

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

30

DICEMBRE 2019
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 4 anno 2019



Valentina migliore assaggiatrice d'Italia



Salerno, la costiera
e tante perle casearie



La guerra dei dazi
e i nostri consorzi



Plateau de France
e tagliere tricolore



I formaggi tradizionali
dell'Alpe ticinese

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Lattosio? No, grazie.



g
GORGONZOLA



L'EDITORIALE

Gruppo di assaggiatori esteri
al World Cheese Awards

di **PIER CARLO ADAMI**
Presidente Onaf



Le lezioni dei World Cheese Awards di Bergamo devono farci riflettere. Ottimo il concorso sull'assaggiatore dell'anno, ma stiamo attenti a non trasformarlo in una passerella. L'Onaf deve prendersi cura del formaggio in modo professionale evitando comportamenti da confraternita, che esaurito il momento conviviale non lasciano nulla



Noi siamo diversi

World Cheese Awards 2019 ha portato i migliori formaggi del mondo a Bergamo. Ha vinto un formaggio americano, il Blue Cheese Rogue River Blu prodotto in un caseificio dell'Oregon. Ma come? E gli italiani? Non siamo noi i migliori? Facciamo un passo indietro. Forme è stato un evento spettacolare, in una località, Bergamo, considerata ormai la capitale europea dei formaggi in virtù delle ben 9 Dop presenti sul territorio. Il merito di tanto successo va ascritto agli organizzatori stessi di Forme che hanno gestito la rassegna con grande professionalità e competenza. E se la collaborazione con Onaf è stata positiva per Forme, lo è stata altrettanto per noi con l'impegno per il futuro a migliorarci ancora. Grazie a Grazia Mercalli e Daniele Bassi per il loro impegno.

Certo un pizzico di amarezza resta. I segnali non positivi per noi si erano già manifestati nei mesi scorsi a proposito di World Cheese Awards. La scelta dei giurati Onaf da inserire nei panel di valutazione, aventi particolari requisiti di professionalità e con conoscenza della lingua inglese, ha fatto sì che in realtà rimanessero a casa fior di Maestri Assaggiatori, pur nella consapevolezza che i prescelti erano figure impeccabili dal punto di vista professionale. Certamente le nostre valutazioni prescindono dalla spettacolarizzazione, come invece abbiamo constatato a World Cheese Awards 2019.

La Vittoria del Blue americano, che ci dicono ottimo, lascia l'amaro in bocca. La manifestazione, di livello mondiale, poteva essere una rivincita sui dazi doganali imposti dagli Usa, dazi che

minacciano in primis i grandi formaggi italiani. Non è andata così, è una sconfitta politica. Con tutto il rispetto del conduttore della Bbc Nigel Barden, di cui purtroppo non conosciamo a fondo la conoscenza sui formaggi ma che è diventato di fatto giudice unico del concorso. La qualità dei formaggi italiani è notoriamente eccelsa nel mondo, ma nel contesto delle varie edizioni del World Cheese Awards non abbiamo mai avuto fortuna.

In compenso, grazie anche al prezioso lavoro di Andrea Magi, si è realizzata con successo la finale e la proclamazione del "Miglior assaggiatore Onaf dell'anno" di cui trovate ampia cronaca in questo numero. Una raccomandazione: il concorso non può essere trasformato in passerella come detto sopra, ma è utile per ribadire la modalità di comportamento e di lavoro della nostra associazione e la nostra attenzione alla qualità del formaggio.

L'Onaf deve prendersi cura del formaggio in modo professionale evitando, per quanto possibile, comportamenti da confraternita, che esaurito il momento conviviale, non lasciano nulla.

In questi giorni ci troveremo con delegati, docenti, direttori di corso a Roma e Milano per impostare nuovi metodi organizzativi del nostro sodalizio. Sono convinto della necessità di riportare ordine e soprattutto rispetto delle regole che ci siamo dati e che ci hanno permesso di acquisire l'immagine di un'associazione seria, un patrimonio che non dobbiamo disperdere con personalismi e pregiudizi.

Intanto teniamoci InForma e Buon Natale a tutti.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

6-11

Salerno: la storia, il paesaggio, la movida e i formaggi
di Pino Adinolfi, Francesca Faratro, Maria Samataro, Barbara Guerra

12-15

World Cheese Awards a Bergamo
di Maurizio Ferrari, Andrea Magi

16-17

La guerra dei dazi
di Vladimiro Rambaldi, Domenico Raimondo

19-21

La situazione mondiale lattiero-casearia
di Vincenzo Bozzetti

22-23

Prodotti caseari (quasi) impossibili
di Michele Faccia

24-25

Album Dop: Provolone Valpadana
di Vittorio Emanuele Pisani

26-27

Pallone di Gravina
di Nicola Curci

28-29

La cottura della cagliata
di Enrico Surra

30

Il topolino domestico
di Alan Bertolini

31

Natale dono dell'amore
di Umberto Casale

32-33

Plateau de France
di Alice Sattaino

34-35

Tagliere tutto tricolore
di Gianmichele Portieri e Mauro Capelloni

36

Liptauer, aperitivo di Trieste
di Roberto Zottar

37

Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

39

A tavola con Casanova
di Eva Mora e Maurizio Mazzarella

40-41

Numerologia del formaggio
di Renato Contillo

42-43

Formaggi dell'Alpe Ticinese
di Maria Rita Olivas

44-45

Caseus Veneti
di Maurizio Mazzarella

46-47

Robiola di Cherasco De.Co.
di Marisa Quaglia

48-49

A Pompei parlando di capre
di Gianmario Giuliano

50-51

Diario di viaggio: Caerphilly simbolo del Galles
di Nicola Bentoglio

52-53

Le ricette di Fabio Campoli
di Sara Albano

54-57

Vita Onaf
di Beppe Quaranta, Eleonora Passadore

59-63

Onaf news
a cura di Beppe Casolo

64

Agenda
di Marco Quasimodo

65

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

66

La vignetta
di Gianni Audisio

PODIO TUTTO ROSA AL CONCORSO
PROMOSSO DAL CONSORZIO DI TUTELA

Ti racconto una bufala, la vincitrice è senza volto



di Lorenzo Iuliano

Un podio tutto rosa è stato proclamato alla premiazione del concorso letterario "Ti racconto una bufala", organizzato dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala campana Dop e dal mensile "Leggere: tutti", dedicato all'eccellenza gastronomica partenopea ed alla sua cultura. Già un concorso letterario che si occupi di formaggio è una perla che brilla nella cultura italiana, ma la partecipazione numerosa alla letteraria tenzone dimostra come l'argomento superi l'ordinaria considerazione della realtà casearia intesa come semplice piacere alimentare.

La narrazione di un formaggio diviene la nobile scusa per parlare di affetti, territori ed emozioni di vita. Operazione illuminata che il presidente del Consorzio Domenico Raimondo spiega così: "Tradizione, territorio e tipicità sono le tre T che caratterizzano la Mozzarella di Bufala campana dop, un prodotto che è diventato un'icona dello stile di vita italiano nel mondo. C'è un legame fortissimo tra la nostra eccellenza e l'arte. E noi, come Consorzio di Tutela, abbiamo voluto provare a esplorarlo con un concorso letterario. Un grazie sincero va a tutti gli autori dei racconti".

La vincitrice è sconosciuta, si è presentata con uno pseudonimo, Filomena Manarola di Bologna, e riportiamo una sua comunicazione, criptica, ma ufficiale: «Non mi chiamo Filomena Manarola e non abito a Bologna, anche se nel nome dietro al quale mi sono nascosta ci sono le mie radici e i luoghi amati della mia vita. Non sarò, quindi, presente alla premiazione per coerenza - precisa la scrittrice - perché non ci si può prima nascondere e, poi, a risultato ottenuto, svelare la propria identità. Poiché ritengo che la mia mancata partecipazione comporti per l'organizzazione un risparmio di spesa chiedo, se possibile, che la somma, seppur modesta, venga devoluta all'Orchestra Sinfonica dei Quartieri Spagnoli di Napoli».

Proprio alla vincitrice il presidente della giuria De Silva ha rivolto un appello: «Penso che questa persona abbia talento e la invito a contattarmi in qualunque forma. Sarei felice di poter leggere altri suoi scritti».

Seconda classificata è Maria Luisa Abetondo di Fagnano Olona (Varese) con "Un sogno ricorrente" e al terzo posto si piazza Daniela Garofalo di Napoli che firma "Una sfida di famiglia".

Per la categoria under 18, invece, trionfa Roberto Alghiri della Scuola Secondaria di primo grado "Mazzini" di San Nicola la Strada (Caserta) con "Esplosione di gusto". Sì, perché a questo concorso c'era spazio anche per i giovani. I migliori racconti sono stati raccolti in un libro pubblicato da Agra Editrice, "Ti racconto una bufala", che è stato presentato nel corso del festival Food& Book a Montecatini.

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

"...pensa se non ci avessi provato"

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Pubblichiamo alcune impressioni dei concorrenti al concorso dell'assaggiatore: sono affermazioni che onorano l'Onaf e quanti si sono messi in gioco con così lieve e rasserenante certezza

Appro con le parole di Valentina Bergamin che ha vinto il concorso per il miglior assaggiatore dell'anno indetto dall'Onaf e andato in scena, ad ottobre, in quel di Bergamo. Abbiamo pubblicato alcune impressioni giunteci dai concorrenti che a mio avviso dovrebbero essere una piccola bibbia per i nostri assaggiatori. Neanche Andrea Magi che dell'evento è stato ideatore e magico realizzatore poteva immaginare che dalla richiesta di qualche riga in merito sarebbero uscite affermazioni che onorano l'Onaf e quanti si sono messi in gioco con così lieve e rasserenante certezza.

Gioco, appunto, perchè poi di questo si tratta anche se un gioco ha le sue regole, ha senso se lo si vive insieme, è bello se il risultato è frutto di impegno forte e voluto.

Sia chiaro, i testi non vinceranno mai il Pulitzer, sono piccole impressioni, semplici schegge di emozioni vissute, ma hanno tutte un'anima. Cosa meravigliosa. Nel tempo dei "social" dove la realtà è ridotta cinguettii e messaggi veloci, a volte incontrollati o sciocchi, dove persino i parenti più stretti invece di parlarsi si messaggiano, un gruppo di persone si è ritrovato per mettersi in gioco, parlando, raccontando, facendo al meglio ciò che ciascuno sapeva fare. In nome del formaggio.

Volete un'anteprima? C'è chi dice che gli mancava la sfida e il mettersi in gioco e chi parla di studio e prove quotidiane, chi ha

scelto unicamente di divertirsi. Chi è stato travolto dall'euforia e dalla passione e, ciò nonostante, è riuscito a smorzare quella dose soggettiva di paura che ogni persona possiede quando deve sostenere un esame. A proposito di esami c'è pure chi cita l'immenso Edoardo De Filippo con la sua affermazione: "Gli esami non finiscono mai".

Poi li leggerete, fatelo con leggerezza, come si fa ad ascoltare un amico per il piacere di condividere le sue emozioni.

Il significato di tutto ciò è la dimostrazione che siamo vivi e presenti, capaci di crederci spunti di aggregazione e di confronto sul campo, per citare ancora un testo ricevuto.

Un discorso parallelo, ma non meno importante, riguarda tutto quanto si è avvicinato nelle giornate bergamasche. Degustazioni, presenze, convegni e confronti internazionali che hanno sancito il concetto della squadra, del gruppo che sa pensare le cose poi farle. Grazia Mercalli, Daniele Bassi, Alberto Gottardi, Maurizio Ferrari sono stati il motore e dietro decine di persone a dimostrare che la passione dell'Onaf può essere più grande di quanto si pensa.

È tempo di auguri: speriamo che i dazi americani non ci danneggino troppo, auguriamoci che la qualità del formaggio non sia solo una parola, convinciamoci che continueremo a crescere solo con la passione ed il lavoro. E speriamo di divertirvi, sempre. Buon Natale, amici.

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 Samataro
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, Pino Adinolfi, Sara Albano, Gianni Audisio, Alessio Bacci, Alan Bertolini, Nicola Bentoglio, Valentina Bergamin, Vincenzo Bozzetti, Fabio Campoli, Mauro Capelloni, Umberto Casale, Beppe Casolo, Renato Contillo, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Nicola Curci, Michele Faccia, Francesca Faratro, Maurizio Ferrari, Antonio Fracchiolla,

Armando Gambera, Barbara Guerra, Gianmario Giuliano, Lorenzo Iuliano, Andrea Magi, Daniela Marfisa, Maurizio Mazzarella, Simone Menci, Eva Mora, Maria Rita Olivas, Eleonora Passadore, Gianmichele Portieri, Vittorio Emanuele Pisani, Marisa Quaglia, Beppe Quaranta, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Domenico Raimondo, Vladimiro Rambaldi, Maria Samataro, Alice Sattaino, Enrico Surra, Lorenza Vitali, Roberto Zottar, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: Valentina Bergamin miglior assaggiatore Onaf - Foto di Daniele Scarpi gentilmente concessa da Progetto Forme.

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

Stretta tra i monti e il mare, la città della celebre Scuola Medica è crocevia tra la Costiera Amalfitana, la Piana del Sele e il Cilento. Lo splendore del passato è ben visibile nel Castello di Arechi che domina dall'alto, nel Duomo costruito da Roberto il Guiscardo e nelle preziose testimonianze raccolte nel Museo Diocesano



Salerno

La storia, il paesaggio, la movida

di Pino Adinolfi

La città sorge sull'omonimo golfo ed è crocevia tra la Costiera Amalfitana, la Piana del Sele e il Cilento, con un territorio molto variegato; infatti si va dal livello del mare fino ad arrivare ai 953 metri del Monte Stella.

Le origini della città non sono ancora ben chiare, ma dalla vicina Fratte (rione collinare sul fiume Irno) ci vengono delle precise testimonianze della presenza sul territorio di insediamenti etruschi e poi nel 197 A. C., vi fu una fondazione di una colonia marittima romana. Nel III secolo D. C., una violenta alluvione si abbatté sulla città, distruggendola per la gran parte; una lapide, conservata oggi al Museo Archeologico Provinciale, commemora la benevolenza di "Arrio Mecio Gracco", che contribuì alla ricostruzione della città.

Nel secolo VIII, Arechi II, già duca di Benevento, divenne il primo principe di Salerno. Tra i suoi meriti, ebbe anche quello di mirabile costruttore: difatti eresse una magnifica reggia, alla cui opulenza e magnificenza sembra si sia ispirato Carlo Magno nella costruzione di Aquisgrana. Presso il suo palazzo costruì la chiesa di San Pietro a corte, il cui titulus dedicatorio fu composto da Paolo Diacono e migliorò le difese della città.

Con Gisulfo II, nel 1075, termina il dominio longobardo e il potere passa nelle mani del normanno Roberto il Guiscardo. Si apre così una epoca di grande rinnovamento e di costruzioni, compresa la sua reggia, "Castel Terracena". Ma l'opera di maggiore suo prestigio sarà sicuramente la costruzione della cattedrale dedicata a San Matteo, consacrata nel 1085 dal Papa Gregorio VII (la cui tomba è conservata nella navata di destra della Cattedrale).

Con gli Svevi e poi con gli Angioini inizia un periodo di decadenza della

città.

