

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

29

SETTEMBRE 2019
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 3 anno 2019



A "Forme" di Bergamo l'assaggiatore dell'anno



La Spezia, viaggio
nel Golfo dei sapori



Yogurt, ricetta antica
per pasti moderni



Il Nostrano Valtrompia
scende in miniera



Nelle Puglie resiste
la "Ricotta Forte"

Sonaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

FORME

BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI



Tutto il mondo del formaggio

BERGAMO | 18/20 OTTOBRE 2019

Bergamo, capitale europea dei formaggi con le sue nove DOP, ospita la quarta edizione di FORME. Due gli eventi internazionali: **World Cheese Awards**, il prestigioso concorso dedicato ai formaggi più buoni del mondo e **B2Cheese**, la fiera per operatori di settore. E poi **Cheese Festival** con degustazioni, mostra-mercato e show cooking, oltre a **The Cheese Valleys**, con i formaggi protagonisti della candidatura di Bergamo come Città Creativa UNESCO per la Gastronomia. Produzione d'eccellenza, turismo e cultura si fondono in una manifestazione di riferimento per l'arte casearia.

B2CHEESE
FROM MILK TO MARKET



L'EDITORIALE

Marchiatura a fuoco delle forme di Bitto Dop



Professione assaggiatore

di **PIER CARLO ADAMI**
Presidente Onaf



Fra i buoni auspici maturati in occasione del Trentennale Onaf la vera notizia riguarda la possibilità di avere una squadra di assaggiatori professionali. Si tratta di un ambizioso progetto redatto in collaborazione con l'Università di Torino. Nome provvisorio, Professional Italian Cheese Taster. I diplomati verranno iscritti in un Albo dedicato

La nostra organizzazione sta vivendo un momento di grande vivacità. Chiusa con successo, soprattutto di contenuti, la nostra Convention, il mondo Onaf è "finalmente" coinvolto a tutti i livelli nel quadro della programmazione generale delle attività del nostro sodalizio.

Tutte le delegazioni, coordinate dalla vulcanica Giusi Ortalizio, stanno collaborando alla realizzazione della guida "I Formaggi d'Italia" realizzata dal gruppo L'Espresso che sarà in uscita nella prossima primavera.

Sempre in primavera, si svolgerà in Sardegna il primo concorso internazionale dei formaggi ovini. La Regione Sardegna tramite la Laore, l'agenzia regionale per lo sviluppo dell'agricoltura, considerato l'impegno e la professionalità profusa negli anni dall'Onaf per promuovere e valorizzare la cultura del formaggio, ha deciso di richiedere la nostra collaborazione per la realizzazione di questo importante evento.

Con questo numero già nelle vostre mani, saremo naturalmente presenti a Cheese e a Bergamo con il progetto Forme (vedi i servizi dedicati).

Tutto questo certamente ci gratifica e ci entusiasma ma all'assaggiatore Onaf, e ai Maestri Assaggiatori, sembra sempre manchi qualcosa. Come naturale nelle cose, ci si aspetta di più.

L'assaggiatore Onaf crede nel formaggio come passione, come mezzo di crescita sociale, culturale e civile nel nostro paese. Per noi l'attività delle delegazioni, se ben gestita, è qualcosa di più di un valore aggiunto da perseguire, ma è uno dei cardini del sistema Onaf per la nostra collocazione strategica nel mondo caseario.

Non c'è per ora un modello, un coordinamento

centrale, una norma, che ci permetta e che permetta all'assaggiatore di qualificarsi, di essere figura di riferimento nel panorama normativo del sistema caseario. Ma qualcosa si sta muovendo e non sono certo le difficoltà che ci spaventano.

I primi segnali positivi sono arrivati durante la nostra Onaf convention, con l'apertura richiamata dal presidente di Afidop Domenico Raimondo. Il passo successivo è stato l'incontro presso il ministero delle Politiche agricole con il sottosegretario Franco Manzato e il direttore generale dr. Francesco Saverio Abate.

Durante l'incontro sono state gettate le basi per un ruolo significativo dell'Onaf da svilupparsi con riconoscimento ministeriale nell'ambito della valutazione organolettica dei formaggi Dop. Ipotesi purtroppo destinata ad allungarsi a causa delle ricorrenti crisi politiche nel nostro paese.

Intanto la notizia vera che ci permetterà di avere una squadra di assaggiatori professionali è stata dibattuta e avallata dal Comitato Esecutivo a Milano il 30 agosto. Si tratta di un ambizioso progetto redatto in collaborazione con l'Università di Torino, Dipartimento di scienze agrarie e forestali e alimentari e il Dipartimento di scienze veterinarie, per la creazione di una Scuola Universitaria, nome provvisorio, Professional Italian Cheese Taster, i cui diplomati verranno iscritti in un Albo dedicato che sarà depositato al ministero delle Politiche agricole e alimentari.

Una squadra di eletti destinati a valorizzare il formaggio senza quella sensazione di sudditanza che a volte prevale fra i nostri addetti nei confronti di altre realtà (vino).

Intanto teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

6-11

La Spezia golfo dei sapori
di Roberto Lauriana, Graziella Moggia,
Gabriella Tarasconi, Alberto Cau, Eros
Bianchi, Graziella Mauri

12-13

La qualità secondo Onaf
di Enrico Surra

15

Enna, custodi
della capra Girgentana
di Pietro Pappalardo

16

I cinesi bevono latte
(in polvere) sardo
di Maurizio Orrù

17

La Burrata di Andria
diventa gelato
di Francesco Mennea

18-19

Yogurt, un prodotto antico
per un'alimentazione
moderna
di Giuseppe Zeppa

20-21

Album dop:
il Nostrano Valtrompia
scommette sulla miniera
di Gianmichele Portieri

22-23

Dalle stelle alle stalle
di Domenico Villani

24-25

Malesseri di stagione
i rimedi della nonna
di Alan Bertolini

27-30

Bergamo capitale
del formaggio con Forme
A ottobre i World Cheese
Awards e l'assaggiatore
dell'anno Onaf
di Alberto Gottardi, Daniele Bassi,
Andrea Magi, Grazia Mercalli

31

Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

32-33

Roccamerano
una storia
di successo
di Alice Sattanino

34-35

Il dilemma
del Panterone
di Vincenzo Bozzetti

36-37

Nelle Puglie
è viva la tradizione
della Ricotta Forte
di Daniele Apruzzese

38-39

Il Maiorchino
di Tiziana
di Antonino Longo

40-41

Asiago Dop,
sui pascoli cari
a Rigoni Stern
di Elisa Di Rienzo

42-43

Le ricette
di Fabio Campoli
di Sara Albano

44-45

Vita Onaf
Dove siamo a Cheese
di Corrado Olocco, Armando Gambera,
Marco Quasimodo

46-51

Onaf News
a cura di Beppe Casolo

52

Agenda
di Marco Quasimodo

53

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

54

La vignetta
di Gianni Audisio

DELEGAZIONE ONAF DI CUNEO IN VISITA
ALLE ANTICHE CASERE DELL'ALTO BRESCIANO

Alla ricerca del Silter nell'alta Val Camonica



di Armando Gambera

Una domenica in montagna per formaggi. E' il 30 giugno e un nutrito gruppo di soci della Delegazione Onaf di Cuneo è in Valcamonica, sopra Ponte di Legno. Due sono le mete: il caseificio di Sant'Apollonia e quello più in alto, a Case di Viso, di Andrea Bezzi. Protagonista è il Silter Dop, che ci viene introdotto, sia a livello storico che produttivo, da Oliviero Sisti, direttore del Consorzio mentre i casari di Sant'Apollonia sono intenti nel loro lavoro. Poi, dalle caldaie fumanti si va alla casera di stagionatura di Oscar Baccanelli, lì a due passi, per toccare con mano forme di Silter a varia stagionatura.

La Dop del Silter è abbastanza recente, risale all'ottobre del 2015. Il suo disciplinare prevede foraggi locali e latte crudo da vacche prevalentemente di razza Bruna. Le sue forme cilindriche dai 10 ai 16 kg. sono marchiate a fuoco su di una faccia che riporta un'incisione rupestre raffigurante una scena di aratura con una coppia di animali; anche sullo scaldo è incisa una serie di immagini rupestri antropomorfe. Il messaggio è molto chiaro: Silter è un nome d'origine celtica e significa casera, ossia locale montano di stagionatura. E' di antica origine come arcaiche sono ancora alcune tecniche di produzione presso i piccoli caseifici situati sulle montagne della Val Camonica e nel Sebino-Bresciano.

Qui, a Case di Viso, siamo nell'alta Val Camonica, la giornata è soleggiata, le vacche Brune pascolano a un tiro di schioppo dalla baita-caseificio di Andrea Bezzi. Entriamo, nell'angolo è visibile la caldaia mentre vicino alla finestra si trova il banco della vendita. Andrea sa fare molto bene il suo mestiere di casaro poggiato su solide tradizioni locali e sull'assoluto rispetto della natura, tanto da produrre latte biologico. E' un grande affabulatore: mentre maneggia e taglia forme, parla del suo lavoro, dei suoi animali e delle sue montagne. Assaggiamo Silter di due, tre fino a quattro anni. E' una sinfonia di aromi, di tessiture della pasta che via via s'infittiscono nella trama. Potenza di questo formaggio: più invecchia, più si esprime al meglio! Gli aromi delle erbe e dei fiori secchi, il fruttato complesso e austero, l'equilibrio fra il dolce e il salato, il finale lungo e intenso. Il segreto è il latte crudo, la sana alimentazione degli animali, l'ambiente pulito e poi l'uomo che fa dell'arte casearia il suo vissuto.

I soci Onaf assaggiano, meditano, parlano, domandano, poi un bicchiere di bianco a suggellare il patto fra cibo e uomo, fra produttore e consumatore.

I soci Onaf assaggiano, meditano, parlano, domandano, poi un bicchiere di bianco a suggellare il patto fra cibo e uomo, fra produttore e consumatore.



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

L'assaggiatore talebano deve riconvertirsi

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Il diritto di sbagliare è sacrosanto in chi giudica e spiega, purchè ne prenda atto e si ricreda Naturalmente nei limiti del buon senso, l'assaggiatore che non ne azzecca una è meglio che cambi mestiere

Mi è giunto lo scandalizzato messaggio di un socio, maestro assaggiatore, che accusava la testata di ignobili incompetenze per qualche affermazione inesatta contenuta nella rubrica di Fabio Campoli che da anni collabora con passione al nostro foglio. Non voglio ribaltare le accuse accampando sensazioni di troppo zelo e toni eccessivi perchè tutto sommato la libertà di espressione è pure alla base della nostra Costituzione, figurarsi nella nostra umile comunicazione. Mi piace comunque ragionarci un po' su. Intanto prendiamo in considerazione l'errore: la bestia nera del nostro essere che non dovrebbe capitare mai, ma che ciclicamente arriva in ogni attività, pensiero o progetto di un qualsivoglia umano. Ce ne sono di due tipi: quello voluto, perniciosissimo e gaglioffo e quello occasionale, che ha meno colpe e arriva per debole informazione, a volte per eccesso di entusiasmo, per caso o perchè se ne è falsamente convinti.

Qui ci entra anche l'assaggiatore, maestro o no. L'Assaggiatore non sbaglia mai? Chi lo pensa, pratica una visione integralista e talebana della propria attività. Il diritto di sbagliare è sacrosanto in chi giudica e spiega, purchè ne prenda atto e si ricreda. Naturalmente nei limiti del buon senso, l'assaggiatore che non ne azzecca una è meglio che si dedichi al pur nobile canottaggio.

Ritornando a noi, nel senso di InForma, come la mettiamo con gli errori? Certamente da un

foglio stampato ci si aspetta coerenza, correttezza, onestà, controllo delle fonti e sana obiettività. Sono le fondamenta di qualsiasi foglio pensi d'essere pubblicato. Si cerca di proporne il meno possibile, ma la bestia nera dell'informazione è sempre in agguato. Ci siamo caduti e ci cadremo ancora.

Diverso è il rispetto dell'autore, che non sempre è un tecnico, uno scientifico relatore, un saggio e preparatissimo comunicatore. Capita che l'insieme delle notizie espresse sia curioso, piacevole e interessante e che all'interno vi sia qualche imprecisione. Se non sono immense o volute falsità le abbiamo sempre pubblicate quando non facevano parte di servizi specialistici e scientifici. Me ne assumo ogni responsabilità. Tra l'altro ricordo che i nostri autori ci mettono sempre la firma, come è giusto che sia. Sarà sempre possibile correggere quanto detto di impreciso se lo segnalerete, potrà anzi essere motivo di serena discussione ed approfondimento. Purchè la critica non sia disprezzo. Giunge ora una splendida notizia, ne parla Andrea Magi in questo numero.

Gli assaggiatori di formaggio Onaf eleggeranno "L'assaggiatore dell'anno". Ottima idea, non tanto perchè al mondo ci sarà un concorso in più, pure organizzato in famiglia, ma perchè l'opportunità di confronto è linfa essenziale per ogni assaggiatore. Qualcuno sbaglierà, chissà, forse per l'emozione del momento uscirà fuori qualche castroneria. Sarà una buona occasione per non ripeterla. Noi non lo condanneremo.

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, Daniele Apruzzese, Gianni Audisio, Daniele Bassi, Alan Bertolini, Eros Bianchi, Vincenzo Bozzetti, Fabio Campoli, Beppe Casolo, Alberto Cau, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Armando Gambera, Alberto Gottardi, Roberto Lauriana, Antonino Longo, Andrea Magi, Graziella Mauri,

Francesco Mennea, Grazia Mercalli, Graziella Moggia, Corrado Olocco, Maurizio Orrù, Pietro Pappalardo, Gianmichele Portieri, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Elisa Di Rienzo, Alice Sattanino, Enrico Surra, Gabriella Tarasconi, Domenico Villani, Lorenza Vitali, Giuseppe Zeppa, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: immagine Forme 2018

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

La Spezia

Al centro del Golfo dei Poeti la città dell'Arsenale costituisce un patrimonio della marineria, nell'incanto di un paesaggio caro a letterati e artisti

di Roberto Lauriana

Fu lo scrittore e drammaturgo inglese Sem Benelli a definire il Golfo della Spezia come Golfo dei poeti durante il suo lungo soggiorno nell'affascinante dimora sulla spiaggia di San Terenzo per la stesura di uno dei suoi capolavori, "La cena delle beffe", composto nel 1909. Nei secoli sono stati molti gli artisti e i letterati a essere rapiti dalla bellezza di questi luoghi. Dante, durante il suo esilio, giunse proprio a Lerici, di cui fa menzione nel terzo canto del Purgatorio (49-51).

Nel corso dell'Ottocento il Golfo fu una delle mete preferite di artisti e letterati inglesi, tedeschi, russi. Si narra che il poeta inglese Lord Byron, noto per la sua fama di libertino e artista maledetto, attraversò a nuoto gli otto chilometri che separano la costa di Portovenere da quella di Lerici per raggiungere l'amico Percy Bysshe Shelley, il quale all'epoca soggiornava a San Terenzo insieme alla moglie Mary Shelley, che li compose gran parte del romanzo gotico "Frankenstein". Porta ancora oggi il nome di Lord Byron la grotta marina di Portovenere, sita sotto la chiesa di San Pietro e le antiche mura del paese.

Il Golfo dei Poeti si estende nella profonda insenatura del Mar Ligure che va da Lerici all'incantevole Portovenere, considerata dall'Unesco, con le Cinque Terre, patrimonio dell'umanità. Al centro, sempre a ridosso del mare, sorge la città della Spezia. Dove oggi si è sviluppato il denso agglomerato urbano sono stati rinvenuti segni della presenza dell'uomo fin dai tempi preistorici, ma del centro cittadino si hanno documentazioni certe solo dalla fine dell'undicesimo secolo. La Spezia si configura oggi per la presenza dell'Arsenale, che la caratterizza come una importante e strategica città militare. L'Arsenale, "città nella città" fu costruito nel periodo napoleonico ad opera di Domenico Chiodo. È una possente e articolata struttura militare tutt'uno con la città della quale ne ha fortemente legato lo sviluppo urbanistico ed architettonico.

Nel corso degli anni Trenta La Spezia divenne il centro di un'entusiasmante seconda stagione futurista. Filippo Tommaso Marinetti aveva infatti scelto il Golfo come suo luogo elettivo, e il capoluogo rappresentava per il poeta futurista la città del futuro, con le qualità "meccaniche-aviatorie-industriali" del golfo militare a quelle "femminee" delle bellezze paesaggistiche. Il Golfo dei Poeti è il luogo ideale per un soggiorno che coniuga natura e cultura. Oltre a castelli, chiese, resti archeologici, architetture razionaliste e mosaici futuristi, numerosi sono i musei che vivacizzano la città della Spezia.

Vero scrigno di capolavori è il Museo Civico "Amedeo Lia" che ha sede nel seicentesco complesso conventuale dei frati Paolotti. La collezione annovera dipinti, miniature, sculture, bronzetti, maioliche, avori, coprendo un arco cronologico che va dall'epoca classica al XVIII secolo. Tra i dipinti si individuano capolavori della pittura medievale, rinascimentale, manierista e settecentesca: si ricordano i nomi di Pietro Lorenzetti, Raffaello, Pontormo,

Tintoretto, Giovanni Bellini e Canaletto.

Altro luogo da visitare è il Museo Civico Archeologico "Ubaldo Formentini", ospitato nel Castello di San Giorgio sul colle della città. Qui ritroviamo reperti e testimonianze del territorio dalla Preistoria al Medioevo, tra cui le statue stele lunigianesi, simbolo del megalitismo sacro antropomorfo dell'età del Rame e del Ferro, che costituiscono uno dei più rilevanti e tangibili segni documentari della popolazione della Lunigiana stessa. Di altissimo pregio la sezione di epoca romana, comprendente oggetti provenienti dalla vicina colonia di Luni e i manufatti marmorei, che documentano l'elevato grado tecnico raggiunto nella lavorazione del marmo dalle popolazioni del territorio durante l'epoca coloniale romana-lunense.

Oltre al Centro di Arte Moderna e Contemporanea, al Museo del Sigillo, al Museo Etnografico e al Museo Nazionale dei Trasporti, il panorama delle istituzioni museali spezzine si completa con il Museo Tecnico Navale che sorge adiacente alla Porta Principale dello storico Arsenale Militare. Nelle sue sale è possibile visualizzare un ricco patrimonio di civiltà, tecnologia e cultura legate alla storia della Marina Militare e della marineria in genere, dalle origini della navigazione ai giorni nostri.

Ma La Spezia è anche una città dove è forte e tangibile l'influsso di Genova: ne sono dimostrazione i tipici "carruggi" che attraversano il centro storico. Caratteristici delle città liguri, sono lunghe e strette vie, dove le case ed i palazzi si trovano gli uni di fronte agli altri, e che spesso terminano in piccole piazze, dove un tempo, come del resto anche ora, si svolgono i commerci e le attività sociali. Il più importante di questi vicoli, via del Prione, deve il suo nome dal "pietrone", in dialetto spezzino prione, dove anticamente venivano letti i bandi pubblici.



Cinque Terre, la bellezza verticale

di Graziella Moggia

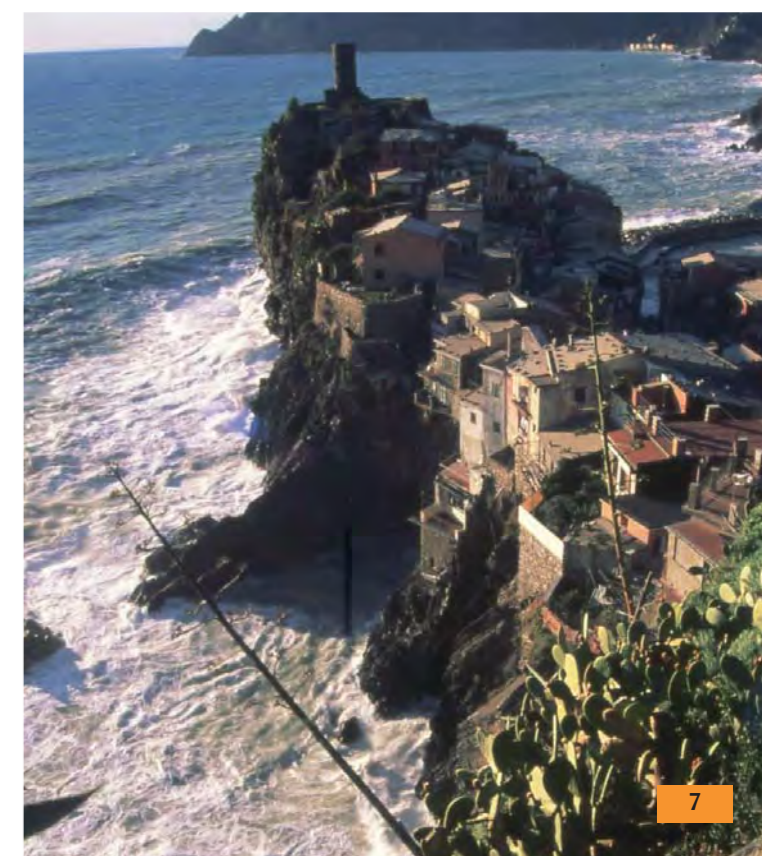
La bellezza delle Cinque Terre è una bellezza prima di tutto verticale, che sfida le leggi di gravità: scogliere a picco sul mare, e su di esse case sviluppate in altezza, chiese severe, terrazzamenti a strapiombo che si affacciano nel vuoto. E poi austera, con case compatte che si innalzano su scuri carruggi, che fanno capire l'animo apparentemente scontroso degli abitanti, gelosi della loro terra e poco propensi a condividerla con estranei.

Gente di carattere, irsuta fuori ma tenera dentro, che ha duramente ed eroicamente lavorato e addolcito le ripide coste con stretti ripiani, i "cian", sorretti da chilometri e chilometri di muretti a secco. In mezzo a questi muretti, alle vigne basse e nodose, al bosco che cerca di riprendersi i propri spazi, alle rocce franose, ai canneti che segnalano la presenza d'acqua in questi terreni aridi, arsi dal sole e dal salmastro, si snoda una fitta rete di sentieri, per secoli uniche vie di connessione fra i borghi.

Oggi questi percorsi, spesso ripidi e disagiati, sono un'attrazione per i turisti, che arrivano in treno, da una gita in barca o da un tour guidato, magari dopo un aperitivo in una delle tradizionali cantine dove viene prodotto il sublime sciacchetrà. Il Parco delle Cinque Terre è divenuto nel 1997 Patrimonio Mondiale dell'Umanità: è tra i più piccoli d'Italia, e cinque sono i comuni che insistono su

Segue a pagina 8

• In alto e a sinistra, panorami spezzini nel Golfo dei Poeti
Sopra, Manarola; sotto Vernazza: due perle delle Cinque Terre



Segue da pagina 7

La Spezia

di esso. Riommaggiore è il borgo più vicino a La Spezia e sorge lungo la vallata del torrente Rivus Maior da cui prende il nome. Una splendida vista si gode dal Santuario di Montenero risalente al 1300 al quale si accede anche con trenino a cremagliera, una versione adattata per il trasporto passeggeri delle monorotaie che trasportano ceste d'uva.

Quasi adiacente Manarola, che è sorta sulla copertura del torrente Groppo; incominciata da terrazzamenti coltivati a vino e olivo spicca la frazione di Volastra, antico borgo romano. Corniglia è l'unico borgo senza sbocco sul mare, arroccato sulla scogliera tanto che per raggiungerla è necessario salire una lunga e faticosa scalinata di pietra; di notevole interesse Guvano, una spiaggia che fino a qualche anno fa era frequentata dai nudisti.

Probabilmente la più fotografata, Vernazza si affaccia su una baia incantevole dominata dal castello, su cui si innalza la torre cilindrica del Belfiore; in alto il santuario di Reggio offre una vista mozzafiato sui vigneti. Monterosso, proprio a ridosso di Punta Mesco, è il paese più esteso, diviso in due nuclei: quello medioevale definito Monterosso Vecchio e Fegina, che dà il suo nome all'attuale passeggiata a mare, dove troviamo l'imponente statua del Gigante raffigurante Nettuno. In occasione del "Corpus Domini" si può assistere all'Infiolata: nelle strade del borgo vecchio vengono realizzati tappeti di fiori coloratissimi raffiguranti rappresentazioni sacre.

Famosa per i suoi limoni, "le trombe d'oro della solarità" come li definì Montale, che crescono rigogliosi anche grazie alla collocazione in orti posizionati dietro alti muri di pietra, che li proteggono dai venti invernali. Nella zona del Mesco troviamo la Pagoda, la villa del poeta ligure che egli stesso chiamò la casa delle "sue estati lontane"; qui compose molte delle sue opere: Ossi di seppia, la Casa dei doganieri, le Occasioni. Oggi la villa è privata, ma a settembre nel suo giardino si svolge la tradizionale manifestazione "Omaggio a Montale".

Strettamente legata alle Cinque Terre è Levanto, cittadina ricca di quelle strutture ricettive che, per ragioni di spazio, mancano nei paesi a picco sul mare. Dallo "Scoglio della Pietra" partono da aprile ad ottobre i battelli con i quali è possibile fare scalo nei diversi borghi, per arrivare fino a Portovenere ad est, o, dalla parte opposta, raggiungere Portofino ed il Golfo del Tigullio. Molte sono le iniziative della cittadina: Stralevanto e Mangialonga sono camminate tra i sentieri della vallata con sosta nei borghi per degustare piatti locali; il famoso cimento del mare ad inizio anno, quando un numero sempre crescente di impavidi si avventura per un bagno decisamente fuori stagione; numerosi percorsi ciclabili, ricavati sfruttando l'ex linea ferroviaria, permettono di arrivare a Bonassola e Framura; la famosa "Festa del Mare" in onore di S. Giacomo apostolo, patrono dei marinai, con sfilate rievocazione storica, processione con crocifissi lignei, statua del santo spettacolo pirotecnico.

Il piatto simbolo di Levanto è nato dall'ingegno delle famiglie dei picchettini, che, di ritorno dal lavoro alla cava costiera "Gatta", raccoglievano le erbe selvatiche che le mogli sapientemente trasformavano in saporiti ravioloni, da friggere in olio d'oliva: da qui il nome Finezze della Gatta, ovvero "Gattafin".



Scene agresti in Val di Vara, dove è viva la tradizione del formaggio. La Caciotta di Brugnato è una specialità nota e apprezzata

La culla del biologico

In Val di Vara il panorama mediterraneo si sposa ai pascoli dove è nata una fiorente filiera lattiero-casearia

di Alberto Cau

Cinta dall'Appennino Ligure a nord, si adagia lungo le rive del Vara dalle sorgenti alle pendici del Monte Zatta fino a giungere alle spalle del Golfo dei Poeti: ecco la Val di Vara, la culla del biologico. La più estesa tra le valli della Liguria offre un panorama variegato che spazia dalla macchia mediterranea alle vaste aree di pascolo, dove per secoli la cultura contadina ha saputo infondere la propria impronta. Fiore all'occhiello della valle è il borgo medievale di Varese Ligure: da qui, grazie alla lungimiranza dell'allora sindaco Maurizio Caranza, iniziò negli anni '90 del secolo scorso il lungo percorso verso la nascita del Biodistretto. Da allora, non senza sacrifici da parte degli abitanti della zona, molti sono i successi raggiunti da quella che ormai è una realtà affermata e nota a livello nazionale: la Valle del Biologico. Il Biodistretto, primo in Italia ad ottenere la registrazione ambientale Emas, è prevalentemente a indirizzo zootecnico: in questo contesto troviamo molte realtà che, nel pieno rispetto dei valori del biologico e della filiera corta, coniugano tradizione ed innovazione.

Il centro ideale è Varese Ligure: passeggiando nel centro storico del borgo rotondo possiamo così incontrare personaggi come Piero Picetti, che da anni porta avanti la produzione artigianale di "croxetti", tipici stampi per realizzare medaglioni di pasta fatti in casa, e giovani imprenditori locali che pro-

muovono i prodotti delle loro aziende in piccoli stand ai piedi del castello. Ma è tutto il territorio ad essere importante: siamo nella valle che può vantare il 55% di terreno agricolo certificato biologico, e che grazie agli impianti eolici installati negli anni sui monti circostanti è in grado di essere autonoma sotto il profilo energetico per lunghi periodi dell'anno: è in questa cornice che si inseriscono alcune delle aziende che meglio rappresentano l'operato di chi ha deciso di continuare a vivere e lavorare in questi luoghi che negli ultimi vent'anni hanno assistito alla rinascita della cultura rurale.



