a confronto, visite guidate ai caseifici, incontri scientifici e divulgativi sul comparto lattiero-caseario tradizionale, laboratori gastronomici con chef e pizzaioli per la valorizzazione dei formaggi nei modi di consumo ed abbinamenti; concorsi caseari dedicati, di volta in volta, ad un formaggio Dop. E' un grande evento che chiama a mettersi in

gioco tutti gli assaggiatori di formaggi siciliani e nazionali creando opportunità di incontro culturale con i produttori, istituzioni e tecnici del settore per festeggiare non solo il Pecorino Siciliano Dop, la Vastedda della Valle del Belice Dop, il Piacentinu Ennese Dop, il Ragusano Dop, ma anche tutte le altre produzioni regionali tradizionali ed estinte che raccontano identità di storie e di Storia.



Due gli eventi già celebrati nel corso dell'anno. Il primo è andato in scena a Enna il 12 e 13 gennaio: si tratta del Trofeo Trinacria d'Oro, giunto alla settima edizione. In questa sede il riconoscimento è andato al Pecorino Siciliano Dop.

La seconda manifestazione curata dall'Onaf, si è tenuta a Menfi il 12 e 13 maggio, con il premio Belice 2019, che è stato assegnato dalla giuria alla Vastedda della

Valle del Belice Dop. Come è noto, la Vastedda è l'unico formaggio Dop a pasta filata di pecora, una chicca per intenditori. Gli ulteriori eventi si terranno a cadenza stagionale tra estate e l'autunno-inverno.

TRINACRIA D'ORO

Miglior Pecorino Siciliano Dop

Primo Classificato
Azienda Ferranti Domenico & C. Snc
Via Libero Attardi, 6
Santo Stefano Quisquina (Ag)

Secondo Classificato

Azienda Agricola Presti Rosario Di Presti Angelo
C.Da Molinazzo - Santo Stefano Quisquina (Ag)

Terzo Classificato

Azienda Cucchiara
C/Da Torretta
Salemi (Tp)

PREMIO BELICE

Miglior Vastedda della Valle del Belice Dop

Primo Classificato
Caseificio Tradizionale Fratelli Manfrè
Viale Santa Ninfa, 80 - Gibellina (Tp)

Secondo Classificato

Sapori Antichi & Cav. Pietro Maniscalco S.S.
Corso Umberto I, 30 - Poggioreale Di Sicilia (Tp)

Terzo Classificato

Società Agricola Le Prelibatezze Del Feudo
Pollichino
Borgo Roccella, Snc - Contessa Entellina (Pa)

Gioiello della Valtellina il Bitto ha un profumo aromatico diverso da forma a forma a seconda dei pascoli



INVOLTINI AL BITTO, ALLORO E PEPERONCINO

Il trionfo dei sapori mediterranei in una ricetta "express" facile e veloce da portare in tavola

Ingredienti per 4 persone

Per gli involtoni

- Fettine di nocce di vitellone, n. 8
- Bitto stagionato, 100g
- Tuorli d'uovo, n. 1
- Mollica di pane raffermo passata al mixer, 70g
- Peperoncino fresco, n. 1/2
- Foglie di alloro, n. 4

Per servire:

- Pomodorini, 300g
- Aglio, 1 spicchio
- Olive taggiasche denocciolate, 80g
- Basilico fresco, 4 foglie
- Olio extravergine d'oliva, 3 cucchiaini
- Sale, q.b.

Esecuzione

Iniziate con l'ottenimento della farcitura: in un recipiente riunite il bitto stagionato a pezzettini con l'origano, il peperoncino fresco affettato sottilmente e il tuorlo d'uovo. Infine aggiungete la mollica di pane raffermo tritata fino ad ottenere un composto omogeneo.

Stendete le fettine di carne sul piano da lavoro e battetele leggermente. Sistemate un po' di farcitura nel centro e chiudete gli involtoni a mo' di saccottino, portando verso il centro prima i lati lunghi, poi ripiegando a chiudere anche i lati corti alle estremità. In seguito, accoppiate due involtoni separandoli nel mezzo con una foglia d'alloro, fissandoli bene utilizzando degli stuzzicadenti. Venti minuti prima di servire, condite la coppia di involtoni in modo omogeneo prima con il sale, poi ungeteli da tutti i lati con dell'olio. Poggiate gli involtoni sulla griglia ben calda, avendo cura di farli cuocere per 10 minuti dal primo lato di appoggio sulla griglia, poi altri 10 minuti girandoli sul secondo lato di cottura.

Nel frattempo, ottenete un'insalata con i pomodorini tagliati a metà, sale e i 3 cucchiaini d'olio.

Riponete il tutto in una padella ben calda, aggiungendo lo spicchio d'aglio schiacciato e lasciando cuocere a fiamma viva con un coperchio per i primi 3 minuti, poi scoprendo e proseguendo la cottura a fuoco dolce per far appassire i pomodorini. Quando saranno pronti, unitevi le olive taggiasche e le foglie di basilico spezzettate a mano. Servite gli involtoni al piatto con i pomodorini saltati alle olive.



di Sara Albano

“Non è questione di scegliere il proprio formaggio, ma d'essere scelti.

C'è un rapporto reciproco tra formaggio e cliente: ogni formaggio aspetta il suo cliente, si attegna in modo d'attrarlo, con una sostenezza o granulosità un po' altezzosa, o al contrario sciogliendosi in un arrendevole abbandono”.

E' attraverso queste parole di Italo Calvino che lo chef Fabio Campoli vuole parlare in questo numero di Informa di un formaggio fortemente impresso nella sua personale "biblioteca dei sapori", che ha conquistato il suo palato grazie a un vero patrimonio di emozioni (gustative e non solo) serbate nella sua stessa pasta: il Bitto Storico Ribelle. Una delle specialità gastronomiche tipiche della Valtellina, area lombarda particolarmente fertile, che si colloca nell'ambiente alpino che corrisponde al bacino idrico del fiume Adda, a monte del lago di Como. Un luogo unico perché vera e propria culla d'origine di prodotti davvero "preziosi", frutto del lavoro coraggioso di agricoltori, allevatori e maestri della salumeria e della caseificazione che ancora oggi scelgono di non fermarsi davanti alle difficoltà di produzione (sia agricola che zootecnica) in un'area rurale caratterizzata da specifiche condizioni pedoclimatiche. Il tutto nel nome di una sola missione: non disperdere nel vento le proprie radici e le proprie tradizioni alimentari, ma trasformarle anzi in un valore sempre più riconosciuto in tutto il mondo.