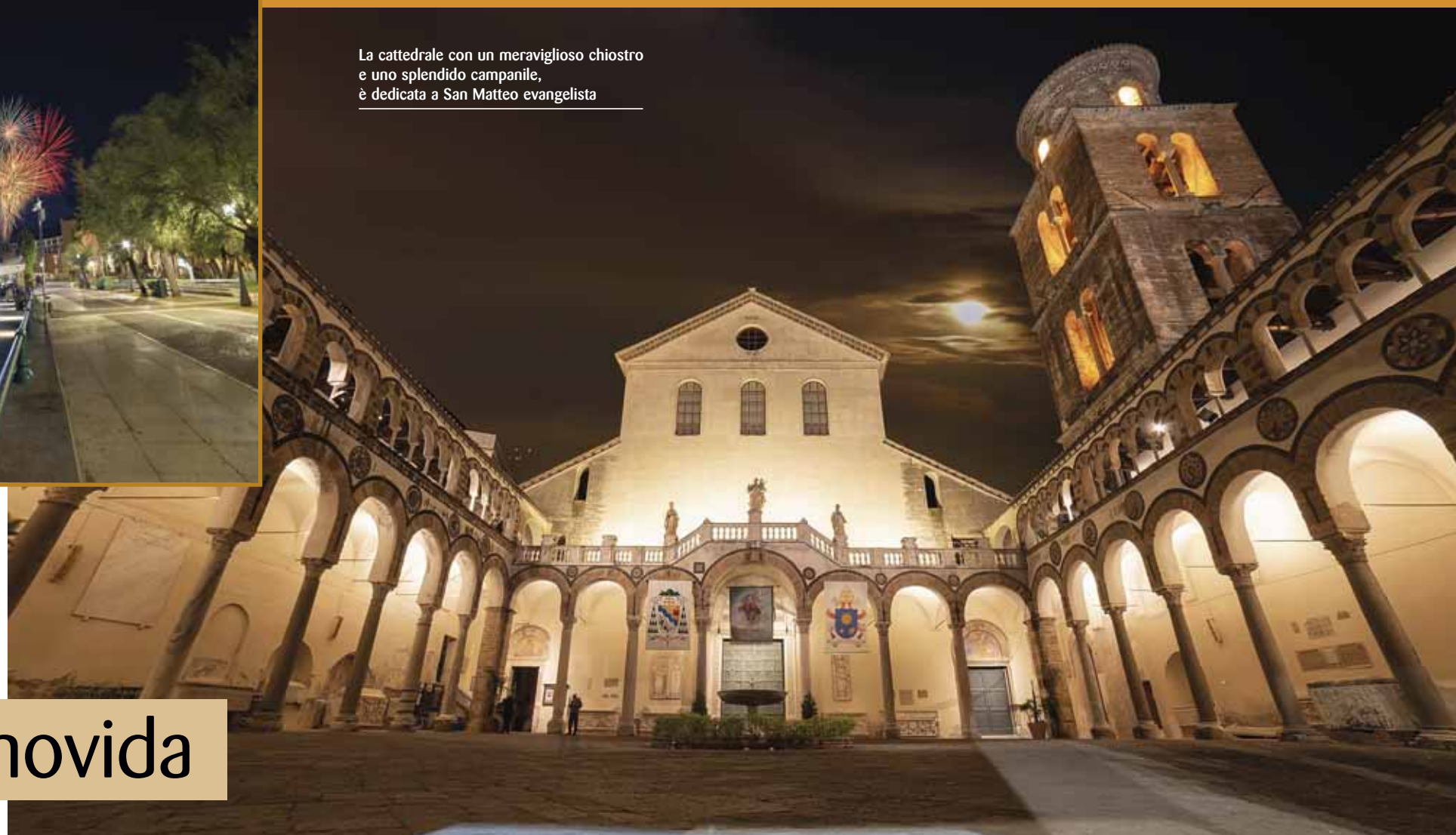
Salerno divenne feudo di potenti famiglie: si susseguirono i Colonna, gli Orsini ed in ultimo i Sanseverino. I principali resti di palazzi, mura, archi di acquedotto, risalgono al periodo medioevale, in cui Salerno godette del massimo splendore (il nome e la fama del mago-alchimista Pietro Barillario o Barillario è emblematico). Il centro storico conserva moltissime testimonianze e la struttura è sostanzialmente intatta anche perché la città moderna si è sviluppata prevalentemente nelle zone pianeggianti risparmiando l'area pedemontana del colle Bonadies dove la città antica è arroccata.

L'inizio della visita della città non può non iniziare che dall'alto, dal Castello di Arechi, una fortezza praticamente inespugnabile dove si può godere di uno stupendo panorama della città e del Golfo di Salerno e si può anche visitare il piccolo museo situato all'interno.

La visita poi potrebbe proseguire con il Duomo, costruito dal principe normanno Roberto il Guiscardo e dedicato al Santo patrono ed Evangelista San Matteo, con un meraviglioso chiostro e uno splendido campanile.

Il più antico museo della città è il Museo archeologico provinciale, istituito nel 1927 ospitato a Palazzo Durazzo, dimora storica della regina Margherita (meraviglioso il monumento funebre nel duomo). Nel museo sono raccolti numerosi reperti di epoca sannitica, etrusca e romana ritrovati in

La cattedrale con un meraviglioso chiostro e uno splendido campanile, è dedicata a San Matteo evangelista



provincia o nella stessa città di Salerno, in particolare nell'area archeologica di Fratte. Tra i pezzi più belli è esposta una testa di Apollo, attribuita a Pasiteles, rinvenuta nel 1930 dopo essersi impigliata nelle reti di alcuni pescatori nelle acque antistanti la città.

Il museo più interessante e ricco della città è il Museo Diocesano Mu.Di., sito nell'ex seminario arcivescovile, che espone opere che vanno dal XII al XVIII secolo. Particolarmente importante è la sezione di arte sacra del Medioevo tra cui si segnalano gli avori Salernitani, tra i maggiori complessi unitari di avori medioevali, e l'Exultet (codice miniato).

La Pinacoteca provinciale, che ha sede in un palazzo gentilizio del '600, a sua volta raccoglie opere che vanno dal Rinascimento al Futurismo: sono presenti quadri di Andrea Sabatini, Francesco Solimena, Giovanni Battista Caracciolo, Carlo Rosa, Luca Giordano.

Il nome più importante della produzione letteraria salernitana è stato Alfonso Gatto, uno dei maggiori esponenti dell'ermetismo in Italia. Interessanti sono le opere di street art nel centro storico che hanno per tema le poesie del poeta.

Il nome di Salerno è stato reso celebre nel mondo dalla famosa Scuola Medica Salernitana, centro di eccellenza per la medicina durante il medioevo, dove anche le donne, non solo studiavano, ma insegnavano. Trotula de Ruggiero è il nome più importante ed è da vedere l'opera di

Street Art di Jorit Agoch a lei dedicata, sita nei pressi della nuova Cittadella Giudiziaria (opera del celebre architetto David Chipperfield in stile "razionalismo").

Imperdibile è la visita all'Orto Botanico della Scuola Medica Salernitana, il Giardino della Minerva; l'area su cui sorgono è servita nei secoli ai medici della scuola medica salernitana per coltivare le piante da cui trarre i principi attivi necessari alla produzione di farmaci.

La città si è sviluppata prevalentemente lungo la costa, essendo stretta tra i monti e il mare e per questo motivo è dotata di ben 4 viali adiacenti il mare. L'esteso Lungomare Trieste è quello principale sia perché più antico sia perché si trova dinanzi al centro storico.

Il congiungimento del lungomare con il porto ha da pochi anni una "chicca" architettonica che è la Stazione Marittima, l'ultima opera dell'ArchiStar iraniana Zara Hadid, un intervento di notevole e insolito impatto visivo.

Una fitta presenza di bar e ristoranti caratterizzano la cosiddetta "movida" salernitana, dove chi ama fare le ore piccole troverà occasioni di svago e potrà gustare le specialità tipiche a base di pesce ... e non solo.

Il verde pubblico è assicurato da 4 parchi principali e una rete di ville comunali. Il parco del Mercatello, con i suoi 10 ettari di estensione è uno dei parchi urbani più grandi d'Italia, in relazione al numero dei residenti (all'interno del parco, vi è anche una collezione di piante grasse, rare).

Una sosta sotto gli alti alberi della villa comunale nei pressi del Teatro Comunale ottocentesco non può mancare, specie d'estate gustando, magari, una granita al limone allo storico chioschetto.

La passeggiata nel centro storico è piacevole se accompagnata da una fetta della Torta, la "scazzetta" (il copricapo dei cardinali, color porpora) ricoperta di glassa alle fragole o per i più affamati di una fetta di Frittata di Pasta al Limone Sfusato Amalfitano (la colazione dei contadini della costiera amalfitana).



di Francesca Faratro

Parlare di Costa d'Amalfi è fare un viaggio attraverso le emozioni che un luogo riesce ancora a suscitare. Lo fa attraverso le bellezze paesaggistiche, le rocce che, prepotenti, lasciano cadersi in mare, le macchie degli agrumi che colorano la vegetazione e le case appese come se volessero ricreare la scena di un presepe napoletano.

È questa la cartolina di un territorio che si estende in lungo e largo da Vietri Sul Mare a Positano con panorami mozzafiato, profumi inebrianti e sapori che conquistano il palato del viandante lasciandogli godere un'esperienza indimenticabile.

Terra di mare e di montagna, la Costiera Amalfitana vanta innumerevoli prodotti enogastronomici, eccellenze rimaste immutate nel tempo.

Protagonista indiscusso il limone, agrume dalle sfumature giallo vivo che qui prende il nome di "sfusato" a dimostrazione della sua forma allungata. Da questo prodotto d'oro, elemento principale dell'economia locale, vengono fuori gelati, dolci ed il limoncello, il liquore consumato freddo a fine pasto o utilizzato per la miscelazione. Non solo agrumi ma anche prodotti caseari come il fior di latte, la pasta filata che fra Tramonti ed Agerola viene ancora mozzata a mano. Qui, da latte proveniente dai pascoli dei Monti Lattari, vengono fuori prodotti utilizzati freschi in diverse preparazioni o, stagionati, per caciocavalli e caciotte. Il più blasonato Provolone del Monaco Dop non viene prodotto in Costiera Amalfitana ma tra la Penisola Sorrentina e Agerola e spesso consumato in accompagnamento alla marmellata di pera pennata, un'antica varietà locale di frutta, dalla forma tondeggianta e dal sapore dolce. Tramonti probabilmente ha maggiormente conservato oggi la tradizione casearia ed accanto a trecce e fior di latte vaccino resistono piccole produzioni ovicaprine. Per il mare e la pesca, lo sguardo volge verso Cetara, il borgo costiero che fa da arripista alla cultura delle barche e del pesce azzurro. A riempire le reti sono le alici, utilizzate per la maggiore nella salatura; da questa pratica si ottiene il prezioso liquido ambrato, noto come "colatura", lo stesso del quale anche Apicio scriveva con il nome di garum. Tale condimento viene ottenuto dalla foratura del contenitore in legno contenente le alici sotto sale ed utilizzato per condire gli spaghetti.

Alzando lo sguardo di 365 metri s.l.m. c'è Ravello, il paese famoso per le sue ville: Rufolo e Cimbrone. Avvolte da giardini in fiore e melodie wagneriane, offrono panorami che meritano di essere ammirati almeno una volta nella vita. A completare la vegetazione, le viti secolari che fra Tramonti e Furore crescono rigogliose offrendo calici bianchi e rossi ottenuti da uve Piediroso, Tintore, Falanghina, Ripoli, Ginestra, Biancavita, solo per citarne qualcuno. Vitigni questi autoctoni e difesi da una viticoltura eroica svolta su terrazzamenti dislocati e con raccolta effettuata unicamente a mano.

la costiera divina del limone sfusato

La ridente Positano, protagonista dell'idilliaca fotografia che la vede ritratta dall'alto fino a giungere verso la spiaggia, custodisce la tradizione dei vestiti. Sono le "pezze positanesi", in ricordo dei cenci di lino e cotone utilizzati per comporre balze e ricami di top, gonne e foulard che hanno reso il borgo costiero famoso per il turismo e per la moda stessa.

La ceramica invece è il souvenir da acquistare presso i laboratori di Vietri Sul Mare. A caratterizzare le opere d'arte sono disegni e dipinti applicati su tavoli, piatti e maioliche. Fra le sculture vietresi la più nota è il "ciuccio", l'asinello porta fortuna dai colori brillanti e vivi.

Merita una sosta, percorrendo la rotabile che collega i diversi borghi che compaiono in sequenza, Minori, città del gusto e della pasta.

Ed i minoreni la custodiscono ancora l'arte del produrre gnocchi, fusilli e 'ndunderi', una tipica pasta fresca, prodotta in passato e valorizzata oggi. Della forma simile agli gnocchi, nell'impasto

si aggiunge la ricotta ed è condita con sugo di pomodoro e carne.

A qualche chilometro da Minori, nella cornice di Conca dei Marini, in un antico convento ora divenuto hotel di lusso, nacque la sfogliatella Santa Rosa, un dolce o più semplicemente uno scrigno di pasta contenente ricotta, canditi e semola. La ricetta, nata per caso dagli avanzi della cucina monastica, è resa speciale da un ciuffo di crema pasticciera e l'amarena, utilizzati come guarnizione del goloso dessert.

Sempre accomunabile alle invenzioni conventuali, è il "Concerto", inventato a Tramonti come rosolio curativo a base di un mix di quaranta spezie mescolate a caffè ed orzo, dal colore bruno e dal sapore particolarmente unico.

Versato in un bicchierino è perfetto per concludere una giornata trascorsa in Costiera, consapevoli che se "Divina" è il soprannome che hanno dato a questo angolo di paradiso, un motivo dovrà pur esserci!

Da questo prodotto d'oro, elemento principale dell'economia locale, vengono fuori gelati, dolci ed il limoncello, il liquore consumato freddo a fine pasto o utilizzato per la miscelazione. Non solo agrumi ma anche prodotti caseari come il Fior di latte, il Caciocavallo, il Provolone del Monaco e la Pasta filata che fra Tramonti ed Agerola viene ancora mozzata a mano



Angoli di costiera e prodotti tipici di un territorio generoso

PAESTUM E IL PARCO NAZIONALE DEL CILENTO

Terra di pastori e moderne aziende bufaline



Asud di Salerno, Paestum è un'altra importante meta turistica, il richiamo dell'area archeologica si accompagna alle aziende bufaline sempre più specializzate nell'accoglienza. Rappresenta anche la porta di ingresso al Cilento e quindi al parco nazionale, unico nella sua espressione poiché ingloba circa 80 comuni. Un mondo da scoprire, dal mare alle montagne, con calma, in bicicletta, a piedi godendosi a pieno lo spirito della dieta mediterranea che qui ha una grande tradizione. Qui i formaggi non hanno rappresentato impresa come nella piana di Paestum ma sono stati spesso l'unico cibo che il pastore aveva con sé portando gli animali al pascolo. In queste terre la tradizione si è fortemente conservata forse anche perché fino a 20 anni fa non era facile da raggiungere. Oggi è aumentata la presenza di stranieri, di quelli che sono sempre più alla ricerca di territori "veri" e "naturali" e il parco del Cilento, Vallo di Diano e Alburni sicuramente ne è ricco.