Parliamo della Cooperativa Casearia della Val di Vara, che coniuga produzione convenzionale e biologica, con un'ampia selezione di prodotti a latte vaccino, tra i quali ricordiamo la formaggetta a pasta morbida bio "Ugo e Luigia" in onore di Ugo Foscolo e Luigia Pallavicini; parliamo di ArsFood di San Pietro Vara, la più importante azienda produttrice di yogurt biologico in Italia, che utilizza solo materie prime certificate e rifornisce anche la grande distribuzione con commesse che le consentono di raggiungere volumi di produzione che superano i 6 milioni di vasetti l'anno.

Ma l'Alta Val di Vara ha col tempo sviluppato una vocazione anche per la produzione delle carni: complici le difficoltà che investirono la Cooperativa Casearia nei primi anni 2000 (brillantemente superate nei dieci anni successivi, sempre grazie all'operato del sindaco Caranza e di una figura di rilievo che risollevò le sorti del comparto caseario della zona a partire dal 2004, Sergio Traverso), molte aziende della zona si

convertirono e da conferitrici di latte divennero produttrici di carni. È in questo contesto che emerge il ruolo della Cooperativa San Pietro Vara, che fu capace di riunire le piccole realtà presenti sul territorio fino a giungere a un totale di quasi 90 associati, che ogni anno collaborano fornendo carni bovine, rigorosamente biologiche, che hanno mercato non solo negli spacci presenti sul territorio, ma raggiungono anche diverse aree di interesse oltre regione, da Milano alla Toscana.

La razza simbolo che si è affermata tra gli allevatori è la Limousine, specie di origine francese che ha trovato nell'Alta Val di Vara un ambiente ideale per l'allevamento allo stato brado, che ben si accorda con i principi del biologico. Tra le piccole aziende che continuano la tradizione nella vallata troviamo inoltre un piccolo gruppo che ha riscoperto un'antica razza di gallo, selezionata negli anni Venti e quasi scomparsa nel dopoguerra: il Gallo Nero della Val di Vara, una qualità "gigante", oggi diventata presidio Slow Food e che ben si coniuga con le ricette della cucina locale.

Tornando all'ambito lattiero-caseario non possiamo non menzionare il Caseificio Esposito, di Brugnato: ci troviamo nella bassa Valle, comprensorio in cui nel 1956 Erasmo Esposito decise di fondare quello che risulta essere uno tra i primi caseifici liguri. Specializzati in paste filate e ricotta, non manca anche una piccola produzione di yogurt, di cui i proprietari vanno fieri. Tanti sono i progetti di giovani che vogliono continuare a far vivere la Val di Vara e tra questi vogliamo ancora citare la "Taverna del Vara", Birrifico nato a Torza le cui birre nascono dal desiderio di valorizzare il territorio: birre alla castagna, al grano di Suvero, con il miele della Val di Vara. Una valle piena di iniziative, tutte mirate alla riscoperta delle tradizioni nel pieno rispetto dell'ambiente e con una continua propensione al rinnovamento.

VERMENTINO, SCIACCHETRÀ & C: UNA PROVINCIA E I SUOI VINI

di Gabriella Tarasconi

L'importanza del settore vitivinicolo nel territorio spezzino è testimoniata dalla presenza di tre Dop e una Igp. Gli ettoltri prodotti rappresentano una abbondante metà della produzione ligure, con i Colli di Luni, denominazione istituita nel 1989, che rappresenta la produzione più importante dal punto di vista quantitativo: prevede quattro tipologie di vini, tra i quali spicca il Vermentino. Vitigno dalle origini ancor oggi incerte, anche se la teoria del professor Fregoni, a oggi la più accreditata, lo collocherebbe inizialmente in Anatolia, successivamente esportato dai turchi sulle coste del mar Egeo, introdotto dai greci a Marsiglia e infine, per merito della Repubblica di Genova, sarebbe approdato in Liguria e zone limitrofe.

Le sue uve, dolci, non spiccatamente acide ma dotate di un ventaglio odoroso ampio ed elegante, dai richiami floreali, fruttati e di erbe aromatiche, con richiami iodati, vengono vinificate quasi esclusivamente in acciaio proprio per mantenerne il caratteristico profilo organolettico. Consigliato l'abbinamento con le trenette al pesto, piatto tipico della tradizione ligure. Molto conosciuta, grazie al nome che porta, la denominazione Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà.

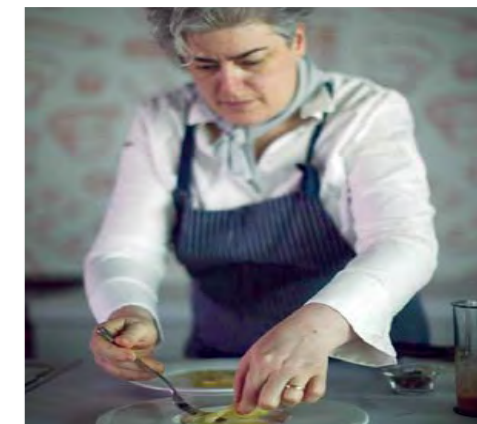
Le uve Bosco, Albarola e Vermentino vengono coltivate nei vigneti a picco sul mare nei caratteristici terrazzamenti. Dopo la vendemmia, esclusivamente manuale, le uve raccolte in cassette vengono trasferite in cantina nei modi più disparati, ma sempre con grande dispendio di energie: manualmente lungo stretti e ripidi tracciati, tramite trenini a cremagliera e anche via mare. Per produrre il famoso e inimitabile Sciacchetrà, dal dialetto "schiaccia e metti da parte", si selezionano i grappoli migliori in più passaggi, e si pongono ad appassire sui graticci all'ombra fino al primo novembre successivo alla vendemmia. I chicchi si sgranano a mano e si pigiano con i piedi. Il vino passito viene messo in commercio dopo un anno, mentre per la versione riserva bisogna aspettare tre anni; si sposa perfettamente con la spongata sarzanese.

Cucina e prodotti firmati La Spezia

Dove mangiare e dove comprare tra il mare e i monti di un territorio emozionante



• La Spezia, città di affari e di turismo, è ricca di locali



• Silvia Cardelli, dell'Osteria Corte

nienti dalle vicine Lunigiana e Garfagnana. Non mancano prodotti nazionali e stranieri, di diverse tipologie e stagionature, rigorosamente ben disposti nell'ampia vetrina; tra l'altro il titolare, Eraldo, è un assaggiatore Onaf e saprà sempre consigliare al meglio. Il locale, oltre a formaggi e salumi, è dotato di un ampio reparto gastronomia, dove possiamo trovare molti piatti pronti, tutti preparati da Stefania, la vera interprete della cucina locale, capace di spaziare dal salato al dolce. Assolutamente da provare il baccalà in agrodolce e la torta di riso.



di Eros Bianchi

Nel centro di La Spezia, in via Napoli, vicino alla stazione, troviamo **"L'Osteria della Corte"**: un ristorante con una cucina moderna, fatta di prodotti freschissimi e di alta qualità, con una ricca cantina e prezzi adeguati alla tipologia e al servizio offerti. Tanto pesce, legato alla stagionalità e alla disponibilità del mercato. Silvia Cardelli, la chef, si approvvigiona

direttamente dalle barche da pesca. Tra i piatti da provare il "cappun magro", un piatto tipicamente ligure, formato da una galletta, delle verdure sia crude che cotte, del pesce e dei crostacei appena passati al vapore, insaporito dalla classica salsa verde e da acciughe dissalate: un'armonia di profumi e sapori da ingolosire chiunque. Non va trascurato il polpo, tenerissimo, abbinato a crema di patate e scamorza affumicata, e, per finire, meravigliosi dolci.

Rimanendo alla Spezia, dire **"La Pia"** significa identificare un'attività ultracentenaria, che in una traversa di via del Prione, offre prodotti da forno tradizionali e caratteristici del locale. Il cuore è un angusto locale, che permette di ammirare l'intera lavorazione, e dove si serve, rigorosamente su un foglio di carta, il prodotto scelto, spesso costituito da una caldissima e sublime farinata che si può mangiare lì, in piedi, talvolta scottandosi le dita, assaporando sempre un profumo che travalica la sottile sfoglia di farina di ceci per incorporare l'aroma di più di un secolo di tradizione. E' possi-

bile gustare il tutto anche nell'adiacente locale e alcuni tavolini sono sistemati fuori, nel vicolo. Nelle Cinque Terre, e precisamente a Vernazza, per un aperitivo o uno spuntino veloce ma soprattutto per degustazioni di alto livello troviamo **"Cinque Sensi"**, in via Roma, poco sopra la stazione ferroviaria. In una bella e caratteristica sala elegantemente arredata e piena di quadri allegri e colorati, si è guidati in percorsi sensoriali



• Antiche cantine



da Carol e Alessio, competenti cultori del buon cibo. Si spazia da taglieri di formaggi ad assortimenti di salumi, serviti con focaccia calda prodotta al momento, per poi passare ad una curata selezione di olio, che può far scoprire un mondo per molti sconosciuto. Non mancano i migliori vini, soprattutto locali, e poi distillati unici e rari, alcuni dei quali legati alle particolarità di queste terre tra mare e monti e, per finire, una dimo-

strazione partecipata sulla produzione di pesto al mortaio.

Tra i negozi di prodotti caseari, a La Spezia, nel centro storico, in via Calatafimi, troviamo **"Le Antiche Cantine"**, un piccolo esercizio con annessa enoteca, che offre una bella scelta di formaggi. In questa bottega stretta e complessa convivono più anime. Per quel che riguarda i prodotti caseari, ammonticchiati in uno spazio ristretto, viene privilegiata l'Italia, ma trovano spazio anche prodotti stranieri: francesi in primo luogo, ma anche spagnoli e nord europei. Spesso vengono proposte delle vere e proprie rarità, che possiamo degustare anche in loco, nei pochi tavolini a disposizione, magari accompagnando il tagliere di formaggi con un buon bicchiere di vino o birra, consigliato da Paolo, vero conoscitore della materia.

Un altro bel negozio è nel Comune di Castelnuovo Magra, sulla Statale Aurelia: **"La Madia"** offre formaggi di alta qualità, con un'ampia e curata selezione di prodotti locali, prove-

Sarzana e la piana del Magra: botteghe, mulini e frantoi

di Graziella Mauri

Dal borgo di Montemarcello, all'estremità del sempre più sottile crinale che contiene la sponda destra del fiume Magra, la vista spazia dal mare all'entroterra, quasi racchiuso dalle Alpi Apuane e dai primi contrafforti dell'Appennino. Uno spettacolo mozzafiato: un'estensione di terreni da sempre coltivati e vanto degli agricoltori locali, dove si produce tutt'oggi il famoso zuchino ad alberello di Sarzana.

Terreni alluvionali ricchi di nutrienti, che, durante la bella stagione, regalano profumi incredibili: capita di rimanere inebriati dal profumo intenso del basilico, anche grazie all'impegno dell'azienda agricola Marco Nicolini, che lo coltiva all'aperto su questi terreni baciati dal sole e dalla brezza del mare, in enormi distese con la raccolta effettuata solo la mattina prestissimo.

L'ideale capoluogo di questa piana è Sarzana. In questa sede non vogliamo parlare dell'imponente e allo stesso tempo austera Cattedrale di S.Maria, la cui fac-

ciata di marmo bianco illuminata dal mosaico dorato che sovrasta il portale racchiude due momenti storici: la battaglia di Serrezana (Sarzana), di cui resta la spada conficcata nel marmo, mentre all'interno si trova il più antico Crocifisso ligneo di Mastro Guglielmo datato 1138; neanche ci piace discorrere della Cittadella, che si erge imponente nei pressi del centro storico: fortezza medievale più volte rimaneggiata nel tempo dai Pisani, dai Genovesi, dai Medici, utilizzata da Napoleone come prigione e attualmente usata per avvenimenti socio-culturali.

Quello che invece amiamo raccontare è il buon vivere, il passeggio tra le vie strette, dove i più svariati profumi si intrecciano e si mescolano tra loro invitando l'olfatto ad inseguirli fino a giungere ai tipici localini ricavati nei fondachi dei palazzi signorili e nei quali ci si può rilassare tra le fresche ed antiche mura. Oppure, se si va di fretta, si passa da Silvio, il forno in piazza Luni, e si prende un po' di farinata chiusa in due pezzi di focaccia: un connubio sicuramente inusuale, ma di piacevolissimo gusto. Poi, poco più avanti, appare l'antica pasticceria Gemmi, con un irresistibile Buccellato, o con una gustosissima Spungata, sapientemente speziata con ingredienti mediterranei e proposta in confezioni di diverse grandezze.

Non deluderà una visita alle botteghe storiche della città, tra le quali l'enogastronomia "Le due Lune", in via Castruccio, che propone vini locali pregiati, una vasta scelta di formaggi e il miglior stoccafisso presente sul mercato. Appena

fuori dal centro storico, in piazza Martiri, la gelateria Biagi non solo offre un prodotto buono e artigianale, ma beneficia dell'amore del proprietario per il proprio lavoro, che, come da tradizione di famiglia, sceglie ogni mattina la frutta fresca presso il locale mercato ortofrutticolo, per offrire un prodotto di altissima qualità.

Per chi ama la musica e l'arte Sarzana si veste di colori e suoni in tutte le piazze del centro storico con manifestazioni di notevole importanza come il concorso lirico Spiros Argiris, la mostra di pittura in piazza Calandrini, la soffitta nella strada, i seminari del Festival della mente. Senza dimenticare che siamo nel bel mezzo della via francigena. Seguendo le antiche strade percorse da Sigerico, lungo la via di mulini e frantoi, viene quasi istintivo volgere lo sguardo verso l'alto e tra le colline si scorge Castelnuovo Magra con il suo imponente castello. Qui, dove gli olivi affondano le radici su poggi assolati e le chiome vengono accarezzate dal vento marino, si produce un olio Dop, grazie anche all'impegno, riconosciuto in varie manifestazioni, di aziende agricole come Belfiore. A tal proposito torna alla mente uno scioglilingua spezzino, fatto di sole vocali: aiei i ea eio/aoa i è oo - ieri era olio/oggi è oro. Nulla di più vero! Nella parte pianeggiante del comune si trova la macelleria di Elena e Mirco, norcini che hanno fatto di un'idea un prodotto originale: la Prosciutta Castelnovese. Non si tratta di un errore ortografico, ma una vera delizia da gustare, un prosciutto tutto al femminile, che non si può descrivere, ma va assaggiato.

Deve essere percepibile, concreta e riconoscibile, attraverso l'uso dei sensi. Dieci anni dopo il nostro Manifesto c'è consapevolezza di questo, e il concetto si allarga ancora di più. Gli assaggiatori Onaf vanno alla ricerca di sapori importanti ma anche il consumatore medio dimostra di apprezzare un prodotto alimentare del quale gli si comunica l'ambiente di origine, la storia, le tecniche produttive e ogni altra informazione a supporto

La qualità del formaggio secondo Onaf

di Enrico Surra

Secondo la Norma Iso 9000:2015, la definizione di qualità è la seguente: la qualità è il grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche di un oggetto soddisfa i requisiti. Certamente questa definizione è accademica e risulta parziale, ma viene completata dalla successiva definizione di requisito: per requisito si intende una esigenza o aspettativa che può essere esplicita, generalmente implicita oppure obbligatoria. A questo punto la definizione di qualità diventa più chiara. La qualità deve soddisfare delle esigenze, le quali si posizionano su più livelli: esigenze esplicite, esigenze implicite, esigenze obbligatorie. Pensiamo a un formaggio. Innanzitutto il formaggio deve essere buono, deve appagare le nostre aspettative sensoriali, chi lo assaggia alla fine deve rimanere soddisfatto; questa è l'esigenza esplicita. Seconda osservazione, il formaggio è composto di acqua, grassi, proteine, sali minerali ed altre sostanze. Quando mangiamo il formaggio sappiamo che ci nutriamo perché il nostro fisico assume principi nutritivi; questa è l'esigenza implicita. Infine, noi sappiamo che il formaggio deve essere sano e non contaminato da batteri o funghi che lo alterano e ne compromettono le caratteristiche o, peggio, che trasmettono all'uomo patologie; questa è l'esigenza obbligatoria e tutti, chiaramente, la pretendono.

Ma perché agli assaggiatori Onaf interessa definire la qualità? Perché di qualità si parla sempre. Perché chi opera nel settore cerca di comunicare la qualità. Perché quando si assaggia un formaggio si dice che è buono, che ha "una buona qualità" o che "è di qualità". Infatti qualità è un termine che tutti utilizziamo, ma nello stesso tempo non sappiamo che questa parola regola le mille sfaccettature delle scelte che facciamo tutti i giorni. Adirittura questo termine è stato indicato come riferimento per i principali sistemi di certificazione delle aziende. Per l'Onaf la qualità del formaggio deve essere percepibile, deve essere concreta e deve essere riconoscibile, attraverso l'uso dei sensi. A tale proposito ricordiamo quali sono gli scopi statutari dell'Onaf. Lo statuto del nostro sodalizio riporta, all'articolo 2, che "L'associazione, intende valorizzare la funzione degli assaggiatori di formaggio, favorendone la conoscenza e diffondendone l'impiego. Essa intende promuovere i molteplici aspetti delle conoscenze attraverso un'opera volta a diffondere cultura culinaria, gastronomica, alimentare in tutti i suoi vari aspetti" e che "L'associazione si propone:

- di diffondere l'apprendimento dell'arte di assaggio, sia dal punto di vista tecnico, sia da quello pratico.
- di tutelare e valorizzare le produzioni casearie dalle fasi di produzione e di conservazione del latte, alle successive trasformazioni.
- di agire per la valorizzazione e promozione dei prodotti Dop, Igp, Stg,



Pat." A suggellare questi discorsi nel 2009 l'Onaf promuoveva il "Manifesto in difesa della qualità riconoscibile dal gusto" che veniva presentato in più occasioni e dove si ribadiva con forza che "la differenza del gusto è una caratteristica inalienabile del prodotto caseario senza la quale l'espressione del territorio, la testimonianza della cultura e della tradizione, il lavoro di chi ha saputo raccogliere antichi saperi per trasformarli in eccellenze casearie, vengono vanificati." La posizione dell'Onaf, già dieci anni fa, era chiara: forte dell'attività formativa effettuata a più livelli ed in tutte le regioni italiane, si voleva comunicare che la qualità percepibile e riconoscibile dal gusto era una necessità assoluta, a fronte di banalizzazioni del gusto sempre più frequenti. Si sottolineava che il gusto non era certificabile, mentre tutti gli altri parametri potevano esserlo. Riprendendo la definizione di qualità e di requisiti, si può affermare che le esigenze implicite ed obbligatorie vengono controllate e certificate, mentre è di assoluta necessità rafforzare le esigenze esplicite del consumatore e dell'assaggiatore, che troppo spesso sono trascurate da chi produce senza passione. Nel 2019 ormai c'è consapevolezza di questo, ed il concetto si allarga ancora di più. Gli assaggiatori Onaf vanno alla ricerca di sapori importanti ma anche il consumatore medio dimostra di apprezzare ed è curioso quando gli si propone un prodotto alimentare del quale gli si comunica l'ambiente di origine, la storia, le tecniche produttive ed ogni altra informazione a supporto. Se vogliamo questa è la risultante del lavoro che Onaf ha fatto negli anni: l'Organizzazione è nata nel 1989 e successivamente ha realizzato i primi corsi per assaggiatori di formaggi. Successivamente si è espansa su tutto il territorio nazionale. I primi corsi erano strutturati con le prime cinque lezioni

teoriche e le successive cinque pratiche, di assaggio. I formaggi venivano assaggiati con la scheda valutativa (a punteggio). A compimento di questa attività formativa, a metà degli anni '90 si svolsero a Piacenza, presso l'Ucsc, i primi corsi di II livello che diplomarono i primi maestri assaggiatori. Nel 2002 la svolta formativa; la Commissione tecnico-scientifica ha introdotto la scheda descrittiva da compilarsi nei corsi di I livello, ha riformato il II livello ed ha codificato un glossario con i termini per descrivere il formaggio, da spiegare nei corsi di I livello ed approfondire nei corsi di II livello. La qualità per l'Onaf diventa quindi percepibile e percepita, attraverso descrittori condivisi e si crea una uniformità di linguaggio tra docenti ed assaggiatori, esaminando, confrontando e degustando i formaggi che vengono assaggiati in ogni lezione e sempre descritti con la metodica e la scheda descrittiva (non più valutativa). Si descrive dapprima la forma, poi l'aspetto, il colore, la struttura, si definiscono gli aspetti olfattivi (odore e aroma), il sapore, le sensazioni trigeminali, la consistenza in bocca ed infine c'è la ricerca della persistenza gusto-olfattiva. Essa è, a sua volta, completata dall'equilibrio, dalla finezza e dall'armonia delle sensazioni che non sono codificate sulla metodica ufficiale ma diventano elementi imprescindibili, che ogni assaggiatore conosce, per definire la piacevolezza di un formaggio. La qualità del formaggio per Onaf, quindi è necessaria, essenziale ed imprescindibile, è percepibile utilizzando appropriatamente i sensi, è sicura, dal punto di vista microbiologico e sanitario ed è controllata, quindi garantita al consumatore, perché non è banale ma è complessa e non è mera pubblicità (fake news) ma è concreta. Il formaggio come lo conosciamo è il risultato dell'interazione tra l'ambiente di origine, l'allevamento degli animali ed il lavoro dell'uomo, per cui la qualità dello stesso assume una valenza culturale, ambientale ed economica. Il formaggio, come prodotto, valorizza la storia con le sue tradizioni e valorizza le nuove tecnologie, consente al territorio di esprimersi e tutela l'ambiente, creando flussi di interesse e, soprattutto, reddito per i produttori. Occorre però non perdere la qualità a scapito di sterili politiche di omologazione del gusto e, soprattutto, di riduzione dei costi. In questo contesto la presenza dell'Onaf può essere importante:

- per tutelare la qualità ed il gusto dei prodotti lattiero caseari;
- per fornire gli assaggiatori nelle commissioni di assaggio;
- per svolgere, come da statuto, attiva azione propositiva e promozionale di legislazione e regolamentazione, allo scopo di difendere, tutelare e valorizzare le produzioni casearie del territorio nazionale, nell'ambito di tutto il loro indotto economico.





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



CUSTODI DELLA

CAPRA GIRGENTANA

di Pietro Pappalardo

A Nicosia, cittadina che sorge sui declivi di quattro rupi nell'area nord della provincia di Enna, ha riscoperto la bellezza di essere pastore in armonia con la natura.

Mario Lo Presti, classe 1981, figlio di allevatori, emigrato di ritorno dall'Inghilterra dove ha fatto diverse esperienze lavorative, conosce Josephine e insieme maturano un'idea di famiglia e vita insieme. Di ritorno dal cammino di Santiago de Compostela Mario e Josephine si trasferiscono in Sicilia. Si avvicinano alla permacultura, «un modello agricolo ecosostenibile», e puntano su un allevamento etico e un'agricoltura rigenerativa. «Il pascolo insensato - dice Mario - ha impoverito il suolo, ma se gli animali vengono fatti pascolare in piccoli appezzamenti di terreno per brevi periodi e spostati spesso, come facciamo noi, si lascia al pascolo il tempo necessario per la sua rigenerazione».

Grazie al sostegno delle rispettive famiglie e a fondi di bandi europei, i due giovani mettono su un allevamento dedicando particolarmente attenzione alla salvaguardia della capra Girgentana, una razza autoctona siciliana in via di estinzione. «La leggenda vuole che sia stata proprio la capra Girgentana Amaltea ad aver allattato Zeus. Il suo latte ricco di proprietà nutritive è rinomato per l'assenza di odore e sapore irnico tipico di altre specie».

Oggi Mario, Josephine ed il piccolo Gabriele vivono in un'antica masseria in contrada Torre di Monaco, perseguendo l'obiettivo dell'autosufficienza alimentare con galline, maiali, pecore e a fare compagnia una cavalla, un'asina, cani, gatti e i loro prodotti da agricoltura biologica. Seguono un modello di allevamento rigenerativo, a immagine della natura, cioè imitando il sistema virtuoso

della prateria dove le grandi mandrie di animali pascolavano raggruppati per paura dei predatori, seguendo una migrazione che li riportava sui terreni già sfruttati solo dopo lunghi periodi di riposo. Si applica questo modello con le capre girgentane suddividendo, con l'ausilio del filo elettrico mobile, i terreni in piccole particelle ed effettuando spostamenti quotidiani in modo che gli animali abbiano sempre a disposizione erba fresca che verrà consumata in modo omogeneo (non selettivo) stimolandone la crescita successiva anche grazie all'alta concentrazione di concime prodotto.

Tutto ciò aumenta la produzione, taglia i costi, rigenera i terreni in modo naturale, riducendo la pressione antropica e il prelievo di risorse dall'ambiente. In altri termini, il metodo promette massima redditività sostenibile, coltivando e allevando secondo natura.

La vera garanzia per il consumatore finale, secondo Mario, è conoscere direttamente chi fa il cibo, essergli amico, andare in azienda in qualsiasi momento, senza preavviso, e vedere come si lavora. Con un progetto in agricoltura Mario ha creato un caseificio, dove lavora solo il latte di capra Girgentana del

suo allevamento, perché è convinto che la differenziazione dei sapori dovuti alla razza, al pascolo e al territorio oggi sia la chiave del successo in campo agro-alimentare. Il suo latte, quindi, diventa unico perché se non è fatto da una capra della medesima razza, che pascola nel suo territorio, non è imitabile.

Anche la sua è una linea di produzione ormai quasi estinta con gli animali sempre al pascolo, a differenza della stabulazione fissa. Le sue capre producono una media di un litro e mezzo, due litri di latte al giorno contro le 6 di molte altre razze che stanno monopolizzando il mercato.

• In alto Mario Lo Presti con una capra di razza girgentana
A lato, con la moglie Josephine e il figlio Gabriele



Progetto finanziato da Governo e Regione per un nuovo stabilimento che trasformerà il latte ovino



I CINESI BEVONO LATTE (IN POLVERE) SARDO

di Maurizio Orrù

Un buon imprenditore, se intende lavorare nei mercati esteri, deve affinare le proprie competenze di marketing. A questo riguardo, interessante per gli sviluppi commerciali internazionali, è la conquista del mercato cinese per il latte in polvere, destinato ed indirizzato all'alimentazione dei neonati.

La precedente giunta regionale della Sardegna ha deciso di cofinanziare con 2 milioni e 100 mila euro il programma della società Alimenta, a sua volta cofinanziato dal ministero dello Sviluppo economico mediante un contratto di 41 milioni di euro. Assai degni di nota gli obiettivi programmatici ed economici della società Alimenta, che prevede la realizzazione di un nuovo e tecnologico stabilimento nella Zir di Tossilo, nel comune di Borore (Nuoro). Secondo le analisi e le prime ricerche statistiche, a regime, l'azienda lavorerà 10 milioni di litri di latte ovino e 60 milioni di litri tra siero e scotta ovina. Anche l'occupazione avrà una particolare accelerata, in una zona come quella del Nuorese, assai carente di infrastrutture aziendali. Si stimano 80 posti di lavoro in una economia, come quella sarda, debole e precaria.

Questa iniziativa economica imprenditoriale, scongiura l'eccessiva produzione

VERTENZA IN STALLO

La vertenza latte è ancora in fase di stallo. Una situazione che crea preoccupazione e malessere sociale ed economico tra gli attori della filiera. Sono passati invano sei mesi, dalle lunghe e reiterate ribellioni dei pastori sardi, ma la situazione è rimasta immutata. Gli allevatori chiedevano che il prezzo del latte passasse da 60 centesimi (cifra irrisoria) a 1 euro a litro. Nella trattativa, intrapresa alla vigilia delle elezioni regionali della Sardegna, dopo una lunga e drammatica discussione si era arrivato ad un accordo per il prezzo del latte a 74 centesimi, come acconto, con formale promessa ed impegno di un generoso conguaglio nel mese di novembre, stante le quotazioni del prezzo del pecorino romano. Ma l'inerzia dell'attuale giunta regionale della Sardegna e la crisi del governo nazionale non hanno sortito alcun risultato utile. La vertenza continua.

del pecorino romano, gioia e dolore dell'allevatore sardo, che da mesi lotta per avere un equo prezzo del latte. (Le cronache ricordano lo sversamento nelle pubbliche piazze di fiumi di latte sversati dai pastori sardi). Sotto il profilo industriale dovrebbe (il condizionale è d'obbligo) irrobustire l'intera filiera del comparto lattiero caseario, con importanti ricadute economiche sulla filiera e l'indotto. Secondo le ultime ed aggiornate previsioni entro il 2022 verranno prodotte 10.400 tonnellate di latte in polvere (latte caprino, ovino e vaccino) e 3.400 tonnellate di formulato base.