Accanto ad una fiorente viticoltura, in Valtellina è diffuso l'allevamento montano di bovini e capre orobiche, il cui latte è in grado di dar vita a autentici tesori caseari di altissima qualità e non riproducibili altrove, come appunto il mio amato Bitto d'alpeggio (ovvero prodotto dal latte dei capi che pascolano nei prati di montagna durante la bella stagione, quindi alimentati principalmente con le fresche e saporite erbe spontanee autoctone). Diverse fonti ne attribuiscono il nome al termine celtico bitu, che voleva dire "perenne": un termine che ben si addice alla notevole

longevità di questo formaggio, che può stagionare anche per oltre 10 anni, continuando a evolversi nel gusto e a stupire chi ancora oggi lo consuma.

Gli alpeggi si trovano a 1400-2000 metri di altitudine, e nei tre mesi di permanenza in questi luoghi gli animali vengono condotti - attraverso un percorso a tappe - dalla stazione più bassa a quella più alta. Il latte viene successivamente munto e lavorato nella tradizionali malghe del luogo man mano che lo si produce. Una caseificazione dunque che potremmo definire a tutti gli effetti "itinerante", peculiarità fondamentale a conferire al Bitto un profilo aromatico unico e differente da forma a forma, dal momento che l'alimentazione animale varia di pascolo in pascolo.

In realtà il Bitto è prodotto tutto l'anno, anche quando gli animali sono tenuti nelle stalle per la stagione fredda: ma ai grandi estimatori di formaggi Fabio Campoli consiglia di non lasciarsi davvero sfuggire il "top di gamma", ovvero il Bitto Storico Ribelle, che si produce solo in un periodo di produzione che coincide con quello del pascolo estivo. Lo Storico Ribelle è riconoscibile sin dal suo aspetto esteriore, dal momento che viene formato in fasce tradizionali di legno che gli conferiscono un caratteristico scalzo concavo, oltre ad una forma non perfettamente circolare. Inoltre, a differenza del bitto prodotto in ogni stagione, la presenza di capre di razza orobica al pascolo insieme ai bovini è ancora una caratteristica fondamentale dello Storico, dal momento che il loro latte è tassativamente previsto dal suo disciplinare di produzione, che garantisce ad ogni consumatore di degustarne l'essenza originale.

“Nel caso del Bitto Storico - sottolinea lo chef Campoli -, sento quasi il dovere di non spendere parole riduttive che tentino anche solo lontanamente di descriverne il gusto, in grado di serbare sorprese ad ogni nuovo assaggio. Ma state pur certi - per riprendere le parole di Calvino - che ogni piccolo morso vi lascerà sciogliere dall'emozione in un arrendevole abbandono... non solo in purezza, ma anche in cucina”.



TORTA DI PATATE E VERDURE AL BITTO

Un tripudio di sapori di stagione resi golosi dal sapore inconfondibile del Bitto

Ingredienti per un teglia rotonda da 24 cm

Per il composto di patate:

- Patate, 1kg
- Burro, 100g
- Tuorli, n. 4
- Un pizzico di sale e pepe
- Formaggio grattugiato, 50g
- Pane grattugiato, q.b.
- Burro, q.b.

Per la farcitura:

- Lattuga, 1 cespo
- Piselli, 150g
- Zucchine, 200g
- Funghi freschi, 200g
- Cipolla bianca, n. 1
- Bitto giovane, 300g
- Olio extravergine d'oliva, 2 cucchiaini
- Sale, q.b.

Esecuzione

Per le verdure stufate. Per preparare le verdure stufate, abbiate cura di lavarle e mondarle accuratamente; poi tagliate finemente la cipolla, le zucchine a cubetti, i funghi a fette e le foglie di lattuga a julienne.

Iniziate con la cottura di cipolla e zucchine: conditele insieme in una ciotola con una presa di sale e due cucchiaini d'olio, per poi riporle a cuocere in una casseruola ben calda a fuoco medio, utilizzando un coperchio per sfruttare al massimo l'azione del vapore. In seguito, aggiungete le altre verdure, regolate con un pizzico di sale e lasciate cuocere lentamente a fuoco dolce per altri 10 minuti circa. Naturalmente, potrete scegliere il vostro mix di verdure preferito da impiegare in questa ricetta. Una volta pronte, lasciate freddare bene le verdure prima di procedere con il loro impiego nella ricetta.

Per comporre la torta. Mettete a bollire le patate in una casseruola coprendole con acqua fredda, aggiungendo una manciata di sale grosso. Una volta pronte, scolatele, sbucciatele ancora calde e schiacciatele subito con un passaverdure o uno schiacciapatate per ridurle in purea.

Lasciate intiepidire le patate per 5 minuti, poi incorporatevi il burro a cubetti, i tuorli e il formaggio grattugiato. Non lavorate troppo a lungo il composto, altrimenti le patate lo renderanno troppo colloso e difficilmente lavorabile. Imburrate una teglia dai bordi alti (almeno 4cm) e rivestitela di pangrattato in modo uniforme.

Trasferite il composto ottenuto in una sacca da pasticceria dotata di bocchetta schiacciata, e procedete sprizzando il composto tutto intorno ai bordi e sul fondo della teglia. Una volta ottenuto l'involucro della torta, procedete sistemando sul fondo uno strato di Bitto tagliato a cubetti. A questo punto, completate la farcitura della torta disponendo al suo interno le verdure stufate, che avrete fatto ben freddare in precedenza. Abbiate cura inoltre che le verdure non trasudino acqua. Infine, ricoprite la superficie con il composto alle patate rimanente in modo da creare un motivo decorativo. Informate la torta in forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti, poi abbassando a 165° e proseguendo per circa altri 35 minuti. Trascorso questo tempo, sfornate la torta di patate e decoratela in superficie con ancora dei cubetti di Bitto, informando nuovamente per pochi minuti fino al loro scioglimento. Una volta pronta, lasciate freddare la torta per almeno 15-20 minuti fuori dal forno, poi servitela a fette.