• Caciocavallo Podolico



• Mozzarella nella Mortella



• Treccia di Mozzarella di Bufala Dop

Perle casearie di razza

di Maria Sarnataro

La produzione dei formaggi in provincia di Salerno vede coinvolte due Dop, la Mozzarella di Bufala Campana Dop e il Caciocavallo Silano e una ventina di Pat come bocconcini alla panna di bufala, burrini e burrata di bufala, caciocavallo affumicato, caciocavallo di bufala, caciocavallo di grotta del Cervati e delle gole di Pertosa, caciocavallo podolico, caciocavallo stagionato di grotta del Tanagro, caciocotta caprina del Cilento, caso Vallicelli, formaggio caprino del Cilento, manteca del Cilento, mascarpone di bufala, mozzarella nella mortella, pecorino del Monte Marzano, provola affumicata, provola affumicata di bufala, scamorza, scamorza di bufala, stracchino di bufala, straciatella. Le paste filate a latte bufalino con la Mozzarella di Bufala Campana Dop dominano nella piana del Sele tra Battipaglia e Paestum. Nel vallo di Diano intorno alla Certosa di Padula sono numerosi i casifici che trasformano il latte vaccino in formaggi a pasta filata ed è presente qui la Dop Caciocavallo Silano. Il Parco Nazionale del Cilento Vallo di Diano e Alburni è il regno della razza podolica con il caciocavallo podolico, la manteca e la mozzarella nella mortella, ma soprattutto delle capre con il caciocotta e il formaggio caprino.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Uno dei suoi areali di produzione più significativi è la provincia di Salerno. Prodotta esclusivamente con latte di Bufala ha forma tondeggiante abbastanza regolare con segni di mozzatura manuale o di formatura meccanica, pelle di colore bianco porcellanato uniforme, liscia, elastica e lucida. Avvolge con i sentori lattici che spaziano dal burro allo yogurt e con la caratteristica nota muschiata, nella masticazione la succulenza esplose per la freschezza del prodotto e l'elasticità delle fibre testimonia la pratica tecnologica che più caratterizza questo formaggio, ossia la filatura, la persistenza è quella di un formaggio fresco ma attenzione a sottovalutarla. La pezzatura varia dai 10 agli 800 grammi per arrivare con la treccia fino a tre kg. Per apprezzarla al meglio preferire le pezzature più importanti. Conservare fino al servizio nel liquido di governo e servirla almeno sui 18-20 gradi.

CACIOCAVALLO PODOLICO

Formaggio a pasta filata prodotto dal latte crudo di una razza bovina rustica che vive sull'Appennino Centro Meridionale, la Podolica. In provincia di Salerno gli animali sono per gran parte dell'anno al pascolo, attuano una transumanza verticale, portandosi in montagna durante l'estate e ritornando in collina durante il periodo invernale. La lavorazione della pasta è ancora tradizionale, dopo la filatura si forma un gomito che sapientemente ed energicamente è compresso

in una forma a pera, termina con la formazione di una testina che è anche la firma del casaro. Le forme più stagionate rappresentano la massima espressione per questo prodotto: frutta secca, fieno, tostatati, note animali sono solo alcune delle note olfattive che si accompagnano alle sensazioni in bocca di solubilità e persistenza gusto olfattiva. L'equilibrio al gusto è quasi sempre spostato verso un salato abbastanza elevato e una spiccata sensazione di piccante.

MANTECA

Dalla classica forma a pera con testina, è costituito da un primo strato superficiale di pasta filata e da un cuore di burro. Nasce dall'esigenza di un tempo di conservare questa materia grassa ed era in passato associato alla produzione in montagna del caciocavallo podolico. Per la sua produzione si parte dal siero che viene riscaldato fino a far affiorare la ricotta fiore (il primo affioramento). Questa viene messa in una tela a sgrondare per una notte. La massa viene poi impastata a mano con l'aggiunta di acqua freddissima necessaria a far agglomerare il burro. Ci vuole grande abilità a formare questo panetto di burro che viene inserito in una pasta filata e chiuso come un caciocavallo. Spalmato sul pane caldo è davvero irresistibile.

MOZZARELLA NELLA MORTELLA

Si caratterizza come pasta filata fresca prodotta con latte vaccino, in Cilento. La sua tradizione si ricollega al pascolo della razza podolica nel periodo invernale nelle aree collinari ricche di macchia mediterranea. Era il prodotto fresco che il vaccaro portava a casa avvolto in fasci di mirto. Prodotta con latte crudo vaccino ha una forma ovale allungata ed appiattita, una pelle esterna sottile, di colore bianco latte, struttura fibrosa ed elastica al tatto. Le note olfattive richiamano oltre al burro e al latte fresco le essenze della macchia mediterranea, riportano agli oli essenziali del mirto. In bocca prevalgono le note aromatiche, piacevolmente fibrosa la struttura, dopo qualche giorno aumenta la sua solubilità. Si conserva bene per almeno tre o quattro giorni.

CACIORICOTTA CILENTANO

Il caciocotta di capra del Cilento viene prodotto di solito da animali al pascolo. La sua forma è cilindrica. Di colore bianco se fresco tende al giallo paglierino in stagionatura. Il latte viene riscaldato quasi fino all'ebollizione e lasciato poi raffreddare in modo naturale fino a 37/40 gradi circa. A questa temperatura si aggiunge caglio di capretto. La rottura della cagliata è più o meno energica a seconda che il formaggio venga mangiato fresco o utilizzato in stagionatura come formaggio da grattugia. La cagliata poi viene trasferita tradizionalmente in contenitori di vimini.



di Barbara Guerra

Bellissima la città di Salerno, allungata sul tratto di costa che unisce la Costiera Amalfitana alla piana del Sele. Un lungomare abbellito da palme offre una passeggiata dalla vista mozzafiato. Visitatela nel periodo natalizio quando le imponenti installazioni luminose la rendono unica.

Per le cene più importanti e celebrative l'indirizzo giusto è **Pescheria**, piatti di grande materia con pescato locale e del vicino mare del Cilento. Qui oltre a dei sontuosi antipasti di pesce, sia crudo che cotto, sono da assaggiare i primi piatti. Lo chef Luigi Iapigio ha infatti una vera e propria mano fatata con la pasta, ne scaturiscono piatti gustosi appaganti e sempre ben centrati. Se siete fortunati potrete trovare le aragostine di Palinuro, dal sapore dolce e profondo. In sala l'esperienza sarà completa con i consigli sul vino di Isidoro Menduto che attinge ad una bella e interessante cantina. Completano il menù ottimi dessert d'ispirazione classica. **Pescheria, corso Giuseppe Garibaldi 227, Salerno**

Sempre pesce da **Casamare**, un ristorante moderno ubicato all'interno di quelli che erano un tempo dei magazzini del sale. Siamo in piazza Flavio Gioia, conosciuta a Salerno come "la Rotonda", per la sua forma circolare richiamata anche dalla costruzione ottagonale che per tanti anni ha costituito il fulcro dello storico mercato rionale. Circa venti anni fa, in seguito al progetto di riqualificazione urbana voluto dall'allora sindaco De Luca, con l'installazione della bella Fontana dei Delfini di Riccardo Dalisi, la piazzetta è diventata il punto di riferimento per l'aperitivo o il pranzo della domenica di molti salernitani. La cucina è semplice e incisiva, con materia prima sopra le righe. Tradizione e contemporaneità si fondono tra le mani dello chef Michele De Martino. Adatto anche per cene informali. **Casamare, piazza Flavio Gioia 15, Salerno**

Molto caratteristico è **Pazza Marea**, a ridosso del centro storico, piatti espressi, materie prime fresche e vino sfuso in libero servizio dalla grande botte in sala. Qui troviamo, nella piccola cucina a vista, lo chef Ferdinando Cuomo. Ha esperienze importanti alle spalle ma oggi ha trovato la sua dimensione in questa

taverna molto confortevole dove ci rifocilla con piatti semplici e mai banali, ispirati alle tradizioni e alle stagioni. Imperdibili quelli a base di baccalà. **Pazza Marea, via Giovanni Ruggi D'Aragona 3, Salerno** Allontanandosi solo di pochi chilometri raggiungerete il consigliatissimo **Pensando a Te**. Un comodo parcheggio e una sala ampia, moderna e comoda predispongono bene. I piatti sono di tipo creativo ma sempre legati al territorio, al pescato di stagione, alle carni dell'entroterra. Antonio Petrone e la sua famiglia sapranno regalarvi una serata appagante, anche con buoni vini e ottimi primi piatti tra i quali non si deve perdere mai la genovese. Pasta artigianale condita con una salsa di cipolle ramate della vicina Montoro (AV) e carne dolcemente stufata. **Pensando a Te, via dei due Principati 40, Baronissi**

Interessante per un aperitivo o per comprare tante cose buone da riportare a casa dopo una vacanza a Salerno è **Botteghelle 65**. Sarà bello raggiungere questo localino frizzante e caratteristico attraversando le viuzze dell'affascinante centro storico. Come non incantarsi tra balconi riccamente rifiniti e giardini pensili che spuntano in posti inimmaginabili. La passeggiata sarà ripagata dalla vista di tanti Vini, formaggi e paste artigianali. Lasciatevi incantare dalle spiegazioni di Pino Adinolfi, la sua conoscenza di vini e formaggi è ampia e vi guiderà tra i migliori prodotti di territorio che potranno essere acquistati o consumati sotto forma di ricchi taglieri. **Botteghelle 65, via delle Botteghelle 65, Salerno**

Salerno sta vivendo un momento d'oro anche per la pizza. Quella di tipo napoletano, con ingredienti straordinari la potrete mangiare da **Pignalososa**. Ambiente elegante e servizio cordiale. Un posto sopra la media dell'offerta-pizza della città. **Pignalososa Pizzeria, via Roma 238, Salerno**.

Ma non possono mancare i dolci, da consumare sul posto o portare a casa in gran quantità, e allora la sosta da Romolo, a pochi passi dalla stazione, per acquistare sfogliatelle, pasticcicotti, deliziose e anche dolci moderni. Indirizzo storico della città che mantiene inalterato nel tempo il suo grande fascino. Lo raggiungerete seguendo la scia di profumo. **Pasticceria Romolo, corso Giuseppe Garibaldi 33, Salerno**.



• Botteghelle 65



• Michele De Martino, Casamare



• Ferdinando Cuomo, Pazza Marea



• Pignalososa Pizzeria

World Cheese Awards vince un americano



di Maurizio Ferrari

Memorabile. Così si può definire l'edizione 2019 di *Forme* che lancia definitivamente Bergamo come la capitale casearia italiana, prima in Europa come produzioni casearie Dop (ben nove). Una quattro giorni (17-20 ottobre) impreziosita dalla presenza, per la prima volta in Italia, degli *World Cheese Awards*, il più importante concorso caseario al mondo, con i suoi 3.804 formaggi in gara provenienti da 42 paesi e uno stuolo di giornalisti, media, food blogger che ha seguito attimo per attimo tutte le fasi del "rodeo" che si è concluso a sorpresa con la vittoria del cacio statunitense Organic Rogue River Blue, un erborinato dell'Oregon avvolto a mano nelle foglie dell'uva biologica Syrah impregnate di liquore alla pera. che ha vinto lo spareggio con il più quotato Parmigiano Reggiano Latteria Sociale Santo Stefano invecchiato 24 mesi, con modalità che non sono però piaciute a tutti, scatenando più di una polemica, dal momento che il verdetto finale, anziché tornare ai 16 supergiurati, è stato affidato al voto insindacabile di Nigel Barden, presidente della Giuria e critico gastronomico, che ha scelto il cacio Usa proprio nel giorno dei Dazi americani (altra storpiatura) che vedevano tra le "vittime" anche il Parmigiano. A parte questa coda discutibile del concorso, l'evento è stato di grandissimo successo sul fronte del pubblico, con oltre 50 mila persone che hanno affollato i padiglioni della fiera di Bergamo, e per i produttori, che attraverso il nuovo format B2Cheese, hanno potuto esibire i propri gioielli caseari a quasi 500 buyer e operatori provenienti da tutto il mondo. Grande l'affluenza ai Laboratori a cura di Onaf, che per tre giorni



• L'erborinato dell'Oregon vincitore del concorso internazionale

hanno avuto il sold out, raccontando ai visitatori le peculiarità di caci di casa, ma anche di preziosità in arrivo da mezza Europa. Di grande livello l'impegno coordinato dall'infaticabile e preparatissima delegata Onaf provinciale Grazia Mercalli e dal maestro assaggiatore Daniele Bassi, che insieme a tutti gli altri colleghi hanno continuato a fare "proseliti" in una provincia cresciuta tantissimo sul fronte della divulgazione negli ultimi anni. A livello organizzativo, menzione speciale a Francesco Maroni, patron di *Forme*, che coadiuvato al meglio da Alberto Gottardi e Gian Mario Zana ha saputo far crescere esponenzialmente un evento, che si pone oggi tra i principali dell'agroalimentare europeo. Tornando al concorso mondiale, il formaggio italiano ha dimostrato tutte le sue qualità, portando a medaglia ben 351 prodotti su un totale di 845 presentati.

In sostanza 15 si sono aggiudicati il "SuperGold", seguiti da 81 Gold; 110 Silver e 145 Bronze. Tra le tipicità, dietro la corazzata Parmigiano, grandissima prova dei padroni di casa bergamaschi, con un bottino di 40 medaglie, tra cui il sesto posto assoluto al mondo, primo a latte crudo, per il "Quintano", base latte di pecora, che evoca gli aromi del taieggio vaccino, della Via Lattea di Brignano, una delle maison artigianali più note della Bassa.

Anche sul fronte dello shopping l'evento ha centrato i suoi obiettivi con oltre 15 quintali di formaggi venduti nel Cheese market sotto i portici di Palazzo Ragione in Città Alta, che si aggiungono ai 5 quintali di formaggi offerti in degustazione in occasione della mostra-mercato aperta al pubblico dedicata alle eccellenze casearie delle #CheeseValleys, il progetto che candiderà Bergamo, insieme ai territori delle province di Lecco e Sondrio, come #CittàCreativaUNESCO per la Gastronomia.



Miglior Assaggiatore Onaf è Valentina Bergamin

di Andrea Magi*

Questa che possiamo definire l'edizione zero del Concorso del Miglior Assaggiatore d'Italia Onaf, ha visto l'Italia ben rappresentata in modo omogeneo, in seguito alle selezioni territoriali e concorsi regionali, facendo sì che i 27 semifinalisti giungessero da 12 regioni, provenienti da 20 delegazioni, suddivisi equamente tra Assaggiatori e Maestri Assaggiatori, da persone che militano da 15 anni nella nostra organizzazione e quelli giunti solo da un anno.

Tra gli obiettivi di questa competizione, erano di stimolare la competizione per innalzare il livello di conoscenza dei formaggi (Dop) da parte degli Assaggiatori e Maestri Assaggiatori, verificare la capacità di analisi del formaggio con la corretta compilazione della scheda descrittiva, oltre che misurare la professionalità e la capacità di comunicazione, e possiamo dire che non solo sono stati centrati, ma questa competizione ha suscitato nei partecipanti un vivo interesse per la replica anche di questi eventi nelle delegazioni, in quanto si presentano come prove interattive che vanno a verificare non solo il livello di competenza, ma anche il misurarsi con se stessi.

La giornata si è suddivisa in due momenti fondamentali: la semifinale e la finale. Al mattino i 27 candidati hanno effettuato le tre prove della semifinale in totale anonimato, vuol dire che prima di entrare nella sala dell'esame ogni concorrente si è estratto un numero, che sarebbe stato il suo identificativo delle varie prove, ma che in alcun modo la giuria era a conoscenza della identità degli elaborati che andava ad anali-

zare. E questo è stato molto apprezzato da tutti i partecipanti.

La prima prova di semifinale consisteva nella compilazione di un questionario con 20 domande con risposta aperta, con vario coefficiente di difficoltà in un tempo massimo di 40 minuti. Queste domande erano inerenti alla tecnologia casearia, latte, produzione italiana dei formaggi Dop, ecc...