In Cina la forte richiesta di latte in polvere per i bambini è notevolmente aumentata: dalle 123 mila tonnellate del 2014, si è passati alle 303 mila tonnellate del 2017. Questo florido mercato cinese assai lucroso, non poteva essere dimenticato, o peggio offuscato da discutibili logiche concorrenziali da alcuni componenti della classe imprenditoriale.

La società Alimenta è controllata al 60% da una società di Hong Kong ed il 40% dal gruppo immobiliare Cualbu, che grazie ai cospicui incentivi previsti per la valorizzazione delle aree dismesse o abbandonate ha creato questo nuovo trend industriale. Le previsioni commerciali verso il mercato cinese del latte sono assai incoraggianti. Esse prevedono una spesa di 5 miliardi di dollari nel 2023, con ulteriore balzo in avanti di circa il 25% rispetto al 2018.

Leggiamo dal sito Alimenta: «Il latte e il siero ovino vengono prelevati da caseifici locali che producono formaggi tipici a denominazione di origine protetta come il Pecorino Sardo e il Pecorino romano. Il ciclo produttivo garantisce i più elevati standard di efficienza e sicurezza. Dalla rintracciabilità delle materie prime, alla loro trasformazione con sistemi tecnologici all'avanguardia. Dal controllo costante dei prodotti in ingresso, in produzione e in uscita, alle logiche produttive di tutela ambientale. Vi sono tutte le condizioni tecniche ed operative, affinché questo risultato imprenditoriale risulti efficiente e duraturo».

«Abbiamo sempre creduto - dichiarano i soci italiani e cinesi di Alimenta - in questa iniziativa che rappresenterà nel comparto Infant Formula ovino e caprino una eccellenza e unicità nel panorama produttivo italiano e che destinerà l'intera produzione all'export verso la Cina ed altri mercati asiatici». Questa iniziativa imprenditoriale intrapresa da Alimenta potrebbe determinare un importante viatico alla concorrenza, facendo aumentare il prezzo del latte in Sardegna, verso livelli più adeguati alle esigenze degli allevatori sardi.

LE CARATTERISTICHE

La Burrata si presenta come un sacchetto di pasta filata foggiano a mano nel quale include "sfilacci" della stessa pasta filata e panna. L'insieme di panna e "sfilacci" di pasta filata è detto stracciatella. La stracciatella deriva proprio dalle modalità di preparazione del contenuto. La pasta filata viene stracciata a mano a formare dei "lucini" irregolari.

La forma è di una sacca tonda, dalla caratteristica chiusura apicale.

L'aroma offre piacevoli sentori di lattico fresco o cotto, burro e panna. Al gusto si apprezzano note dolci, sapide e acide ben in equilibrio. La burrata viene prodotta tutto l'anno, il metodo di lavorazione rigorosamente a mano prevede alcune

fasi.

Riscaldamento del Latte. La produzione della Burrata prende il via con la pastorizzazione del latte oppure solo con il riscaldamento del latte crudo in caldaia alla temperatura di 35°-37°.

Coagulazione. Segue l'aggiunta del caglio naturale di vitello o microbico vegetale che deve favorire in pochi minuti la coagulazione del latte. A coagulazione avvenuta si procede alla rottura della cagliata fino all'ottenimento di grani di dimensione di una nocciola. Dopo la rottura segue un periodo di riposo nel corso del quale il siero sgronda dalla cagliata che si assesta e acidifica per la filatura.

Filatura. Trascorso il periodo di maturazione, ove necessario, la cagliata viene filata con acqua bollente in alcuni casi salata.

Formatura e raffreddamento.

Opportunamente lavorata, una parte di pasta filata deve essere ridotta in fettucce, quindi raffreddate in acqua, poi viene sfilacciata, formando un ammasso spugnoso, che miscelato con la panna liquida costituirà il ripieno della Burrata. La restante parte di pasta filata viene forgiata in sacchetti che vengono riempiti con la miscela precedentemente preparata.

Dopo aver chiuso su se stesso il sacchetto con il suo contenuto, e modellata con cura l'imboccatura, la forma viene sigillata con acqua bollente e/o legata al collo con legacci, raffreddata immediatamente in acqua per un tempo che varia secondo la pezzatura.

Confezionamento. La Burrata si presenta confezionata con un caratteristico preincarto, inserita in sacchetti di materiale plastico per alimenti, quindi avvolta in carta plastificata e legata all'apice con steli di rafia per uso alimentare.



La Burrata di Andria diventa gelato

di Francesco Mennea

Capolavoro di eleganza, la Burrata di Andria Igp è il formaggio che "piace a tutti, ma proprio a tutti". Ed è vero, il nobile sentore di crema e latte fresco, l'intensità gustativa che giunge come sorpresa quando si gusta la stracciatella che la farcisce la rendono unica e accattivante nell'universo dei formaggi freschi. Si mangia anche al centoduesimo piano del Ritz Carlton di Hong Kong grazie al cuoco pugliese Pino Navarra. I grandi chef ne fanno largo uso abbinandola a risotti, crostacei, patate e anguille, ovunque serva eleganza al palato. Mancava nel carnet dello splendido formaggio pugliese il matrimonio con il gelato. Ora lo sposalizio si è celebrato grazie alla gelateria "Michel" di Peschici, nel Gargano. La gelateria propone, da sempre, gusti sorprendenti per i palati disposti ad osare. Ed è proprio il titolare Michel Draicchio ad affermarlo: «La scelta di preparare un gelato con la Burrata di Andria è stata per certi aspetti obbligata, vado alla ricerca delle eccellenze, la mia "mission" è celebrare i prodotti che rappresentano la storia gastronomica pugliese».

In effetti la gelateria "Michel", dove il francesismo del nome non è un vezzo essendo il titolare nato a Ginevra da genitori emigrati, è specializzata nella produzione di gelato gastronomico, che ha la caratteristica di essere salato e prestar-

si, oltre al consumo in purezza, come complemento di piatti gustosi ed inconsueti.

E' difficile produrre un gelato alla Burrata? E' ancora Michel a rispondere: «E' una sfida tecnica, si devono equilibrare il grasso i sentori lattici, la sapidità ed il salato. Bisogna saperne un po' di chimica ed anche di matematica. La cosa più importante è che la materia prima sia eccelsa e la Burrata lo è. Tutto è più facile».

Ancora una volta un formaggio esprime la tipicità e l'unicità della propria terra.



• Gelato alla Burrata. Sopra, Michel Draicchio nella sua gelateria gastronomica di Peschici

Il consumo di lattici fermentati è in costante aumento per il valore alimentare e anche per motivi di benessere

di Giuseppe Zeppa

Fra i derivati del latte più interessanti vi sono senza dubbio i lattici fermentati, un'ampia famiglia di prodotti la cui storia si perde letteralmente nella notte dei tempi. Dalle ricerche di Metchinkov nel 1907 il consumo di lattici fermentati è infatti costantemente aumentato in relazione alle attività metaboliche svolte da questi alimenti che dalle montagne del Caucaso si sono diffusi in tutto il mondo. Nonostante la loro diversificazione compositiva e sensoriale questi prodotti sono però accomunati da una tecnologia molto simile che prevede lo sviluppo di batteri lattici, eventualmente affiancati da lieviti, che si conservano vivi e vitali nel prodotto finito unitamente ai loro metaboliti che possiedono attività pre-biotica aumentando così in modo significativo il valore alimentare.

Lo sviluppo di questi microrganismi determina altresì un abbassamento del pH sino a 4.0-4.6 e del potenziale redox il che rende i lattici fermentati anche sufficientemente stabili e sicuri dal punto di vista microbiologico. Sulla base del tipo di microrganismi che intervengono nel processo si hanno i lattici fermentati acido-lattici in cui interviene una microflora lattica mesofila e/o termofila (yogurt, filmjolk, viili etc.) e quelli acido-alcologici in cui si ha la presenza di lieviti (kefir, kumiss etc.). Tra i lattici fermentati lo yogurt rappresenta però la tipologia più diffusa e prodotta a livello industriale. Tecnicamente è il prodotto ottenuto dalla coagulazione acida del latte, senza successiva sottrazione del siero, per azione esclusiva della fermentazione omolattica del lattosio causata da due batteri lattici termofili, lo *Streptococcus thermophilus* ed il *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* la cui carica al consumo deve risultare superiore a $5 \cdot 10^6$ UFC/g prodotto di cui almeno $1 \cdot 10^6$ UFC/g per ciascuna specie. Cinque le tipologie di yogurt possibili (a coagulo compatto, a



coagulo rotto, da bere, congelato e concentrato) benché le ultime tre non siano altro che una evoluzione di quella a coagulo rotto.

Tutte queste tipologie presentano due fasi produttive, una di preparazione della miscela latte e una di fermentazione. Nella prima fase il latte, in genere vaccino benché possano essere utilizzati lattici di specie minori, subisce alcuni trattamenti quali la standardizzazione compositiva e la pastorizzazione volti ad ottenere prodotti finali cremosi, viscosi e con ridotta tendenza alla sineresi. Molto importante la standardizzazione proteica che deve portare ad un prodotto con il 3.8-3.9% di proteine ottenibile per parziale concentrazione o aggiunta di concentrati proteici di latte quali lattici in polvere, caseinati, siero in polvere, concentrati di siero-proteine (WPC) o di proteine del latte (MPC).

Questi ultimi sono però preferiti fornendo migliori caratteristiche di cremosità. In questa fase viene effettuata anche l'omogeneizzazione al fine di evitare l'affioramento del grasso e le interazioni fra grasso e proteine così da aumentare l'idrofilia, la capacità di ritenzione del siero e la cremosità

del prodotto.

Un ulteriore processo che caratterizza questa fase è la pastorizzazione a 85-90 °C per 5-20 minuti. Si tratta di un processo termico molto intenso che determina non solo la sterilizzazione del prodotto, ma anche numerosi effetti chimico-fisici. Innanzi tutto vi è la denaturazione delle sieroproteine e la formazione di interazioni con le caseine che aumentano la capacità di idratazione delle micelle e quindi una maggiore viscosità ed una minore sineresi del coagulo. Il riscaldamento attiva altresì le reazioni di Maillard con perdita di lisina ma contemporanea formazione di composti che favoriscono lo sviluppo dei fermenti lattici.

Infine vi è la pastorizzazione dell'eventuale materiale disciolto (malto, farine di cereali od altri) e la sua completa dissoluzione. Dopo il raffreddamento

della miscela a circa 40-45 °C inizia la seconda fase del processo, ossia la fermentazione ad opera dei microrganismi inoculati. La durata di questa fase dipende dalle caratteristiche dei ceppi utilizzati, dalla natura dell'innesto (liquido o liofilizzato) e dall'acidità finale del prodotto desi-

Cinque le tipologie del prodotto: a coagulo compatto, a coagulo rotto, da bere, congelato e concentrato

Yogurt

un prodotto antico per un'alimentazione moderna

derata ed in genere varia dalle 3 alle 9 ore. In questa fase i due microrganismi operano in simbiosi. In particolare il *Lactobacillus*, maggiormente proteolitico, determina la presenza nel substrato di peptidi ed aminoacidi che stimolano lo sviluppo dello streptococco che producendo urea ed anidride carbonica stimola a sua volta lo sviluppo del lattobacillo. Entrambi i microrganismi però scindono il lattosio in galattosio e glucosio il quale viene quasi completamente metabolizzato in acido lattico. In genere il 60-80% del lattosio presente non viene trasformato e quindi nel prodotto finito residua dal 2.5 al 5.5% di lattosio mentre la concentrazione di acido lattico varia dallo 0.8 all'1.3%. I due microrganismi producono quantità equivalenti dei due isomeri D(-) e L(+) quindi la presenza nel prodotto finito di rapporti diversi è indice di attività diversificate dei due microrganismi o inoculi non bilanciati. Nonostante l'elevato contenuto in lattosio, lo yogurt è però in genere adatto ai soggetti lattosio-intolleranti per la presenza di una elevata attività lattasica batterica.

I due microrganismi ed in particolare il lattobacillo hanno una attività proteolitica che causa la lisi dell'1-2% della caseina con formazione di aminoacidi liberi. Molto importante è anche la formazione di aromi quali acetaldeide a 4-20 mg/kg e diacetile a circa 1.5 mg/kg. Alcuni ceppi producono esopolissaccaridi che modificano significativamente la struttura finale del prodotto. Di particolare importanza ai fini nutrizionali è la sintesi di acido folico da parte dello streptococco che nel prodotto finito ha una concentrazione di circa 2-3 volte quella del latte. La fase di fermentazione viene bloccata riducendo la temperatura a valori inferiori a quelli ottimali dei microrganismi che determina anche una gelificazione del prodotto benché continui anche nella successiva fase di conservazione. In funzione del contenitore dove avviene la fase di fermentazione si distingue lo yogurt a coagulo intero da quello a coagulo rotto.

Nel primo caso infatti questa fase avviene direttamente nei contenitori finali destinati al consumo portando ad un prodotto compat-

to con una leggera sineresi. Nel caso debbano essere aggiunte puree di frutta queste dovranno essere aggiunte sul fondo del contenitore evitando il rimescolamento per non ridurre l'attività dell'acqua e quindi rallentare l'attività microbica. Nel caso invece di uno yogurt a coagulo rotto, la fase di fermentazione avviene in un serbatoio termocondizionato, il maturatore. Al termine di questa fase il coagulo viene rotto mediante varie tecniche che però non determinano danni al coagulo e la successiva sineresi quindi confezionato in ambiente sterile previa aggiunta di eventuali puree di frutta. Le altre tipologie di yogurt (da bere, congelato e concentrato) derivano tutte dalla tipologia a coagulo rotto in quanto a valle della rottura del coagulo, il prodotto può essere omogeneizzato (ed addizionato di stabilizzanti ed addensanti per evitare la successiva precipitazione del coagulo proteico) oppure formato e surgelato o concentrato mediante centrifugazione/filtrazione prima del confezionamento.

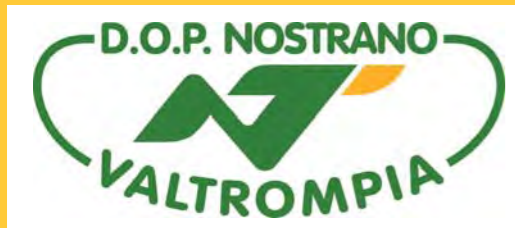
Un aspetto molto importante da conoscere di questo prodotto è l'etichettatura. Quando vi è l'aggiunta di altri ingredienti alimentari si avrà infatti la dizione "yogurt con ..." o "yogurt al ..." solo quando questi sono effettivamente presenti

nel prodotto finito (interi, in pezzi o come trasformato) e la percentuale dell'ingrediente presente è riportata in etichetta. In tutte le altre situazioni l'ingrediente è presente solo in forma di aroma. Nello yogurt oltre a vari ingredienti alimentari possono però essere addizionati anche microrganismi diversi da *L. delbrueckii* e *S. thermophilus* che svolgano attività probiotica. In questo caso si potrà parlare di "yogurt con ..." seguito dal nome del microrganismo probiotico aggiunto solo se la fermentazione è operata esclusivamente dai due microrganismi specifici dello yogurt ed i probiotici sono addizionati ma non esercitano alcuna azione fermentativa. Nel caso in cui i microrganismi probiotici intervengono invece attivamente nella fase di fermentazione il prodotto sarà un "latte fermentato" a cui si potrà far seguire il nome del microrganismo probiotico aggiunto.

Con questi ultimi aspetti abbiamo concluso il nostro viaggio ultrarapido nel mondo dello yogurt. La speranza è quella di aver suscitato la curiosità del lettore facendogli intravedere il fascino di questi prodotti e portandolo a meditare su quanta tecnologia può esservi anche in un apparentemente banale latte fermentato.



Il Nostrano Valtrompia, figlio di una valle dove da sempre si producono solo armi, è un grande formaggio con un disciplinare molto ambizioso. Forse per questo a produrlo sono rimasti solo in quattro



SEGUENDO UNA STRADA GIÀ APERTA La minuscola Dop scommette sulla

DA MOLTI GRANDI FORMAGGI Valtrompia miniera



• Mattia Apostoli, fondatore di "bbuono" in miniera. A lato il formaggio Nostrano Valtrompia Dop presentato in degustazione

di Gianmichele Portieri

L'ultima carta che il Nostrano Valtrompia Dop ha messo sul tavolo per decollare (o forse soltanto per non scomparire) è la stagionatura in miniera, non una novità assoluta, certo un modo per ottimizzare il consumo energetico, di sicuro un sistema furbo per portare in valle la stagionatura così che ciò che nasce Dop sia anche vendibile come Dop, ma soprattutto una trovata intelligente per far incrociare la storia di una valle ferrigna, con una tradizione zootecnica faticosamente resuscitata. Già, perché se dici Valtrompia non dici di certo latte e formaggio, ma dici armi. Armi bianche nei secoli passati; pistole, doppiette, sovrapposti, armi d'assalto, persino repliche delle armi del selvaggio West, oggi. E per produrre armi occorre il ferro. Lo hanno trovato i Romani che qui se lo facevano estrarre dai "damnati ad metallam" (i pochi sopravvissuti, da liberti, sono gli avi di queste genti), lo si è cercato e cavato fino agli anni '80 del '900 (con l'Iri che ha prolungato di qualche decennio una agonia annunciata).

GALLERIE E PASCOLI

Nella bassa e media Valtrompia (a nord di Brescia di cui rappresenta in sostanza un vasto hinterland) sono tutte officine. L'alta valle è costellata da pascoli spesso abbandonati e buchi dappertutto, con cunicoli, pozzi, gallerie, rotaie dei trenini da miniera. Se ne tenta uno sfruttamento turistico. Il formaggio prova ora, con faticoso successo, di coniugare i due mondi. Del resto chi ha salvato la minuscola zootecnica triumplina dal fragore dei magli ad acqua e poi a vapore? Ma i minatori! La vaccherella era l'integrazione di reddito e in qualche



modo il fondo pensione di chi passava l'inverno sotto terra (dove 8 gradi sono sempre assicurati) e riemergeva impolverato (e con la silicosi) solo l'estate e all'età di pensione.

La storia del Nostrano Valtrompia riparte da lì, ma con ambizioni altissime, tanto alte che quando sulla quindicina di produttori che mettevano sul mercato (più spesso sulle bancarelle dei mercati di paese) circa 3 mila forme l'anno, si è "abbattuta" la Dop (era il 2012) sono scappati quasi tutti. Il Consorzio di Tutela del Formaggio Valtrompia (nato nel 2014, prima c'era solo una Associazione) oggi riunisce solo quattro famiglie di allevatori-caseificatori e uno stagionatore, che altri non è che il testardo e raffinato stagionatore Silvio Zanini che ha lanciato e sostenuto la sfida nel lontano 2001 fino all'esito positivo finale. L'attuale presidente, il giovane allevatore Mauro Beltrami che è succeduto a

Silvio Zanini, dice che in totale si producono oggi circa mille forme l'anno pari a 117 quintali anno, cioè meno del 10% del potenziale produttivo dell'area stimato in 1.200 quintali l'anno.

TRA BAGOSS E SILTER

Ti verrebbe da dire che non è valsa poi la pena. E allora mettiti comodo con davanti alcune forme di Nostrano di varie stagionature (da un anno, che è il minimo, in avanti) e rimarrai inebriato da fragranze di pascolo, dal lattico fresco che vira solo molto avanti verso la frutta secca, dalla assenza totale di finale amaro, che è un problema frequente delle produzioni di montagna. Il minuscolo Nostrano Valtrompia è insomma uno dei più affascinanti formaggi d'Alpe dello Stivale. Del resto è stretto tra il conoscutissimo Bagoss, il formaggio di Bagolino, e il Silter camuno che è in poderoso rilancio malgrado la Dop, dalla quale in Valcamonica, non è fuggito nessuno. Per emergere doveva sognare in grande. Così è partito con una sta-

gionatura minima di un anno (100 giorni per il Silter, nessun vincolo formale per il Bagoss), ha preteso che l'alimentazione delle bovine fosse assicurata da erba fresca o fieno da prato polifita della valle nella misura del 75%, oggi scesa a un più abbordabile 50%, ha preteso che il 90% delle bovine fosse di razza Bruna.

IL RUOLO DELLA COMUNITÀ MONTANA

La strada è stata lunga e accidentata, con un disciplinare di produzione riscritto 42 (dico quarantadue) volte, ma agevolata da una Comunità montana di valle che si è mossa con convinzione, con cocciutaggine, ma soprattutto con una intelligenza che non ti aspetti da gente che pensa solo alle armi, ai casalinghi, comunque al metallo.

Basti dire che la Comunità, approfittando del Psr, dei fondi per le Valli resilienti, della fondazione Cariplo, è riuscita a farsi finanziare un progetto che affronta la carenza di foraggio locale, poi ha messo in campo una diavoleria come il compostaggio del letame che così, disidratato, può essere sparso anche sui declivi più ripidi, ha finanziato il marketing ed ha messo in campo il progetto di offrire un numero adeguato di posti-forma per la stagionatura in zona (così da conservare la Dop). Il progetto miniera, che ha superato in questi giorni la fase biennale di sperimentazione, è diventato operativo con le prime 300 forme. Non è stata una passeggiata. Tutta la sperimentazione è stata seguita dal Dipartimento di Scienze Alimentari e del Farmaco dell'Università di Parma che ha raccolto una quantità impressionante di dati e corretto alcuni gravi errori iniziali. La prima cosa che ha spazzato i ricercatori è stato il fatto (normale per un valligiano ed anche per noi assaggiatori) che le cinque aziende campione producevano formaggi del tutto diversi. A cambiare era, ad esempio, il tenore di grasso dipendente dalla mano che ha prelevato la panna dalle bacinelle di affioramento. Poi alcune aziende si sono rivelate così piccole da utilizzare persino il latte di tre munte. Le tabelle con i dati sono da non credere.

La miniera scelta è stata quella di Graticelle di Bovegno. Una miniera un po'

particolare perché non vi si è mai estratto alcun minerale. La storia infatti è curiosa. Nel 1893 un certo Scott, inglese, è arrivato in zona a cercare l'argento. Lo ha trovato più a monte sia pure così poco che in pochi anni ha lasciato l'impresa. La Galleria di Graticelle doveva essere una galleria di servizio. Per stagionare il formaggio sembrava l'ideale e infatti quanto a temperatura non ha deluso. L'umidità relativa è stata invece un disastro, anche perché l'Asl ha imposto il lavaggio delle pareti e i progettisti incauti hanno fatto realizzare una soletta di cemento per poter entrare con mezzi meccanici. L'umidità è schizzata al 100% e le prime forme hanno assunto davvero una brutta cera.

Con impianti di deumidificazione, solo nel secondo anno di sperimentazione, si è arrivati a risultati accettabili. Gli studiosi di Parma hanno comunque effettuato prove molto interessanti. Hanno preso tre forme dello stesso produttore e ne hanno affinata una in miniera, una in una cantina tradizionale, una in una cantina climatizzata. Poi hanno portato i tre campioni in degustazione. Nel complesso i formaggi di miniera hanno avuto un calo peso inferiore e crosta meno dura. All'esame gustativo sono piaciuti, ma non alla gente della valle che dal Nostrano si aspetta una consistenza più marcata.

GUAZZABUGLIO ZAFFERANO

Ora però è tutto a posto. Con un'ultima curiosità che riguarda il colore. Altro dato imprevedibile. Si deve considerare infatti che il disciplinare del Nostrano Valtrompia prevede l'uso di zafferano (come il Bagoss). Però l'estivo, grazie al pascolo, non ne ha bisogno, mentre i casari vanno giù pesante con lo zafferano nell'invernale che è più pallido. Un bel guazzabuglio.

Al lettore che la Valle Trompia ha dovuto cercarla in Internet, diamo un'ultima indicazione. Con solo quattro produttori e uno stagionatore, accertatevi di avere davanti un formaggio Dop (ce n'è molto di simile in giro), e poi fidatevi di tutti. A differenza di altre zone, pur nelle infinite sfumature di gusto dovute alla stagione, al pascolo, al latte e all'estro del casaro, sono tutti bravissimi.



DALLE STELLE ALLE STALLE

di Domenico Villani

Solitamente il detto "Dalle stelle alle stalle" ha un'accezione negativa, ma se andiamo a ripercorrere la storia di Mario Borraro questo detto assume un significato diverso, anche perché non si è in presenza di una metafora, bensì di una storia reale.

Mario, infatti, circa 25 anni fa aveva in qualche modo a che fare con le stelle essendo istruttore di volo, o più precisamente, come sottolinea lui, istruttore di volo da diporto sportivo. Poi un incontro non previsto gli ha cambiato la vita ed ora ha a che fare con le stalle, meglio dire con i suoi armenti, in quanto l'uso delle stalle è marginale, visto che è ridotto al periodo in cui i pascoli sono ricoperti da uno strato di neve consistente.

Poco più di un quarto di secolo fa, Mario prende una decisione che rivoluzionerà per sempre la sua vita: lascia le comodità della vita cittadina per abbracciare l'avventura del pastore. Non più ad alta quota sospeso in aria ad ammirare, dall'alto splendidi panorami ed avere un rapporto molto speciale con il cielo, ma con gambali e scarponi chiodati ben piantati a terra, una terra molto particolare, quella dei tratturi.

Due i fattori che hanno contribuito al cambiamento: l'incontro con Carmela ed il suo sogno di vivere in un ambiente incontaminato tale da permettergli una vita tranquilla e serena. In fondo anche il volo ha una qualità archetipa legata al desiderio, innato dell'uomo, di superare se stesso ed i propri limiti per seguire le proprie passioni e le proprie idee, così come è legato a sentimenti di libertà e di esaltazione; per non parlare poi che anche a certe altitudini l'ambiente è incontaminato.

Ma la vita non prevede controprove, quindi è difficile dire se tale mutamento ci sarebbe stato senza il galeotto incontro o senza avere nel cassetto quel sogno arcadico. Fatto sta che grazie a questa concomitanza oggi si può raccontare una

La storia di Mario, istruttore di volo, e di Carmela, legata alla tradizione lattiero-casearia di famiglia in Molise. Lei ha conquistato lui, 25 anni, con la proposta di un radicale cambio di vita. Ora la coppia conduce un'avviata azienda zootecnica con caseificio artigianale. E il figlio Pietro, sedicenne studente di agraria, si sta appassionando all'attività, compresa la pratica della transumanza.



• La stagista francese Salomè nel caseificio della famiglia dove si producono caciocavalli vaccini e altri formaggi di tradizione, sia freschi che stagionati

gruppare tutta la filiera aziendale che oggi è un pò disorganica. Ad aiutare Carmela e Mario c'è il loro figlio Pietro, poco più che sedicenne, che studia agraria e che è già in grado di svolgere quasi tutte le attività svolte dai genitori e che ha avuto modo anche di accompagnare, più di una volta e in sella al suo cavallo, i 300 e passa capi di bestiame dell'azienda Colantuono, lungo il tratturo Lucera (Foggia)-Castel di Sangro (L'Aquila), che sfiora la cascina di Mario e che proprio in quel tratto ha la classica larghezza dei 60 passi napoletani, cioè all'incirca 110 metri.

Per Mario il tratturo non è semplicemente una via armentizia o una semplice testimonianza delle pratiche pastorali di una volta. È il luogo dove nasce la filiera produttiva dei suoi formaggi. Così come non ama tanto parlare dei suoi prodotti, non si può dire la stessa cosa per quanto riguarda tutto quello che c'è dietro. Nell'ascoltare i suoi racconti si ha l'impressione di stare dietro ai suoi armenti, scoprire cosa mangiano, comprendere le scelte delle erbe con cui si nutrono; si coglie così la differenza tra la sulla e l'erba medica, sino a capire gli orari di pascolo preferiti dalle vacche in funzione della biodiversità degli insetti. Si intuisce l'attenzione per il benessere dei suoi animali, allorché prende la zampogna, rigorosamente di Scapoli (Isernia) patria delle zampogne, e suona loro una melodia che è visibilmente da loro apprezzata.