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

DALLA DELEGAZIONE DI COMO



L'Onaf a Ristorexpo ha presentato i formaggi Pat

Domenica 3 marzo, nell'ambito della manifestazione Ristorexpo a Erba, Onaf Como ha presentato i Pat caseari comaschi.

Nell'introduzione sono stati spiegati i criteri di riconoscimento dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali e le modalità di registrazione nell'elenco regionale. La successiva proiezione delle diapositive è stata scandita dalle immagini di edifici storici, tecniche di produzione, documenti degli archivi inerenti l'ambito caseario della provincia di Como.

Dopo la spiegazione della tecnica di valutazione sensoriale dei formaggi, sono stati assaggiati 6 formaggi e 2 prodotti caseari di differenti stagionature. Il tutto accompagnato dal vino Igt Terre Lariane illustrato dal produttore Angelinetta.



Il delegato *Simonetta Cortella*

DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA - MASSA CARRARA



Formaggi e vini valdostani

Una serata ricca quella dedicata alla Valle d'Aosta, sia dal punto di vista didattico, sia da quello degustativo, e un plauso a Barbara, che si è validamente occupata della ricerca dei formaggi e dei vini da abbinare. Abbiamo iniziato con una Torna di Gressonay, formaggio semigrasso che esprime il meglio di sé quando la stagionatura diventa importante. Nel nostro caso il prodotto era ancora giovane, ma già si percepivano profumi e sentori molto interessanti, esaltati dall'abbinamento con un calice di Enfer d'Arvier. È stata poi la volta del Valle d'Aosta Fromadzo Dop, nella tipologia semigrasso: un formaggio difficile da reperire al di fuori della zona di produzione, e per questo estremamente interessante. Abbiamo proseguito con la Fontina Dop, facendo il raffronto tra quella del caseificio Vallet con quella dell'Azienda Agricola Duclos, estrapolando analogie e differenze, valutando anche la rispondenza al disciplinare di produzione. L'abbinamento proposto, in questo caso, è stato con un Nus di Lo Triolet di buona complessità. E per finire, in un crescendo di profumi, sapori ed aromi, abbiamo degustato un Blu d'Aosta, seguito da un erborinato di capra, abbinati ad uno Chambave Moscato Passito.



• Una numerosa e interessata partecipazione alla serata dedicata ai prodotti della Valle d'Aosta.

Il delegato *Eros Bianchi*

DALLA DELEGAZIONE DI PR-RE-MO



Serata golosa e istruttiva

Il 25 febbraio alla Birreria Tingel-Tangel a Castelnuovo Fogliani, gestita dal consigliere di delegazione Malvisi, abbiamo degustato Strachitunt, Blu di bufala, Cabrales, Cashel blu, Murianengo. A seguire Spatzel Tirolesi con crema di zucca mantecati con il Blu di bufala. Sono state abbinare birre bavaresi della Landbrauerei Pyraser. Per chiudere un dessert dello chef.

Il 27 marzo, da Arte e Gusto a Parma "Cacio e Marsala", abbiamo iniziato con la Vastedda del Belice abbinata ad un Marsala superiore Oro dolce del 2012, poi Piacentinu Ennese con un Marsala Vergine riserva del 2004, un Parmigiano Reggiano di 36 mesi con un Marsala Vergine e per finire un Blu di pecora, piemontese, a latte crudo con Marsala Superiore Semisecco Ambra 1994 ed un Marsala Superiore Secco 2003. Lo chef ha preparato un Timballo di bucatini e melanzane abbinato ad un Marsala Vergine ed un Cheese Cake con Marsala Superiore Rubino 2018.

Grazie al consigliere Raffaele D'Amico per la scelta degli ottimi Marsala ed allo chef per la presentazione dei piatti.

Martedì 7 maggio al Ristorante Il Rigoletto Valentina Canò, titolare, del caseificio "La via Lattea" che produce formaggi caprini a latte crudo, ha presentato, insieme ai Maestri Assaggiatori Onaf, i seguenti formaggi: Sorjat la cui fermentazione viene avviata con lo yogurt, lo Zuccanera con una pasta al naturale ed aromatizzata con lo zafferano, il Geret, riedizione del Salva Cremasco in chiave caprina, Tegulat stagionato 45 giorni, il Morla a "crosta fiorita" (scelti dai nostri consiglieri Paolo Paolo, Gabriella Padova e Mario Truant) abbinati a Gewurztraminer "Joseph" Alto Adige Doc 2017, Chianti Classico Docg 2017, Nebiolo Langhe Doc 2015. Lo chef ha preparato tasche di pollo con caprino e spinaci e un dessert della casa. Dettagli delle serate sul sito della delegazione.

Il delegato *Giacomo Toscani*

DALLA DELEGAZIONE DI TREVISO



37 Assaggiatori in provincia di Belluno!



Il 4 maggio si è svolta presso La Cascina Dolomiti ai piedi delle Dolomiti feltrine la cerimonia di investitura dei 37 nuovi Assaggiatori del corso Onaf di Busche, dopo 15 anni dall'ultimo corso in provincia di Belluno. Erano presenti il consigliere nazionale Maurizio Mazzarella, la delegata Onaf di Treviso Desideria Scilla, oltre al direttore del corso. Maurizio Mazzarella ha portato i saluti del presidente Pier Carlo Adami ed ha quindi consegnato il diploma a Bernard Carmen, Cataruzza Pino Alfredo, Cattai Susanna, Collodel Valerio, Conigliello Michela, Costan Davide, Costan Zovi Fabio, Da Rin De Rosa Federico, Dal Pan Lisa, Dalla Mora Giovanni, De Battista Matteo, De Toffol Sara, Deon Francesca, Dolci Andrea, Fratta Monica, Gallina Elena, Gallon Martino, Gomiero Roberto, Malfatti Jacopo, Marinello Luisella, Menuzzo Diego, Moro Giovanni, Muckle Franziska, Rech Angela, Riva Eleonora, Rosada Pierantonio, Sanzovo Cinzia, Scarton Giuseppe, Simeoni Daniele, Sommariva Walter, Stragliotto Dario, Svaluto Moreolo Francesco, Turrin Serena, Ugrote Vincenzo, Villani Umberto, Visini Laura, Zorretto Emiliano.