La seconda prova consisteva nella compilazione di una scheda descrittiva di un formaggio "alla cieca" ovvero scelto dalla giuria a caso tra i 52 formaggi Dop italiani e il candidato avrebbe dovuto riconoscerlo e descriverlo, il formaggio in questione era un Ragusano Dop. Una prova che è apparsa molto più difficile del previsto per molti candidati.

L'ultima prova della semifinale consisteva nella realizzazione di una scheda in bianco sul formaggio Gorgonzola Dop piccante, scheda in bianco vuol dire che il candidato oltre che i descrittori utilizzati per definire le caratteristiche avrebbe dovuto compilare anche il campo delle classificazioni per dare dimostrazione di avere perfetta padronanza della scheda.

Ogni prova dava diritto ad un punteggio e i 3 candidati, che hanno ottenuto il maggior punteggio, hanno sostenuto la prova finale pubblica. Si sono conquistati la finale il candidato numero 19, 21 e 16 e solo dopo aver chiamato questi numeri, si è scoperto che i possessori di questi numeri erano rispettivamente: Valentina Bergamin, lombarda, rappresentante della delegazione di Milano, Alessio Monaco, piemontese, rappresentante della delegazione di Cuneo e Linda Del Ben, friulana, rappresentante della delegazione

di Treviso.

La prova finale si è svolta davanti al pubblico e alla giuria così composta: Andrea Magi il coordinatore del concorso, Giacomo Toscani e Maria Sarnataro Vice presidenti Onaf, Armando Gambera Responsabile della Commissione Tecnico-Scientifica Onaf, Pier Carlo Adami Presidente Onaf, Elio Ghisalberti giornalista Enogastronomico e Andrea Zetta tecnico del Consorzio Gorgonzola Dop.

Ognuno dei finalisti aveva a disposizione venti minuti per descrivere una Fontina Valdostana Dop e realizzare una scheda descrittiva orale, rispondere ad una domanda effettuata dal giudice Ghisalberti, rispondere ad una seconda domanda dal giudice Zetta e la prova pratica che consisteva nel tagliare porzioni da 25 gr di 5 diversi tipi di formaggi Dop, comporre un piatto in ordine di degustazione e presentarlo alla giuria. La difficoltà della prova non era solo fare il taglio da 25 gr con un margine di errore di 3 gr più o meno, ma il taglio doveva essere fatto in modo perfetto e utilizzando il coltello adeguato e previsto per quella categoria di pasta e crosta del formaggio.

È stata una lotta dura, c'erano davvero pochi punti di differenza, ma alla fine l'ha spuntata Valentina Bergamin classificandosi prima, secondo Alessio Monaco e terza Linda Del Ben. È stato inoltre premiato dal Direttore del Consorzio del Gorgonzola Dop dott. Fontana, Fracchiolla Antonio dalla Puglia, rappresentante della delegazione di Bari, per aver compilato nel miglior modo la prova speciale della scheda in bianco.

*Coordinatore del Concorso Nazionale Miglior Assaggiatore 2019

ASSAGGIATORE DELL'ANNO
PARLANO I PROTAGONISTI

LA VINCITRICE

«Quando hai la passione, hai tutto quello che serve per poter diventare il miglior assaggiatore d'Italia»

di Valentina Bergamin (Milano)

Pensa se non ci avessi provato! Era una domenica lavorativa il giorno in cui ho aperto la mail e letto la proposta: "Vuoi diventare il miglior assaggiatore d'Italia?". Non ho riflettuto nemmeno un'istante: ho stampato, compilato e rimandato.

Da me non te lo aspetteresti! Sono curiosa, intraprendente e quando si parla di formaggi non riesco proprio a stare al mio posto... ma il coraggio... quel coraggio lì, quello che serve per uscire allo scoperto, esibirsi, mettersi in gioco... io non ce l'ho mai avuto.

Eppure dovevo assolutamente tentare! Pensa se non ci avessi provato! Da quel momento la mia vita è tornata ad essere come quando frequentavo il primo corso da assaggiatore, quando presi una settimana di ferie prima di sostenere l'esame, o come quando durante il secondo corso, quello da Maestro Assaggiatore, le mie cene erano unicamente a base di formaggio e la postazione a tavola apparecchiata con una scheda descrittiva Onaf e una penna al posto della forchetta.

Lì fuori il consumatore ha bisogno di noi

di Antonio Fracchiolla (Bari)

Partecipare al concorso del miglior assaggiatore, inserito nel contesto mondiale del World cheese awards, è stata una emozione che mi ha fatto battere il cuore, mi ha acceso la voglia di mettermi in gioco catalizzando la mia sete di imparare, perché lì fuori, il consumatore ha bisogno di noi assaggiatori Onaf per sfatare i falsi miti sul formaggio costruiti nei circuiti della mera comunicazione commerciale.

Ci siamo affiatati e conosciuti con gli altri partecipanti costruendo nel modo del tutto naturale una "rete" che va al di fuori del proprio contesto regionale.

Poi è arrivato il premio speciale, quando è stato chiamato il mio numero ho aspettato un attimo prima di prendere coscienza, offerto dal Consorzio per la tutela del Gorgonzola Dop che mi ha reso felicissimo perché sono tornato a casa orgoglioso della mia forma di gorgonzola dop e il bellissimo trolley con la g. Ringrazio la mia delegazione Onaf di Bari rappresentata dalla nostra Giusy Ortalizio, il mio amico e collega Pietro Caliandro, Palma Laera, un abbraccio speciale a mia moglie Luisa che condivide con me l'amore per i formaggi e in fine ai miei due bambini Mario e Edoardo.

Grazie a tutti e ad Andrea Magi che con grande precisione ha reso possibile tutto.

Da quel momento la mia vita è tornata ad essere così meravigliosamente bella e stimolante. Io un lavoro ce l'ho, amici anche, e due splendide bambine a cui dedico tutto il tempo che posso. Mi mancava però avere una sfida, uno stimolo, una scusa per rimettermi a fare ciò che più mi piace!

Ecco: una scusa. Questo concorso per me è stato proprio questo. A Bergamo sono arrivata con tanta curiosità: il mio desiderio era capire se e quanto fossi preparata rispetto ai miei colleghi. Sono arrivata motivata: evitare che l'ansia prendesse il sopravvento e scegliere unicamente di divertirmi. Mi sono anche preparata: schemini, orologi, assaggi, notti trascorse a studiare per rappresentare al meglio la mia delegazione. A Bergamo, infine, sono arrivata determinata: spinta da una voglia irrefrenabile di portare a casa il primo titolo di miglior assaggiatore d'Italia!

E poi da Bergamo me ne sono dovuta andare, più stanca, senza voce, alleggerita dalla tensione: ma con il mio premio sotto il braccio. Il Primo Premio! Pesante, tangibile, a testimoniare che non serve essere figli d'arte né abili oratori. Quando hai la passione, hai tutto quello che serve per poter diventare il miglior assaggiatore d'Italia.

Un'organizzazione viva e presente

di Alessio Bacci (Firenze)

Lo svolgersi della prima edizione del concorso Miglior Assaggiatore dell'anno è stata per me un'occasione da cogliere al volo, da un lato per mettere a frutto quanto immagazzinato in aula nel corso di primo livello, dall'altro una prova caratteriale per me non facile e scontata.

Come assaggiatore che muove i primi passi nel vasto mondo del formaggio, al quale mi sono appena affacciato, sono stato piacevolmente colpito dall'opportunità avuta. Concorrere e aspirare ad un buon risultato è stata una forte botta di adrenalina che mi ha spinto a misurarmi con me stesso e le reali capacità acquisite fino ad adesso nel mio percorso come assaggiatore. Nota molto piacevole è stata la presenza di tanti colleghi molto preparati, che sono arrivati anche da lontano, e che si sono uniti per dar vita a questa edizione. Per quest'anno il mio obiettivo personale era quello di mettermi in gioco direttamente e sperare almeno di non arrivare ultimo!

Aspettando la prossima edizione mi reputo soddisfatto di appartenere ad una organizzazione viva e presente, che riesce a creare spunti di aggregazione e di confronto "sul campo".

A questo punto, un grazie meritato va a te Andrea, per il lavoro che hai svolto assieme ai tuoi collaboratori per mettere in piedi il tutto.



Il podio del concorso: da sinistra Alessio Monaco (secondo), la vincitrice Valentina Bergamin, Linda Del Ben (terza) con il presidente Pier Carlo Adami

o ad un pubblico neofita. Direi in sostanza che è stata un'esperienza costruttiva, utile per un futuro approccio come assaggiatore oltre ad aver passato una bellissima giornata. E' stata, inoltre, l'occasione di conoscere altre persone provenienti da tutta Italia, accomunate dalla stessa passione per il formaggio ed appartenenti ad altre delegazioni della grande famiglia Onaf.

Essere semifinalista per me è una grande vittoria

di Daniela Marfisa (Napoli)

Ho partecipato alle selezioni territoriali per il Concorso Nazionale Miglior Assaggiatore dell'anno Onaf un po' per gioco, con l'intento di fare una sorta di verifica delle mie conoscenze, di tirare le somme di quanto acquisito nel tempo grazie alle attività di servizio, conduzione di degustazioni e giurie di concorsi caseari.

Quando poi ho saputo di averle superate e di dover affrontare le semifinali del Concorso, mi è sembrata già una bellissima conquista!

Sono andata a Bergamo senza troppe aspettative, ma con un grande realismo verso una competizione che avrebbe visto tra i partecipanti tante persone provenienti da zone con una cultura casearia enorme.

Ho pensato che sarebbe stata un'occasione per fare esperienza, per continuare ad apprendere e migliorare. E così è stato. Essere arrivata il giorno prima della gara mi ha consentito di visitare la manifestazione Forme, di assaggiare formaggi mai provati prima e di iniziare a immergermi nel clima delle Dop italiane.

La prova in sé è stata accompagnata dall'ansia, soprattutto di beccare gli argomenti in cui ero meno ferrata; ma del resto è sempre così. Come diceva il mio famoso conterraneo Eduardo De Filippo: "Gli esami non finiscono mai".

Non ho conquistato il titolo, ma essere stata semifinalista nazionale è per me una grandissima vittoria. È il riconoscimento del lavoro svolto in questi anni presso la delegazione Onaf di Napoli, e la conferma che lo studio e l'impegno ripagano sempre.

Del concorso ho apprezzato anche il risvolto positivo nelle relazioni sociali: lo studio con la mia amica Valeria Vanacore, la condivisione del viaggio e dell'avventura con il collega Antonio Aceto, il confronto costruttivo con gli altri candidati di tutta Italia e la nuova amicizia con Alice, concorrente della delegazione di Asti con cui sono rimasta in contatto tramite i social.

Grazie per la bella opportunità.

Un'esperienza unica grazie Andrea

di Simone Menci (Arezzo)

La partecipazione al concorso "Miglior assaggiatore 2019" è stata un'esperienza entusiasmante. Le prove si sono svolte in un clima gioviale, seppur con la serietà che l'evento richiede, utile a smorzare quella dose soggettiva di paura che ogni persona possiede quando deve sostenere un esame.

L'organizzazione nel complesso è stata davvero impeccabile, considerato anche che, trattandosi della prima edizione, ci si poteva aspettare qualche falla nel sistema dovuta principalmente al fatto che mancava finora una precedente esperienza in concorsi nello specifico settore, specialmente nella nostra organizzazione.

Grande merito quindi ad Andrea, ideatore e responsabile del concorso, sempre attento ad ogni piccolo particolare che esaurientemente ci ha subito spiegato le modalità di svolgimento delle prove con dovizia di particolari.

Personalmente ho vissuto questo concorso come un modo per mettermi alla prova, principalmente con me stesso, nella conoscenza dei formaggi, il tutto unito ad una sana competizione con gli altri.

L'aspetto della competizione infatti, spinge a trattare la materia "formaggio" con maggiore professionalità, cercando quindi di compilare la scheda descrittiva ufficiale Onaf nel modo corretto ed usando la terminologia corretta nonché di acquisire informazioni dettagliate dei vari formaggi ed in particolare delle Dop presenti nel nostro paese.

E' stata anche l'occasione per renderci conto di come si possa promuovere, descrivere o solo raccontare il formaggio a chi ha già cognizioni sulla materia



Le nuove tariffe graveranno sull'importazione negli Usa di gran parte della produzione agro alimentare nazionale e dunque dei maggiori formaggi italiani. Si teme un calo nelle vendite fino al 20 per cento e una crescita incontrollata dei formaggi falsificati quali il famigerato Parmesan



LA GUERRA DEI DAZI

di Vladimiro Rambaldi*

Nella guerra commerciale tra le diverse aree economiche mondiali da un paio di anni sono tornati di moda l'applicazione di dazi al fine di sfavorire i prodotti importati. In questi giorni stiamo valutando gli impatti che deriveranno alle esportazioni europee, ed in particolare italiane, a fronte dell'applicazione di un maggior dazio del 25% applicato dagli Stati Uniti su una serie di prodotti e legato alla sentenza Wto su Airbus.

In particolare dal 18 ottobre le nuove tariffe dei dazi graveranno sull'importazione negli Usa di una serie di prodotti tra cui in particolare alcuni formaggi. Tra i principali prodotti troviamo il Parmigiano Reggiano, il Grana Padano, il Provolone, l'Asiago ed il Gorgonzola. Mentre non sarà colpito il pecorino romano da grattugia, in quanto tutta la lavorazione successiva all'importazione delle forme, avviene negli Stati Uniti.

I beni colpiti rappresentano il 12% dell'export agroalimentare pari 0,9% delle nostre vendite negli Usa, quindi un dato che non dovrebbe alterare significativamente la performance delle nostre esportazioni americane ma che farà sentire il peso sulle imprese dei comparti più colpiti come quello caseario.

Coldiretti prevede un calo nelle vendite di circa il 20% a seguito dei rincari alle importazioni che, peraltro, nel caso di alcuni prodotti con imitazioni nel mercato locale, vedi il cosiddetto "Parmesan" rischiano di favorirne ulteriormente lo sviluppo. Il valore dei beni italiani esportati e colpiti dall'aumento dei dazi è di circa 400 milioni annui e circa il 50% dovrebbe essere costituito dai formaggi.

Ma quali sono gli effetti? Prendiamo il caso del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano: il dazio passa dagli attuali 2,15 dollari al chilo a circa 6 dollari al chilo e quindi il prezzo allo scaffale sale dagli attuali 40 dollari a circa 44 dollari, sempreché i produttori per conservare il mercato non vogliano ridurre il prezzo in partenza, riducendo di conseguenza il ricavo.

L'incremento dei dazi come detto favorirà l'industria casearia statunitense, che aveva richiesto di imporre tasse alle importazioni di formaggi europei con due obiettivi: il primo

per favorire sul mercato statunitense i prodotti di imitazione locali, ma quello che è ancora più grave, costringere l'Unione Europea ad aprire le frontiere alle imitazioni americane.

Vediamo di capire quali sono i principali formaggi "italian style" prodotti negli Usa. Troviamo con quasi 2 miliardi di chili l'anno la Mozzarella, 192 milioni di chili di "parmesan", 181 milioni di provolone, 113 milioni di ricotta e 25 milioni di pecorino romano, peraltro fatto senza latte di pecora.

Da parte del nostro governo sono in corso trattative per cercare di limitare gli effetti delle decisioni già assunte e sia nei colloqui collaterali all'incontro tra Trump e il presidente Mattarella, sia negli incontri tra il presidente Conte e il segretario di Stato americano Pompeo, il tema è stato affrontato ma è troppo presto per ipotizzare cambiamenti a breve.