I formaggi vaccini di Mario però non si contraddistinguono solo per la poesia che li sorregge e per il giallo paglierino carico, conseguenza della notevole quantità di betacarotene, ma per il corretto equilibrio dolcezza-sapidità e per l'intensità e la ricchezza di sentori che vanno da quelli lattici a quelli fruttati, passando per quelli vegetali e floreali. Insomma, si tratta di formaggi che costituiscono un piacere sia per il corpo che per lo spirito.

Tutti i suoi formaggi ovini sono stati battezzati con nomi in dialetto molisano: Abbedecato sinonimo di formaggio fresco, a pasta semicotta che non supera i 60 giorni; R'Brun che è l'Abbedecato stagionato 4/5 mesi; R' Passarecchio, con una stagionatura ancora più lunga, 10/12 mesi. E infine il Casc Randine, formaggio a pasta cruda, molle, prodotto soprattutto d'inverno, per via delle basse temperature che richiede, con una stagionatura che non supera i 50 giorni, quest'ultimo molto richiesto dagli chef del territorio molisano.

Ci sembra superfluo sottolineare che tutti i formaggi di Mario sono prodotti con latte crudo.

Mario non ha perso l'indole dell'istruttore, è associato ad un sito di scambio culturale per le persone, soprattutto straniere, che desiderano durante i loro viaggi all'estero stare con la popolazione locale ed acquisire esperienze pratiche lavorando, in cambio di vitto e alloggio, ed è così che il pastore si trasforma in un vero e proprio formatore. Con il suo ottimo livello d'inglese dispensa conoscenze su tutte le attività legate all'azienda, dal pascolo delle pecore e vacche alla produzione del formaggio. E in occasione di una visita, infatti, ho fatto conoscenza con Salomè, una giovane francese di Montpellier che, sebbene lì da pochissimo, era tutta entusiasta sia delle attività che imparava svolgendole e sia per il contesto in cui venivano svolte.

storia particolare e suggestiva come quella di Mario e Carmela. È bene fare una precisazione che riguarda Carmela, e precisamente il suo background. Viene da Frosolone (Isernia) e ha una parentela particolare: la famiglia Colantuono, dedita da lustri, oltre che alla produzione di formaggi a pasta filata e in particolare caciocavalli podolici, anche alla transumanza di capi di bestiame, dal Gargano alla montagna di Frosolone, attraverso il tratturo Foggia-Celano (L'Aquila). Insomma, non c'è da meravigliarsi oggi se Carmela è dedita alla pastorizia e alla produzione di formaggi e Mario è stato profondamente contaminato da questa passione.

Era il 1994 quando Mario e Carmela con 38 agnelli davano il via all'avventura che li ha portati oggi a dover prendere una decisione importante. L'attuale produzione di formaggio, sia ovino che vaccino, è molto limitata, infatti è di circa 20 kg al giorno, e la maggior parte è venduta ancor prima di essere realizzata. In sostanza è diventata merce rara, perché la qualità è talmente unica che chi ha la possibilità di poterla apprezzare una prima volta, poi non riesce a farne a meno.

Oggi l'azienda ha circa 80 capi di ovini di razza sarda e 10 vacche di razza jersey. Un ex container, che un giorno era adibito al trasporto di frutta, è il loro attuale caseificio. Non ha una sala mungitura e per fare questa attività è costretto ad usare un gruppo elettrogeno. Un camper, sapientemente attrezzato e adeguato allo spirito pastorale, è il loro negozio ambulante che si muove soprattutto in occasione delle fiere.

Le superfici coperte, casa abitativa inclusa, sono decisamente insufficienti per tutte le attività che vengono svolte e che intendono incrementare. L'unico problema che oggi Mario non ha è la quantità di superficie disponibile per il pascolo, oltre ai 37 ettari che hanno in concessione dal Demanio, di cui una parte lungo quella fetta di tratturo nella cui campagna, a 730 metri sul mare, abita tuttora con la sua famiglia, sino alle vicinanze di Campobasso, ci sono poi altri pascoli i cui proprietari sono ben felici di metterli a sua disposizione, affinché le sue greggi possano evitare che i loro terreni vadano incontro a tutte quelle controindicazioni dovute al mancato taglio dell'erba.

Il suo progetto è di spostarsi verso il territorio dell'Alto Molise, dove, tra l'altro, è maggiormente concentrata la sua attività commerciale, per avere a disposizione anzitutto una maggior ed adeguata superficie coperta e poi poter rag-



• Mario quando volava 25 anni fa: era istruttore di volo da diporto sportivo. Sotto con la moglie Carmela e il figlio



L'ampia varietà dei prodotti del mondo lattiero-caseario, assieme alle proprietà del miele, può coadiuvare la difesa della salute

di Alan Bertolini

Stagione tanto amata quanto odiata, l'inverno è temuto anche per i mali tipici della stagione fredda: raffreddore, tosse o l'influenza. C'è chi ne approfitta per farsi coccolare, chi per riposare, chi per prendersi una pausa, ma c'è pure chi deve fare i conti con gli impegni lavorativi e familiari, che non permettono il lusso di una calma convalescenza.

Ma come curarsi nel caso di malesseri invernali? Avvalersi della medicina tradizionale, adottare qualche ricetta naturale della nonna o mixare i due? Una volta, prevalevano nettamente i rimedi naturali, sia per la scarsità dei medicinali sia per la povertà delle famiglie, ma oggi lo scenario è cambiato e la scelta è libera e consapevole.

Non è di certo questa la sede per aprire un dibattito sulla scelta dei metodi naturali o scientifici, ma solo un momento per rispolverare i vecchi ricordi in taluni di noi o per narrare ai giovani lettori dei metodi dal sapore antico delle nostre care Nonne.

Tra gli ingredienti che non mancavano in alcuni rimedi della nonna vi erano proprio i latticini; infatti, grazie alla loro comune presenza in quasi tutte le famiglie, l'impiego del buon latte, di burro fresco, oppure di qualche tipo di formaggio erano stati giudicati positivi e coadiutori nella cura dei malesseri stagionali. In alcuni di voi aleggerà lo scetticismo e l'incredulità, ma una attenta analisi di queste vecchie tecniche naturali potrebbe portarci a rivalutarle ed ad apprezzarne l'uso. Da valutare anche, che le terapie d'un tempo, al di là della loro valenza scientifica o effettiva, che poi verrà anche analizzata, aiutavano comunque l'ammalato a coccolarsi al caldo, stimolando l'effetto placebo nei malesseri più lievi.

MALESSERI DI STAGIONE

Le buone pratiche della nonna

IL LATTE

Il famoso latte caldo con il miele, la sera prima di coricarsi. Veniva consigliato per la tosse, il mal di gola, oppure l'influenza. Pochi però conoscono realmente il motivo di questo abbinamento, ragione per cui il suo impiego è andato quasi scomparendo. La funzione del latte è quella di idratare il corpo, per il suo alto contenuto di acqua, e di fornire energia. Il latte è un alimento completo a tutti gli effetti nutrizionali e concilia anche il sonno e il buon riposo per la presenza di triptofano (un amminoacido, detto anche il "tranquillante caseario"). Da non sottovalutare pure la temperatura del latte che riscalda e ristora nei malesseri influenzali. Taluno, un tempo, lo definiva corroborante, "che corrobora", che rinvigorisce, tonificando il corpo e apportando benessere anche alla mente.

Il secondo ingrediente principe è il miele, alla base di moltissimi rimedi naturali, con una tradizione antichissima nella cura delle malattie e dei disturbi alle vie respiratorie grazie alle sue proprietà umettanti, fluidificanti, antibiotiche ed antibatteriche: definito talvolta come antibiotico naturale, in senso blando naturalmente. Si narra che, prima della scoperta della penicillina, molte popolazioni impiegavano il miele come rimedio principale contro le infezioni invernali. Sicuramente non avevano conoscenze scientifiche, ma poco importava, perché il metodo funzionava e sicuramente era questa la cosa più importante. A conferma della bontà dell'antico metodo, è stato fatto uno studio presso l'Università Svedese di Lund, i cui risultati sono stati pubblicati sulla rivista International Wound Journal. Tale studio ha permesso di scoprire come nel miele (fresco di produzione) vi siano 13 batteri lattici, che formano un unico gruppo e che producono una quantità immensa di composti antimicrobici attivi.

È fuori discussione che il miele non può di certo sostituire l'antibiotico, nei casi più gravi e complessi.

In questi casi, i mieli più indicati, particolarmente emollienti e fluidificanti, sono quelli monoflorali d'arancia, di tiglio, di eucalipto, di corbezzolo e di castagno.

Nella preparazione del latte caldo e miele, si raccomanda di non riscaldare il latte eccessivamente per non perdere le sue preziose qualità. Ciò, vale anche per il miele, che sopra i 40 gradi, inizia a perdere anch'esso preziosi elementi, tra cui gli enzimi. I due ingredienti quindi conservano le loro pregiate e combinate proprietà non oltre i 40 gradi. Come tutti i rimedi naturali, l'assunzione di latte e miele va dosata in base allo stato del malato. Qualcuno potrebbe infatti eccepire che,



durante alcune malattie da raffreddamento, sarebbe meglio non assumere latte poiché potrebbe causare l'incremento della formazione di muco e della sua permanenza lungo le vie respiratorie, contribuendo a una maggiore durata dei sintomi.

I rimedi naturali hanno ragione d'essere ovviamente per il ristoro e la cura nella fase iniziale e non grave del malessere, lasciando poi parola e giudizio al medico per i casi più complessi e gravi.

IL BURRO

Un altro latticino era alla base di una pratica curiosa d'un tempo. Qualcuno, sempre nel passato, al latte caldo, in alternativa al miele, aggiungeva due cucchiaini di burro: si diceva che agisse meglio del miele in caso di tosse secca, poiché il burro, per le sue qualità straordinariamente emollienti, era in grado di rilassare la mucosa della gola.

In caso di congestione delle vie respiratorie, di raffreddore e di altri sintomi influenzali, un tempo, veniva impiegato il burro anche quale balsamo lenitivo, alla stessa stregua dei balsami che troviamo oggi in farmacia o in erboristeria. Il burro veniva spalmato su un foglio di carta oleata oppure su un panno di lana e lo si metteva sul petto e sul dorso, alla sera, prima di coricarsi, facendolo agire per tutta la notte nel caldo del letto. Facendo un impacco sul petto e sul dorso, si otteneva infatti un avvolgimento totale dei polmoni.



IL FORMAGGIO

Nel passato, anche il formaggio aveva il proprio ruolo da protagonista, durante il decorso della malattia, la convalescenza o nella fase successiva. Nel corso della malattia, erano da preferire i formaggi facilmente digeribili, pertanto quelli stagionati (oltre i sei/otto mesi), che apportavano rapidamente energia e avevano un alto contenuto di sali minerali.

Nel caso di assunzione poi di antibiotici, si cercava invece di mantenere la flora batterica intestinale il più integra possibile, preferendo formaggi giovani in grado di apportare batteri lattici vivi. Si ricordi che sono solitamente definiti fermenti lattici, i batteri lattici come gruppo di microrganismi capaci di metabolizzare il lattosio, lo zucchero del latte.

I fermenti lattici si trovano principalmente nel latte e nel formaggio e vengono impiegati nella preparazione dello yogurt. Avendo molti effetti benefici sul nostro organismo, rafforzando l'organismo e aumentando le difese immunitarie, non dovrebbero mai mancare nella nostra dieta quotidiana.

Da sapere poi, che per ottenere la massima efficacia, basterebbe aggiungere un po' di miele al formaggio, gradevole anche come abbinamento: i batteri lattici, nutriti con zuccheri, soprattutto con quelli semplici contenuti nel miele, si moltiplicano in modo esponenziale, creando così un celere e naturale ripristino della flora batterica.

Solitamente, quando si parla di batteri, si pensa subito a qualcosa di negativo, di dannoso per la salute. In realtà esistono batteri "amici", indispensabili per il nostro organismo, come quelli che compongono appunto la flora batterica intestinale: la salute e le difese immunitarie dipendono infatti, in gran parte, dalla salute dell'intestino.

Un piccolo suggerimento: per i bambini, ma anche per gli adulti golosi, si potrebbe consigliare un formaggio caprino giovane, ricco di fermenti lattici vivi e facilmente digeribile per effetto delle proteine e dei grassi più piccoli, reso ancora più gradevole con un po' di miele, magari di acacia. Oppure si potrebbe abbinare ad una fresca ricottina (che è un latticino e non un formaggio, naturalmente) un po' di miele di castagno, piacevole anche per il suo abbinamento in contrasto: leggera dolcezza della ricotta contro la tendenza amarognola del miele di castagno. Da ricordare qui, che la ricotta, a differenza di quanto ritenuto da qualcuno, contiene anch'essa una certa quantità di lattosio.

CONCLUSIONE

Per curare i nostri malesseri invernali, non sempre è sufficiente un semplice buon bicchiere di latte caldo e miele, o applicare sul petto e sulla schiena del burro, oppure scegliere un buon formaggio da mangiare. Perché non affiancare comunque queste preziose e antiche pratiche alla medicina tradizionale, considerato che hanno qualche effetto benefico, anche sulla mente?

Riprendere le vecchie pratiche della nonna, sarebbe consigliato anche per dedicare un po' più di tempo a se stessi, soprattutto durante la malattia, facendosi aiutare anche dal mondo dei latticini per recuperare in fretta la propria salute.



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.

GRAFICLINE • 334.8166871

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

EVENTO



Forme, progetto visionario e di sistema, aggrega istituzioni e operatori per costruire una cultura del formaggio italiano. L'edizione 2019 si terrà dal 17 al 20 ottobre in varie location della città di Bergamo

FORME 2019, BERGAMO CAPITALE DEI FORMAGGI

di Alberto Gottardi

L'Italia è un Paese di tradizioni millenarie, tecniche di lavorazione e prodotti unici, territori senza eguali al mondo per bellezza, cultura e diversità. Tutto questo è anche nei nostri formaggi, la cui forza è prima di tutto quella di essere italiani.

Il progetto Forme vuole offrire al mondo lattiero-caseario italiano l'opportunità di fare sistema a 360°: il messaggio rivoluzionario è che per la prima volta un intero settore nazionale si presenta come un'unica entità, con l'obiettivo strategico di affermare la sua centralità e la sua rilevanza storica, produttiva ed economica nel panorama mondiale.

Forme è un progetto visionario e di sistema, un movimento che aggrega istituzioni e operatori per costruire cultura di settore, aumentare la percezione di valore del formaggio italiano e generare business per l'intera filiera.

Chi sostiene Forme?

Forme ha il sostegno di istituzioni, mondo associativo e imprese, con un percorso iniziato nel 2015 con Expo Milano. È patrocinato e supportato direttamente da Comune, Provincia, Camera di Commercio di Bergamo, Ascom, Confindustria e dalle principali associazioni di categoria, da Regione Lombardia e dal ministero delle Politiche agricole e alimentari.

Centrale è la partnership con Onaf, che ha sposato fin dalla prima edizione il progetto. Ma Forme ha già saputo aggregare anche prestigiosi partner privati, come Esselunga, Mediolanum, Alitalia, Consorzio di Tutela del Grana Padano.

Perché a Bergamo

Bergamo è la culla di quasi il 20 per cento delle Dop casearie del nostro Paese, con ben 9 formaggi presenti, su un totale nazionale di 50. Sulla grande tradizione casearia orobica e sulle sue Cheese Valleys, che includono anche le province di Lecco e di Sondrio, si gioca quest'anno anche la candidatura di Bergamo come Città Creativa Unesco per la Gastronomia.

Poi c'è la Città Alta, stupenda dal punto di vista storico e architettonico, con le mura venete patrimonio Unesco, la suggestiva Piazza Vecchia, i colli, le pinacoteche, i musei, che richiamano ogni anno milioni di turisti.

Cosa, dove e quando

L'edizione 2019 sviluppa tre grandi aree di contenuti.

- World Cheese Awards - Fiera di Bergamo, 18 ottobre. Forme ospita, per la prima volta in Italia, il più grande concorso internazionale di formaggi, con una partecipazione di oltre 3.500 formaggi provenienti da tutti i continenti e 250 giudici internazionali.

- B2Cheese - Fiera di Bergamo, 17 e 18 ottobre. Fiera internazionale riservata a operatori specializzati, italiani e stranieri. B2Cheese riunisce il meglio della produzione lattiero-casearia italiana e dei settori collegati: distribuzione, logistica, food tech, marketing, internazionalizzazione, etc. La formula tutta sostanza, "senza fronzoli", è concepita per creare opportunità di business e stimolare la formazione di cultura di settore. Il cartellone di B2Cheese prevede matching tra produttori e buyers, un qualificato programma di convegni, tavole rotonde, sviluppato grazie al lavoro di un Comitato Tecnico Scientifico di alto profilo, presieduto dal prof. Alberto Capatti, direttore scientifico di CasArtusi. È membro del Comitato anche il presidente Onaf Pier Carlo Adami.

- Forme/Cheese Festival - Fiera di Bergamo; Palazzo della Ragione/Città Alta - 18, 19 e 20 ottobre. Una serie di eventi aperti al pubblico, con mostre-mercato, un'esposizione museale, cheese labs, show cooking, convegni, un grande evento di charity.

Più in dettaglio

Bergamo e le Cheese Valleys. Palazzo della Ragione/Città Alta, 17-18 ottobre. Nel cuore di Piazza Vecchia, nella loggia porticata di Palazzo della Ragione, esposizione dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto Cheese Valleys-Bergamo città creativa Unesco per la gastronomia.

Mostra And the winner is... 32 anni di campioni Wca - Palazzo della Ragione, 17-18 ottobre. La mostra riunirà per la prima volta nella cornice della Sala delle Capriate di Palazzo della Regione i vincitori di tutte le edizioni dei World Cheese Awards.

Forme in fiera. Fiera di Bergamo, 18-20 ottobre. All'interno del padiglione che ospita i World Cheese Awards, un evento di arte casearia aperto al pubblico con cheese lab condotti da esperti Onaf, degustazioni guidate ai formaggi partecipanti agli World Cheese Awards, show cooking con l'Accademia del Panino Italiano, mostra-mercato, laboratori.

ONAF PROTAGONISTA A FORME DI BERGAMO



di Daniele Bassi

Onaf sarà protagonista a Forme 2019. Nel padiglione della Fiera di Bergamo, dove si svolgerà il prestigioso concorso World Cheese Awards, al quale sono attesi oltre 4.000 formaggi da molti paesi del Mondo, un ampio spazio riservato ed attrezzato sarà targato Onaf, in diretta concomitanza con stand istituzionali della Regione Lombardia e del ministero delle Politiche agricole e forestali. In questa casa Onaf per tutto il tempo della manifestazione i nostri assaggiatori avranno modo di seguire le degustazioni guidate dei formaggi.

Il concorso mondiale è una macchina mediatica, dove scenografia, riprese televisive, le premiazioni creeranno uno show che entusiasmerà i produttori ed il grande pubblico, ma i nostri Maestri Assaggiatori che verranno inseriti nelle giurie internazionali, potrebbero rimanere un po' delusi dalla mancanza di una tecnica valutativa complessa, come siamo abituati nei concorsi da noi organizzati. Mi spiego meglio: la tecnica di assaggio codificata da Onaf è unica ed approfondita, valutiamo e descriviamo gli aspetti esteriori che ci indicano l'attenzione e la cura dedicata alla forma; gli aspetti interiori della pasta ci indicano la complessità tecnologica ed il controllo delle fermentazioni microbiche; gli aspetti organolettici con i sapori, gli odori ed gli aromi ci indicano una corretta maturazione; infatti le nostre Schede di valutazione a punti e la scheda descrittiva ci danno la possibilità di evidenziare il "profilo sensoriale" dei formaggi.

Alcuni nostri incaricati, assieme a Sommelier ed ai rappresentanti della Nazionale Italiana Cuochi, si alterneranno nei Cheese Lab, che come nell'edizione dell'anno scorso, hanno destato molto interesse nel pubblico dei consumatori e non solo.



L'obiettivo, francamente molto ambizioso, degli organizzatori di Forme è quello di parlare e far parlare di formaggio sotto tutti gli aspetti, con tutti gli attori della filiera, volendoli unire per fare sistema: dunque al centro c'è il formaggio.

Esso definito come opera d'arte, eccellenza della produzione alimentare nazionale, dall'alto valore nutrizionale, prodotto salubre e garantito dalle tante certificazioni e controlli, espressione dei territori molto variegati, che noi assaggiatori andiamo continuamente alla scoperta, per la nostra fame di sapere, di vedere i luoghi e gli attrezzi usati dai casari, di capirne la tecnologia di produzione, la stagionatura, ma soprattutto di assaporare nel proprio ambiente queste specialità.

Dunque Onaf è riconosciuta come attore importante, operativo e specialistico: ogni nostro intervento nei diversi giorni della manifestazione sarà l'occasione

per valorizzare i formaggi, difenderne il gusto e creare emozione.

Ma il momento clou del nostro programma sarà la celebrazione del 30° di fondazione, già iniziato a maggio a Grinzane Cavour e che proseguirà a Bergamo: con la premiazione del "Miglior Assaggiatore d'Italia dell'anno". I nostri Assaggiatori e Maestri Assaggiatori dovranno affrontare le selezioni provinciali e regionali ed arrivare a Bergamo per le semifinali e la finale sabato 19 ottobre.

Secondo il regolamento del concorso, deliberato dal Consiglio esecutivo, dovranno cimentarsi in prove scritte, rispondendo ad alcuni quiz, assaggiando e compilando la scheda di alcuni formaggi ed infine li dovranno descrivere in pubblico, davanti ad una commissione di esaminatori che identificherà il Migliore d'Italia.

Durante le giornate della manifestazione di Forme vengono organizzati dei convegni, con temi molto interessanti, ed anche in questo caso Onaf è protagonista, come illustrato in dettaglio a pagina 30.



Da anni ne parlavamo in casa Onaf e ora il progetto diventa realtà. A Bergamo verrà eletto il campione fra tutti i nostri soci assaggiatori dopo una severa selezione provinciale e regionale.

CONCORSO PER IL MIGLIOR ASSAGGIATORE D'ITALIA

di Andrea Magi*

Non c'era miglior modo di celebrare i nostri primi trent'anni che un Concorso inedito per la nostra organizzazione. In questi ultimi anni si sono moltiplicati nel territorio nazionale concorsi dedicati ai formaggi, ma è giunto il momento di pensare anche a coloro che questi formaggi li analizzano e li valutano, infatti non c'era ancora un concorso che premiasse l'uomo, l'Assaggiatore, il professionista che più degli altri conosce il formaggio e lo sa classificare e valutare.

Era da alcuni anni che questo progetto "fermentava", adesso possiamo dire che è stato "cagliato" e il giorno 19 ottobre a Bergamo potremo vedere come il progetto ha preso "forma".

Abbiamo scelto una data e un luogo importante, ovvero la concomitanza di un appuntamento unico per l'Italia: la sede del World Cheese Awards. E questo sicuramente potrà aiutare a mettere in luce non solo i migliori formaggi al mondo, ma anche colui che uscirà da questo nostro Concorso interno il più esperto e conoscitore di formaggi.

Le premesse ci sono tutte per essere ottimisti e credere ad un'ottima riuscita, a partire dall'entusiasmo che si è generato immediatamente tra i soci, appena è stata diramata la notizia di questa competizione a livello nazionale. Lo spirito di competitività è insito nel Dna di noi italiani ed è stato motivo d'orgoglio sentire da molti dire: "Era ora!"

Per questo primo Concorso, abbiamo voluto che tutta l'Italia venisse ben rappresentata facendo delle selezioni territoriali, ma al tempo stesso faremo anche un test di concorso regionale, in modo da valutare di poter fare un concorso a più livelli per poter far partecipare quante più persone interessate a farlo.

Uno dei primi obiettivi è quello di stimolare la competizione per innalzare il livello di conoscenza dei formaggi (specialmente i Dop) da parte degli Assaggiatori e Maestri Assaggiatori, abituarci a un allenamento costante e continuo della scheda descrittiva, oltre che aumentare quanto più possibile la professionalità anche grazie alla capacità comunicativa.

Il formaggio ha bisogno di noi, il formaggio ha bisogno non solo di essere conosciuto, ma anche di essere comunicato e raccontato, pertanto questa tipologia di Concorso si rivolge a tutti coloro che desiderano fare un percorso professionale che passa attraverso lo studio, la conoscenza e la pratica.

A questo punto è fondamentale che quanti più soci siano informati di questa opportunità e chiunque abbia il desiderio di mettersi in gioco e gareggiare, lo possa fare, ed andremo a spiegare come.

Chi può partecipare?

Tutti gli Assaggiatori e Maestri Assaggiatori in regola con il pagamento della tessera 2019. Ovviamente non possono partecipare al concorso coloro che rivestano cariche nel Consiglio

Nazionale dell'Onaf e tutti i delegati.

Come si può partecipare?

Comunicandolo al proprio Delegato il quale potrà organizzare una sessione di selezione territoriale, dalla quale uscirà il nome della persona che rappresenterà la sua delegazione al Concorso. Il termine per comunicare i candidati alle semifinali nazionali è il 27 settembre.

Per questo primo anno per tutte le delegazioni sarà così ad esclusione delle regioni Veneto e Friuli, le quali è stato stabilito che faranno un Concorso Regionale, dal quale i tre finalisti accederanno di diritto alla semifinale nazionale.

In cosa consistono le prove?

Rispondere a delle domande inerenti alla tecnologia casearia, latte, produzione italiana dei formaggi Dop, realizzare delle schede di degustazione sia scritte che orali, riconoscere e descrivere un formaggio "alla cieca", saper tagliare i formaggi, saperli mettere nel corretto ordine di degustazione, conoscere i formaggi, saperli presentare e raccontare al pubblico.

A questo punto non perdetevi tempo e segnalate subito il vostro interesse a partecipare a questa nuova e stimolante prova, la vostra delegazione ha bisogno di voi, di essere rappresentata alle semifinali nazionali, quindi iscrivetevi, potreste anche rischiare di diventare il Miglior Assaggiatore Onaf d'Italia 2019!

*Responsabile del Concorso Nazionale Miglior Assaggiatore 2019

IL NOSTRO ANTEPRIMA DEI CHEESE AWARDS

di Grazia Mercalli

Aspettando il prestigioso concorso caseario World Cheese Awards, per la prima volta in Italia dopo 31 anni, la delegazione Onaf di Bergamo in sinergia con "Forme: Bergamo capitale europea dei formaggi" e con il patrocinio del comune di Romano di Lombardia, ha allestito una vetrina di formaggi che ha richiamato i nostri assaggiatori, produttori, giornalisti, commercianti e attenti consumatori.

La serata dal titolo "i formaggi dei mondiali: il medagliere bergamasco" si è tenuta nel castello visconteo della cittadina adagiata nella pianura bergamasca, che in passato ha ospitato corsi di caseificazione a cui hanno aderito anche i maestri casari storici delle vallate, segno del legame da sempre saldo tra pianura e montagna, sapendo che una fetta dell'economia di Bergamo ruota attorno al mondo caseario e che la tradizione va sempre integrata con la formazione.

Dopo un'interessante illustrazione sull'origine del termine "Bergamini" da parte del maestro assaggiatore professor Augusto Enrico Semprini e una riflessione che i nomi dei marchi delle industrie casearie più note sono tutte di famiglie di origine bergamina, sei aziende hanno raccontato la loro storia e i loro prodotti, illustrandone uno in particolare e proponendolo in degustazione. Nella tabella appaiono i caseifici presenti alla serata e che hanno partecipato a più edizioni del Wca, partendo dalla prima edizione a Londra fino a quella dell'anno scorso a Bergen (Norvegia), risultando vincitori nelle rispettive categorie e sfiorando il titolo mondiale.