Il corso si è svolto con successo e Onaf esprime la propria gratitudine a Lattebusche, Latteria Perenzin, Latteria Il Boton d'Oro, Ristorante La Casona ed il Consorzio di tutela del Formaggio Montasio per la preziosa collaborazione fornita.

Il direttore del corso *Gino Triches*

DALLA DELEGAZIONE DI SIENA-AREZZO



Rinnovo della Delegazione ed investitura di 37 nuovo Assaggiatori

Il 9 maggio, presso la bellissima struttura della Certosa di Pontignano, si è svolta l'assemblea di Delegazione e alla presenza del presidente Pier Carlo Adami è stato confermato Magi Andrea alla giuria della Delegazione Siena-Arezzo ed eletti nel consiglio direttivo Cortonesi Paolo, Fumagalli Sara, Giacomini Elisa, Lazzeroni Giovanni Luca, Menci Simone, Valdambri Roberto e Zordan Mirella Lucia.

Di seguito si è celebrata l'investitura dei nuovi assaggiatori che hanno prestato giuramento: Aitiani Gianluigi, Angiolini Sandro, Baldrati Rita, Banchetti Laura, Barcelli Donatella, Bellini David, Benvenuti Alessio, Canestrelli Lorenzo, Damiani Maria Teresa, De Agostini Andrea, Fiorenti Federica, Fracassi Paolo, Giovagnini Luca, Gostinelli Chiara, Grieco Gemma, Grieco Giannichele, Catello Salvatore, Iacomino Stefania, Loffredo Annamaria, Maccari Michele, Martini Simone, Mugnaini Franco, Naldini Alessio, Napolitano Marilena, Pastori Giacomo, Peroni Andrea, Pistorozzi Stefano, Pizzinelli Fabrizio, Quartesan Massimiliana, Renzulli Daniela, Salerno Enrico, Saracini Riccardo, Olivieri Giulio, Valentini Cinzia, Keldiyarov Firdavs, Panichi Laura, Fambrini Alessio.

A tutti loro diamo un caloroso benvenuto e un augurio che sia l'inizio di un cammino nel nostro bellissimo mondo alla scoperta del formaggio.



• Un momento all'assemblea di delegazione

Il delegato *Andrea Magi*

DALLA DELEGAZIONE DI NOVARA



Degustazioni insolite

A marzo presso la ditta Guffanti di Arona, si è svolta un'insolita serata di degustazione: formaggi e tè cinesi.

Un'esperienza molto particolare che ha molto



• Alberto Sebastiani, Carlo Fiori, Franco Gasparri

incuriosito e coinvolto i partecipanti. Con i tè: Tè verde Pi Lou Chun; Tè Oolong Milki; Tè Rosso Golden Snai; Tè nero Pu' Ehr, serviti caldi con il classico rito, Andrea Ripamonti ha proposto: Robiola tre latti, Robiola di bufala, Ragusano Dop, Erborinato San Carlone al caffè.

Ad aprile è proseguita una serata di abbinamento di formaggi con la Vodka. Durante la serata Andrea Ripamonti e Franco Gasparri si sono alternati nella descrizione dei formaggi e dei distillati in maniera magistrale, lasciando ai partecipanti il compito di scegliere l'abbinamento preferito.

Si sono degustati: Caciotta del Campidano, Robiola di Capra, Camembert di Normandia, Blu di capra e Blu di pecora. La Vodka: Smirnoff n° 21, Smirnoff n° 55, Chopin, Ciroc, Belvedere, Roberto Cavalli, prodotte in America, Polonia, Francia e Italia. Per terminare la serata è stata proposta una cheese-cake ai frutti di bosco in abbinamento alla Vodka Italiana.



• Andrea Ripamonti con il Ragusano

DALLE PROVINCE DI LUCCA - PISA



È ripresa l'attività!

Dal mese di maggio l'Onaf ha ripreso la propria attività nelle province di Lucca e Pisa. Si è cominciato il 4, 5 e 6 maggio con Artisans of Taste, rassegna di prodotti e produttori di qualità collegata ad Antepima Vini della Costa nei locali e chiostri del Real Collegio a Lucca. Onaf ha condiviso il tavolo con gli amici colleghi di Onas, in ottima posizione tra gli espositori. Postazione che ci ha dato la possibilità di conoscere ed interloquire con molte persone, sia produttori che visitatori. Gli Assaggiatori Onaf hanno organizzato e gestito diverse degustazioni guidate. Due le degustazioni verticali di Parmigiano Reggiano in cui sono state approfondite le specifiche delle varie denominazioni che contraddistinguono le produzioni del Parmigiano Reggiano ed è stato possibile studiare a livello percettivo l'evoluzione del prodotto nel protrarsi della maturazione arrivando a degustare un Parmigiano Reggiano di 108 mesi. Poi due degustazioni di pecorini locali o, meglio, provenienti dalla Garfagnana, la valle montana della provincia di Lucca. Degustazioni frequentate, soprattutto quelle della domenica, ed apprezzate. Ringraziamo l'organizzazione dell'evento che ci ha



dato l'opportunità di partecipare.

Domenica 5 maggio, in contemporanea con la presenza ad Artisans of Taste di Lucca, eravamo anche presso l'Azienda Il Lischeto di Volterra (Pi), dove insieme agli amici di Anag e con la collaborazione dei padroni di casa, abbiamo organizzato e gestito una degustazione guidata, seguita da cena, di formaggi dell'azienda tra cui il Pecorino delle Balze Volterrane Dop la più recente delle denominazioni di origine toscane, caratterizzato dall'uso del latte intero crudo e dal caglio vegetale ricavato dai fiori di carciofo.