Nei primi mesi del 2020 il Wto dovrebbe pronunciarsi circa gli aiuti americani alla Boeing e quindi potrebbe autorizzare l'Europa a mettere o aumentare dazi su prodotti americani, questa ipotesi potrebbe o indurre ad allentare i dazi attualmente applicati dagli Usa o a iniziare una spirale ritorsiva che potrebbe essere ancora più pericolosa per le esportazioni europee e quindi italiane.

La difficoltà maggiore è per le imprese, soprattutto le piccole e medie imprese, esportatrici del settore caseario che si trovano in pochi giorni a dover aggiornare le politiche commerciali assumendo decisioni che possono comportare la riduzione delle vendite con un aggravio della situazione degli stock in magazzino o a rinunciare a parte dei ricavi per non intaccare i quantitativi venduti su un mercato che è tuttora uno dei principali per l'agroalimentare di qualità.

Altro tema rilevante è la minaccia di applicare anche la "carousel retaliation", ovvero la possibilità di modificare dopo i primi 120 giorni la lista dei beni e l'entità dei dazi, e questo potrebbe avvenire successivamente ogni 180 giorni. In tal modo si creerebbe un clima di ulteriore maggiore incertezza che vanificherebbe le possibilità di organizzazione delle esportazioni per tutto il settore agroalimentare italiano.

*Presidente Comitato Torino Finanza e di Cordusio Fiduciari

La posizione dei grandi consorzi caseari italiani

SCELTA GRAVE E CONTRADDITTORIA

di Domenico Raimondo*

La scelta degli Stati Uniti di applicare dazi sulle eccellenze del nostro Made in Italy è un segnale grave e preoccupante. L'export rappresenta il grande traino delle produzioni lattiero-casearie e non può essere messo a rischio. Gli Usa sono la quarta destinazione per i formaggi italiani e circa l'80% delle tipologie esportate dall'Italia sono Dop. È un mercato che vale circa 300 milioni di euro e l'imposizione dei dazi (a prescindere dalle percentuali) è un fattore che condizionerà la competitività dei nostri formaggi in America.

Questo vale ancora di più per le Dop che sono ad alto valore aggiunto, visto che il dazio è calcolato sul valore delle merci in ingresso. Il prezzo è una discriminante fondamentale per le scelte del consumatore, soprattutto per quello americano. D'ora in poi sarà ancora più difficile convincere il consumatore medio a scegliere un formaggio Dop rispetto ad una produzione simile locale, la cui competitività sarà incrementata da questi dazi.

Una simile operazione non avrà implicazioni negative solo sull'economia del nostro settore,

ma rischia di vanificare anni e anni di sforzi fatti dalle aziende e dalle istituzioni italiane per affermare i nostri formaggi Dop sul mercato americano. Si rischia di lasciare il mercato in mano ai prodotti Italian Soundig, che imitano o evocano i nostri tesori, senza avere nulla di italiano.

In linea generale, stiamo parlando di una contraddizione in termini: i formaggi italiani sono i più colpiti da una misura di ritorsione nei confronti di Francia, Spagna, Germania e Regno Unito per aver elargito sussidi al Consorzio Airbus del quale l'Italia non fa parte. È una situazione alquanto paradossale che ci auguriamo possa concludersi nel più breve tempo possibile. Non dobbiamo arrivare ad una escalation di dazi, quindi la soluzione migliore che chiediamo è un accordo tra le parti. L'Ue ha già preparato una contromisura daziaria in vista della pronuncia Wto su Boeing, ma non si dovrà arrivare a tanto. L'auspicio è che entro la primavera si trovi un compromesso e ci si sieda intorno ad un tavolo per arrivare ad un accordo globale tra Ue e Stati Uniti.

Nel frattempo, serve una forte azione politica per ammorbidire le rigide posizioni degli Usa, soprattutto in virtù dei buoni rapporti bilaterali tra Italia



e Stati Uniti; allo stesso tempo è necessario uno sforzo straordinario sul fronte promozionale: abbiamo bisogno di fondi ad hoc per valorizzare ancora di più i nostri formaggi e intensificare le attività educative destinate al consumatore americano, così da supportarlo nelle sue scelte e portarlo a fare acquisti consapevoli. Il Made in Italy è uno stile di vita negli States ed è importante fornire tutti gli elementi al consumatore per distinguere un prodotto originale da una imitazione.

*Presidente Afidop

Afidop, la casa delle eccellenze italiane

Afidop, Associazione Formaggi Italiani Dop e Igp, raggruppa i principali Consorzi di tutela dei formaggi a denominazione di origine protetta. La maggior parte di questi Consorzi è stata costituita in tempi diversi - alcuni sono nati più di ottant'anni fa - a tutela delle caratteristiche fondamentali di questi preziosi prodotti, le cui caratteristiche sono quindi strettamente legate al territorio di origine. I Consorzi salvaguardano la tipicità e l'uso della denominazione dei prodotti, promuovono la loro conoscenza, ne tutelano la produzione attraverso la vigilanza e le verifiche della qualità.

I 27 Consorzi associati ad Afidop coprono il 99,8% della produzione italiana di formaggi Dop, per un valore di circa 3,5 miliardi di euro. Praticamente tutte le Regioni, le tradizioni e le tipologie di formaggi si ritrovano in Afidop: dai formaggi freschi a quelli stagionati, dai formaggi a pasta cruda a quelli a pasta



semicotta o cotta o filata, dai formaggi vaccini a quelli prodotti con latte di pecora, di bufala e di capra. Dalle grandi produzioni che superano il milione di tonnellate a quelli che non superano le poche centinaia. Un panorama vastissimo, quindi, e largamente rappresentativo, in grado di portare nel mondo un messaggio di qualità che non ha pari.

CONSORZI ASSOCIATI

Asiago - Bitto - Bra - Caciocavallo Silano - Casatella Trevigiana - Casciotta di Urbino - Castelmagno - Fiore Sardo - Fontina -

Gorgonzola - Grana Padano - Montasio - Monte Veronese - Mozzarella di Bufala Campana - Parmigiano Reggiano - Pecorino Romano - Pecorino Sardo - Pecorino Toscano - Piave - Provolone Valpadana - Quattroformaggio Lombardo - Raschera - Salva Cremasco - Stelvio - Taleggio - Toma Piemontese - Valtellina Casera.



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



MURAZZANO

GRAFICLINE • 334.8166871

Alta Langa:
il Murazzano si gusta
con il territorio.

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

La Situazione Mondiale Lattiero Casearia



**Il latte del mondo:
tra la fame
di alcuni e
l'obesità di altri
Tra la sua
produzione
sostenibile
e il benessere
animale**

di Vincenzo Bozzetti

Il quadro generale della popolazione mondiale ormai vicina agli 8 miliardi e, include un miliardo di obesi ed un miliardo di malnutriti.

L'obiettivo strategico del comparto lattiero caseario mondiale è quello di nutrire la popolazione mondiale in crescita con alimenti altamente nutrienti, in modo sostenibile con maggiori attenzioni al benessere animale. Attorno alla filiera del latte mondiale girano affari per un miliardo di persone, delle quali: seicento milioni sono impegnate nella produzione primaria negli allevamenti e, quattrocento milioni sono impiegate nell'industria di trasformazione, distribuzione e nella fornitura di beni e servizi. Questi ed altri, sono i macro dati emersi in occasione del World Dairy Summit 2019 organizzato ad Istanbul dalla Fil-Idf (Federazione Internazionale del Latte), alla presenza di 1200 partecipanti provenienti da oltre 60 paesi. Come da tradizione, uno dei momenti di maggior interesse, dell'annuale vertice mondiale è stato sicuramente la presentazione del Rapporto sulla Situazione Lattiero Casearia Mondiale 2019 dal quale emerge che durante l'annata 2018 ed il primo semestre 2019, si è concretizzato un sostanziale equilibrio tra la domanda e l'offerta, in un quadro di alta volatilità dei prezzi.

La produzione mondiale di latte di tutte le specie

lattifere da reddito è incrementata nel 2018 del 2,4% sui dati del 2017, raggiungendo le 864,1 milioni di tonnellate, di cui 703,3 di latte bovino (+2,1%), 125,9 di latte bufalino (+4,5%), 20 di latte di capra (+2,7%) e 10,7 di latte di pecora (+1,1). I volumi di latte bovino nel 2018, hanno registrato il 31% della totale produzione in Asia, il 24% nella Unione Europea 28, il 18% nell'America del Nord e Centrale, il 9% in Sud America l'8% in Altri paesi Europei il 6% in Africa ed il 4% in Oceania.

Da notare i forti incrementi asiatici ed africani che arrivano a 260 milioni di ton, pari al il 37% del totale, quando nel 2013 sommarono 211 pari al 33% del totale. Le consegne di latte bovino alle industrie di trasformazione hanno raggiunto nel 2018 le 445 milioni di tonnellate con un aumento medio del 1,3% sull'anno precedente e del 14,4%. Nel 2018, le produzioni mondiali di burro furono 10,8 Milioni di ton (+2,5% sul 2017), quelle di formaggio 20,3 (+2,1%), polvere di latte intero 4,9 (+ 0,4%), polvere di latte scremato 4,8 (-0,7%).

I consumi pro-capite, medi, annuali, della popolazione mondiale erano di 105,2 kg di latte equivalente nel 2010, ed hanno toccato i 113,7 nel 2018. Da sottolineare che il 47% del totale dei consumi mondiali avviene per autoconsumo o, in

Segue a pagina 20

Segue da pagina 19

La situazione mondiale lattiero-casearia

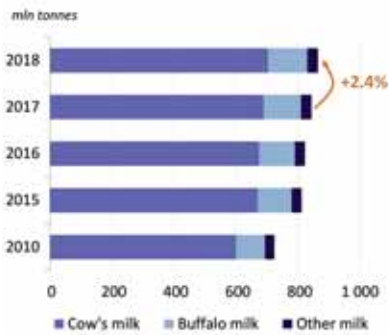
modo informale e, raggiungono il 16% del volume totale in latte trattato termicamente o fermentato, il 14% in burro, il 14% in formaggio, il 4% il polvere intera, il 3% in polvere magra, e l'1% in prodotti vari. Il volume totale del commercio mondiale lattiero caseario registrava 55,2 milioni di tonnellate di latte equivalente nel 2010 ed hanno raggiunto le 77,8 nel 2018, con una previsione di 80,1 per il 2019.

In termini globali, al netto degli scambi commerciali tra i paesi aderenti all'Unione Europea 28, quest'ultima ha conservato la prima posizione sulla Nuova Zelanda, nel contempo però gli USA hanno rafforzato la loro posizione (raddoppio dei volumi 2018 sul 2010). A fine 2018 i rapporti percentuali tra gli esportatori erano UE28 28%, Nuova Zelanda 25%, USA 15%, Australia e Bielorussia al 5 %, Argentina ed Uruguay al 2%, Altri Paesi 18 %.

Nel suo complesso il Vertice Mondiale del Latte della Fil-Idf, è un evento composto da alcune sessioni plenarie e, da una serie di riunioni tecniche specializzate per le principali aree tematiche di settore: 1) Salute e benessere animali, 2) Scienza e Tecnologia, 3) Politiche Economiche e Marketing, 4) Ambiente, 5) Gestione Allevamenti, 6) Standard Alimentari, 7) Igiene e Sicurezza, 8) Metodiche Analisi e Campionamenti, 9) Nutrizione e Salute.

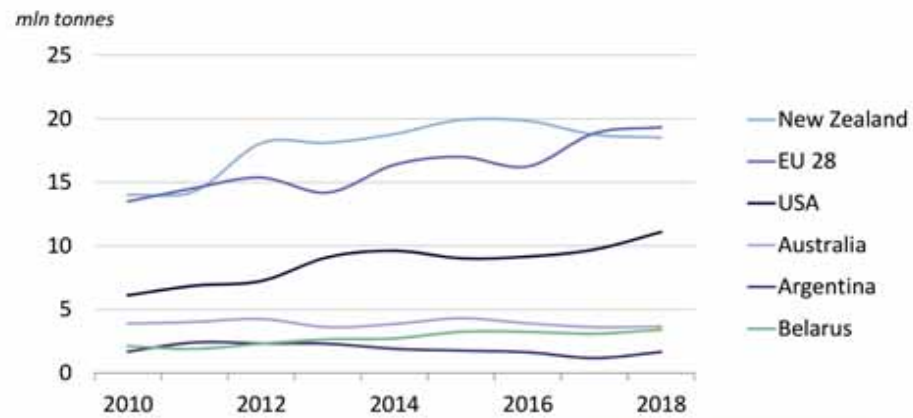
Molte presentazioni e discussioni sono state dedicate alla sostenibilità. Declinata nelle sue tre componenti principali: ambiente, economia e società. Quindi una sostenibilità lattiero casearia vivibile perché equilibrata tra l'ambiente ed il sociale, equa in quanto rispettosa della società e dell'economia, realizzabile e giustamente bilanciata tra l'economia e l'ambiente. In questo senso il settore lattiero-caseario contribuisce in modo decisivo al raggiungimento dei numerosi "Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite" (oss), compresi gli Obiettivi della Fame Zero, la Salute e il Benessere. Un impegno formale e sostanziale da parte del settore lattiero-caseario è stato assunto attraverso la firma della Dichiarazione Lattiero Casearia di Rotterdam, firmata durante il vertice mondiale sui prodotti lattiero-caseari del 2016. In esso, il settore si impegna a contribuire a fornire una serie di Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite. Oltre alla nutrizione, i prodotti lattiero-caseari contribuiscono agli Oss fornendo mezzi di sussistenza, aiutando a sollevare le persone dalla povertà, dando potere alle donne, prendendosi cura della terra e della sostenibilità ambientale. Il settore lattiero-caseario ha una delle minori impronte di carbonio per unità di prodotto animale al mondo, rappresentando solo il 4% di tutte le emissioni globali di gas serra (Ghg). Il contributo complessivo della produzione e del trasporto di latte rappresenta il 2,7% delle emissioni globali di Ghg e il settore sta lavorando per ridurlo ulteriormente.