I FORMAGGI DEGUSTATI

CASEIFICI	FORMAGGIO	EDIZIONE WCA	MEDAGLIA
Arrigoni Battista di Pagazzano	Berghem Blu Latte di vacca	2018-2019	Super Gold
CasArrigoni di Peghera, Rocolo Valtaleggio	Latte di vacca	2011	Gold
Defendi di Caravaggio	Baffalo Blu Latte di bufala	2018-2019	Super Gold
La Via Lattea di Brignano Gera d'Adda	OI Sciŭr Latte di capra	2018-2019	Gold
Quattro Portoni di Cologno al Serio	Blu di bufala Latte di bufala	2018-2019 2017-2018	Bronze Super Gold
Taddei di Fornovo San Giovanni	Taleggio Dop Latte di vacca	2017-2018 2013	Silver Gold
Arrigoni Sergio di Almè*	Taleggio Dop Latte di vacca	2013	Gold

EVENTI A FORME 2019

Vario il programma divulgativo durante la manifestazione Forme/B2 Cheese dove il formaggio, rappresentante del gusto sulla nostra tavola, sarà uno strumento riflessivo per affrontare temi di alimentazione, etica, sostenibilità produttiva, tracciabilità del prodotto e mercato. Ecco più in dettaglio alcuni degli argomenti di una parte dell'importante attività convegnistica.

Formaggio e Futuro. Agricoltura rigenerativa e biodiversità, tradizioni e radicamento territoriale, prodotti e mercato.

Formaggio: protagonista alimentare.

Turismo e Territorio. I formaggi come elemento identitario e fattore di valorizzazione della filiera, ma anche come ambasciatori dell'Italia del gusto all'estero.

I linguaggi del formaggio. Design e prodotti caseari.

Non mancheranno workshop come:

- Il bon ton del formaggio: temperatura di servizio, ad ogni formaggio la sua lama, il carrello dei formaggi, l'utilizzo del formaggio, il confezionamento e la conservazione.
- Quale pane per quale formaggio? Grand Tour nell'Italia del pane e del formaggio.
- L'energia del formaggio: risparmiare energia, costi e ambiente per competere meglio.
- La tracciabilità della filiera come elemento chiave dello story telling del



formaggio e garanzia per il consumatore.

Con i Cheeselab ci saranno momenti di conoscenza diretta dei formaggi, dove il formaggio sarà degustato in purezza, abbinato a un vino locale Valcalepio e al pane. Il tutto sotto la guida esperta di Maestri Assaggiatori Onaf e sommelier. Di seguito alcune curiose proposte:

- I Principi delle Orobie,
- Verticale di Grana Padano Dop,
- Formaggella del Luinese Dop,
- I Formaggi d'oltralpe: i francesi,
- I Blu del mondo,
- Dall'est Europa ai Balcani, Spagna e Portogallo una corrida di formaggi.



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Peccati di gola

Cagliari Josto

Il locale quasi aggredisce con il suo forte carattere tecnologico. Entrata modesta su una via del centro un po' anonima e subito un forte contrasto con i soffitti altissimi, gli impianti tecnici in bella vista, largo uso dell'acciaio,



banco di cucina che puoi toccare con mano. In effetti la sera c'è anche una sala accanto un tantino più tradizionale (dove comunque la cantina è sospesa in alto), ma è il bistrot che noi consigliamo per non perdere l'esperienza di vedere da vicino lo chef Pierluigi Fais in azione.

Sembra quasi improvvisare il suo menù, esegue con rapidità e sicurezza le varie ricette, è una vera macchina da guerra che emana forza e determinazione. Poi all'assaggio non tutto risulta così convincente, ma nell'insieme l'esperienza è di quelle da fare. E non ultimo è il formaggio. Uno dei migliori e originali cacio e pepe della nostra vita l'abbiamo assaggiato qui. Con l'uso di ben due pecorini diversi, uno normale e uno leggermente affumicato, con pepe nero e polvere di pane ed erbe fini, ottimo davvero.

E come se non bastasse a fine pranzo lo chef ci ha fatto salire nella sua cantina sospesa e qui, oltre a una serie di vini interessanti con largo spazio e presenza di quelli naturali, abbiamo scoperto un cassetto refrigerato pieno di formaggi con delle chicche interessanti. Un grande caciocavallo di latte vaccino, ben stagionato e il "casizzolu", il formaggio in genere amato dalle donne che viene spesso proposto arrostito in foglia di cavolo o di fico.

Il locale è sempre pieno e questo si deve anche alla grande scelta di alternative. Si può mangiare un intero e lungo menù di degustazione, come anche un piatto al volo o comunque un pranzo veloce, offerto in modi alternativi e simpatici che non fanno sentire di serie B chi li ordina.



Josto

Via Sassari 25/26, 09123, Cagliari

Tel: 070 351 0722 - info@ufficialejosto.it

Orari: dal lunedì al venerdì: 13.00 - 14.30, 20.00 - 22.30

Sabato: 20.00 - 22.30

Giorni di chiusura: sabato a pranzo domenica tutto il giorno

Abbasanta - Oristano Su Carduleo

Abbasanta (acqua santa in sardo) è un piccolo borgo nell'entroterra di Oristano. Qui, paese natio, è tornato Roberto Serra dopo aver girato a lungo nel Continente e fatto eccellente esperienza in vari locali celebri tra i quali Villa del Quar con Bruno Barbieri. Poteva scegliere strade più facili, ma il



cuore l'ha riportato a casa. Ed è stato un bene perché ora non sono pochi, e speriamo in futuro saranno sempre di più, quei visitatori che arrivano qui per sedersi alla sua tavola.

L'ambiente è semplice, ma accogliente. Il primo benvenuto è al piccolo bar, poi ci si siede in sala. E la cena è un lungo racconto di piccole cose e grandi sapori, le ricette del territorio spogliate e alleggerite del superfluo e rese più belle ed eleganti da una mano che con modestia e misura le sa bene interpretare. Dal polpo arrostito al coniglio alla vernaccia di Oristano, si capisce subito il valore dell'esperienza che trova il suo culmine nella sorprendente zuppa di pane di Bonorva (su zichi) bollito e accompagnato da brodo e polpette di pecora.

Come secondo è proprio la pecora arrostita a farla da padrone ed il finale è invece affidato ai grandi formaggi, della zona. Non è una scelta ampia, ma è selettiva: lo straordinario caciocavallo di Paulilatino, mediamente stagionato (latte vaccino, qui esistono anche caciocavalli di pasta filata di pecora). E ancora la ricotta affumicata di pecora di Gavoi, una squisitezza. Il tutto accompagnato dal pane carasau con un filo di olio o di miele locale.

Attenzione anche all'abbinamento dei vini. In sala è la giovane Sonia Corda, molto brava. Si destreggia bene tra i vini sardi, e in particolari quelli non lontani come la vernaccia di Oristano e la Malvasia di Bosa. Altre chicche da non perdere. Come dire: se vi trovate in Sardegna cercate di inserire questo indirizzo nel vostro viaggio, non ve ne pentirete, anche per il prezzo.



Su Carduleo

Via Sant'Agostino, 1 - 09071 Abbasanta, Oristano

Tel: 0785563134 - Cell: 458342224

E-mail: info@sucarduleu.it

Pranzo dalle 12.00 alle 15.00 - Cena dalle 20.00 alle 23.00

Giorno di chiusura: mercoledì



Compie 40 anni il consorzio dei produttori della classica Robiola di capra già nota ai tempi di Plinio il Vecchio. Oggi le aziende sviluppano al loro interno l'intera filiera, dall'allevamento alla caseificazione alla stagionatura. La produzione complessiva è di 420mila formaggette all'anno.

ROCCAVERANO storia di successo

di Alice Sattanino

La Robiola di Roccaverano Dop è un formaggio caprino a pasta molle che nasce nei territori del sud della provincia astigiana, al confine con la Liguria, che comprende una ventina di comuni (10 nell'astigiano e 9 nell'alessandrino) il cui più rappresentativo è Roccaverano, nonché l'unico paese in cui, nei secoli, si è venduta la robiola.

Il termine robiola ha matrice tardo-latina, "rubeolus", che si riferisce al colore rossiccio che alcuni tipi di formagge assumono con la stagionatura. Oggi questo termine indica prevalentemente il taglio di dimensione; si riferisce infatti a forme di 200/300 grammi, indipendentemente dal tipo di latte e di caseificazione. Già Plinio il vecchio nel I secolo d.C. citò la Robiola di Roccaverano nelle sue ricerche, e nel IV secolo Pantaleone ne descrisse addirittura il processo produttivo, che poco differiva da quello attuale. Alla fine del diciannovesimo secolo, don Pistone, un sacerdote della parrocchia di Roccaverano, trascrivendo la storia del paese dal 960 al 1860, riporta che nei secoli passati per lunghi periodi si tennero fino a 5 fiere annue attraverso le quali si commerciava la robiola, che divenne molto apprezzata e richiesta in Francia; non si richiedeva un formaggio generico, ma un formaggio dalla denominazione e dalle caratteristiche precise. Si può parlare quindi di queste fiere come delle antenate dell'attuale fiera Carrettesca, nonché come di un primitivo

vo centro di esportazione. La conservazione nei secoli scorsi come oggi avveniva in due modi: o sott'olio dentro dei barattoli, mantenendone intatte le caratteristiche, oppure ponendo le forme nella paglia e facendole quindi stagionare, anche se in modo più lento e controllato.

La Robiola di Roccaverano ha la certificazione Dop dal 1996, e questo ne fa il primo caprino Dop in Italia, ma sapete chi fu a decretare la Robiola di Roccaverano prodotto ad origine protetta? Niente di meno che il Presidente della Repubblica Sandro Pertini, che proprio nel marzo di 40 anni fa appose la sua firma sul decreto di riconoscimento. Proprio 40 anni fa nasce il Consorzio dei produttori di Robiola di Roccaverano, ente imprescindibile per la richiesta e l'ottenimento della certificazione Dop.

Il disciplinare prevede che almeno il 50% del latte utilizzato nella produzione sia di capra, perché quando si è ottenuta la Dop il numero di capre presenti in zona non era sufficiente per imporre una percentuale maggiore, ma oggi le capre sul territorio della Dop

sono circa 5mila, per una produzione di circa 420mila formaggette all'anno, e quasi tutte prodotte al 100% con latte di capra. L'alimentazione dei capi è parte fondamentale del disciplinare, come avviene per pochissimi altri formaggi: devono pascolare almeno 6 mesi all'anno, non si possono utilizzare insilati nell'alimentazione, e minimo

l'80% del foraggio utilizzato durante l'anno deve provenire dai campi della zona della Dop. Che è una zona collinare brulla, povera di graminacee, ma ricca di altre specie verdi sia erbacee che arboree, poco adatta all'allevamento di animali grossi e grandi consumatori di foraggio come i bovini, motivo per cui, nei secoli, si è rivelata idonea proprio agli allevamenti caprini. Le razze allevate e ammesse dal disciplinare sono la capra di Roccaverano e la camosciata delle Alpi.

Delle 17 aziende che producono Robiola di Roccaverano, ben 16 curano internamente tutta la filiera: dall'allevamento, alla mungitura, alla caseificazione, alla stagionatura, tutto avviene in azienda.

Il logo che uniforma tutti i produttori è contraddistinto da una "R" e da una torre merlata stilizzata. L'occhiello della erre rappresenta una formaggella, mentre la torre merlata è la torre di Roccaverano, che una volta aveva anche un castello di cui ora rimane solo un muro, ma che basta a darci l'idea di come dovesse essere imponente, e quindi importante, nel periodo tardo medievale. La torre è inserita in un percorso escursionistico creato dal Cai, che si chiama "giro delle 5 torri" e che parte da Monastero Bormida, passa per San Giorgio Scarampi, Olmo Gentile, Roccaverano, Vengore, per poi tornare a Monastero Bormida. È un sentiero impegnativo, che farà sentire chi avrà voglia di farlo come un pellegrino di secoli fa, incluso lo stupore suscitato dai meravigliosi paesaggi. Durante la stagione estiva vengono organizzate escursioni di gruppo con la possibilità di fare parte del percorso, o il ritorno finale al punto di partenza, con dei pulmini.

Sotto il nostro logo compare anche la dicitura pura capra, oppure latte misto, dove il misto può essere di pecora delle Langhe, oppure di vacca, anche se come già detto, sono sempre meno le robiole a latte misto. Sotto alla gamba della R, un fregio colorato giallo e verde richiama il verde dei pascoli e la sinuosità delle colline della zona di produzione.

Ma tornando alla nostra robiola, la Roccaverano è un formaggio a coagulazione acida, lavorato intorno ai 19/20 gradi, che richiede una quantità minima di caglio, non prima che sia iniziato il processo di acidificazione; la coagulazione è lenta, la durata dipende dalla stagione, ma si aggira intorno alle 20 ore; dopodiché la cagliata formata viene delicatamente trasferita nelle fascere senza essere

pressata, dove nelle successive 48 ore spurga e viene costantemente girata e salata a secco. Dopo altri 4 giorni può essere venduta come robiola fresca, ma la maturazione ottimale si ha tra i 12 e i 18 giorni, perché intorno ai 15 giorni assume la consistenza cremosa che tanto l'ha fatta apprezzare sulle tavole italiane, e non solo. Esiste poi un piccolo mercato di "vecchie signore", ovvero robiole con stagionature estreme, che arrivano quasi a stravolgere quanto conosciamo della Robiola di Roccaverano che diventa un formaggio da grattugia dal sapore forte e aggressivo, esaltando i sentori di animale che alla maturazione ottimale sono appena accennati; queste però si trovano solo in loco presso gli spacci aziendali dei produttori, oppure in qualche angolo dei banchetti dei produttori durante l'annuale fiera Carrettesca a fine giugno.

Oggi la Robiola di Roccaverano si trova in commercio con una discreta facilità; nel corso dell'ultimo anno il Consorzio ha messo a punto una nuova confezione nata per il trasporto che permette alla Robiola di continuare a stagionare e di "respirare", maturando in modo uniforme e garantendone quindi la qualità fino alla tavola del consumatore finale. Viene prodotta e venduta tutto l'anno, ma trattandosi di un prodotto di breve stagionatura possiamo dire che la Robiola che è sulle nostre tavole a Natale è un formaggio molto diverso da quello che possiamo gustare in primavera o in tarda estate. Ottimo motivo per assaggiarla, e riassaggiarla, più volte, imparando a conoscere meglio questo piccolo gioiello nascosto e tramandato per secoli nelle colline del sud astigiano.

Ovviamente anche la Robiola di Roccaverano dal 20 al 23 settembre sarà presente a Cheese a Bra, anzi, il 22 settembre, alle ore 13, sarà protagonista di un laboratorio con degustazione a ingresso gratuito.

“Un tempo si tenevano 5 fiere: una testimonianza di don Pistone alla fine del 1800 racconta di numerose richieste della preziosa Robiola da parte di mercanti francesi”

Oggi la Robiola di Roccaverano si trova in commercio con una discreta facilità; nel corso dell'ultimo anno il Consorzio ha messo a punto una nuova confezione per il trasporto che permette di continuare la stagionatura



Panerone, Pannerone o Pannarone?

Nel Lodigiano un formaggio tanto peculiare quanto straordinario per la complessità delle sue fermentazioni gasogene, conosciute e governabili

di Vincenzo Bozzetti

Formaggio del territorio lodigiano-cremonese e zone limitrofe, con tradizioni secolari, il Panerone, o Pannerone o ancora Pannarone, deve il suo nome al termine dialettale lodigiano panèra, ovvero alla panna o crema di latte. Infatti il formaggio è prodotto con latte crudo e intero, tradizionalmente ricco di materia grassa. Mentre tra le due Guerre Mondiali la produzione era diffusa presso i numerosi caseifici della zona, oggi è prodotto in modo continuo da due o tre caseifici: Carena Angelo e Figli di Caselle Lurani, Giovanni Uberti 1896 di Pandino, Angelo Croce di Casalpusterleno, ai quali si aggiungono alcune produzioni discontinue di singoli casari. Il formaggio è un Pat.

STORIA E ANEDDOTICA

Le reali origini del prodotto sono incerte, però alcuni studiosi fanno coincidere la data con lo sviluppo agrario del sud-est milanese, del lodigiano, e dell'alto cremonese del '400 quando il pascolo delle nuove bonifiche favorì il grande sviluppo dell'allevamento bovino. L'assenza del sale (un tempo elemento tanto prezioso quanto costoso) nella sua tecnologia di produzione, ne rimarca l'origine umile e povera. A causa della sua apparenza esterna della forma, sostenuta da listelli di legno, una volta era chiamato erroneamente Gorgonzola bianco, anche se gli interni delle paste erano erborinato l'uno e spugnoso l'altro. Tempo fa, venne anche riconosciuto ed apprezzato con il nome di formaggio di Milano.

Di maggior spessore è sicuramente l'apprezzamento personale di Napoleone che prima della battaglia per il Ponte di Lodi del 1796, avendo gradito l'elevato potere energetico del formaggio, ne ordinò abbondanti incette per le sue truppe al fine di dotarle di valide scorte di energie per le imminenti azioni di guerra. Anche in tempo pace, al

Panerone, Pannerone o Pannarone, sono state attribuite notevoli energie e, persino elevate capacità afrodisiache forse dovute alle singolari combinazioni di metaboliti del fosforo e dell'alcool presenti nella pasta del formaggio: grazie a queste capacità gode della fama di essere il "tartufo dei formaggi". Nel censimento caseario del 1937 si indicava una produzione di circa 435 tonnellate all'anno, per scendere a poche tonnellate negli Anni 90.

TERRITORIO E AMBIENTE

Le campagne lodigiane, pandinasche e le zone limitrofe, occupano nella Pianura Padana, fasce di terra pianeggianti confinanti a nord con la provincia di Milano, a est con la lunga provincia di Cremona, ad

ovest con Pavia, a sud con Piacenza. Queste aree sono dedicate da secoli all'allevamento bovino, vuoi per la fertilità dei terreni, vuoi per l'abbondanza di acqua e canali irrigui da cui ne deriva una forte esperienza agrozootecnica nella coltura dei foraggi e gestione del patrimonio zootecnico. Il suolo a gradoni alluvionali è formato da materiale argilloso, ricco di sali e precursori derivanti dall'erosione glaciale del Quaternario e successive alternanze dei periodi glaciali ed interglaciali.

L'equilibrio del sistema ecologico e biologico nella sua lenta evoluzione millenaria è favorito, ovvero dipendente, dalle acque pluviali di superficie e sotterranee. Il clima spesso nebbioso e freddo d'inverno, diventa afoso e caldo d'estate, con incremento della piovosità in primavera ed autunno. Le

IL DILEMMA DEL NOME

Con "una enne" o con "due enne"? A favore della denominazione contenente "due enne" si è pronunciato il Comune di Caselle Lurani, il quale in data 15 dicembre 2015, a seguito della domanda dell'Azienda Carena Angelo e Figli Snc di Angelo Carena e C., con i poteri attribuiti dalla legislazione in essere ha iscritto nel proprio Registro De.Co. il prodotto: "Pannerone di Lodi", ed attribuito allo stesso formaggio il relativo marchio, approvando di conseguenza anche il relativo disciplinare di produzione. Per altro, già nel 2003 il formaggio Pannerone di Lodi aveva ottenuto il riconoscimento come Presidio della Fondazione Slow Food.

Però esistendo una tesi, è normale che ci sia anche una diversa scuola di pensiero, nel nostro caso esiste pertanto una posizione favorevole alla denominazione con "una sola enne", non senza ragioni basate sulla storicità del termine dialettale panèra scritto da sempre con "una enne" sola. In questo senso, una ampia ricerca storico-bibliografica effettuata dal Caseificio Giovanni Uberti 1896 srl di Pandino contraddice la tesi delle "due enne", riservandosi anche rigorose obiezioni in merito alla pretesa esclusività lodigiana del prodotto, perché nei fatti l'area di produzione superava e supera ancor oggi la provincia di Lodi, essendo Pandino in provincia di Cremona. La terza denominazione "Pannarone" trae facili origini dal termine italiano panna.

Da quanto precede, risulterebbe incerta ed improbabile la stesura di un disciplinare di produzione necessario per iniziare le procedure di riconoscimento europeo e, proprio per questo in Europa, non risultano presenti domande in tal senso.



coltivazioni erbacee sono dedicate a mais, frumento, orzo, segale, avena, soia, colza, girasole, lino e trifoglio. Poche le zone paludose delle lanche con saliceti arbustivi, pioppeti misti con farnie ed olmi, aceri ed ontani neri.

LE CARATTERISTICHE

Sinteticamente può essere descritto come un formaggio ottenuto con latte crudo intero di vacca, senza impiego di innesco, a pasta cruda ed a breve maturazione senza sale.

Le forme cilindriche con facce piane con diametro di 28-30 cm. e scalzo diritto di 20 cm., pesano intorno ai 10-13 kg, mentre le forme di 5 kg hanno un diametro di circa 20-22 cm. ed uno scalzo di circa 18-20 cm.

La pasta interna appare con occhiatura diffusa, talvolta alveolare dovuta a fermentazioni gasogene, di tipo acido-mista, alcoolica, eterolattica, butirrica e propionica. Come riportato da Neviani e Mucchetti la complessa microflora abituale conta la presenza di batteri lattici mesofili (*Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactococcus lactis*, *Leuconostoc lactis* e *Leuconostoc dextransicum*), enterococchi, lieviti, propionici e coliformi (*Escherichia coli*, *Enterobacter* e *Citrobacter*).

Questi ultimi però non sono stati riscontrati da altri autori, mentre altri ricercatori hanno invece identificato una sessantina di ceppi coliformi non patogeni. Il latte arriva in caseificio spesso a temperatura ambiente, ed a seconda della stagione, viene riscaldato o raffreddato di qualche grado, in modo da raggiungere la temperatura di coagulazione intorno ai 30-32 °C., a cui segue l'aggiunta del caglio di vitello liquido per un tempo di coagulazione di circa 30 minuti. Questo però è proprio il punto sensibile della mano del casaro che in base alla stagione regola la temperatura di coagulazione, la dose del caglio, la durata della coagulazione, ovvero della rottura del coagulo - sempre preceduta dal rivoltamento con la spannarola-, sino ad ottenere chicchi di mais o riso, a seconda della

capacità di spurgo della cagliata stessa. Soste ed agitazioni completano la lavorazione, sino al momento della estrazione della cagliata con tele (patte) che originano fagotti di 4-5 kg. sovrapposti l'un l'altro per una sommatoria sgrondatura. Quindi la cagliata viene sbriciolata ed impastata negli stampi.

E questa la fase dove avviene la seconda naturale inoculazione della cagliata con la microflora caratterizzante ogni singolo caseificio, come vera e propria nicchia biologica tipica di un determinato ecosistema capace di tale complessa fermentazione. La cagliata resta negli stampi per 3-4 giorni, quindi rivoltata e stufata a 23-28 °C., per essere poi fascettata quando consolidata nella struttura e consistenza. Le forme prive di sale, nel caso sono lavate se occasionalmente fiorite per la presenza di muffe, passano quindi in stagionatura per circa 10 giorni.

LE CONTRADDIZIONI

Si giri pure come si vuole, ma il formaggio Panerone, Pannerone o Pannarone ha ancora il gusto di una volta. Di certo non è un formaggio banale né tanto meno facile. È un "formaggio umano" ricco di tutte le contraddizioni e complessità che porta in sé ogni singolo uomo. Il motivo è semplice perché sul suo profilo organolettico, è dovuto alla complessità delle sue fermentazioni gasogene. Il formaggio si presenta alla vista con la crosta sottile leggermente paglierina, spesso sostenuta con fascia di listelli di legno, uniti con spago di fibra tessile ritorta.

Al taglio si presenta con un colore bianco brillante e la sua caratteristica occhiatura a spugna, irregolare nel singolo occhio, ma uniforme e completa nella sua diffusione ed estensione. L'odore è rimarchevole con intensità elevata con forti sentori di panna, burro e talvolta di pompelmo acido.

All'assaggio emerge il sapore dolce, seguito dall'acido e dall'ammandorlato piacevolmente amaro, mentre l'aroma che sviluppa in bocca esalta i descrittori sensoriali del suo odore. L'assenza di sale, ovvero del sapore salato, enfatizza l'articolata struttura olfattiva gustativa del formaggio e la sensazione trigeminale della forte astringenza. La piacevolezza del sapore amarotico, agli intenditori affezionati, ricorda il radicchio di campagna bollito, il cavolo bollito ed il pompelmo acido. Di certo non sono sapori ed aromi frequenti nel panorama lattiero caseario, ma costituiscono la base della singolare unicità sensoriale del prodotto.

In merito alle caratteristiche fisico-meccaniche della pasta si conferma una notevole elasticità della stessa, leggermente adesiva al palato, altamente solubile tramite la saliva, lascia una sensazione di freschezza in bocca. Dopo la deglutizione la sensazione amarognola resta con persistenza, per regalare all'assaggiatore paziente ricordi di mandorle, miele di castagno, mostarda, marmellata di fichi e arance amare. In merito agli abbinamenti enologici gli amanti del contrasto preferiscono i vini passiti, mentre chi preferisce la sinergia sensoriale sceglie vini con note vegetali, con elevata tannicità.

DUE PERTICHE DI TERRA E TRENTA VACCHE

Una poesia in dialetto lodigiano di metà Novecento

Dopo Santa Caterina, la vacca legata alla cascina mangiava fieno, barbabietole e pannello di lino in quantità. Col passar del tempo scarseggiava la razione. Bisognava inventare qualcosa, trovare un rimedio, come sempre votarsi a qualche Santo, ma quale!? Il solito, sant'Ingegno, / patrono dei trafficanti, / dei soliti piccoli coltivatori / che pregavano il loro Signore / dal primo barlume all'ultimo raggio di sole. / Poveri diavoli pieni di voglia e di fastidi, / sempre in cerca di rimedi, / come sempre, / con tutto brinato, / avvolto nella nebbia fredda e gelata / per tutta un'invernata! Stavolta il "verso" viene da un'abbazia del milanese, Chiaravalle, dei frati Cistercensi: pensa e ripensa, si sono riuniti e hanno deliberato che l'acqua è il livello dei babbei, si livella da sè, e, soprattutto, "va al basso". Facendola scorrere tiepida da un fontanile su di un piano in leggera pendenza verso un canaletto di raccolta posto al confine di un "quadro" di terreno, avevano un velo d'acqua temperata che nutrivava l'erba protetta dal gelo. Avevano inventato la marcita. Raccontata così alla bell'e meglio sembrerebbe una soluzione facile da esperire, se c'erano arrivati dei frati!? I frati l'avevano ideata perché leggevano molti libri, / comunque sia, / al passo coi loro tempi, / dove tutto si sviluppava in mezzo a troppi patimenti, / compresa la furia degli elementi, / che nascondeva i pochi passi avanti. / Sicché già nel Medio Evo comincia il sistema marcita, chiamata anche termo irrigazione: a cicli di 60 giorni c'era erba fresca per la stalla. Trenta vacche mangiano 2 pertiche d'erba al giorno, in 15 giorni un appezzamento di 30 pertiche marcitorie... Da noi si dice che "è il maestro che suona la musica"; qui la suonava il "campè o pramarsè", una sorta di ingegnere idraulico con la livella nel manico del badile, vanto della cascina con casaro e capo stalla, tre perni che facevano girare il sistema della campagna lodigiana, "latte e pannerone" [in originale: sistema d'la campagna ludesàna, "lat e paneròn"], con un "film" di acqua tiepida sull'intero quadro della marcita.

Traduzione a cura di Modesto Tonani (Tino.vet), Autore del libro: *Quei de la Maschèrpa*, editore Youcanprint 2014.

Tipica delle Puglie, un tempo era detta volgarmente “uschiate” per il sapore alquanto mordace. È molto consumata in provincia di Bari e nel Salento.



Ricotta forte per tanti ma non per tutti

di Daniele Apruzzese

Ascuant, scant, squanta, scante, scanta, ascuante, squant. Chi passa per la Puglia e vuole sperimentare i valori e le tradizioni gastronomiche o approfondire la propria conoscenza del locale mondo caseario avrà sentito almeno una volta una di queste parole. I termini, dialettali, stanno ad indicare tutti lo stesso prodotto: la ricotta forte. Prodotto Agroalimentare Tradizionale tipico del tacco d'Italia, vede la sua nascita diversi secoli fa, quando si studiava un modo per poter conservare la ricotta. Nella letteratura vi sono pochissime tracce della ricotta forte. Facendo una prima indagine è venuto fuori il nome di Girolamo Marciano (1571-1628), medico, letterato e storico leccese originario di Leverano, che nella sua opera "Descrizioni, origini e successi della Provincia d'Otranto" la cita in questi termini: «...detta volgarmente uschiate, per il sapore alquanto mordace, che contrae nella confettura, che non si fa in altro luogo d'Italia».