Di tutto rispetto anche gli altri formaggi degustati tutti caratterizzati da intense ed armoniose percezioni gusto-olfattive e da una delicata sapidità che

contribuiva ad aumentare l'eleganza delle sensazioni.

Venerdì 10 maggio, Onaf è stata presente al BeeRiver 2019 di Primavera alla Stazione Leopolda di Pisa. È un evento semestrale che si ripete da 6 anni in primavera ed autunno con una partecipazione media di circa 7000/8000 persone in tre pomeriggi di evento. Partecipano numerosi birrifici artigianali da tutta Italia, ogni pomeriggio un "Laboratorio del gusto". Onaf ha organizzato e guidato insieme a Simone Cantoni del Gruppo Puro Malto, che ha gestito la degustazione delle birre, il laboratorio del gusto sui formaggi. Con oltre 40 presenze è stato uno dei laboratori più frequentati nelle varie edizioni. Ottima la partecipazione e l'attenzione dei presenti, così come la sinergia con i degustatori di birra e con l'organizzazione che ha provveduto a gestire le prenotazioni, l'allestimento della sala ed il servizio, insieme ai volontari del Gruppo Puro Malto. Infine, sabato 25 maggio si è tenuta una verticale di Parmigiano Reggiano da 18 a 50 mesi presso l'Enoteca Arte del Bere di Ghezzano, località La Fontina (Pi), con vini abbinati dal Sommelier dell'Enoteca.

L'Assaggiatore Marco Franchini

DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO



Alle radici del formaggio

Domenica 18 aprile un eterogeneo gruppo di soci Onaf ha visitato l'azienda agricola Tre Gatti di Poncarale. Siamo stati calorosamente accolti dai titolari, Lucia e Giuliano, i quali ci hanno accompagnato nella visita della stalla caprina e del caseificio adiacente. La stalla, che contiene una settantina di capre e prevalentemente di razza Camosciata delle Alpi, si presenta molto pulita ed attrezzata, come la sala mungitura, con particolare attenzione al benessere animale. La visita è poi proseguita in caseificio: nuovo, moderno, ampio e funzionale, una struttura che tutti i casari vorrebbero poter utilizzare, e dove i titolari si sono presentati in camice bianco, importante particolare che non sempre nei caseifici agricoli si riscontra. Tre le caldaie: 200, 100 e 40 litri che soddisfano le esigenze della produzione che prevede parecchie tipologie di prodotti, dalle lattiche al tipo Camembert, dalle caciotte ai blu e molto altro ancora. Prodotti che abbiamo anche avuto la possibilità di degustare, con delle brevi descrizioni ed il coinvolgimento di tutti i partecipanti. L'amore di Lucia e Giuliano per la loro professione si può definire con una singola parola: passione. E questa passione li porta a produrre formaggi di qualità, e i vari premi esposti nel negozio ne sono il pieno riconoscimento.

Maestro Assaggiatore Eugenio Micheli



Due valli, un concorso, un territorio

Anche quest'anno a "Gromo sempre in forma", lo scorso 27 aprile, una giuria Onaf ha valutato le produzioni della Valle Seriana: formaggi tipici, espressione di una lunga e consolidata tradizione casearia, che si continua a tramandare. Tuttavia, ai "classici" stracchini, formaggelle e formaggi di monte, si è aggiunta la "nuova" categoria dedicata ai formaggi oviceprini, che rappresenta l'incoraggiante ripresa di due tipologie di lavorazione, a base di latte di pecora e capra appunto, ampiamente diffuse nel passato.

A Piazza Brembana, invece, una giuria composta da esperti Onaf e tecnici del consorzio di tutela ha giudicato la produzione di valle del Formai de Mut dell'Alta Val Brembana Dop, quella con il marchio rosso (che nella produzione di alpeggio è blu), per intenderci. La valutazione è avvenuta il 18 maggio durante la manifestazione "Erbe del Casaro", che, già per il secondo anno consecutivo, ha rappresentato un'occasione per valorizzare questo prodotto, che vive spesso all'ombra della più nota e diffusa versione estiva. Anche la versione invernale, del resto, è di grande qualità, trattandosi pur sempre di un prodotto della montagna, a latte crudo e artigianale. Un formaggio autentico, quindi, in cui a prevalere sono piacevoli note lattiche.

Due concorsi che possiamo definire con orgoglio "locali": fortemente legati al territorio, con il grande pregio di valorizzare produzioni bergamasche meno note e con l'obiettivo di supportare i produttori nel continuo miglioramento qualitativo. Bergamo capitale dei formaggi vuol dire anche questo.

Maestro Assaggiatore Nicola Bentoglio

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



La penisola del tesoro



Il 4 aprile scorso, in occasione degli esami del Corso di primo livello, per festeggiare i nuovi Assaggiatori, la delegazione Onaf di Roma ha organizzato presso il The Bulding Hotel, un Gran Galà di eccellenze enogastronomiche Cilentane, ovviamente con i formaggi a fare da protagonisti principali della serata.

Si è iniziato con la Mozzarella nella Mortella, per continuare con l'Annutolo, formaggio di latte di bufala, con cuore di ricotta, e poi ancora l'Amarillo, tra i 10 migliori formaggi d'Italia cat. Aromatizzati. Si è passato poi a caprini, a formaggette fresche a latte misto, a pecorini stagionati, per finire con una verticale di Caciocavallo podolico stagionato in grotta. Hanno fatto da nobile contorno delle bruschette di pane artigianale con olio extra vergine delle colline del Tangaro e patè di carciofi. I vini dell'antico vitigno autoctono dell'Aglianicone hanno accompagnato ogni piatto con abbinamenti mirati. Lo chef Andrea Cossalter ha deliziato il palato dei fortunati partecipanti con Fusilli artigianali al tartufo, guanciaie e pecorino Bagnolese e poi uno storno di sivoni con patate e Caciocavallo fresco. Per concludere un Crumble di mousse di latte e miele, rigorosamente del territorio cilentano, con una riduzione di Aglianicone invecchiato. Chi ha avuto la fortuna di assaporare il valore unico e tipico di cotante eccellenze di questo territorio in un'unica serata ne conserverà per sempre un ricordo indelebile.