Milk production



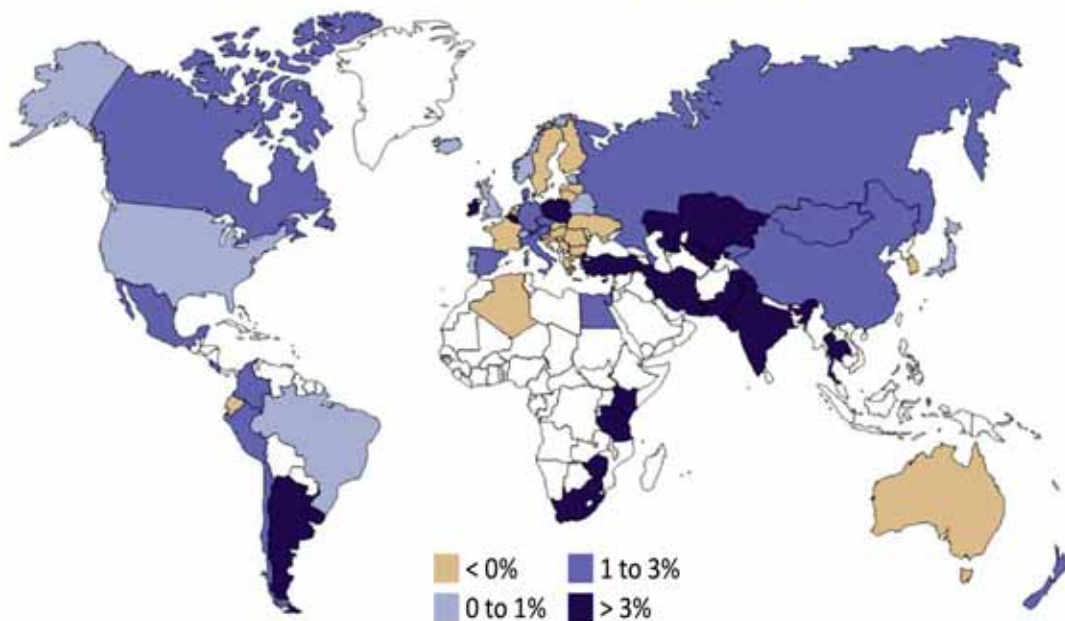
	2018 production (min tonnes)	CAGR '10-'18	'17-'18
Cow	703.7	+2.0%	+2.1%
Buffalo	125.9	+3.8%	+4.5%
Goat	20.0	+2.3%	+2.7%
Sheep	10.7	+0.9%	+1.1%
TOTAL	864.1	+2.2%	+2.4%

Export volumes of top 5 exporters (milk equivalent basis)



Milk production

Cow's milk production growth in 2018



GIGANTI DEL LATTE



Su un foglio come questo, dedicato agli assaggiatori di formaggio, ovvero ai formaggi di nicchia, la tabella delle "top 20" a prima vista potrebbe sembrare fuori luogo. Invece se il lettore, ha un poco di pazienza, potrebbe notare cose interessantissime. Per esempio che nell'anno 2000, nessuna azienda cinese e indiana erano nelle prime 20 mentre 18 anni dopo ne troviamo tre: Yili all'ottavo posto e Menghiu al nono e, Amul in ventesima posizione. Un marchio meglio conosciuto in Italia, invece è quello della francese Lactalis (Parmalat, Galbani, Invernizzi, Castelli, ecc.): nel 2000 ottava, nel 2009 terza, nel 2019 prima; con un fatturato grosso modo, pari al totale dei ricavi italiani di tutto il settore lattiero caseario a livello del consumatore. Anche chi non si occupa di queste cose, comprende benissimo l'impatto finanziario, economico e industriale che possono avere le decisioni di questi giganti sull'economia lattiero casearia.

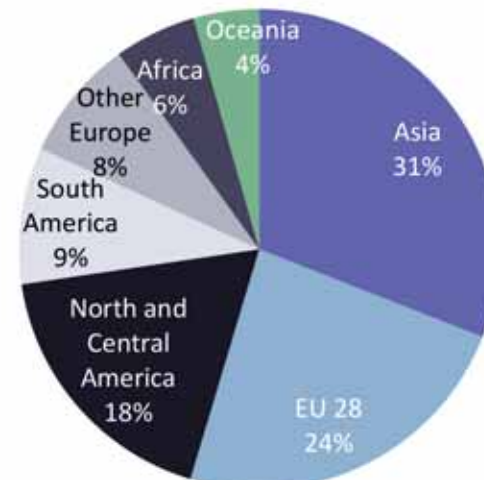
Le top 20

2018		
1	Lactalis	21,8
2	Danone	15,4
3	Fonterra	14,5
4	Friesland Campina	13,6
5	DFA	13,6
6	Nestlé	13,5
7	Arla Foods	12,3
8	Yili	12
9	Menghiu	10,4
10	Saputo	10,3
11	Dean Foods	7,8
12	DMK	6,6
13	Sodiaal	6
14	Savencia	5,7
15	Kraft Heinz	5,5
16	Morinaga Milk Ind.	5,3
17	Agropur	5,2
18	Muller	5,1
19	Scheiber	5
20	Amul	4,7

2009		
1	Nestlé	27,3
2	Danone	16
3	Lactalis	11,8
4	Friesland Campina	11,4
5	Dean Foods	9,7
6	Fonterra	9,6
7	Arla Foods	8,7
8	DFA	8,1
9	Kraft Foods	6,8
10	Saputo	5,2
11	Meiji Dairies	5,1
12	Parmalat	5,1
13	Morinaga	4,8
14	Bongrain	4,6
15	Lala	4,5
16	Menghiu	3,8
17	Yili	3,6
18	Sodiaal	3,5
19	Land O Lakes	3,2
20	Bel	3,1

2000		
1	Nestlé	13
2	Dean Foods	9
3	DFA	6,7
4	Philip Morris-Kraft	6,1
5	Danone	6
6	Parmalat	5,7
7	Snow Brand	5,5
8	Lactalis	5,1
9	Global Dairy Company	5
10	Unilever	5
11	Arla Food	4,4
12	Friesland Coberco	4,2
13	Campina Melkunie	3,6
14	Bongrain	3,6
15	Land O Lakes	3,5
16	Meiji Milk Products	3,2
17	Morinaga Milk Ind.	2,9
18	Sodiaal	2,8
19	Dairy Crest	2,5
20	Nordmilch	2,4

Cow's milk production (share by region)



World total 2018: 704 billion kg



A sinistra, formaggio a base di latte di asina
A destra, formaggio prodotto con latte di cammella: presenta un aroma molto intenso, con sentori animali marcati, salati e aspri alla bocca



PRODOTTI CASEARI (QUASI) IMPOSSIBILI

Equidi, camelidi, cervidi: le altre specie lattifere

di Michele Faccia

Nel panorama lattiero caseario mondiale esiste un “mondo a parte” di prodotti realizzati da lattini pressoché sconosciuti al grande pubblico dei consumatori. Vengono ottenuti da specie di mammiferi allevate in aree geografiche difficili per altri scopi, quali il lavoro e il trasporto, ma anche in contesti evoluti e moderni, per la produzione di carne, per attività hobbistica o come forma di allevamento alternativo. Queste specie lattifere “marginali” sono sia monogastriche che ruminanti: equidi (cavalla e asina), camelidi (*Camelus bactrianus* e *Camelus dromedarius*, lama e alpaca), bovidi (yak) e cervidi (renna e alce).

Il latte degli equidi è molto vicino al latte umano, soprattutto per la bassa concentrazione di proteina e grassi (grosso modo entrambi presenti intorno all'1%, poco meno per il grasso, poco più per la proteina) e abbondante presenza di lattosio (oltre il 6%). Viene utilizzato da tempi antichissimi in tutto il mondo, sia a livello alimentare che cosmetico. I Mongoli, popolo la cui cultura è strettamente legata all'allevamento dei cavalli, producono da tempo immemorabile il Koumiss, latte fermentato ormai realizzato anche a livello di piccola azienda per la vendita al dettaglio.

Per quanto riguarda l'Europa, chi non ha mai sentito parlare dei bagni di Poppea e di Cleopatra in latte d'asina? O dell'uso come “medicamentum” suggerito dal padre della medicina Ippocrate? Per quanto riguarda invece la produzione di derivati caseari, la scienza se ne sta occupando da circa un lustro. Sono oggi note diverse tecniche per l'ottenimento di yogurt e altri lattini fermentati da latte di cavalla, e recentemente sono nati anche i primi formaggi di latte d'asina. Per adesso si tratta sostanzialmente di prodotti freschi, molto magri (contengono appena il 2% di sostanza grassa per 100 g di formaggio tal quale), e con rendimento alla caseificazione bassissimo (intorno al 4-5%). Lo abbiamo realizzato utilizzando normale caglio di vitello in un nostro recente studio, e ne abbiamo definito tecnologia e caratteri sensoriali. La tecnologia è abbastanza delicata e complessa, ed il principale ostacolo da superare riguarda la fase di coagulazione secondaria. Per quanto

concerne gli aspetti sensoriali, al naso i sentori prevalenti sono di uovo crudo, selvatico e latte cotto; la struttura si presenta umida, friabile e granulosa, il sapore tendenzialmente dolce (salatura a parte).

Uno spider plot con i punteggi attribuiti a 7 descrittori è riportato in Figura 2. Tenendo conto del costo della materia prima (un animale produce in media 1-2 litri di latte al giorno) il formaggio di asina non è ancora commercializzabile a prezzi accessibili: per remunerare il solo latte necessario a produrre un kg di prodotto oggi occorrerebbero tra i 150 e i 200 euro. Dunque, sarà eventualmente il lavoro degli zootecnici a rendere economicamente fattibile questa produzione casearia in un prossimo futuro, “convincendo” le asine a produrre di più, selezionando geneticamente gli animali e lavorando sulla loro alimentazione. Si tratterà comunque di produzioni gourmet, o da destinare all'alimentazione a scopo terapeutico.



LATTE DI CAMMELLA

Il latte di cammella non è molto diverso nella composizione dal latte bovino (anche se può essere a volte un po' più grasso), tuttavia non contiene -lattoglobulina. È, questa, la proteina del siero più abbondante nel latte dei ruminanti (capra inclusa), ed è un potente allergene per i pazienti affetti da allergia alle proteine del latte vaccino. Da questa materia prima vengono prodotti soprattutto lattini fermentati nelle civiltà beduine e berbere, a livello domestico sia per l'autoconsumo che per la piccola vendita. Non è chiaro se ne esistono diverse tipologie o si tratta soltanto di nomi diversi di uno stesso prodotto: il Garis in Sudan, il Suusa in Africa Orientale, Kenia e Somalia, il Shubat in Turchia, Kazakistan e Turkemistan, e il Dhaanan/Ittitu in Etiopia. Ovviamente, non mancano esempi di produzione di formaggio di cammella: ci si riferisce soprattutto a formaggi freschi ed acidi, ottenuti prevalentemente per coagulazione acido-presamica. Vengono consumati nella stessa giornata di produzione oppure, se presentano una sufficiente consistenza, vengono conservati per qualche settimana in siero acido e salato, un po' come avviene per la Feta greca. Si tratta di prodotti dall'aroma molto intenso, con sentori animali marcati, salati e aspri alla bocca. Il lama e l'alpaca sono meno “avanti” come specie lattifere: vengono occasionalmente munti nelle regioni Andine in Sud America per ottenere latte da bere, fresco o fermentato spontaneamente.

YAK E NAK

Lo yak ha una notevole importanza in diverse aree montane dell'Asia. Il *Bos grunniens* (nome scientifico della specie) viene infatti munto da tempi lontanissimi in Nepal, Tibet e aree montane della Cina. La femmina, il cui nome locale è nak, presenta una lattazione abbastanza persistente, che può arrivare a 180 giorni con

produzione di 1-1,5 litri di latte al giorno. La composizione è assolutamente particolare, ed è dominata dal numero cinque: 5,5-6 % di sostanza grassa, circa 5 % di proteina, e 5-5,50 % di lattosio. Da questa materia prima si ottengono soprattutto lattini fermentati, burro o burro chiarificato (detto Ghee), ma anche formaggio. Il latte fermentato viene chiamato Kurut e viene ottenuto per fermentazione spontanea in vasi di coccio: presenta sapore lattico-alcolico, come il più noto Kefir, che viene ottenuto da lattini convenzionali in area caucasica (ma ormai si è diffuso in tutto il mondo). Il Kurut è pronto dopo fermentazione di circa una settimana alla temperatura ambiente di 10-15°C. Recenti studi hanno rivelato in questo prodotto la presenza di una biodiversità microbica estremamente interessante, con specie di batteri lattici ancora tutte da identificare e definire sotto l'aspetto genetico. In Nepal e Mongolia è molto popolare il Churpi, un formaggio dalla pasta bianca e semidura da giovane, fase in cui presenta un gusto estremamente acido. Se stagionato diviene in pratica un formaggio secco (con umidità che si avvicina al solo 10%!) pieno di croccanti cristalli di lattato di calcio. In area Cino-Tibetana invece si produce il Qula, formaggio dalla struttura compatta e granulosa: si ottiene aggiungendo al latte il Kurut come innesto.

RENNE E ALCI

Infine, nelle aree settentrionali, vicine al circolo polare artico, talvolta si mungono renne e (udite, udite...) alci! Le notizie sui prodotti ottenibili da queste specie sono molto rare, e riguardano soprattutto la composizione del latte, che è molto concentrato, tanto da presentare una consistenza cremosa (il contenuto in grasso si avvicina ai 150 g per litro, e quello in proteina supera i 70 grammi). Un recente report su un magazine internazionale ha riportato la produzione di formaggio di alce in una fattoria in Svezia. Sono stati regolarmente munti 3 soggetti, dal cui latte sono stati ottenute 300 forme da 1 kg in un anno. Formaggi lontani dal nostro immaginario, ma che andrebbero assaggiati uno per uno: la curiosità è la prima dote dell'assaggiatore!

Un formaggio in grande evoluzione nato dall'incontro, nel XIX secolo, tra la cultura casearia dei produttori meridionali saliti al Nord e lo straordinario territorio fra Piacenza, Cremona e Brescia. Nel 2018 sono stati prodotti 6.281.000 kg di cui il 60% di tipologia piccante e il 40% di tipologia dolce



Il Provolone Valpadana si fregia della Dop dal 1996. L'area di produzione comprende il territorio amministrativo della regione Lombardia, spicchi delle province di Verona, Vicenza, Padova e Rovigo e alcuni comuni trentini



Provolone Valpadana

di Vittorio Emanuele Pisani

Nel territorio padano, dopo un periodo storico che vide l'interesse di Etruschi, Galli e Romani furono i monaci Cistercensi, verso la fine dell'XI secolo a creare le basi per lo sviluppo di un ordinamento produttivo cerealicolo-zootecnico, orientato all'allevamento di bovini da latte ed alla caseificazione.

Nel corso del XIX secolo, la forte attrattiva della disponibilità di latte convince alcuni imprenditori caseari del meridione a trasferire nelle province di Piacenza, Cremona e Brescia le proprie unità produttive. In questo territorio straordinario, i formaggi a pasta filata, tradizionalmente di piccolo formato e di pronto consumo, trovano un'evoluzione nel Provolone, che assume formati assai diversificati (da pochi etti ad oltre un quintale).

Possiamo così affermare che il Provolone è frutto dell'incontro tra la cultura casearia meridionale e l'ambiente padano. Una delle curiosità legate al Provolone Valpadana lo vedono protagonista delle razioni alimentari per i soldati nel corso della guerra franco-prussiana del 1870, a cui l'Italia non partecipò, ma a cui fu chiesto di fornire derrate alimentari tra cui cereali e formaggi nostrani. Il Provolone Valpadana nutrì dunque i due eserciti contendenti e da allora il suo successo si è sempre più consolidato.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Il Provolone Valpadana è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione che presenta la mag-

gior varietà di forme e pesi di qualunque altro prodotto caseario. Il formaggio è caratterizzato dalla tecnica di "filatura" della cagliata che tende a "filare", assumendo una consistenza plastica e formando dei cordoni o "fili", se sottoposta a trazione. La "filatura" è l'operazione caratteristica che consiste nel sottoporre a trazione, in acqua molto calda, la cagliata dopo che è stata fatta riposare per alcune ore su tavoli spersori.

Esistono due tipologie di Provolone Valpadana:

- "Dolce", che si distingue per l'uso di caglio di vitello e per una stagionatura che non supera i 2-3 mesi. Può subire il trattamento termico di pastorizzazione.

- "Piccante", che si distingue per l'uso di caglio in pasta di capretto e/o agnello e per una stagionatura che va da un minimo di 3 mesi a oltre un anno. Può subire il trattamento termico di termizzazione.

La modellatura è effettuata manualmente o con l'ausilio di appositi stampi. La pasta deve poi essere sottoposta alla salatura in salamoia per un periodo di tempo variabile in relazione al peso della forma, che varia da poche ore fino a trenta giorni.