Presente a macchia di leopardo su tutto il territorio regionale, è molto consumata in terra di Bari e nel Salento. Da sola, spalmata su una fetta di pane, o come condimento per alcune preparazioni tipiche, è un alimento per tanti ma non per tutti viste tutte le spigolosità all'odore e al sapore che si porta dietro.

Per saperne qualcosa di più mi sono recato a Ceglie Messapica, territorio al confine tra le province di Taranto e Brindisi. La scelta è stata dettata da due fattori: qui vi sono aziende che producono la ricotta forte come si faceva una volta, ma sempre qui c'è chi ha avviato proprio su questo prodotto, uno studio e una ricerca in campo alimentare e commerciale per modernizzarne gusto e



immagine e renderla così maggiormente appetibile.

La prima tappa mi ha portato presso Masseria Fragnite, sulla strada che conduce verso Ostuni. Qui a farmi da cicerone ho trovato Pietro Caliandro, nipote dell'attuale proprietario. «La nostra – mi dice – è una lavorazione totalmente tradizionale e il nostro segreto è Pietro (uno dei casari dell'azienda, ndr) che segue la lavorazione della ricotta forte quotidianamente». Nella struttura, a conduzione familiare, viene lavorato quotidianamente il latte del proprio allevamento di mucche frisone. Dal siero, prodotto dalla lavorazione di mozzarelle e formaggi, si ricava la ricotta. E a questo punto entra in gioco il lavoro di Pietro Altavilla: «La ricotta che avanza – spiega – la facciamo scolare per tre o quattro giorni, dopo di che la versiamo in tini più grandi, bucati nei lati e sul fondo, aggiungiamo del sale e mescoliamo il tutto periodicamente». L'aggiunta del sale e il mescolamento continuo costituiscono il punto di partenza per arrivare alla ricotta forte che viene poi commercializzata. Il primo è usato come conservante, il secondo procedimento evita ristagni di siero che possono portare ad odori sgradevoli. Nel frattempo parte la fermentazione. «Questa prima fase dura una ventina di giorni, in cui svolgiamo travasi regolari – prosegue Altavilla –. Passate queste tre settimane il prodotto è trasferito in un recipiente con agitatore che abbiamo in cantina dove la ricotta forte "nuova" si lega con quella già matura e viene miscelata per arrivare al sapore che contraddistingue la nostra produzione».

La ricotta forte di Masseria Fragnite si presenta di colore avorio, con una struttura certamente cremosa ma anche decisamente consistente. Al naso, in cui arriva in maniera intensa, si manifesta con sentori acidi, di erba fermentata e di animale che si fondono alla perfezione tra di loro. Il gusto

Attribute	Modal value	Maximum	Minimum
Soluble	5	5	4
Rancid	5	5	4
Smelly feet	4	5	3
Piquant	4	5	3
Creamy	4	4	3
Fermented	3	4	2
Acrid	3	3	2
Adhesive	3	3	2
Astringent	2	3	1
Onion/sulfuric	2	3	1
Ammonia	2	3	1
Sweat	2	3	0
Greasy	2	3	0
Salty	2	2	1
Sheep barn	1	2	0
Boiled potato	1	2	0

• Attributi sensoriali riscontrati in 14 campioni di ricotta forte (Tratto da "Chemical-sensory and volatile compound characterization of ricotta forte, a traditional fermented whey cheese" di M. Faccia et al. Journal of Dairy Science 101, 5751-5757 - 2018).

Pietro Altavilla, il casaro di Masseria Fragnite che si occupa della produzione e gestione della ricotta forte

A centro pagina, Pietro Caliandro della Masseria Fragnite mentre accudisce le sue frisone

In basso a sinistra, Tommaso Gallone titolare di Caseria del Levante in una delle celle di stoccaggio della propria ricotta forte

Foto di Ilenia Grieco



è deciso, netto, forte appunto, in cui l'acidità va a braccetto con una sapidità contenuta e con una piacevole piccantezza. Il finale è delicatamente amaro.

Fatti i dovuti assaggi mi spostò di qualche chilometro, sulla strada che da Ceglie porta a San Vito dei Normanni per incontrare Tommaso Gallone, titolare di una azienda, la Caseria del Levante, che produce ricotta forte con metodi più standardizzati e che sta lavorando anche per rinnovare l'immagine di questo prodotto altamente tradizionale. La prima fase di lavorazione viene fatta in silos da 100 quintali. «Non abbiamo allevamenti – mi dice – acquistiamo il latte che raccogliamo con i nostri mezzi quotidianamente da sei allevamenti della regione. Oltre a questo però, per esigenze produttive acquistiamo anche siero che utilizziamo per la produzione della ricotta forte. Con questo prodotto stiamo partecipando ad un

progetto denominato Innotipico. Siamo partiti dalla selezione di alcuni batteri, utili per migliorare il flavour della nostra ricotta forte. Questi fermenti facilitano la cremosità e attraverso questo studio puntiamo anche ad avere un prodotto standardizzato e ad eliminare il conservante, il famigerato E200, che attualmente utilizziamo per garantire i 12 mesi di scadenza».

La Caseria del Levante lavora enormi quantità di prodotto che vengono commercializzate in Puglia (zone di Bari e Lecce prevalentemente) ma anche fuori regione e all'estero. «Il prodotto – prosegue il titolare – non basta farlo. In termini di quantità stiamo stagionando 1500 quintali e, dunque, va anche venduto. Ma per fare ciò, bisogna comunicarlo nella maniera più adeguata. Per questo, anche con l'ausilio di ricercatori del Cnr stiamo studiando il modo di realizzare confezioni con squeezer o monodose da 12 grammi simili a quelle con cui si distribuiscono maionese e ketchup. O, ancora, abbiamo iniziato a lavorare sulle aromatizzazioni come paprika, pepe e capperi».

Tutt'altra prospettiva dunque, che all'analisi porta a sviluppare sensazioni diverse. A cominciare dal colore: giallo paglierino scarico. Molto omogenea e cremosa, propone un odore caratterizzato da sentori acidi e da sensazioni di lattico cotto. In bocca è relativamente delicata vista la tipologia di prodotto, con aromi segnati da una spiccata acidità, da una sapidità bassa e da una dolcezza di fondo che resta a segnare il gusto e abbatte la tipica piccantezza.

Apprezzata su una bruschetta o come ripieno, insieme al pomodoro, di un panzerotto fritto, la ricotta forte rappresenta una delle essenze della Puglia. Che ha numerosi estimatori ma anche numerosi detrattori per quel suo essere incisiva e fuori dagli schemi. Ed è proprio per questo che è per tanti, ma non per tutti.

IL MAIORCHINO DI TIZIANA



Una giovane imprenditrice, quarta generazione di un'antica azienda familiare, sta rilanciando in provincia di Messina la produzione del tipico formaggio risalente a tre secoli fa

di Antonino Longo

Con una consistenza di circa 790 ettari, sotto la bellissima ed unica Rocca Salvatesta a circa 1306 metri sul mare, adagiata in direzione Nord-Est, prospiciente le isole Eolie nel territorio di Novara di Sicilia e Rodi Milici, è collocata una delle più importanti aziende silvo-pastorali della Sicilia. Qui in provincia di Messina, questa antichissima azienda a indirizzo zootecnico, dedita all'allevamento di ovi-caprini e bovini, è da un paio d'anni guidata dall'imprenditrice Tiziana Buemi, responsabile Donna Impresa della Coldiretti di Messina. Tiziana è subentrata nella conduzione dell'azienda a conduzione familiare, con alle spalle quattro capisaldi di generazioni storiche, che, con grande dedizione ed abnegazione si sono dedicati alla produzione del tradizionale ed antico Maiorchino, formaggio tipico della zona, risalente a tre secoli fa, prodotto da latte misto di capra e pecora in un periodo circoscritto dell'anno che va dal mese di febbraio al mese di giugno. Oggi Tiziana, facendo tesoro di questo meraviglioso patrimonio storico, con un'incisiva azione di pubblicità e divulgativa di un prodotto antico e unico nella sua tipicità, vuole raggiungere tutte le tavole del mondo.

Assiduo è infatti il suo impegno per far riconoscere il marchio Dop al Maiorchino che, sicuramente, darà un nuovo e vitale impulso all'intero settore affinché si possa valorizzare il forte legame che esiste tra la storia, il buon cibo ed il territorio.

LA STORIA

L'azienda agricola "Buemi" sas di Buemi Tiziana & C. subentra alla storica azienda di Buemi Giuseppe. Opera da quattro generazioni nel settore zootecnico, a conduzione esclusivamente familiare. Formata da più corpi aziendali, ha un patrimonio di circa 2200 ovi-caprini, 25 bovini e una cavalla. La vera tipicità dell'azienda è rappresentata dalla produzione del Maiorchino. È un tipico e pregiato formaggio siciliano, di origine antichissima, risalente al XVII secolo. L'altra specialità della casa è la ricotta "informata" tipica del Messinese. Il Maiorchino nasce dal latte di pecore e capre, viene prodotto solo da febbraio a giugno. Ogni forma (10-35 kg) è il risultato di un procedimento lungo e paziente, da eseguire con attenzione. Il procedimento inizia filtrando latte crudo di pecora e capra: 60% ovino, 40% caprino. Si raccoglie il filtrato congiuntamente a caglio a pasta di agnello o capretto, in un recipiente di rame o acciaio detto "quarara" in cui coagula dopo riscaldamento a 39° C. Dopo circa un'ora e dieci la cagliata viene rotta

con un attrezzo di legno chiamato "brocca", fino ad ottenere le dimensioni di un grano di miglio. La "quarara" viene posta sul fuoco e riscaldata fino a 50° C., aspettando che essa si depositi sul fondo. La pasta viene raccolta manualmente o con un telo (i bravi casari riescono a raccogliere a mano la cagliata in una massa sferica), prima di porla nella "garbua" e successivamente appoggiata su un piano d'acciaio "mastrello".

La pasta viene poi bucherellata con una sottile asta di legno o acciaio "minacino", per lo spurgo del siero e quindi viene pressata nella fascea di legno o acciaio "garbua". Dopo due giorni la forma viene tolta dalla fascea e messa nella cella di stagionatura. Successivamente la forma viene salata a secco col sale grosso, per circa 30 giorni. La stagionatura inizia dopo 8 mesi, e il Maiorchino è pronto per essere gustato sulle nostre tavole.

Un altro prodotto vanto dell'azienda è la ricotta, fresca e informata. Il siero viene riscaldato a 65°C., a questo si aggiunge latte intero. La ricotta affiorerà a 82°C grazie a un metodo antico, il latte di fico. Si aspetta che affiori in tutta la "quarara" e poi viene posta nelle fuscelle con l'aiuto di un mestolo "buzunetto". La ricotta si consuma fresca, o la si usa come ingrediente per tipici dolci siciliani. Quella destinata a essere informata si lascia per 24 ore nelle fuscelle, così manda fuori il siero in eccesso. Dopo si mette nei contenitori di terracotta. Si aggiunge il sale e si mette nel forno a cuocere.

La ricotta informata è un'arte che si tramanda da generazioni basata sulla temperatura e sull'umidità del forno e l'esperienza del casaro. Si ottengono due tipologie di ricotta: morbida, tempo di cottura 3 giorni, viene consumata come antipasto. Dura, tempo di cottura 10 giorni, viene venduta per essere grattugiata, e completare i primi piatti.

Le origini del Maiorchino sono antichissime e si perdono nel passato. Non si conosce con esattezza il periodo nel quale ebbe inizio la produzione di questo pregiato formaggio. Già nel primo trentennio del 1600 il Maiorchino diviene il protagonista di un tradizionale gioco novarese, che da esso trae il nome "a Maiurchea". Nella mag-



• Maiorchino nei locali di stagionatura dell'azienda di Tiziana Buemi

gior parte dei dizionari siciliani il termine Maiorchino viene associato al formaggio proveniente da Maiorca, isola delle Baleari. Questa teoria potrebbe essere accettata facilmente, visto che la presenza della dominazione spagnola in Sicilia durò circa 400 anni.

Secondo un'altra teoria più accreditata, il termine deriva dalla varietà di frumento indigena Maiorca, che ha una maturazione precoce nei mesi di maggio e giugno, periodo che coincideva con la migliore produzione casearia di questo formaggio.

Si ritiene, però, che alcuni aspetti della tecnologia di caseificazione del Maiorchino siano stati introdotti dai cosiddetti Lombardi. Queste popolazioni giunsero nell'isola in seguito alla conquista normanna avvenuta negli anni che vanno dal 1061 al 1091 e probabilmente furono i responsabili dell'importazione dal Nord Italia di antichi segreti connessi alla tecnica usata per alcune produzioni casearie. I pastori, modificando alcuni aspetti della tecnologia del formaggio pecorino, lo avrebbero accomunati in qualche maniera a quelli di un formaggio Grana. Infatti lo studio della tecnologia di produzione del Maiorchino completamente diversa da quella del comune pecorino, consente di cogliere alcuni aspetti comuni alla tecnologia del Grana.



• Tiziana Buemi con il figlio Enzo

CARATTERISTICHE

È un pregiato formaggio stagionato a pasta dura e cotta. La sua forma è cilindrica a faccia piana e lievemente concava. La crosta è gialla ambrata, tendente al marrone all'avanzare della stagionatura pesa circa 10 -35 kg. con uno scalzo di 12 cm. La pasta è di colore giallo paglierino, la consistenza è compatta e l'occhiatura è quasi assente.

Quando supera l'anno di stagionatura si trasforma: i profumi diventano persistenti e netti, con odori di burro ed erbe, con note fruttate dolci e delicate che richiamano la mela e la vaniglia. Si sposa bene con vini dolci e liquorosi, come Marsala, Malvasia e vini rossi del territorio prodotti a Furnari (Messina). Il suo sapore si esalta se servito con miele o marmellata di agrumi, con noci e uva.

IL GIOCO

Il Maiorchino è protagonista di un "Torneo" risalente ai primi anni del 600 e diffuso in passato in una vasta area della provincia di Messina tra i Nebrodi e i Peloritani.

Oggi questa tradizione sopravvive a Novara di Sicilia nella settimana di carnevale. La gara consiste nel far rotolare una forma di Maiorchino, lungo un percorso, ormai consueto da secoli, che si snoda per circa 2 chilometri nelle vie del centro storico. Il lancio deve essere un misto di forza, e precisione, esperienza e velocità. Vince la squadra che taglia per prima il traguardo.

DUE RICETTE SPECIALI

Tutti conoscono i maccheroni alla Norma, specialità sicula con ricotta infornata. È un piatto di pasta gustoso condito con pomodoro fresco (cotto) e una cascata di melanzane fritte. Foglie di basilico fresco e una generosa grattugiata di ricotta infornata aggiunta a fine cottura, danno alla ricetta tutti i profumi mediterranei aggiunti in un solo piatto.
Ingredienti: maccheroni (pasta fresca), ricotta

infornata, melanzane, pomodori, basilico, olio, aglio, sale. Altro piatto gustoso, i maccheroni con sugo di salsiccia e Maiorchino. Il ragù è preparato con passata di pomodoro, salsiccia e cotenna di maiale e una generosa grattugiata di Maiorchino. È una tipica ricetta invernale.



Ingredienti: maccheroni (pasta fresca), Maiorchino, passata di pomodoro, salsiccia, cotenna di maiale, olio, sale.

Come si faceva
il formaggio 100 anni fa?
Con “casaro per un giorno”
siamo andati a scoprirlo
sull’altopiano di Asiago



di Elisa Di Rienzo

Per poter dire di aver vissuto Asiago, e il suo altopiano, bisogna almeno passare una giornata d'estate in malga, tra le mucche al pascolo, assaggiando un buon pezzo di formaggio e un bicchiere di vino in compagnia di un malghese.

Se poi si ha la possibilità di assistere a come si produce il formaggio in alpeggio, o addirittura come si faceva nel passato, diventa un'esperienza indimenticabile.

Il comitato Onaf per la creazione della delegazione di Vicenza, insieme alla delegazione di Padova, hanno organizzato, lo scorso luglio, un interessante evento celebrativo dei 30 anni di attività dell'organizzazione: una giornata da casaro. La manifestazione ha avuto come scenario la Malga I Lotto Valmaron, della famiglia De Palma, che porta avanti con dedizione un'eredità casearia ultracentenaria.

Salire in malga significa vivere un'esperienza indimenticabile. L'atmosfera è rilassante, si sta in mezzo alla natura, si respira aria buona, si gode il mondo da una prospettiva diversa. La malga si trova a 1400 metri di altitudine, nel comune di Enego, in uno dei luoghi più affascinanti dell'intero comprensorio, in una immensa distesa verde dall'ambiente naturale unico e incontaminato.

Da giugno a settembre, Andrea De Palma, con la sua famiglia, si dedica all'allevamento di una settantina di bovine di razza Pezzata Rossa Italiana e Burlina, dal mantello nero e bianco, l'unica razza bovina autoctona del Veneto, proprio dell'Altopiano, tutelata anche da un presidio Slow Food. Grazie a quello che di buono offre la terra e alla maestria del casaro, qui vengono prodotti ancora formaggi che mantengono gli aromi di un tempo: tra questi c'è l'Asiago Stagionato Dop che qui si fregia della dicitura “prodotto della Montagna”.

Andrea, ci ha accolto con un grande sorriso nella sua casa e dai suoi occhi trasmetteva, a tutti noi, il trasporto che ha per questo lavoro, quello slancio di chi il formaggio lo fa tutti i giorni e non potrebbe farne a meno.

Era lì che teneva d'occhio la grande caliera in rame, sui tizzoni ardenti, in cui si stava scaldando il latte vaccino crudo, un quintale di latte parzialmente scremato, frutto della mungitura della sera prima, a cui era stata tolta la panna affiorata, e un quintale di latte intero della mungitura della mattina. Arrivati a 35°C ha aggiunto il caglio di vitello e l'ha lasciato riposare fino alla coagulazione della cagliata, sotto i nostri attenti sguardi.

Poi ha effettuato la rottura della cagliata. Rimessa la caliera sul fuoco, eravamo tutti in attesa che arrivasse a 46°C per poi finalmente vedere raccogliere la massa solida che si era depositata sul fondo, per essere poi tagliata e deposta in stampi di legno dove sarebbe iniziata la fase di riposo.

Il tutto senza l'utilizzo di alcuna attrezzatura moderna, ma solo grazie alla sua mano e alla sua esperienza.

Quell'abile mano che ogni giorno ripete gesti per lui di vita: che munge, che misura, che taglia, che raccoglie, che rovescia, che mescola, che schiaccia, che rovescia, che mette in pratica i segreti tramandati da generazioni.

ASIAGO DOP



La giornata si è conclusa con la marchiatura a caldo di una forma di Asiago Dop

Sui pascoli alti cari a Rigoni Stern

L'Onaf-day degli
assaggiatori
di Vicenza
e Padova
nella malga
della famiglia
De Palma
sui monti
di Enego
a 1400 metri
dove allevano
bovine di
Pezzata Rossa
e Burlina

LUOGHI DELLA MEMORIA

Nel suo libro “Amore di Confine”, il maestro Mario Rigoni Stern, legatissimo all'altopiano di Asiago, la sua terra, scriveva: “Ora vacche e vitelle, pecore e agnelle, cavalli e puledre sono sui pascoli alti. (...) Ieri sono risalito per la vecchia strada che facevo da ragazzo con mio nonno e mio padre per visitare le malghe più belle dell'altopiano di Asiago”.

Lui amava le malghe, questi luoghi meravigliosi, che lo scrittore-bambino visitava, insieme al suo papà, con cavallo e birroccio, per rifornirle di generi alimentari e raccogliere la loro produzione di burro, e dai casari apprendeva i nomi delle piante, degli animali, dei lavori che vi si facevano.

Le malghe costituiscono, ancor oggi, un valore considerevole per una molteplicità di aspetti, che vanno dal patrimonio economico a quello storico e della memoria, da quello ambientale e architettonico, fino ad essere un'importante risorsa turistica.

Le malghe nell'altopiano dei 7 comuni (Asiago, Conco-Lusiana, Enego, Foza, Gallio, Lusiana, Roana e Rotzo) sono 87, con un'estensione complessiva di 7.775 ettari. La prima testimonianza delle attività di alpeggio risale al 983 d.C. con un atto che assegna le terre da destinare al pascolo. Da più di 10 secoli si continuano a dare vita a prodotti tipici, della tradizione rurale, realizzati oggi con tecniche e attrezzature innovative, ma seguendo ancora le regole antiche.

Sull'altopiano asiaghese, già durante il periodo veneziano, si intraprese l'avvio della prospera attività di lavorazione del latte e della sua trasformazione in formaggio, che iniziò ad essere commercializzato con la dicitura “formaggio asiago”.

SOLO LATTE D'ALPE

Questa particolare tipologia di formaggio Asiago è un prodotto della tradizione dell'Altopiano, creato nell'ambiente incontaminato dei pascoli alpini, seguendo quella che è la tradizione casearia. Si realizza così un formaggio che è un vero e proprio capolavoro, caratterizzato da un profumo fresco, latteo, leggermente fiorito, dal sapore dolce e assolutamente piacevole.

Tutta la filiera produttiva rispetta un disciplinare di produzione che porta all'esaltazione di un'antica tutela dell'ambiente, degli animali e, ovviamente, anche del consumatore. Tutto il latte di montagna utilizzato ha la certificazione di rintracciabilità a garanzia della sua altissima qualità.

L'Asiago Dop per potersi fregiare della dicitura aggiuntiva “Prodotto della Montagna” deve quindi essere prodotto solo con latte delle stalle del territorio montano e trasformato e stagionato sempre in zona montana, sopra i 600 metri.

La stagionatura minima del “Prodotto della Montagna” è di 30 giorni per l'Asiago Fresco e di 90 giorni, dall'ultimo giorno del mese di produzione, per l'Asiago Stagionato.

Le forme di Asiago che si fregiano di questa menzione si contraddistinguono con l'inserimento nelle fascere marchianti delle parole “Prodotto della Montagna”.

Inoltre, a fine stagionatura, le forme vengono identificate con una marchiatura a fuoco sullo scalzo, con strumenti di proprietà del Consorzio di Tutela.

Durante la manifestazione dell'Onaf-day il presidente del Consorzio di Tutela del Formaggio Asiago, Fiorenzo Rigoni, ha eseguito per noi la marchiatura a caldo di una forma prodotta in questa malga il 12 settembre 2018.

SAPORE DI MONTAGNA

Il formaggio Asiago ha una storia millenaria, fatta di tradizioni di montagna. Nasce nella natura, dove la vegetazione dei pascoli è il nutrimento perfetto per produrre un latte genuino che diventa un formaggio inconfondibile nel gusto.

Quando tutto il ciclo produttivo, dalla mungitura alla trasformazione fino all'affinatura in tavole di abete rosso, viene realizzato oltre i 600 metri, nel territorio della Dop tra Veneto e Trentino, l'Asiago Dop vanta il marchio a fuoco “Prodotto della Montagna”.

Il formaggio Asiago Stagionato, chiamato anche Asiago d'allevamento, ha queste caratteristiche:

Latte: parzialmente scremato

Stagionatura: almeno 60 giorni (90 giorni per l'Asiago Stagionato Prodotto della Montagna)

Crosta: liscia e regolare

Forma: cilindrica a scalzo dritto, facce piane o quasi piane

Peso: 8-12 kg

Dimensione: 30-36 cm - h 9-12 cm

Vista: il colore è paglierino caratterizzato da un'occhiatezza di piccola o media grandezza

Tatto: è compatto, ma morbido nella struttura. Proseguendo nella stagionatura si consolida.

Olfatto: ricorda la pasta di pane o di pizza, le mandorle e le nocciole secche.



SAPOR DI BOSCO

di Sara Albano

È finalmente tempo di funghi! Da secoli rappresentano una golosità davvero ricercata, che ci si affidi alla selezione del proprio venditore di fiducia, o che si abbia la fortuna di conoscere amici e familiari amanti del dedicarsi alla ricerca delle varietà commestibili in ambienti boschivi (assicurandosi naturalmente, prima del consumo, del controllo del raccolto da parte dell'ispettorato micologico).

Esistono anche tanti produttori che hanno scelto di investire su coltivazioni di funghi destinati al consumo in ambiente protetto, ovvero in serra, rendendoli a noi disponibili per tutto l'anno: una pratica, questa, che ebbe origine in Francia già nel '600, per poi diffondersi gradualmente anche in Italia, dove oggi si producono con questo metodo soprattutto gli champignon, ma anche chiodini, galletti, orecchioni e cardoncelli.

È innegabile, tuttavia, che il fungo raccolto e cucinato nelle sue naturali stagioni e luoghi peculiari di crescita rappresenti tutt'altra emozione. Basti pensare ai "re" indiscussi della tavola autunnale, ovvero i porcini, famiglia di funghi appartenente al genere Boletus, di cui il più diffuso è l'edulis: carnosì, compatti e particolarmente profumati sin dal momento della raccolta, crescono sotto querce, faggi, castagni e pini e, a seconda della flora, del terreno e dell'altitudine dei boschi, assumono differenti sfumature di sapore proprio in dipendenza del loro habitat naturale.

Ma come abbinare al meglio i funghi a un'altra passione che non conosce stagione per voi lettori di Informa, ovvero il formaggio?

Per quanto riguarda i porcini, se preferirete gustarli a crudo in un'insalata, provate ad esaltarne il sapore aggiungendo anche piccole scaglie dei migliori formaggi vaccini duri del nostro paese, dal Piave al Castelmagno, dal Montasio al Caciocavallo, avendo cura di scegliere stagionature non eccessivamente avanzate, ovvero con note di sapore salate ed intense non

troppo marcate (per non coprire il sapore del fungo stesso). Se invece parliamo di funghi porcini cotti, ancor più se profumati dagli irrinunciabili aglio e prezzemolo, il consiglio è quello di lanciarsi in ricette che li vedano in abbinamento soprattutto a formaggi freschi con una percentuale di latte caprino o ovino, le cui peculiarità gustative si fonderanno perfettamente con i sapori ora terrosi, ora balsamici, del bosco.

Porcini, finferli, trombette dei morti o champignons: ogni varietà si presta a gustose interpretazioni

Proseguendo in un'ideale passeggiata autunnale, potremo incontrare anche galletti e finferli, della famiglia del Cantharellus cibarius, tra i più conosciuti e apprezzati funghi reperibili tra estate e autunno, ottimi per prestarsi anche alla conservazione casalinga, sia sott'olio che sott'aceto, o ancora per essiccazione.

Caratteristici dei boschi di latifoglie e aghifoglie, è molto frequente trovarne più esemplari in un colpo solo, disposti a gruppetti

sul terreno muschioso. Ottimi per insaporire sughi e salse per primi e secondi piatti, cotti in bianco o gustati in conserva si mostreranno ottimali per accompagnare una degustazione orizzontale di formaggi vaccini di diversa texture e intensità di sapore.

E ancora, come non citare l'amato tartufo estivo? Noto anche con il nome di "scorzone", si raccoglie fino a fine agosto, e si distingue per il suo profumo e sapore, decisi ma al contempo morbidi, con note che sin all'olfatto ricordano la frutta secca. Che lo si utilizzi sotto forma di lamelle conservate sott'olio o ancor meglio fresco, renderà più che spe-

Siamo nella migliore stagione dell'anno per gustare i funghi: impariamo ad abbinarli ai migliori formaggi d'Italia per dar luogo a emozionanti ricette autunnali

POLLO IMPRIGIONATO

Un modo alternativo e divertente per servire il pollo con patate, formaggio e funghi

Ingredienti per 6 persone:

- Pollo intero disossato, n. 1
- Patate a pasta gialla, 1kg
- Amido di mais, 3 cucchiaini
- Parmigiano Reggiano grattugiato, 70g
- Funghi porcini trifolati, 300g
- Vino bianco secco, ½ bicchiere
- Aceto di vino rosso, 30ml
- Rosmarino, 4 rametti
- Olio extravergine d'oliva, 5 cucchiaini
- Sale, q.b.