La Città della Pizza

Al Ragusa Off di Roma, degustazioni, corsi e laboratori per gli appassionati della pizza. Spazio anche per la nostra delegazione Onaf che, grazie a Luigi



• Il delegato Domenico Villani con il Pizzaiolo Pasqualino Rossi

Cremona, ha avuto la possibilità di farsi conoscere dai numerosissimi partecipanti che si sono soffermati al desk, all'interno del vasto padiglione che ha ospitato la kermesse sul prodotto italiano più famoso al mondo. Tra i vari laboratori anche quello, molto partecipato, tenuto dal delegato di Roma Domenico Villani e dal maestro pizzaiolo

Pasqualino Rossi. I formaggi a pasta filata presi in considerazione: un fior di latte, una Mozzarella di Bufala del Caseificio il Casolare di Alvignano (Ce), ed un fior di latte di pecora sapientemente filato, è proprio il caso di dirlo, dalle mani esperte di Donato Nicastro. Dopo l'assaggio e lo stupore nel riscontro delle differenze di odori, aromi e sapori tra i tre tipi di pasta filata, Pasqualino Rossi ha preparato tre tipi di pizza, una per ogni tipologia di formaggio, con la pasta che avanzava dalla lavorazione del pane, come tradizione vuole, nel Ruoto, teglia spessa in metallo cosparsa di strutto.



Vacanze Romane

Una serata particolare quello del 10 maggio sul Barcone sul Tevere dell'Associazione Romana Nuoto, non tanto per regalarsi un tramonto da sogno mentre ci si lascia cullare dal lento scorrere delle acque del fiume della Capitale, ma per l'incontro tra le delegazioni di Roma e Treviso.

Tanti i formaggi dei due territori che i numerosissimi ospiti delle due delegazioni hanno avuto il piacere di assaggiare e di ascoltare. A precedere il vasto assortimento caseario, i prodotti del Salumificio Bianco per poi iniziare con i formaggi della Latteria di Aviano. Il primo è uno molto particolare: il Frico, a seguire il Modesto, affinato nella paglia, l'Ubricco allo Schioppettino e due stagionature di Montasio. Si prosegue con i formaggi di latteria delle Fattorie dei Sapori, la crosta fiorita Montebianco di Cà Bastian e Donadella di Cà Donadel, per terminare con Kaliera e Agros. Dal territorio romano i formaggi delle aziende dell'Associazione dei formaggi storici della campagna romana, come il Caciofiore dell'azienda La Baita del Formaggio di Giuseppe Riti e la Robiola di solo capra dell'azienda Tinte



Rosse di Alessandro Di Marco. Prima di terminare con altri formaggi, una pausa di lusso con lo showcooking della chef Ginevra Antonini che per l'occasione ha ideato e cucinato un Risotto Cacio, dell'azienda agricola di Sergio Pitzalis, e pepe con lime e olio alla mentuccia. L'ultima serie ha visto protagonisti i formaggi dell'azienda casearia Carpenedo, Vento d'estate, affinato al fieno e Dolomitico, affinato alla birra, per terminare con il San Pietro in cera d'api dell'azienda Perenzin. Altra preziosità il dessert ideato e preparato sempre dalla Chef Ginevra Antonini, una crostata scomposta con crumble e crema di ricotta proveniente dall'azienda Acquaranda di Trevignano, di Massimo Antonini.

A conclusione i capolavori del Mastro Gelataio Roberto Troiani di Frascati. Tutti i prodotti hanno avuto la complicità dei vini dell'azienda agricola Dalle Corde (Tv), delle Cantine Capitani (Rm) e delle birre di 32 Via dei Birrai (Tv).

Il maestro assaggiatore Claudio Lolli



di FIRENZA CRAVETTO

4 agosto 2019

Malga Campocroce – Borso del Grappa (TV) RASSEGNA DEI FORMAGGI DEL GRAPPA

Tutti coloro che amano la montagna e i suoi prodotti tipici non possono perdere questo appuntamento. È qui che la produzione casearia di malga ormai da molti anni è protagonista grazie ad una manifestazione ideata con lo scopo di salvaguardare l'attività zootecnica e casearia delle malghe locali e valorizzare le produzioni agroalimentari tipiche, come Morlacco e Bastardo del Grappa che – anche grazie a questa rassegna – sono state riscoperte. Aprolav.com

20-23 settembre 2019
Bra (CN) - CHEESE

La XII edizione del più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo e ai latticini, torna con una sfida ancora più ambiziosa: dimostrare, cacio alla mano, che "Naturale è possibile". Organizzato da Slow Food e Città di Bra, dopo le storiche battaglie sul latte crudo e sui formaggi fatti con il latte (non in polvere), Cheese punta a far convogliare nella cittadina piemontese tutto il meglio della produzione casearia "buona, pulita e giusta" e a dimostrare che i caci prodotti senza fermenti di sintesi sono più ricchi di biodiversità, autentica espressione dei territori di origine. Le vie e le piazze del centro di Bra torneranno a essere il palcoscenico perfetto in cui pastori, casari, formaggiai e affinatori possano raccontare, attraverso i loro prodotti, metodi produttivi che mettono al centro la qualità delle materie prime, il benessere animale, la tutela del paesaggio. Proverranno da Italia, Francia, Gran Bretagna e Spagna, ma anche da Slovenia, Austria e Stati Uniti. Li troveremo nel grande Mercato dei Formaggi e nella Via degli Affinatori, tra le bancarelle degli espositori internazionali e nella Via dei Presidi Slow Food. Immane saranno la Gran Sala dei Formaggi e l'Enoteca dove abbinare un buon calice di vino alle decine di formaggi e, per chi desidera saperne sempre di più, i Laboratori del Gusto. Slowfood.it