La stagionatura è effettuata in ambienti idonei per temperatura ed umidità, all'interno della zona di produzione. Il formaggio in stagionatura può essere rivestito con materiali ricoprenti che non alterino le caratteristiche finali del prodotto.

La crosta, in assenza di rivestimento, si presenta liscia, sottile, di colore giallo chiaro, dorato, talvolta giallo bruno. Per il trattamento in superficie è consentito l'uso di paraffina. La pasta è generalmente compatta e può presentare una leggera e rada

occhiatura; è tollerata una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura, mentre è caratteristica una sfogliatura più marcata nel formaggio a lunga stagionatura; il colore è generalmente giallo paglierino.

Il sapore è delicato fino alla stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata o quando si sia fatto uso di caglio di capretto o agnello, utilizzati da soli o congiuntamente.

LA DOP

Dal 1996 il Provolone Valpadana si fregia dell'appellativo Denominazione di Origine Protetta (Reg. CE n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996), in accoglimento della legislazione comunitaria (Reg. CEE 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992), che definisce le caratteristiche dei prodotti a denominazione di origine.

La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Provolone Valpadana" comprende il territorio amministrativo della Regione Lombardia: l'intero territorio amministrativo delle province di Cremona e Brescia; alcuni comuni delle province di Bergamo; Mantova e Lodi; delle province di Verona, Vicenza, Padova e Rovigo ed alcuni comuni della provincia autonoma di Trento.

ALCUNI DATI

Il 2017 ha confermato un incremento produttivo che, se quantitativamente non è certo di rilievo (+624 ton.) risulta particolarmente interessante in termini percentuali (+11,80%). Oltre 270 mila tonnellate di latte destinato a provolone (+3,47% rispetto al 2016) indirizzandone l'80% a formaggio



Il presidente: un formaggio che fa innamorare

Anche per il presidente del Consorzio Provolone Valpadana, Libero Giovanni Stradiotti, il tema dei dazi è oggi centrale. Di qui parte la nostra intervista.

Presidente, la questione dei dazi americani spaventa tutti, anche voi?

«La cosa che più infastidisce, oltre ai gravi aspetti economici, è che questi dazi vanno a colpire in modo indiscriminato il comparto agroalimentare, anche se si tratta di una reazione legata ad aspetti industriali di natura aeronautica. Il settore agricolo viene sempre colpito e questo non è giusto. La stessa cosa è avvenuta con l'embargo imposto dalla Russia sui prodotti agroalimentari, che tanto danno hanno fatto al nostro Paese ed ai nostri produttori. Ma vi è sempre la speranza che i negoziati possano portare a soluzioni, anche perché rischia di essere più pesante della sola applicazione dei dazi. I buyer di oltreoceano, infatti, stanno facendo gli ordini per il periodo natalizio, uno dei più interessanti per l'export dal punto di vista commerciale; ma stanno anche arrivando disdette per paura che, a causa dell'aumento dei prezzi al dettaglio, vi sia un rallentamento delle vendite. Inoltre, il settore commerciale ha regole che comportano già una serie di vincoli sull'im-

port/export ed i dazi hanno un effetto distortivo su mercati già in parte condizionati. Se la misura non dovesse rientrare, dovremmo chiedere montanti compensativi o meccanismi analoghi per sostenere le nostre esportazioni negli Usa».

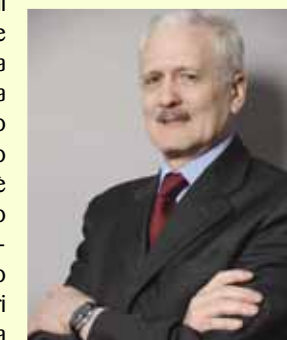
Una pasta filata al Nord, è normale?

«La storia del Provolone Valpadana è un po' la storia del nostro Paese. Quando avvenne l'unità

d'Italia si spalancarono le porte anche alla rivoluzione agricola. Così gli uomini del Sud coltivavano l'idea di superare le barriere geografiche e di sfruttare le più ampie disponibilità di latte della Pianura Padana: animali molto più numerosi, meglio nutriti da foraggio abbondante e prati fertillissimi. Ed i maestri casari trasferirono le proprie cose e le personali ambizioni nell'accogliente Lombardia».

Ci racconti una curiosità.

«Lasciatemi chiudere con un sorriso. Possiamo ricordare ai consumatori abituali del Provolone Valpadana ed a coloro che si apprestano a diventarlo, che questo prodotto contiene buone quantità di feniletilamina, la stessa sostanza chimica che produce il cervello quando ci innamoriamo. Che il Provolone Valpadana sia in grado di prolungare lo stato di benessere ed euforia che si provano quando ci si innamora?»



• Libero Giovanni Stradiotti

Fatto di latte vaccino appare un controsenso solo ai profani, convinti sostenitori della esclusiva vocazione ovo-caprina della caseificazione murgiana. Convinzione che non considera la storicità del transito abituale degli armenti podolici diretti allo Jonio attraverso la città di Gravina in Puglia, durata fino all'inizio del secolo scorso

PALLONE DI GRAVINA

Prodotto bandiera delle Murge

di Nicola Curci

Col Pallone non si gioca. E non stiamo certo parlando del Super Santos, che già fece strage di suppellettili domestiche nella leggendaria infanzia di noi mediterranei.

La forma del peccato riaffiora in un antico artefatto pastorale oggetto di una coraggiosa azione di recupero vecchia di nemmeno una ventina di anni. Al centro dell'obiettivo c'è la Murgia, l'altopiano step-pico che ha in quel Castel del Monte effigiato sull'Eurocent il suo segnalibro ideale, una sorta di "terra di mezzo" che si dilata mollemente tra il Tavoliere e la valle dell'Ofanto a Nord ed il canale di Pirro e la Valle d'Itria a sud.

Quella che fu un tempo terra di transumanza, da qualche anno va interrogandosi sul destino delle sue produzioni agropastorali, cercando, nel contempo e dove possibile, di sottrarre al primato della fretta e dell'acido citrico la lentezza alla base del lavoro tradizionale dei casari. Integralismi a parte, s'intende. Nel mondo vorticoso del web 3.0, così, può accadere che ci finisca persino uno strano caciocavallo decapitato, prodotto "ignorante" (per usare un termine caro alle nuove generazioni) perché ottenuto, come sostiene l'archeologo Tiziano Mannoni, in relazione ad altre creazioni umane, nell'illuminante "Archeologia delle produzioni" (Einaudi, Torino 1996), attraverso una corrispondenza diretta tra mente ed oggetto, azione mediata dalle mani quasi come gesto istintivo. In parole povere, un artefatto emotivo delle cui ragioni fondanti si sono perse per strada le motivazioni, non di

certo i sapori e le qualità.

Di Pallone si parla nella Nuova Enciclopedia Agraria del 1859, data certa per poterne stabilire la storicità al di là del fumus leggendario, in una zona di produzione che coincide alla perfezione con i territori altomurgiani compresi tra il tracciato del Melfi-Castellaneta e quello del Regio Tratturo Barletta-Grumo, area collinare innervata da numerosi tratturelli e bracci lungo i quali sorgevano numerosissime poste e masserie in cui l'arte casearia prendeva forma negli stilemi più arcaici, evolutisi oggi nei prodotti del mercato. Il Pallone fatto di latte vaccino appare un controsenso solo ai profani, convinti sostenitori della esclusiva vocazione ovo-caprina della caseificazione murgiana. Convinzione che non considera la storicità del transito abituale degli armenti podolici diretti allo Jonio attraverso la città di Gravina in Puglia, durata fino all'esordio del secolo scorso.

Stiamo parlando, sia chiaro, di un formaggio a pasta filata, parente del campano Provolone del Monaco, la Dop che ha fatto conoscere al mondo la bontà del latte dell'Agerolese, razza a rischio estinzione. Tre le possibili declinazioni, in base alla stagionatura, preferibilmente eletta in grotte tufacee tipiche della zona: il semi-stagionato di quattro mesi, lo stagionato di sei mesi e lo stravecchio di un anno, con rare eccezioni che si proiettano arditamente oltre il traguardo annuale. Esso viene realizzato nel periodo dell'anno compreso tra i mesi di gennaio e marzo, coagulando il latte crudo con caglio di vitello o, eccezionalmente, di capretto. La cagliata viene frantumata in pezzi grandi quanto una nocciola e la

pasta lasciata acidificare per circa dodici ore su una superficie di lavoro.

Al termine della lunga attesa, la stessa viene tagliata in fette e filata in acqua bollente, per poi essere lavorata a mano fino ad ottenere la caratteristica forma sferica. Un passaggio lungo in salamoia (dalle 24 alle 36 ore, in base al peso del Pallone, che va da un chilo e mezzo fino a dieci chilogrammi di peso) completerà la lavorazione che precede la stagionatura, al termine della quale la superficie sferica del Pallone assumerà un colore giallo, con una virata dal paglierino al carico se di medio invecchia-

mento, bruno scuro se ospitato in grotta calcarenitica al massimo della sua stagionatura, con la presenza possibile di colonie di funghi sulla buccia.

Il Pallone di Gravina ha ottenuto nel 2012 il riconoscimento di "Presidio Slow Food", al termine di un lungo periodo di trafila, nel corso della quale hanno interagito la Condotta delle Murge, l'associazione locale Murgiamadre ed il Parco Nazionale dell'Alta Murgia, che nel 2019 lo ha eletto "prodotto bandiera" della città eponima nell'ambito del paniere alimentare del Parco. Da quel momento, una solida rete di piccoli produttori artigiani ha sostenuto la

sua diffusione nel mondo, proponendo la propria idea di Pallone, sostenuta da un packaging elegante a corredo del formaggio. Referente dei produttori (due gravinesi, uno di Santeramo in Colle ed una new entry altamura) è Rosamaria Derosa, terza generazione di casari locali e tanta paziente determinazione sulle spalle.

L'esempio di questi pionieri ha incoraggiato anche i produttori più innovativi, tra cui Angelantonio Tafuno, un giovanissimo altamura che, dopo avere messo in cascina idee e formazione universitaria, andando persino a carpire i segreti dell'affinamento dagli storici maestri transalpini, ha deciso di dedicarsi al Pallone partendo dalla qualità dell'alimento primo. Una premessa d'obbligo: tutti gli artigiani del Presidio si approvvigionano di latte locale, perlomeno proveniente da allevamenti in cui le vacche vivono in regime semibrado.

Tafuno ha deciso di andare oltre, sfondando il muro del benessere animale per decidere di fare un Pallone il cui latte provenga solo e soltanto da un allevamento in cui le mucche in lattazione trascorrono il settanta per cento della giornata al pascolo in un bosco a cavallo tra le province di Bari, Matera e Taranto, luogo dove i massari, da sempre, hanno la fissa di lasciare gli animali liberi di cercarsi da mangiare, limitando l'integrazione della dieta ad un venti per cento di foraggio polifita composto da avena, loietto, erba medica e trifoglio. Un bell'esempio cui hanno plaudito gli storici produttori e che, si spera,

possa generare più tentativi di emulazione.

Ultima stazione di racconto per l'assaggio, partendo da un aneddoto che ha riguardato la partecipazione a Bra, nell'ambito del Cheese 2019, di una delegazione composta da Parco dell'Alta Murgia, Condotta delle Murge e Comunità Slow Food del Parco nazionale per la sostenibilità: durante la giornata dedicata al Pallone di Gravina, un tripudio di emozioni ha accompagnato l'assaggio comparato dei produttori presenti e delle varie annate. La degustazione si è estesa dal semi-stagionato di colore giallo carico e

chiaro profumo di burro ed erbe, allo stagionato piacevolmente piccante (specie quello a caglio di capretto di cui era presente un campione) e profumato di fieno, fino allo stravecchio che definiremmo "estremo", per la piccantezza ed il gradevole sentore di frutta secca tostata. E qui la platea dei degustato-

ri ha sciorinato pareri diversi a differenti latitudini. Secondo le opinioni dei pugliesi, infatti, quelli emigrati al nord una o due generazioni addietro, quel formaggio raccontava la dolcezza dell'infanzia in un sapore forte come la partenza da casa. I campani, in particolare gli appenninici, ritrovavano molto della loro memoria casearia in quella sfera giallo carico. I toscani ne restavano ammirati ed incuriositi. Un amico veneto, infine, avrebbe volentieri accompagnato l'esperienza degustativa con la più classica delle polente, così come cantava Jannacci "per vedere di nascosto l'effetto che fa".



La cottura della cagliata

di Enrico Surra

Il formaggio è talvolta paragonato ad un'opera d'arte perché è molto vario nelle sue tipologie e presenta caratteristiche uniche e che dipen-

dono esclusivamente dai diversi territori di origine.

Ovviamente l'evoluzione delle tecniche produttive ha fatto sì che i formaggi siano diversi tra loro presentando caratteristiche facilmente distinguibili e proprie per ciascun prodotto.

Tale diversità va ricercata nella tecnologia. L'uso del calore è un elemen-

to tecnologico molto importante. La temperatura può variare molte volte nelle diverse fasi del ciclo produttivo del formaggio.

In questo articolo ci occupiamo di un aspetto interessante dell'impiego del calore nella tecnologia casearia: le tecniche di cottura della cagliata.

Una delle classificazioni tradizionali dei formaggi che viene usata mentre si descrive il formaggio è basata sulla cottura della pasta, ovvero a quale livello di temperatura viene portata la cagliata appena rotta oppure nelle fasi che possono essere anche successive all'estrazione.

Secondo uno schema rigido possiamo distinguere:

- Formaggi a pasta cruda, non sottoposti a trattamento di cottura (superiore a 40 °C)
- Formaggi a pasta semicotta, (da 42 a 48°C)
- Formaggi a pasta cotta (da 49 a 55 °C)



L'uso del calore è un elemento tecnologico fondamentale. Il trattamento interviene nella fase di sineresi, ovvero durante lo spurgo del siero

Dal punto di vista tecnologico, cosa si intende per cottura della cagliata?

È un trattamento che interviene nella fase di sineresi, ovvero durante lo spurgo del siero; il calore asciuga la cagliata e la rende molto elastica.

La cottura della pasta è praticata soprattutto nelle tecniche di produzione dei formaggi semiduri (a pasta semicotta) e dei duri ed extraduri (a pasta cotta). Il procedimento consiste nel portare la miscela cagliata-siero alla temperatura voluta, mantenendola in agitazione.

I parametri che variano nella fase di cottura sono la temperatura della massa cagliata-siero ed il tempo, ovvero la durata in minuti dell'innalzamento della temperatura.

Ovviamente i formaggi a pasta cruda (o "non cotta" come dicono i francesi) non vengono sottoposti ad un innalzamento di calore, per cui non subiscono gli effetti che lo stesso ha sul coagulo

e quindi avranno delle caratteristiche sensoriali nettamente differenti rispetto ai formaggi semicotti o cotti che è bene che un assaggiatore attento conosca.

Scopi della cottura della cagliata:

- Favorire la sineresi: la cottura rappresenta un potente mezzo di spurgo ed i formaggi che ne derivano hanno pasta più consistente;
- Selezione della flora microbica: i microrganismi termosensibili (principalmente i mesofili) vengono distrutti dalla cottura e sono invece favoriti i ceppi di microflora termofila, con evidenti effetti anche sull'occhiatura dei formaggi.