Esecuzione

Disponete il pollo disossato aperto sul piano da lavoro, e cospargetelo - prima da un lato e poi anche dall'altro - prima con il succo di mezzo limone e con l'aceto, e infine con del sale fino. Massaggiate bene il tutto per favorire il discioglimento del sale, e lasciate riposare la carne in frigorifero per almeno 2 ore.

Sistematelo in una padella antiaderente insieme a qualche rametto di rosmarino, poggiando il lato della pelle a contatto con il fondo.

Portate il tutto sul fuoco, e cuocete il pollo a fiamma bassissima con un coperchio, per almeno 30 minuti sul primo lato, poi girando e lasciando cuocere per altri 20 minuti. Utilizzate il vino per bagnare di tanto in tanto la preparazione, solo con una piccola quantità alla volta. Una volta che il pollo sarà cotto e ben stufato, scoprite la padella e procedete con la rosolatura, fino a far diventare il pollo ben croccante. Una volta pronto, scolate bene i grassi di cottura e rimuovete il rosmarino.

A parte, grattugiate le patate ai fori larghi, riponetele in un recipiente e conditele prima con del sale fino, mescolando bene, ed in seguito con i tre cucchiaini di amido di mais, mescolando nuovamente.

A questo punto, rigirate il pollo ancora caldo, affinché il lato della pelle tocchi il fondo della padella. Coprite il pollo in superficie in modo uniforme prima con il parmigiano grattugiato, e poi con le patate, compattando con le mani fino ad ottenere uno strato uniforme di superficie. Versate un filo d'olio lungo i bordi della padella, e procedete con una seconda cottura a fuoco medio con il coperchio. Dopo dieci minuti di cottura, trasferite la padella in forno (o capovolgete il tutto su una teglia da forno) e continuate la cottura in forno preriscaldato a 170°C per circa 15-20 minuti. Sfornate il pollo e patate e servitelo a fette, rifinendolo al piatto con i funghi porcini trifolati in superficie.

cialo il servizio dei più deliziosi antipasti e primi piatti a base dei trionfi di latte fresco italiani, dalla casatella trevigiana alla prescinseua ligure, lo squacquerone romagnolo e tanti altri ancora.

Infine, conoscete le trombette dei morti (Craterellus cornucopioides)? Crescono tra ottobre e l'inizio di novembre in diverse zone dell'area appenninica, e il loro colore scuro porta spesso i raccoglitori a snobbarli, ma erroneamente: il loro soprannome è infatti "tartufo dei poveri", dal momento che il loro odore intenso ricorda particolarmente il fungo ipogeo. Un'alternativa dunque altrettanto gustosa ma anche più economica, dal momento che le trombette dei morti sono reperibili anche essiccate in commercio, ottime da tritare per esaltare il gusto, ad esempio, di paste e risotti con protagonista il nostro amato formaggio.



CREMA DI FUNGHI ALLA ROBIOLA DI ROCCAVERANO

Una pietanza semplice quanto gustosa, ricca di tutto il buono del sapore dei funghi e del formaggio

Ingredienti per 4 persone

- Funghi freschi misti, 400g
- Patate, 200g
- Porro, 50g
- Tuorlo d'uovo, n.1
- Panna fresca, 60ml
- Robiola di Roccaverano fresca, 40g
- Acqua, 1lt
- Olio extravergine d'oliva, 2 cucchiaini
- Maggiorana, qualche ciuffo
- Sale fino, q.b.
- Crostini di pane tostato, 80g



Esecuzione

Pulite i funghi e lavateli velocemente sotto l'acqua fredda corrente, poi asciugateli tamponandoli con un canovaccio pulito o della carta da cucina e tagliateli a pezzettoni. Lavate, sbucciate le patate e tagliatele a cubetti. Mondate anche il porro, e tagliatelo finemente. Riunite il porro e i funghi in una casseruola. Unite i due cucchiaini d'olio, mescolate e lasciate che il tutto rosoli a fiamma media, mescolando di tanto in tanto e lasciando che il tutto finché le verdure non diverranno bionde e leggermente rosolate. A questo punto, aggiungete in casseruola le patate, la maggiorana, l'acqua e mescolate, regolando di sale. Continuate con la cottura a fuoco medio con il coperchio. Quando tutti i vegetali saranno ben cotti e le patate cedevoli, spostate la casseruola dal fuoco e frullate bene il tutto. Al momento di servire, mettetela a scaldare la crema. A parte, in una ciotola lavorate la panna con la robiola fresca, poi unite il tuorlo d'uovo e mescolate bene il tutto.

A fuoco spento, con l'aiuto di una frusta, versate quest'ultimo composto a filo nella crema avendo cura di mescolare velocemente (e stando attenti a non stracciare l'uovo, che non dovrà cuocere eccessivamente). Servite la crema fumante in un piatto fondo, gustandola con crostini di pane tostati e croccanti.

IL PRESIDENTE ADAMI INCONTRA IL SOTTOSEGRETARIO MANZATO

Le istanze Onaf per la promozione dei formaggi italiani

di Corrado Olocco

L'Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi) rivendica un ruolo di primo piano nel campo della valorizzazione e della promozione dei formaggi e punta ad avere voce in capitolo anche nell'attività di valutazione svolta dai consorzi. Si è parlato di questi due aspetti, strategici per l'Organizzazione, nell'incontro svoltosi a Roma tra il sottosegretario all'Agricoltura Franco Manzato e il presidente nazionale dell'Onaf Pier Carlo Adami. L'esponente del Governo avrebbe dovuto partecipare alla convention di inizio giugno organizzata a Grinzane Cavour per il trentennale dell'Organizzazione, ma ha dovuto rinunciare a causa di altri impegni istituzionali. Le richieste sono state quindi portate al Ministero direttamente dal presidente Adami.

La prima istanza riguarda la riammissione dell'Onaf tra gli enti di promozione e valorizzazione che possono beneficiare di fondi ministeriali. Ora possono usufruire di questi contributi soltanto i Consorzi o le associazioni di Consorzi, ma fino al 2014 anche l'Onaf era tra gli enti che potevano accedere ai fondi. Poi è cambiata la norma, che ha ristretto ai Consorzi e alle associazioni tra questi la possibilità di avere fondi per l'attività di promozione. Forte di trent'anni di storia e con un'indiscussa professionalità nel campo della valorizzazione casearia, l'Onaf ha chiesto al Governo di poter riottenere gli stessi diritti che aveva fino al 2014, consapevole di poter svolgere un'attività importante nel settore dei formaggi.

La seconda richiesta presentata dal presidente Adami al sottosegretario Manzato riguarda la possibilità, per gli enti certificatori di effettuare anche analisi organolettiche sui formaggi, come avviene nel mondo del vino, mentre oggi, per certificare se un formaggio merita la Dop, si verifica soltanto se le procedure produttive rispettano il disciplinare per quanto riguarda la provenienza del latte, la lavorazione, il peso, la forma e altri aspetti, senza valutare se un formaggio è buono oppure no. Ed è su questo aspetto che l'Onaf può avere un ruolo fondamentale, come ha detto alla convention di Grinzane il presidente di Afidop (l'associazione che riunisce i formaggi Dop e Igp italiani) Domenico Raimondo, auspicando l'inserimento di maestri assaggiatori Onaf nelle commissioni in modo da esprimere pareri qualificati per certificare la qualità di un prodotto.

Per vedere accolta questa istanza i tempi potrebbero non essere brevi, poiché servono modifiche ai disciplinari e la massima collaborazione dei consorzi, mentre per il reinserimento dell'Onaf tra gli enti di promozione l'iter dovrebbe essere più rapido. Il presidente Adami si è comunque detto soddisfatto del colloquio avuto con il sottosegretario Manzato e fiducioso sulle possibilità che le richieste vengano concretizzate.



Il sottosegretario alle politiche agricole Franco Manzato con il presidente Pier Carlo Adami

Assaggiatori Onaf a Cheese ecco dove incontrarci a Bra

di Marco Quasimodo

Dal 20 al 23 settembre, per l'undicesima volta, i formaggi confluiranno da ogni parte del mondo verso la città di Bra dove avrà luogo Cheese, la manifestazione dedicata alle forme del latte organizzata da Città di Bra e Slow Food, con il sostegno della Regione Piemonte. Lo slogan dell'edizione 2019 "Naturale è possibile" rivela che l'attenzione sarà rivolta a quella biodiversità invisibile fatta di batteri, enzimi e lieviti, silenziosamente minacciate dall'attacco sempre più diffuso di colture selezionate dall'industria. Godranno quindi di uno spazio specifico quelle aziende, piccole, a volte piccolissime, che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti. Il programma degli eventi che faranno da cornice alle aree espositive è come sempre molto ricco, grazie a laboratori, conferenze, attività per scuole e famiglie, appuntamenti a tavola. Tutto, in ogni caso, per dare lustro al protagonista assoluto della manifestazione, il formaggio.

In tale entusiastico contesto, ed anche questo è naturale, sarà ben presente l'Onaf, unica associazione dedita esclusivamente all'assaggio del formaggio. Il quartier generale degli Assaggiatori sarà situato in Via Rambaudi 19. In tale luogo si terranno tra l'altro

Si lavora all'aggiornamento dei corsi di II° livello

di Armando Gambera*

La Commissione Tecnico-Scientifica continua a lavorare per migliorare la didattica dei corsi. Quest'estate si è dedicata soprattutto agli odori e al gusto del formaggio elaborando una serie di prove pratiche da svolgere nelle lezioni del corso di II livello. Il lavoro svolto ha completato il lungo iter di aggiornamento: abbiamo adesso nuovi mezzi che ci permettono di entrare in modo più completo e chiaro nel mondo sensoriale dei prodotti caseari.

Si sa che i profumi e gli odori costituiscono la chiave di accesso al cibo, immediatamente dopo l'aspetto esterno colto dalla vista. Ma se gli occhi ti invitano, l'olfatto ti convince. È importante quindi per un assaggiatore conoscere gli odori dei caci, dapprima quelli più semplici ancora legati al latte, poi tutti gli altri in un crescendo di combinazioni molecolari. Valutarli e conoscerli.

La CTS ne ha individuati una ventina che vengono sottoposti ai corsisti nelle prime lezioni. Si tratta di soluzioni in purezza, in una concentrazione apprezzabile dalle mucose olfattive. Vengono sottoposte per un loro riconoscimento. Potrebbe essere anche un gioco oppure un esercizio mentale alla ricerca degli odori dell'infanzia o semplicemente perduti.

L'assaggiatore però li deve mentalmente codificare perché dovrà poi rintracciarli nel formaggio. E qui viene il difficile perché nella massa caseosa la purezza dell'essenza va in frantumi colpita da moltissimi proiettili odoriferi,



ciascuno recante un odore diverso. Naturalmente vincerà il profumo con la soglia più alta e poi via via gli altri e tutto dipenderà dal nostro naso più o meno allenato. Sperando che non sia raffreddato, ovvero a mucose impedito. C'è ancora un altro aspetto, difficile e intrigante, causato dalla sinergia fra molecole diverse e quindi recanti ciascuna un odore diverso. Questa sinergia potrebbe portare a sensazioni olfattive nuove, ma questo è un altro capitolo del complesso mondo aromatico.

Il corso di II livello passa poi, nella lezione successiva, a sondare il mondo dei sapori, sia attraverso l'aspetto qualitativo che quantitativo. Ad esempio, riconosciuto l'amaro, il corsista può cimentarsi nel calcolare la sua soglia minima di riconoscimento.

Vengono quindi impartite ai corsisti, in questo nuovo corso di II livello varato quest'anno, nuove nozioni supportate da prove pratiche per meglio riconoscere odori, sapori e aromi. È un altro passo avanti nella codificazione dell'assaggio dei formaggi secondo la metodologia Onaf.

*Coordinatore della CTS



momenti di incontro con i soci in visita a Cheese, riunioni di portata nazionale per l'impostazione dell'attività futura dell'Associazione, sedute di degustazione di formaggi di produttori desiderosi di conoscere l'opinione tecnica dell'Onaf. Qui si terrà l'esame dei candidati cuneesi che concorreranno al titolo di miglior assaggiatore d'Italia. L'Onaf avrà anche il compito di presentare e promuovere il Murazzano Dop, nell'ambito di una collaborazione sempre più solida, e uno spazio importante sarà dedicato alla rivista InForma, voce degli assaggiatori di formaggio.

Onaf sarà inoltre presente in altri due punti di Cheese, anche in questo caso per fornire supporto ai consorzi di tutela dei formaggi Dop. In Piazza Carlo Alberto, nel "Mercato italiano", gli Assaggiatori lavoreranno per descrivere dal punto di vista gustativo la Robiola di Roccaverano, prodotto di eccellenza della Langa Astigiana. Nella vasta area dedicata alla Regione Piemonte in Piazza Spreitenbach, invece, saranno presentati tutti i formaggi rappresentati da Assopiemonte Dop & Igp: Murazzano, Robiola di Roccaverano, Castelmagno e Toma Piemontese.

Collaborazioni estemporanee, degustazioni non programmate e matrimoni di gusto imprevedibili nasceranno come sempre sul momento negli spazi dell'Onaf, il consiglio è quindi quello di non mancare l'appuntamento con Cheese.



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

DALLA DELEGAZIONE DI TREVISO



Montasio Masterclass

Il Montasio è stato protagonista di una Masterclass organizzata dalla delegazione Onaf di Treviso il 13 giugno a San Pietro di Feletto (TV) a cui hanno partecipato 30 persone. A farci da guida nella scoperta di questa Dop, unica in Friuli Venezia Giulia, è stato il tecnico del Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio Mauro Gava che, con passione, ha illustrato le origini di questo formaggio e il disciplinare di produzione. Durante la serata sono state proposte tre degustazioni: la prima ha riguardato formaggi freschi di diversi produttori, la seconda è stata una verticale di un unico produttore di Montasio fresco, mezzano e stravecchio e l'ultima ha proposto formaggi di malga e formaggi biologici. La chicca della serata è stato l'assaggio di un Montasio prodotto nel 2013, una rarità stagionata presso il Consorzio, che nonostante la lunga stagionatura ha mantenuto un buon equilibrio di gusto e sapidità. Questa Masterclass, molto apprezzata dai partecipanti, è solo la prima di una serie che la delegazione Onaf di Treviso proporrà nei prossimi mesi.



• Treviso Masterclass Montasio, relatore Mauro Gava *Il Maestro Assaggiatore Federica Giavon*

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



Terminati i corsi di Milano e Cava Manara (Pv)

Nel mese di giugno si è svolta a Milano la cerimonia di consegna di attestati tessere e distintivi ai neo assaggiatori che hanno svolto i corsi a Milano e a Cava Manara in provincia di Pavia, dove è ripartita l'attività e nel cui territorio sarà presto attivato un nuovo corso. Complimenti e buon lavoro a: Mauro Alpegiani, Alice Arnone, Ernestina Bignamini, Thierry Bignamini, Daniele Borriello, Paolo Bottoni, Michele Capolupo, Antonio Capuzzi, Michele Corioni, Paola De Nardi, Stefano Foglio, Mariagrazia Gernia, Pietro Gualtieri, Simona Magni, Dario Mereghetti, Nadia Moscato, Claudio Oggionni, Davide Oggionni, Luisa Palomba, Marco Papini, Valeria Provenzano, Juri Ranza, Martina Redaelli, Stefano Riccardo Rizzardi, Francesca Rosoni, Pietro Rossato, Barbara Santospago, Francesco Scaduto, Antonio Tassinario, Alessandro Zerbi, Valter Andreini, Domenico Barberio, Gaetano Belloni, Pierpaolo Boni, Claudio Curti, Valentina Giacini, Luisa Maria Granaglia, Rosester Licursi, Elena Morozzo, Cristina Piatti, Marco Podini, Massimiliano Porri, Fabrizio Rabachin, Giovanni Rosa, Bruno Sempio, Giorgio Targa, Giulia Viola.



DALLA DELEGAZIONE DI VENEZIA



I formaggi dell'Olimpo, appunti di viaggio

Può capitare incontrando in un corso Onaf un'amica greca appassionata di formaggi che ponga la domanda: che ne pensate dei formaggi greci? Ma quali sono i formaggi greci? Esiste una Onaf in Grecia? Così è scattata la curiosità, ed ecco la nostra amica Konstantina Balafuti ritornare in Italia con un interessante carico di formaggi fermier prodotti nelle isole Cicladi. Otto interessanti formaggi con intense e decise caratteristiche che hanno messo alla prova i nostri sensi in una intensa seduta d'assaggio. Ksinomizithra formaggio tenero di capra e il Milèiko formaggio a pasta semidura nelle versioni a latte misto pecora e capra e 100% capra affinato oltre 8 mesi in grotta di tufo prodotti nell'isola di Milos. Hloromanura e Manura Ghilomeni affinato nelle vinacce: due interessanti formaggi a pasta semidura a latte misto 80% caprino e 20% ovino dall'isola di Sifnos. Dall'isola di Tinos tre interessanti preparazioni lattiche. Volàki: formaggio di forma sferica, pasta compatta latte vaccino scremato pastorizzato, stagionatura 35-40 giorni. Kopanisti Dop: formaggio spalmabile a latte vaccino intero pastorizzato con una stagionatura di 4 mesi. Kariki a latte vaccino pastorizzato, pasta compatta, affinato dentro una zucca da vino per oltre 6 mesi.



Il delegato Maurizio Mazzarella

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



Quando si dice Capre e Cavoli

Se vi capitasse di andare a Capriglio, piccolissimo comune dell'astigiano, sul bricco dove si trova la stalla ed il caseificio Capre e Cavoli, potreste pensare di trovarvi in Svizzera, tra i verdi pascoli di



Heidi, se non fosse per le caprette camosciate, anziché bianche. In questa località, Paolo e Daniela Pompilio hanno deciso di cambiare vita, di dedicarsi all'allevamento delle capre e di trasformare il loro latte.

Paolo e Daniela sono stati nostri ospiti alla serata di maggio e ci hanno portato il loro entusiasmo, le loro esperienze e soprattutto i loro ottimi formaggi: il Cravot, una lattica fresca, la robiola di Mamma Margherita (Capriglio celebra la concittadina, mamma del santo Don Bosco) formaggio acido-presamico di due munte, la Passion de Chevre, caprino alla francese, lo Stagionato, dice tutto il nome, un Erborinato-test con mirtilli disidratati nella cagliata.



Serata Pugliese a Torino



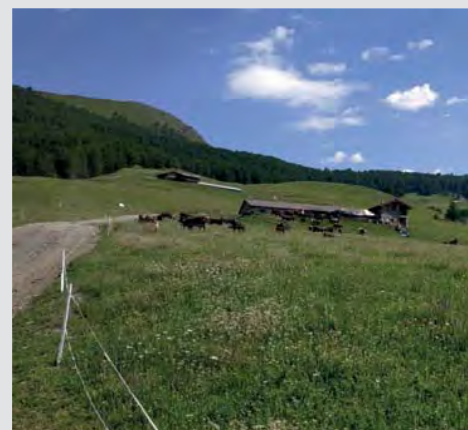
La Querceta di Putignano è estesa su cento ettari, alleva circa seicento bovini e qualche centinaio di suini allo stato semibrado, produce i foraggi che alimentano gli animali, caseifica il latte degli stessi, coltiva prodotti ortofruttili e macella e produce i salumi, tutto in regime biologico, a cui i titolari, i fratelli Gigante, tengono in modo particolare. Nella serata di aprile abbiamo assaggiato una delicata e ricca burrata, che viene riempita a mano dalle mani esperte dei casari, che in quattro "sfornano" tremila burrate in quattro ore, i nodini di mozzarella ed una serie di caciocavalli e provoloni, di diversa taglia e stagionatura assolutamente memorabili. In particolare il caciocavallo di dodici mesi ed il provolone di ventiquattro, ci sono rimasti nel cuore, per la piacevolezza della struttura, i sapori equilibrati e gli aromi decisi ed intriganti. Un grande ringraziamento ed un abbraccio a Gian Luca Gigante.



Gita all'Alpeggio Veplace

Come sempre il nostro Beppe Caldera, grande conoscitore di alpeggi non ha sbagliato, suggerendo la gita all'alpeggio Veplace di Saint Barthelemy fraz. Nus Valle d'Aosta. Non distante dall'osservatorio astronomico si trova l'alpeggio di Veplace, dove le mucche vivono come in una tranquilla vacanza: sveglia, prima mungitura, libero pascolo all'aperto, pennichella in stalla nelle ore più calde, seconda mungitura e di nuovo in libertà nei prati... L'originalità di questo alpeggio consiste nel fatto che non produce fontina (!), ma altri formaggi che attingono direttamente alla tradizione della famiglia del casaro Luca Elex.

Il delegato Ettore Bevilacqua



Di lame e di caci

Lo avevamo annunciato e il 27 giugno lo abbiamo realizzato: un incontro dedicato alla teoria e alla pratica del taglio, impiattamento e servizio, riservata ad Assaggiatori e Maestri Assaggiatori. Nella parte introduttiva, ho illustrato le varie problematiche e le varie tecniche da utilizzarsi a seconda dei vari contesti (concorso, degustazione tecnica, incontro divulgativo, serata conviviale), lasciando poi spazio al Campione di taglio Giuseppe Viscomi che ha sapientemente illustrato come associare diversi tipi di coltello a diversi tipi di formaggi, condividendo alcuni utilissimi trucchi del mestiere. Infine, Marcello Gianola - titolare della fabbrica artigianale di coltelli Bhabjt - ci ha spiegato come vengono creati i vari tipi di lama, a seconda delle varie destinazioni d'uso. La serata è culminata in una sfida goliardica, nella quale i partecipanti divisi in squadre sono stati chiamati a riprodurre il piatto di assaggio composto da sei diversi tipi di formaggio (messi a disposizione da Gildo dei F.lli Ciresa) creato dal Maestro Viscomi, a cui ha fatto seguito una degustazione collettiva e un brindisi finale per augurarsi buone vacanze. Una serata a contenuto tecnico che si inserisce in quel progetto di continua formazione per Assaggiatori e Maestri Assaggiatori che il Consiglio di Onaf Milano ha fatto decollare e che continuerà a sviluppare.

Il delegato Filippo Durante



DALLA DELEGAZIONE DI BRESCIA



Investitura dei maestri Assaggiatori



Il 30 marzo all'antico Forno Fusorio di Tavernole Sul Mella in Valtrompia, in occasione del convegno sui Formaggi di Malga e in particolare del Nostrano Valtrompia, si è tenuta la cerimonia di chiusura del corso di secondo livello svoltosi a Brescia nell'autunno 2018. Il vice-presidente Beppe Casolo ha consegnato il diploma ai neo Maestri assaggiatori Barbieri Dino Sisto, Bonardi Lorenzo, Cipresso Carla, Colasanti Silvia, De Santis Luca, Fontana Fausto, Frugoni Stefano, Grande Nicoletta, Laffranchini Francesco, Lazzaroni Elena, Lodrini Sara, Panteghini Paolo, Panzitta Marco Andrea, Pasolini Michele, Pellegrini Dorian, Poli Renzo, Portieri Gianmichele, Quadrio Mauro, Restelli Gian Luigi, Zerla Manuel.

Il consigliere Renzo Poli

DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA



Cerimonia di investitura dei neo diplomati corso 2019

"Non basta leggere, bisogna anche capire" (Andrea Camilleri)

Quale miglior modo per capire l'assaggio dei formaggi se non un corso organizzato dall'Onaf? Prendo come motto la frase di Camilleri che all'indomani della nostra festa di investitura ha intrapreso il suo ultimo viaggio per andare a raccontare agli angeli, con la sua indiscutibile arte narrativa ed il suo raffinato umorismo, fatti umani.

Fatti ed eventi, sogni realizzati con la consapevolezza di migliorare noi stessi ed il modo in cui ci avviciniamo a ciò che la natura ci regala, i prodotti della nostra cultura casearia e gastronomica. Ed eccoci alla fine di un appassionante percorso nella conoscenza e nella comprensione di un prodotto di qualità a base di latte: il formaggio, da cui usciamo con un sostanzioso bagaglio di conoscenza, capaci di giudicare le qualità di un importante ingrediente alimentare tradizionale che sta alla base di molte pietanze della invidiabile cucina italiana. La sera del 16 luglio, i 20 neo diplomati Onaf che hanno frequentato il corso con la delegazione di Mantova, hanno promesso professionalità, firmato l'Albo nazionale degli assaggiatori e ricevuto la spilla e la tessera socio in seguito al rituale di investitura. L'evento si è svolto alla presenza del consigliere nazionale e membro della Commissione Tecnico scientifica Onaf Daniele Bassi e al delegato di Mantova, il Maestro Assaggiatore Cornelio Marini.

Ringraziamo tutti i docenti del corso che con alta professionalità hanno condiviso con noi il loro sapere teorico e pratico

sulla conoscenza e sull'analisi sensoriale del formaggio. A completare il processo formativo e l'approfondimento, sono state anche le visite con degustazioni organizzate dal delegato Marini in caseificio ed in malga, concluse con risultati molto apprezzati dai corsisti.

I neo diplomati del 16 luglio 2019 della delegazione di Mantova: **Azzoni Micaela, Ballotta Jessica, Bedogna Elisa, Bernini Paolo, Caramanti Franco, Cavalli Alberto, Corsetti Maurizio, Gadioli Michele, Mantovani Zeffiro, Maramotti Carlo, Odini Chiara, Perini Umberto, Pianeda Sara, Roli Nicola, Rotondo Simona, Sabbatini Sara, Tincu Emanuela Cristina, Varani Stefania, Vincenzi Claudia, Zamboni Paolo.**

Non ci resta che conservare gelosamente quanto appreso durante le lezioni e fare del nostro meglio per una corretta comunicazione e analisi dei prodotti caseari e del territorio.

L'Assaggiatore Emanuela Cristina Tincu



Alla ricerca dei prodotti veri di montagna

Il gruppo di assaggiatori delle delegazioni Onaf di Mantova e Brescia, è andato alla Malga Prato della Noce, Vobarno (Bs), alla ricerca dei prodotti veri di montagna.

Malga vocata all'allevamento naturale e brado, non accessibile a tutti per il cammino molto scosceso e impegnativo. Le capre sono prevalentemente Bionda dell'Adamello e meticce, si autogestiscono il pascolo durante tutto il pomeriggio e la notte, ritornando di primo mattino con le mammelle piene di latte preziosissimo. Il formaggio che si ottiene è straordinario, senza nessun latteinnesto ma solo caglio e sale.

Il delegato Cornelio Marini



DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



Cerimonia d'investitura Corsi di I° e II° livello

Hanno promesso di divulgare ovunque il buon nome dell'Associazione, operare con saggezza, difendere e valorizzare ovunque le realtà casearie di qualità, i neo Maestri Assaggiatori: **Francesca Antonini, Lucio Battistini, Raimondo Bolletta, Luca Busca, Gabriella Cioni, Fabio Coen, Barbara Coppola, Hanna Harmash, Claudio Loli, Gianluca Manfredi, Mara Nocilla, Manuela Pascucci, Stefano Pesce, Vera Petrucci, Chiara Rossi, Pietro Scurcini, Elpidio Vigilante;** i neo Assaggiatori: **M Grazia Amato, Ginevra Antonini, Adriano Barghini, Andrea Berrafato, Massimo Bianchini, Tiziana Bindo, Daniele Bonemei, Cristina Bracali, Nadia Capri, Carmina Cascella, M Laura Cejas, Nicoletta Chiacchiari, Emiliano Corsi, M Eleonora Cucurnia, Mauro Di Feliciantonio, Michelangelo Fani, Sara Fazioli, Aldo Lattuille, Stefano Martella, Andrea Masotta, Tomoko Meguro, Roberto Muzi, Angelo Saliola, Flavio Soggi, Salvatore Solano, Sabrina Trentin, Giuseppe Vasile,** durante la cerimonia di investitura, svoltasi il 3 giugno 2019 presso l'incantevole cornice di Unioncamere, situata nel complesso monumentale-archeologico di piazza Sallustiana in Roma, alla presenza del Presidente dell'Onaf Pier Carlo Adams e del Delegato di Roma Domenico Villani. La crescita continua degli Associati è certamente dovuta alla capacità dell'Organizzazione di diffondere con sapienza, precisione, chiarezza e competenza, la cultura del formaggio, tramite gli assaggi che si svolgono durante i Corsi, gli eventi e le manifestazioni, sempre ricche di prodotti eccellenti. Non si può fare a meno di sottolineare che anche in questa occasione c'è stata la possibilità di far apprezzare a tutti i nuovi Assaggiatori e Maestri Assaggiatori e ai loro accompagnatori, una delle virtuose produzioni casearie: il Pecorino affinato nella cera d'api, di Erkiles, di Olzai (Nu), a latte crudo, caglio vegetale, nel quale spiccava la dolcezza e la solubilità nonostante i due anni di stagionatura.