14-15 settembre 2019

Gorgonzola (MI) INFINITI BLU E SAGRA DEL GORGONZOLA

Con Infiniti Blu la Condotta Slow Food di Gorgonzola e Martesana, con la partecipazione di Onaf, presenta in rassegna il mondo dei formaggi erborinati, nell'ambito della Sagra del Gorgonzola promossa dalla Pro Loco di Gorgonzola. Slow Food ha sempre sostenuto le produzioni artigianali di qualità, promuovendo l'utilizzo del latte crudo, la biodiversità delle razze, il legame con il territorio, il benessere animale, il rispetto per il paesaggio, i saperi legati ai mestieri del latte – pastori, casari, affinatori e selezionatori –, e mostrando come tutti questi elementi siano profondamente connessi a formaggi più interessanti e complessi sotto il profilo gustativo. Il concorso caseario, riservato ovviamente ai formaggi erborinati, si svolgerà sabato 14 settembre. Sabato e domenica mercato dei produttori e stand istintuali con degustazione erborinati e vini. Infinitiblu.it



14-15 settembre 2019

CASEIFICI AGRICOLI OPEN DAY

È una manifestazione a carattere nazionale, alla sua seconda edizione. Promossa dall'Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola, si preme l'obiettivo primario di avvicinare un pubblico sensibile e interessato al mondo dei produttori agricoli, per far capire loro come funziona un'azienda che alleva animali da latte e produce formaggi. Caseifici Agricoli Open Day si terrà quando l'erba e gli alberi sono ancora rigogliosi e gli animali possono stare all'aria aperta. Dalle degustazioni alle visite in fattoria, numerose saranno le iniziative per tutta l'Italia agricola. Caseificiagricoli.it



28-29 settembre 2019

Piazzola sul Brenta (PD) – Villa Contarini CASEUS VENETI

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



Corsi per aspiranti assaggiatori di formaggio

Parma, dal 16/09 al 2/12/2019

Luogo: Agriform

Data limite iscrizione: 10/09/2019

Costo: 300€

Como, dal 23/09 al 25/11/2019

Luogo: Enaip

Data limite iscrizione: 8/09/2019

Costo: 300€

Roma, dal 10/10 al 5/12/2019

Data limite iscrizione: 26/09/2019

Costo: 300€

Silea (TV), dal 9/10 al 26/11/2019

Luogo: Azienda agricola Ca' Mauro

Data limite iscrizione: 26/09/2019

Costo: 300€

Corso di Il livello per aspiranti maestri assaggiatori

Bari, dal 13/09 al 15/11/2019

Luogo: Facoltà di Agraria, Università degli Studi "A. Moro"

Data limite iscrizione: 25/08/2019

Costo: 400€

Bologna, dal 5/10 al 16/11/2019

Luogo: Fico Eatly World

Data limite iscrizione: 15/09/2019

Costo: 400€

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

Quel grido di dolore dal cratere di Amatrice



Amelia Nibbi conduce con la famiglia l'azienda bio-frutticola e casearia Casale Nibbi ad Amatrice. Sotto, il centrale corso Umberto I prima e dopo il terremoto dell'agosto 2016



Sulla home page del sito web comunale di Amatrice campeggia la foto di corso Umberto I, il salotto cittadino. Un'immagine per ricordare al mondo "com'eravamo", prima di quel 24 agosto 2016 che ha spezzato in due la storia di uno dei borghi più belli d'Italia, celebre per aver battezzato l'amatriciana e per un'agricoltura fiorente, grazie soprattutto all'allevamento e alla produzione di formaggi. Dopo le elezioni del maggio scorso il nuovo sindaco è Antonio Fontanella, tornato a guidare il Comune dopo i due mandati tra il 1995 e il 2004. Appena indossato la fascia tricolore, ha affondato la lama nella questione post-terremoto: «Non sarò un uomo solo al comando. La ricostruzione procede con lentezza, e il centro storico è ancora zona rossa. Riaprirò il dialogo con tutte le autorità competenti, se si vogliono raggiungere gli obiettivi le istituzioni si devono parlare».

Fontanella era alla guida di una lista appoggiata dalla Lega, che in provincia di Rieti ha ottenuto il 41% dei consensi. Ad Amatrice nell'urna delle europee Salvini ha ottenuto il 42,65% dei voti, e l'affluenza è stata molto alta (71,8%). Stessa cosa ad Accumoli, dove la Lega ha superato il 45% e l'affluenza ha raggiunto il 79%. Fosca Bincher ha sottolineato su "Il Tempo" che per la gente di questi posti «è l'ultima speranza, e più che una scelta politica nell'urna hanno infilato l'appello della disperazione. I terremotati del centro Italia delusi prima dal Pd e poi dal Movimento 5 stelle provano a lanciare l'ultimo Sos a Matteo Salvini».

A quasi tre anni dalla tragedia, la carne viva di una popolazione martoriata da uno degli infiniti terremoti che hanno afflitto il Belpaese, continua a sanguinare. I governi cambiano, la politica cerca di riformarsi, la realtà ci dice che esiste un cancro tutto italiano nel momento del "fare". Era l'11 giugno 2018 quando il premier Giuseppe Conte, nella sua prima visita ufficiale, decideva di recarsi dalle popolazioni terremotate: «Non vi aspettate magie, non effetti speciali, ma cose concrete. Dobbiamo essere concreti», disse in quella circostanza. «Ricostruzione? Semplicemente non c'è, non esiste», racconta Alice, che aveva un'azienda agricola ad Arquata del Tronto, al sito Linkiesta. «Siamo

ancora in attesa di risposta per quanto riguarda lo stato del danno: ci devono in pratica confermare quanto è stato evidenziato durante i primi sopralluoghi». Tutto fermo, dunque. Per le ragioni più impensabili: «L'ultima volta che siamo andati all'Ufficio Ricostruzioni delle Marche - spiega Alice - ci hanno detto che, poiché non sono stati rinnovati i contratti per il personale, probabilmente la mia pratica ora è seguita da un'altra persona e quindi bisogna ricominciare tutto daccapo». Un'altra voce, quella di Marina Gentile commerciante di Amatrice, riferisce al quotidiano Avvenire: «Fino all'anno scorso avevamo ancora la speranza di vedere rinascere il paese. Ora iniziamo ad avere paura che non si muoverà mai nulla. Più il tempo passa e si succedono i governi, più la volontà di ricostruire continua a non esserci. Qui nessuno ha il coraggio di prendere le decisioni, nessuno si assume le responsabilità».

••••• Dove si parla di una ricostruzione che non decolla e delle piroette di una politica che non decide, con le voci di Alice, Marina e Amelia che raccontano di una realtà amara e di una speranza che non vuole morire •••••

Intanto, siamo al terzo commissario straordinario. Il grido di dolore si perde nel Cratere della Disperazione. Lo ribadisce Gianna Fracassi, vicesegretaria della Cgil: «Manca un'idea, un progetto. Il terremoto ha dato il colpo di grazia e una parte della popolazione non rientrerà mai più. Si procede lentamente anche all'Aquila: a distanza di dieci anni dal sisma che ha distrutto la città, molti edifici pubblici sono ancora totalmente da ricostruire».

Vogliamo chiudere con una voce di speranza. Amelia Nibbi è la quinta generazione di Casale Nibbi, azienda bio-frutticola e casearia di Amatrice. Studiava architettura ad Ascoli, la notte del terremoto ha sconquassato anche le sue prospettive. Racconta: «Sono tornata in famiglia e ho ricominciato da zero. Non sapevo fare nulla, adesso seguo l'ufficio e dò una mano nel caseificio rimesso in funzione in un locale di fortuna. Andiamo a vendere i formaggi a Roma e alle fiere. La nostra produzione è basata su caciotta, mozzarella, scamorza, caciocavallo e la specialità dello stracchino stagionato nato per uno sbaglio. La difficoltà principale è tornare alla normalità, fare qualcosa di piacevole nel pochissimo tempo libero che ci rimane. Ma io voglio che Casale Nibbi e la mia Amatrice abbiano un futuro, e vado avanti».

la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



Gianni Audisio



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



MURAZZANO

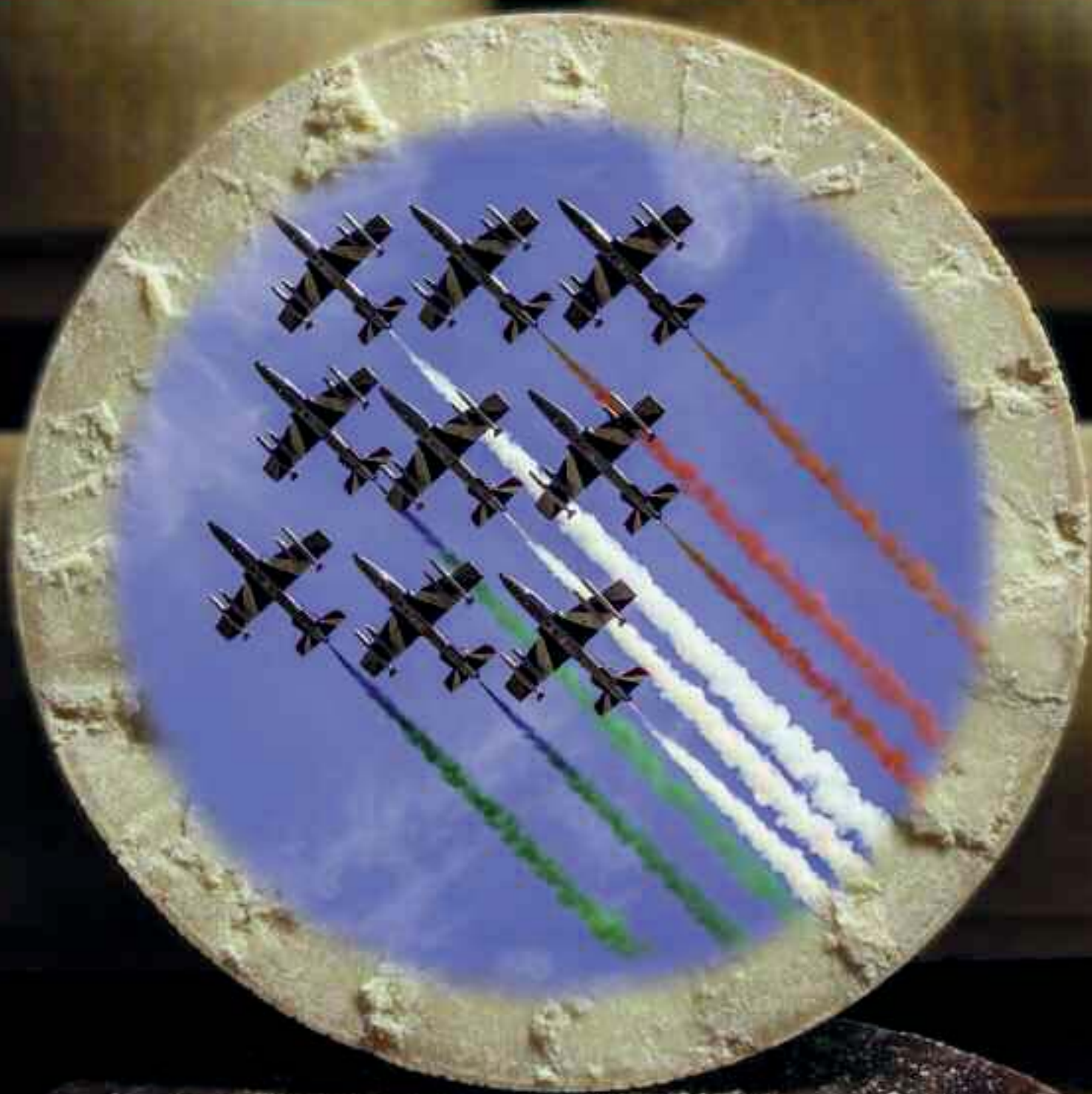


Alta Langa:
il Murazzano si gusta
con il territorio.



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

Onaf



Il tricolore del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NATIONALE
AMMAGGIATORI
FORMAGGI

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