Il Maestro Assaggiatore Claudio Loli



DALLA DELEGAZIONE DI COMO



Alla fiera del Taleggio

12 maggio a Ballabio, la Fiera del Taleggio Dop si svolge nel centro storico con la possibilità di assaggiare le specialità locali, direttamente dai produttori. L'appuntamento di Onaf, sostenuto dalla Pro Loco, è ospitato nel nuovo edificio comunale del Parco Grignetta. L'incontro inizia con le diapositive della produzione di Taleggio Dop e l'Azienda Ganassa presenta 6 stagionature di Taleggio Dop consentendo di rilevare i differenti odori, aromi e sapori dei formaggi. Grazie al Comune di Ballabio, alla Pro Loco e a tutti i partecipanti. Il 27 maggio, la consegna dei diplomi, a 35 Assaggiatori Onaf, crea l'opportunità a tre professionisti, Assaggiatori Onaf, di comunicare le proprie esperienze lavorative ad un pubblico numeroso. Marcello Gianola, titolare della storica Azienda Bharbit è artigiano produttore di utensili da taglio. La ventina di coltelli disposti sul tavolo sono oggetto di spiegazioni e consigli per il loro corretto utilizzo. Sono presenti anche Angelo e Giovanni Vergani,



titolari della rinomata Macelleria Vergani. Angelo si esibisce in un magistrale taglio a roccia di una forma di Parmigiano Reggiano Dop che cattura l'attenzione dei presenti.

Marco Carozzi, casaro e stagionatore della nota Azienda Carozzi di Pasturo, illustra le attività del caseificio, dalla produzione alla stagionatura, definendosi "moderno interprete di un'antica tradizione" e gustiamo formaggi di sua produzione: Quader de Cavra e Leggera Delizia Bianca, molto apprezzati. Beppe Casolo, illustrando le attività di Onaf, incoraggia i neo Assaggiatori a condividere le competenze invitando a partecipare al coordinamento della delegazione.

Un caloroso benvenuto agli Assaggiatori Onaf: **Gabriele Acerboni, Vittorio Balzaretto, Giulio Bonanomi, Marco Borra, Fabio Brumana, Marco Carozzi, Nicolò Ciresa, Laura Consonni, Daniele D'Avila, Giulia De Nisi, Guido De Nisi, Sergio Fumagalli, Angelo Giangreco, Marcello Gianola, Carmine La Mura, Andrea Lavelli, Maurizio Marelli, Oliver Marku, Luca Moneta, Stefano Nesi, Mauro Reineri, Piergiorgio Ronchi, Claudio Rosellini, Achille Rossi, Andrea Russetti, Fausto Santilli, Luca Scarano, Alessandro Screpis, Valentina Sordelli, Marco Taiana, Angelo Vergani, Giovanni Vergani, Stefano Vergani, Daniele Viganò, Giovanni Viganò.**

Ringrazio per la preziosa collaborazione Martina Triolo consigliere Onaf Como, Giorgio Gobbi segretario Onaf Como e Giancarlo Borgioli nostro fotografo ufficiale.



Formaggi e mieli

Il 17 giugno le slide illustrano ai presenti gli scritti di Varrone, Columella, Pantaleone da Confienza che descrivono formaggi antichi, prodotti utilizzando fiori ed erbe, ma che ancora vengono realizzati in modo del tutto simile. Sono descritti quindi Mozzarella nella Mortella, Saras del Fen, Cacio Fiore della Campagna Romana, Tometta di capra, Bagoss, che vengono valutati con la scheda Onaf. Gli apicoltori dell'azienda Agape, Giacomo Bassi e Francesco Rottoli, spiegano la produzione del miele all'interno dell'arnia e segue la degustazione guidata di miele di acacia, tiglio e castagno e viene effettuato anche l'abbinamento formaggi-miele.



Testimonianze del passato

Il 28 luglio alla Latteria Turnaria di Cerano d'Intelvi, il casaro Walter Zanotta ci accoglie, illustrando le attrezzature del 1896 lasciate come testimonianza del passato: la caldaia fissata al pavimento, la scrematrice ed il locale seminterrato di stagionatura. Nel moderno caseificio, ci permette di seguire tutte le fasi della trasformazione del latte e del siero, e profittiamo per assaggiare la cagliata tiepida e la ricotta cremosa appena sgrondata dal siero. Durante una pausa della lavorazione, gustiamo la Casoretta, il formaggio a latte intero e la ricotta pressata con mieli. Ringrazio il dottor Gandola, Sindaco di Cerano d'Intelvi per la sua presenza e la Signora Rizza, Vice Sindaco, per la disponibilità.

Il delegato Simonetta Cortella

DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA - MASSA CARRARA



Incontro col produttore

Conviviale, emozionante, didattico: ecco in sintesi l'incontro con Cristina, dell'Azienda Agricola Piagneri Serrati Franco, che per una sera ha lasciato l'allevamento familiare a Versola, nell'Alta Lunigiana, per raccontarci la sua scelta di vivere nella natura insieme all'amico Franco e a nonna Renata, tra pecore, capre, vacche, cavalli, muli, cani e animali da cortile. Riesce a trasmettere e a farci sentire la sua passione, tutto l'amore e la curiosità che la spinge a sperimentare e ad andare oltre la tradizione.

Si vede da come le si illuminano gli occhi quando parla dei suoi animali, che chiama per nome, o quando ci spiega come ha provato a fare un certo tipo di formaggio e ci trasmette la trepidazione con cui di volta in volta aspetta il risultato delle proprie scelte. L'allevamento è costituito principalmente da pecore massesi e zerasche, le prime nere, le seconde bianche, allevate soprattutto per il latte di cui sono buone produttrici: entrambe sono razze autoctone, che ben si adattano a vivere all'aperto;

sono costantemente al pascolo, e con la bella stagione vengono portate in alpeggio verso i prati di Logarghena. La mungitura è fatta a mano due volte al giorno, e il latte è lavorato rigorosamente a crudo, senza l'aggiunta di innesti. Con siero viene fatta la ricotta, ed è proprio da questa che iniziamo la degustazione: freschissima, morbida come richiesto dalla tradizione locale, con profumi lattici importanti e un accenno di erbaceo e animale. Si prosegue con una coagulazione lattica di capra, fresca e acidula, e a seguire una robiola di media stagionatura, compatta e bianchissima, dove i sentori ircini hanno la meglio sulla complessità dei profumi. È poi la volta della classica caciotta mista di pecora e vacca, tipica della tradizione delle famiglie contadine.

Terminiamo con un pecorino semistagionato, dal quale, partendo dal presupposto di un latte ricco di fragranze, ci aspettiamo un'esplosione di aromi e profumi: in realtà, complice una eccessiva acidità, abbiamo dei sentori meno importanti del previsto. Prima di salutarci Cristina ci mostra i prodotti che realizza con la lana: coperte, tappeti ed altri manufatti di rara bellezza.



• Una serata con Cristina, dell'Azienda Agricola di Versola, in Lunigiana

Il consigliere Grazia Cristiani

DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI

La delegazione Onaf di Napoli a TuttoPizza

La delegazione Onaf di Napoli ha organizzato una degustazione guidata nell'ambito di "TuttoPizza", salone professionale dedicato alla pizza. Protagonista della masterclass Onaf è stato il Pecorino Bagnolese, Pat della regione Campania.



Sara Mascariello, Renato Rocco e Sean Altamura

Un formaggio a latte crudo ottenuto da greggi allevate allo stato brado su pascoli naturali dell'alta Irpinia, costituite quasi interamente da capi di ovini di razza Bagnolese.

Il latte della Pecora Bagnolese - che prende il nome dal comune di Bagnoli Iripino ed è conosciuto anche come Malvizza - è ricco di proteine e ha una elevata attitudine alla caseificazione.

Il Pecorino Bagnolese è prodotto con caglio di agnello, ha una pezzatura che oscilla tra 1 e 2 kg e una stagionatura minima di 90 giorni. La pasta è dura, la crosta è canestrata.

Al naso presenta spiccati sentori animali, il gusto è molto intenso, e diventa via via più piccante con il progredire della stagionatura.

La degustazione è stata condotta dal Maestro Assaggiatore Sean Altamura, con la partecipazione del collega Onaf Renato Rocco e di Sara

Moscariello, presidente della Cooperativa Agricola Pecorino Bagnolese.

Quattro le tipologie di Pecorino Bagnolese in assaggio: stagionato 6 mesi, stagionato 12 mesi, aromatizzato al fieno e aromatizzato alla vinaccia.

Il Maestro Assaggiatore Daniela Marfisa

Maestri Assaggiatori Daniela Marfisa e Antonio Aceto.

In assaggio: Parmigiano Dop stagionato 30 mesi, di latte di sola bruna alpina; Comté Aoc stagionato 36 mesi; Pecorino di Carmasciano Pat stagionato 12 mesi; Surfing' Blu, stagionato 90 giorni, affinato per immersione con birra Ipa Surfing Hop (secondo classificato ai World Cheese Awards di Londra 2017).

È emerso che in anni recenti i produttori di Parmigiano si sono concentrati, oltre che sulla stagionatura, anche sulla produzione di forme monolatte; inoltre, che il formaggio prodotto con il latte di sola bruna ha un contenuto importante sia di proteine che di grassi. Il Comté francese, solitamente consumato giovane, era qui spinto sino a tre anni.

Il Carmasciano, la cui area di produzione è in provincia di Avellino, è stato introdotto da Giuseppe Moschillo, presidente del consorzio omonimo. Pecorino di latte di Laticauda (che significa coda larga), si caratterizza per sentori complessi dovuti al pascolo in prossimità di fonti d'acqua sulfuree.

Il Maestro Assaggiatore Sean Altamura



A Vitignoltalia con sogni di latte

La delegazione Onaf di Napoli ha partecipato all'edizione 2019 di Vitignoltalia, grande manifestazione dedicata al vino, in collaborazione con Sogni di Latte, un progetto composto da due esercizi commerciali che hanno lo scopo di rendere accessibili a un pubblico vasto i formaggi ricercati e di qualità.

Vi sono state due degustazioni tecniche, tenute dai

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA

Rinnovo della delegazione

Il 28 maggio, presso Agriform Scarl di Parma, si è riunita l'assemblea di Delegazione per deliberare il nuovo assetto organizzativo. Con una votazione all'unanimità, sono stati eletti Gabriella Padova come Delegato, Mario Truant come Segretario e Lorenzo Mantelli come Tesoriere, affiancati da una decina di consiglieri. Ringraziando Giacomo Toscani e Massimo Pelagatti per l'impegno ed il lavoro profusi in questi anni, auguro al nuovo Consiglio in carica di continuare a diffondere la cultura e la qualità delle produzioni casearie, rafforzando lo spirito associativo.

Il delegato Gabriella Padova

DALLA DELEGAZIONE DI CASERTA

Cerimonia di investitura corso 1° livello

Si è concluso ad Aversa il corso Onaf di primo livello. Il corso si è tenuto presso il Ristorante Costanzo, gestito dalla stessa famiglia titolare dell'omonimo caseificio ed ha visto la partecipazione di allevatori, casari, gastronomi, sommelier, ristoratori, tecnici ed appassionati di settore. Alla cerimonia di investitura è intervenuta la Vice Presidente Maria Samataro unitamente al Consigliere nazionale e Coordinatore della Commissione tecnico-scientifica dell'Onaf Armando Gambera. Questi i nuovi assaggiatori: Luisa Angeloni, Gennaro Auletta, Bernardino Martino, Michele Bucciero, Antonio Caldarelli, Antonio Catalano, Giustino Catalano, Cheng Shih Hsuan, Wanda

Ciarcia, Valentina De Nisco, Antonio Di Nunzio, Dorian Di Nunzio, Maria Di Rosa, El Ha Nezha, Crescenzo Fabozzi, Pasqualina Filisdeo, Gaetana Manco, Pasquale Marcone, Pietro Marotta, Giuliano Maturo, Michele Moccia, Fortuna Nuzzo, Anna Gaia Pignalosa, Francesco Riccio, Cristoforo Romanelli, Luca Siesto, Gianluigi De lasio, Maria Di Biase, Alessandro Meola, Ferdinando Imperati, Tommaso Passarelli, Vincenzo Rainone, Ernesto Pascarella.

Il delegato Mario Sanza



DALLA DELEGAZIONE DI SALERNO

Nuovi Assaggiatori



A giugno il momento conclusivo del corso assaggiatori Onaf di Salerno, quasi tutti i partecipanti sono addetti al settore, tra

produttori, ristoratori, specialisti vendita formaggi, e con una quota di appassionati forse meno numerosa ma molto motivata. Ringrazio le quasi 50 persone (Basso Vincenzo, Caggianese Luisa, Cannavacciuolo Raffaele, Cappotto Speranza, Citro Stefano, Citro Vincenzo, Concilio Gianluca, Consalvo Franco, Consalvo Sara, Crisanti Massimo, Dell'Orto Antonietta, D'Esposito Chiara, Di Giacomo Silvano, Di Santi Grazia, Donado Laura, Episodio Stefania, Fasano Aurelio, Ferrara Maria, Fricano Alessandra, Gagliano Paolo, Gallo Gabriella, Giglio Pierluigi, Giordano Antonio, Jaquimondi Domenico, La Mura Sebastiano, Landi Nicola, Luigi Jacopo D'Auria, Lupo Walter, Mancaniello Annalisa, Mancuso Alberto, Marano Anna Maria, Montuori Giuseppe, Orlando Stefano, Palumbo Bonaventura, Palumbo Tina, Pane Marco, Puglia Giuseppe, Robustelli Lucio, Rocco Elio, Romei Maurizio Antonio, Ruggiero Marino, Sabatino Carmine, Schiavone Carmine, Ventre Giovanni) per la dinamica partecipazione e mi scuso se la foto non vi rappresenta tutti.

Collaborazione Onaf e Ordine degli Agronomi e Forestali di Salerno

Anche quest'anno l'ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali di Salerno ha organizzato un momento formativo per i suoi iscritti, con validità per i crediti formativi, con l'Onaf di Salerno. Quest'anno è stato coinvolto anche il Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana Dop con un focus molto interessante mirato a comprendere meglio le strategie di promozione e valorizzazione del prodotto e l'uso dell'assaggio dei formaggi nella professione dell'Agronomo. Gennaro Testa (responsabile del settore promozione del Consorzio) ha interagito con i partecipanti sottolineando l'importanza di far conoscere bene il prodotto al di fuori dell'areale di produzione stringendo anche collaborazioni con altri Consorzi.

Il delegato Maria Samataro

Formaggi ed erbe officinali

Il 12 aprile scorso, nell'incantevole scenario del Centro storico di Salerno presso Le Botteghe 65, la delegazione Onaf di Salerno ha organizzato una degustazione a cura di Maria Samataro di una selezione di formaggi molto interessanti tra cui due formaggi una Robiola e uno Stracchino a caglio vegetale prodotti dai neo Assaggiatori Vincenzo e Stefano Citro. La serata è continuata con la degustazione di formaggi di Hansi Baumgartner affinati in erbe: si è iniziato con un Florie affinato in fiori di montagna per continuare con Noagnlailich affinato in fieno ed infine Krauterzwerg affinato anche lui in erbe di montagna. A chiudere la degustazione un formaggio di grande tradizione storica il Conciato Romano, con la presenza dei produttori Manuel e Liliana Lombardi, ha incantato l'intera platea.

Il Maestro Assaggiatore Stefania Mautone

DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO

Bagoss Experience: nella valle del formaggio con lo zafferano



Ho conosciuto Marco e Beatrice, i fondatori di "Gite in Lombardia", ai loro esordi nell'aprile 2017 ed ho collaborato diverse volte con loro, proponendo degustazioni di formaggi. Ma mai ero riuscita a partecipare alla loro giornata annuale alla scoperta del Bagoss. Così me l'ero fissata come imperdibile per quest'anno ed è bastato farne cenno alla dele-

gazione di Bergamo per creare in pochi giorni un bel gruppo di curiosi. Arriviamo a Bagolino intorno alle 9.30 ed iniziamo subito la salita. Il sentiero è largo e la pendenza dolce. Camminiamo per circa un'ora e mezza finché d'improvviso ci troviamo immersi in un panorama pittoresco e lì, incastonata tra i piedi dei monti, ecco spuntare una baita. Ma è troppo presto. Riprendiamo allora il sentiero, questa volta più ripido. Arriviamo ai laghetti di Bruffione, dove facciamo una sosta per il pranzo e poi ridiscendiamo verso quella baita nascosta. Entriamo e subito si percepisce un'atmosfera diversa. Ogni cosa è impregnata di passione, mai perduta nel tempo. Ma è ancora il "vecchio" di famiglia, il signor Primo, ad occuparsi della produzione del formaggio perché le sue mani sono gonfie di quel sapere che si impara solamente "strada facendo". La tagliata nella caldaia di rame è già stata tagliata a spada ed è il momento del secondo taglio, che verrà fatto con una vecchia basla, ma, prima di procedere, viene aggiunta una piccola quantità di zafferano che conferirà il tipico colore al prodotto. L'ultimo taglio, con lo spino, richiede movimenti molto energici per ridurre ed asciugare il più possibile i grani di tagliata. Si passa poi alla cottura su fuoco a legna (48-50 gradi) e mentre attendiamo, veniamo accompagnati alla cantina di stagionatura dove ogni forma viene salata a mano per circa 30 giorni e successivamente massaggiata periodicamente con olio di semi di lino. Stagiona per almeno 12 mesi. Risaliamo per una degustazione di prodotti, senza mai perdere d'occhio il sig. Primo. Lo osserviamo mentre stende sul tavolo di legno un telo di iuta e vi appoggia sopra una fascera, anch'essa di legno.

Il Maestro Assaggiatore Adriana Scaccabarozzi

Visita didattica-culturale da Carlo Guffanti Fiori

Carlo Guffanti Fiori ne sa davvero tante, la passione passa sicuramente dall'esperienza, ma si capisce che è un uomo che non è mai arrivato, si deve sempre superare, del resto i suoi clienti italiani e stranieri, perché non dimentichiamoci che li esporta nel mondo, lo sanno di poter degustare sempre formaggi con la F maiuscola. I suoi partecipano a concorsi sempre con vittorie e buoni piazzamenti. Dopo aver visto riposare le sue creature ci ha offerto una super degustazione dei suoi affinati, tutti prelibati. Sia io che i miei colleghi Onaf non ci siamo lasciati sfuggire la possibilità di portarci a casa qualche bel ricordo della giornata, di tutto gusto e sapore inconfondibile. Carlo è proprio un sicuro punto di riferimento per chi vuole provare formaggi.

Il delegato Grazia Mercalli

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. Caseus Veneti è un appuntamento imperdibile per gli appassionati di formaggio. Ha lo scopo di accompagnare esperti, amanti del buon cibo, curiosi alla scoperta e riscoperta di un mondo all'apparenza povero e banale, ma capace, se ascoltato, di sfoderare doti preziose. Caseusveneti.it



11-13 ottobre 2019

Castegnato (BS) – Polo fieristico
FRANCIACORTA IN BIANCO

Lo yogurt a colazione, un formaggio fresco come spuntino, un mezzano all'aperitivo e un grandioso plateau di formaggi per cena. Il formaggio è sempre più protagonista sulla tavola di casa e nella ristorazione con la nascita di veri e propri locali dedicati. Il ruolo del latte e dei latticini nell'alimentazione quotidiana e nella ristorazione, così come le occasioni di consumo e in quelle mondane, dai lunch agli aperitivi, saranno il nuovo grande tema raccontato nella prossima edizione di Franciacorta in Bianco che, accanto alla consueta mostra mercato, darà ampio spazio a incontri, laboratori e showcooking dedicati al mondo in bianco a 360°. E poi giungeranno gli accostamenti con il vino, l'intrattenimento gastronomico, maggiore spazio alle birre artigianali con Franciacorta in malto, le degustazioni guidate degli assaggiatori Onaf e convegni sui grandi temi, come la crisi degli alpeggi e il ruolo nutrizionale dei derivati del latte. Franciacortainbianco.it



17-20 ottobre 2019

Bergamo
FORME – Tutto il mondo del formaggio

La manifestazione (si veda anche il servizio alle pagg. 27-30) è giunta alla quarta edizione ed è realizzata a Bergamo che vanta il primato Europeo per Dop casearie: ben 9 delle 50 DOP nazionali sono prodotte sul territorio della provincia. Il programma è ricchissimo. Onaf sarà tra i protagonisti. Fiore all'occhiello dell'edizione 2019 sono i World Cheese Awards, concorso caseario di portata mondiale che arriva per la prima volta in Italia. Uno spazio di 6000 mq sarà aperto al pubblico per degustazioni guidate da esperti Onaf, mostra-mercato, abbinamenti. I formaggi vincitori delle 31 edizioni precedenti dei World Cheese Awards saranno esposti insieme con il primo classificato 2019 mentre gli operatori commerciali potranno incontrarsi al B2Cheese. Progettoforme.eu

FORME



BERGAMO, 17-20 OTTOBRE 2019

8-10 novembre 2019

Gemona del Friuli (UD)
GEMONA, FORMAGGIO E DINTORNI

Concorso "Raccontate il vostro formaggio del cuore"

Alla XX edizione della manifestazione "Gemona, formaggio e dintorni", l'Ecomuseo delle Acque e il Comune di Gemona del Friuli, con la collaborazione della rivista q.b. quantobasta e il patrocinio di Pro Gemona e Slow Food - Condotta "Gianni Cosetti", promuovono il concorso "Raccontate il vostro formaggio del cuore", per far conoscere diversità e qualità dei formaggi prodotti in Italia e nelle vicine Austria e Slovenia. Il concorso vuole invogliare gli "appassionati scrittori di cucina" a confrontarsi con il formaggio, che entra in numerose ricette tradizionali e innovative. Per partecipare è richiesto l'invio, entro il 20 ottobre, di un articolo inedito

che descriva un formaggio a latte crudo che abbia peculiarità particolari o sia a rischio di estinzione e una ricetta tradizionale rivisitata con ingrediente principale il formaggio descritto. I primi tre classificati verranno premiati con una selezione di formaggi Presidi Slow Food. info@ecomuseodelleacque.it, tel. 338 7187227

9-12 novembre 2019

Cremona – Polo fieristico
IL BONTÀ

Il BonTà, tempio dei sapori di alta qualità, dove incontrare ristoratori, distributori e buongustai che scoprono e degustano le eccellenze enogastronomiche dei territori. Il BonTà Professional, spazio dedicato ai professionisti della ristorazione, ad attrezzature professionali, accessori, fornitura di food & beverage e abbigliamento professionale. Special Beer Expo, per i produttori che vogliono presentare le migliori birre speciali, operatori e coloro che amano interpretare e gustare la birra, sia nei classici che nei nuovi abbinamenti e gusti. ilbonta.it



Corsi Onaf per aspiranti assaggiatori di formaggio

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

Luogo: Smart Hotel
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€

Grinzane Cavour (CN), dal 18/02 al 24/03/2020

Luogo: Sala didattica del Castello
Data limite iscrizione: 1/02/2020
Costo: 300€

Corso Onaf di II livello per aspiranti maestri assaggiatori

Enna, dall'11/01 al 20/02/2020
Luogo: Federico II Palace Hotel
Data limite iscrizione: 25/11/2019
Costo: 400€

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



di FIORENZO CRAVETTO

Alla guerra delle bollicine il Prosecco batte lo Champagne



Dunque, come già le Dolomiti e la laguna di Venezia, anche le colline del Prosecco sono diventate Patrimonio mondiale dell'Umanità. E' stato un luglio di brindisi a Conegliano e Valdobbiadene, cuore del territorio premiato con il terzo riconoscimento dell'Unesco alla regione Veneto. E' il 55° sito italiano in assoluto a fregiarsi del titolo, che qualche anno fa ha visto luccicare le Langhe del Barolo dove ha sede - non dimentichiamolo - la sede nazionale Onaf, nel castello di Grinzane Cavour.

Nella descrizione ufficiale dell'Unesco, si legge che «la zona include una serie di catene collinari, che corrono da est a ovest, e che si susseguono l'una dopo l'altra dalle pianure fino alle Prealpi, equidistanti dalle Dolomiti e dall'Adriatico, il che ha un effetto positivo sul clima e sulla campagna. Se Conegliano ospita molti istituti legati al vino, Valdobbiadene è invece il cuore produttivo dell'area vinicola. I ripidi pendii delle colline rendono difficile meccanizzare il lavoro e di conseguenza la gestione delle vigne è sempre stata nelle mani di piccoli produttori».

Nella mappa del Prosecco, in realtà, c'è buona parte del Nordest, tenendo conto delle denominazioni Docg e Doc rappresentate dai relativi consorzi di tutela. All'origine del fortunato spumantino ci sono le uve del vitigno Glera (almeno l'85 per cento del totale) elaborate in possenti botti inox col metodo Martinotti o Charmat che dir si voglia. Le differenze sono date dalle diversità morfologiche, microclimatiche e produttive dei terroir, in cui si elevano le bollicine top di Valdobbiadene e Cartizze. Con un paradosso: a Prosecco, il quartiere del comune di Trieste sull'altipiano carsico da cui si è attinto il nome per difendere il marchio dal rischio imitazioni, la produzione è quasi inesistente. La polemica va avanti da anni, e di certo non è la sola querelle che ha investito i discorsi sul Prosecco da quando questo vinello sinonimo di spritz ha cominciato a macinare numeri (e fatturati) da capogiro.

Oggi la produzione Docg racconta di una superficie vitata che ha raggiunto i 7.500 ettari, per 93 milioni di bottiglie

annue (dati 2018) con una maggiore tenuta della vendita in Italia (54 per cento) rispetto alla Doc, che con le sue maxi cifre (460 milioni di bottiglie), viaggia spedita verso l'export (75 per cento circa, Usa in testa). Spiegano gli esperti del beverage che il Prosecco sta crescendo più di qualsiasi altra bollicina a livello mondiale, e dopo avere da anni sorpassato lo Champagne registrerà un ulteriore aumento del 14 per cento nei prossimi quinquenni. Il segreto? Guillaume Deglise, boss di Vinexpo, lo spiega così: «Il Prosecco è diventato un brand. A New York, Londra, Berlino, Hong Kong, anche i normali clienti lo ordinano declinando il suo nome. Appare sempre di più come un lusso da tutti i giorni».

Non per tutti è così. Quel talentuoso e maligno polemista di Camillo Langone, firma del Foglio, ha scritto che il Prosecco smentisce Platone: «Non è vero che kaloi kai agathos, che il bello corrisponde al buono. Visto che le vigne del Prosecco ormai targato Unesco sono davvero belle mentre il vino che vi si produce davvero non è buono. Purtroppo (dico purtroppo perché amo Conegliano, città di grandi pittori e belle donne) la mia è un'affermazione facilmente dimostrabile: il Prosecco è la base dello spritz e lo spritz è nato per correggere vini scadenti».

.....
**Dove si parla di catene collinari
fra le Dolomiti e l'Adriatico
e del riconoscimento Unesco, di spritz
e di fatturati da capogiro, all'insegna
di una geniale trovata del made in Italy:
un lusso da tutti i giorni**
.....



Noi che siano meno snob di Langone sosteniamo invece che il Prosecco è un'altra genialata del Made in Italy e alla fin fine, quello buono, è un bicchiere che rallegra, financo per la sua bassa gradazione (elemento non trascurabile in epoca di etilometri imperanti). Le bollicine del Prosecco, ça va sans dire, sono ottime per l'aperitivo, accompagnandosi bene a ostriche, crudité, salumi, soprattutto quelli dal gusto più armonioso, mortadella in primis. Meglio evitare invece gli abbinamenti con prosciutti speziati, così come con formaggi erborinati o troppo stagionati. Ideale invece l'accostamento con prodotti leggeri, sia di latte vaccino che di capra. Amici Onaf sostengono che un Cartizze regge alla grande la sfida con gorgonzola dolci e pecorini di media stagionatura.

la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



Lattosio? No, grazie.



g
GORGONZOLA



Onaf



La fatica del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

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