Queste due azioni sono importantissime per definire le caratteristiche organolettiche che il formaggio assumerà. Dapprima l'effetto del calore che agisce attivando le reazioni fisiche direttamente sul reticolo del coagulo ne influenza la durezza ed anche l'elasticità. Basti pensare che sia i formaggi tipo grana (Grana Padano e Parmigiano Reggiano) ma anche il Gruyère o il Comté sono formaggi a pasta cotta. Sono paste con consistenze differenti, ma l'innalzamento di calore serve per ottenere entrambe le tipologie.

L'effetto concomitante della temperatura elevata è la selezione delle colture lattiche. Ovviamente il calore elimina le specie batteriche che sono sensibili agli innalzamenti di temperatura (i fermenti mesofili) e tutela i cosiddetti fermenti termofili, con evidenti ripercussioni sul quadro organolettico dei formaggi per diversità di specie batteriche operanti.

LE CARATTERISTICHE DEI FORMAGGI A PASTA CRUDA

Ovviamente a pasta cruda troviamo tutti i formaggi

freschi e molli ma nel corso dell'evoluzione delle tecniche casearie anche alcuni formaggi stagionati non hanno fatto ricorso alla cottura della cagliata. Tra questi ricordiamo i formaggi di montagna piemontesi (Bra, Castelmagno, Raschera), il Fiore Sardo ed alcuni pecorini.

Siccome i fermenti mesofili nel loro metabolismo a temperatura ambiente (< a 40 °C) producono anche gas ed altri composti oltre all'acido lattico, è possibile che i formaggi presentino una tipica occhiatura fine, irregolare e ben distribuita in tutta la pasta. Un altro effetto sui formaggi a pasta cruda è la consistenza della pasta. Esclusi i formaggi molli, nel caso degli stagionati la pasta potrebbe essere un po' gessata in quanto l'attività di fermentazione si può tecnologicamente bloccare esclusivamente con il freddo dopo che il formaggio è acidificato e ciò non sempre è semplice ed efficace.

Infine la sineresi. Attenzione. è necessario intervenire con tecniche alternative per raggiungere lo scopo di favorirla il più possibile. Qualora non si riesca il pericolo è il gusto amaro che si può sviluppare nel caso in cui il siero non sia fuoriuscito completamente.

FORMAGGI A PASTA SEMICOTTA

Si parla di semicottura quando, dopo la rottura della cagliata, la temperatura è alzata fino ai 42-48°C, senza superarli. Questo trattamento può essere fatto con cagliate rotte abbastanza grossolanamente come nel caso della Fontina o dell'Asiago. La semicottura consente di ottenere formaggi dalla struttura compatta ma non eccessivamente dura, semidura appunto. La selezione della microflora incide anche sull'occhiatura e

sulla produzione di componenti secondari da parte dei batteri. L'occhiatura è più limitata, ma di forma regolare. Le occhiature regolari sono dovute a qualche batterio propionico che resiste alle temperature della semicottura.

FORMAGGI A PASTA COTTA

La cottura propriamente detta consiste nel portare la cagliata, rotta finemente a chicco di riso, verso temperature elevate che sovente superano i 50°C fino a raggiungere i 56°C. In questo modo lo spurgo è enormemente facilitato ed i granuli si aggregano dando origine ad una pasta compatta. Nel giro di pochi minuti la cagliata passa da una consistenza acquosa ad una consistenza gommosa che si può osservare con semplici prove tattili. L'effetto è che la pasta si asciuga velocemente e non rimangono residui di siero nella fase di stagionatura. Inoltre si selezionano soltanto i fermenti lattici termofili resistenti al calore che apporteranno enzimi capaci di degradare lentamente la pasta nei lunghi mesi di maturazione. Proprio per avere una carica batterica elevata e selezionata al momento della cottura, molti formaggi a pasta cotta (Grana Padano e Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano ed altri) impiegano il siero innesto come inoculo di microflora lattica.

DURATA DELLA COTTURA

La durata totale può quindi variare come tempo a seconda del tipo di formaggio da produrre, ma in genere sono i 10 minuti classici che favoriscono il completamente dello spurgo del siero, come ad esempio nei formaggi tipo Grana.

La valutazione del grado di cottura è sempre nelle

mani del casaro, il quale è tenuto a valutare le caratteristiche di consistenza (plasticità) e di colore per individuare il momento in cui abbassare la temperatura. La mano del casaro rimane il metodo più affidabile per tale valutazione.

Alla fine del trattamento di cottura la miscela siero-cagliata può rimanere in agitazione oppure viene fermata, consentendo alla massa di depositarsi sul fondo per aggregarsi ed iniziare concretamente la fase di acidificazione, in attesa della separazione dal siero.

I TRATTAMENTI CON ACQUA CALDA

Una tecnica particolare consiste nel lavaggio della cagliata, ovvero un'aggiunta di acqua al posto del siero che oltre ad effettuare la cottura favorisce anche la riduzione del tenore in lattosio ed in sali minerali, con effetto sulle caratteristiche organolettiche del formaggio.

Il formaggio Stelvio (o Stilsfer), il Fontal ed alcuni formaggi olandesi a lunga stagionatura sono ottenuti con questa tecnica.

IL SUD ITALIA, TECNICHE

Nella produzione delle paste filate cotte e di alcuni pecorini nel sud Italia, è pratica corrente il trattamento della cagliata con l'aggiunta della cosiddetta "calda", ovvero il siero riscaldato a 70-80°C, che talvolta può essere sostituito dalla "scotta" (liquido residuo della lavorazione della ricotta) oppure da semplice acqua calda. Questi trattamenti, che sono riportati sulla tabella relativa ai formaggi a pasta cotta, a tutti gli effetti, hanno la funzione di stabilizzare la cagliata con effetti molto simili a quelli di una cottura tradizionale.

FORMAGGI DOP PER TIPOLOGIA DI COTTURA DELLA PASTA

FORMAGGI DOP A PASTA CRUDA

Bra, Canestrato Pugliese, Casatella Trevigiana, Castelmagno, Fiore Sardo, Formaggio di Fossa di Sogliano, Formaggella del Luinese, Gorgonzola, Murazzano, Pecorino delle Balze Volterrane, Quartirolo Lombardo, Raschera, Robiola di Roccaverano, Salva Cremasco, Squacquerone di Romagna, Stelvio o Stilsfer (cagliata lavata con acqua calda con temperatura della massa di 36-40°C), Strachitunt, Taleggio.

FORMAGGI DOP A PASTA SEMICOTTA

Asiago, Casciotta d'Urbino, Fontina, Formai del Mut dell'Alta Val Brembana, Montasio, Monte Veronese, Ossolano, Pecorino Crotonese, Pecorino Sardo, Pecorino Toscano, Piave, Puzzone di Moena, Sprezza delle Giudicarie, Toma Piemontese, Valtellina Casera, Valle d'Aosta Fromadzo.

FORMAGGI DOP A PASTA COTTA

Bitto, Canestrato di Moliterno IGP (pasta cotta in siero a temperatura < a 90 °C per non più di 3 minuti), Grana Padano, Nostrano Valtrompia,

Parmigiano Reggiano, Pecorino di Filiano (trattato con "scotta" a temperatura < a 90°C), Pecorino di Picinisco (ammessa la cottura in "scotta per 2-5 minuti), Pecorino Romano, Pecorino Siciliano (trattato con "scotta" a temperatura < a 90°C), Piacentinu Ennese (trattato con "scotta" a temperatura < a 90°C), Provolone del Monaco (poi la pasta viene successivamente filata), Ragusano (pasta trattata con acqua o "scotta" ad 80 °C e poi successivamente filata), Silter (pasta cotta a 46-52 °C)

FORMAGGI DOP A PASTA FILATA

Burrata di Andria Igp, Caciocavallo Silano (può avvenire una cottura con scotta o siero a 70-80°C, ma non è riportata sui disciplinari)*, Mozzarella di Bufala Campana, Provolone Valpadana (può avvenire una cottura fino a 50°C della massa, ma non è riportata sui disciplinari)*, Vastedda della Valle del Belice

* fonte G. Mucchetti E. Neviani - Microbiologia e tecnologia lattiero casearia, 2006 - Tecniche Nuove

IL TOPOLINO DOMESTICO

Ma il formaggio è davvero il suo alimento preferito?



I PIÙ FAMOSI



• Gas Gas



• Topo Gigio



• Ratatouille



• Bianca e Bernie

di Alan Bertolini

Tutti avranno sentito raccontare che il nonno aveva trovato il formaggio in cantina rosicchiato dai topolini. Certo, oggi questo è difficile che succeda poiché non è più diffusa la conservazione o la stagionatura del formaggio in cantina, a livello privato, e, per quanto riguarda i produttori e gli stagionatori, gli ambienti aziendali sono talmente controllati che l'accesso ai topolini è pressoché impossibile.

Non era bello un tempo scoprire che in cantina un topolino aveva fatto festa in mezzo alle forme di formaggio? In fin dei conti sono graziosi, oltre che buongustai...!!!

I nonni dicevano che, chissà come, i topolini hanno sempre rosicchiato le forme di formaggio, che una volta aperte, venivano riscontrate molto buone. All'epoca l'Onaf non c'era, altrimenti si sarebbe potuto pensare che avessero seguito, da sotto i banchi, qualche lezione.

Nelle cantine private d'un tempo, c'era quasi sempre qualche forma di formaggio, oltre ad altri alimenti quali patate e frumento: quindi, al di là delle possibili scelte, il topolino poteva comunque contare su questo gradito alimento. Contrariamente però a quel che si pensa, il formaggio non è il primo alimento della scala delle sue preferenze. In generale, loro sono tendenzialmente dei golosi e quindi danno preferenza agli alimenti ricchi di zucchero, siano essi a base di zuccheri semplici o complessi. Ecco che quindi, in cima alla loro lista delle preferenze, si troveranno frutta, granaglie e patate.

I topolini domestici (*mus musculus*) sono onnivori, quindi amano tutti gli alimenti di origine vegetale ed animale. Essendo onnivori, hanno anche il vantaggio di sopravvivere a lungo anche se non hanno molto cibo a disposizione, quindi questo permette loro di essere molto selettivi: eppoi, sono intelligenti e sospettosi, quindi figuriamoci quanto pignoli diventano nel momento della scel-

ta del pasto...!!!

A nessuno è mai capitato di trovare l'etichetta di una bottiglia di vino dolce, conservata in cantina, con l'etichetta rosicchiata: ecco, quello potrebbe essere un segnale che nei paraggi si aggira un topolino, che ha capito, olfattivamente, che lì dentro v'è un qualcosa di dolce. Del resto sono ghiotti delle sostanze ad alto contenuto di zuccheri ed hanno la fortuna di non dover fare le analisi del sangue!

Infatti, degli studi specifici effettuati da alcuni Ricercatori della Manchester Metropolitan University (Inghilterra) hanno permesso di scoprire che i topolini sono ghiotti di dolci, più di qualunque altra cosa.

Per questo, un pezzettino di dolcetto o una fettina di frutta fresca sarebbero un'esca più efficace del formaggio, per catturare un topolino. Qualcuno dice, giustamente, che amano molto il cioccolato e la frutta secca ed in particolare il burro di arachidi. Qualcun'altro ancora, dice che amano molto la nutella, concentrazione di cioccolato e nocchie, con un buon livello di dolcezza: questo vale però per i topolini di ultima generazione, un po' viziati.

Se dovesse capitare di avere la visita in casa di un



topolino, sarebbe suggerita naturalmente una sua cattura con metodi che permettano di non fargli male e di liberarlo nella campagna in ottima forma (oggi in commercio si trovano delle trappole a gabbia, giuste per questo scopo): occorre ricordare, che anche il topolino ha la sua funzione ed il suo ruolo nelle campagne, quindi rispettiamolo. Quindi, per concludere, contrariamente a quanto si è sempre pensato, il topolino ama sì il formaggio, ma nella lista degli alimenti che gradisce non lo metterebbe in cima alla scala, dandogli priorità uno. Certo, poi dipende da che formaggio è: se gli capitasse di trovare qualche formaggio come quelli che fanno impazzire noi, probabilmente anche lui lo metterebbero in cima alla lista delle priorità.

Natale nome dell'amore

Il segno divino è presente ovunque: nell'arte e nella musica, nella poesia e nei romanzi, anche nel vino e nel cibo, perfino in una fettina di gorgonzola



di Umberto Casale*

«Vi sazierete al seno delle sue consolazioni, succhierete e vi delizierete al petto della sua gloria» dice un'antica profezia (messianica) a uomini scoraggiati (Isaia 66,11). Il profeta ricorre all'immagine del parto e dell'allattamento per significare l'avvento di Dio («Colui che apre il grembo materno») nella storia degli uomini che porta consolazione, giustizia, amore. Attesa e imprevedibile a un tempo, la promessa di Dio trova compimento proprio nella nascita di un bambino da una ragazza dal cuore pieno di fede quanto il suo ventre gravido del cucciolo. Come sempre Dio si rivela attraverso segni (silenti ed eloquenti insieme, donati alla libertà dell'uomo) e qui il segno di Dio è il bambino: dono d'amore e richiesta d'amore. Per questo si fa bambino. Ecco dunque il segno: nella stalla di Betlemme, oscura di povertà umana e splendente di luce divina, la nascita del bimbo e il seno in fiore della madre che nutre sono appunto rivelazione della sorprendente prossimità di Dio, del suo perseverante venire nella storia umana e naturale, del suo chinarsi (*kenosis*) per assumere quella condizione umana che lo porterà financo alla morte. Che trasformerà in una nuova nascita alla vita eterna. Insomma, il segno (divino) del Natale questo vuol sussurrare: amore (che è, insieme, agape, eros). «Non c'è da meravigliarsi – chiosa uno scrittore – poiché l'amore, nel tempo, è la fonte di tutto, dopo che, fuori del tempo, è stato addirittura la fonte del tutto». Il Natale mette luce sul problema cruciale di tutte le donne e di tutti gli uomini: l'amore infatti si nasconde ovunque, nella poesia



e nella musica, nella pittura e nei romanzi, sui letti e sotto i tavoli, nel vino e nel cibo, persino in una fettina di... gorgonzola!

«Amor habet rationem primi doni, per quod omnia gratuita donantur» (Tommaso d'Aquino): l'amore è il dono originario, per mezzo suo tutto ci viene donato graziosamente. Non c'è mistero più profondo (più bello, più buono, più vero) di questo amore di Dio, che «per primo ci ha amato» (1Giov 4,19), conoscere questo amore «che sorpassa ogni conoscenza» (Ef 3,19) è vivere il Natale di Dio nella storia come mistero d'amore. Viceversa, senza amore (accolto, ricambiato) nulla ha senso, tutto si perde. L'alternativa all'amore non è la morte, ma l'inferno, che il geniale scrittore russo definisce «la sofferenza di non poter più amare». (F. Dostoevskij)

Una brillante sintesi del mistero dell'incarnazione, del Dio che sa fa bambino, è contenuta nel prefazio della Messa natalizia: «Noi ti lodiamo Signore, perché nel mistero del Verbo incarnato, una nuova luce del tuo fulgore è brillata agli occhi del nostro spirito: affinché conoscendo Dio visibilmente, ne siamo rapiti all'amore delle cose invisibili». Chi, dunque, apre gli «occhi dello spirito» (cioè crede, spera, ama) vedrà la luce della gloria di Dio nel bambino e, come in Maria, nascerà in lui il figlio. Del resto, «se non nasce ogni giorno in noi, invano è nato a Betlemme» (A. Silesius).

*Scrittore, docente facoltà di Teologia, Università di Torino

La Madonna del latte nell'arte
Dall'alto opere di Jean Fouquet (1451-1481),
Ambrogio Lorenzetti (1290-1348),
Lorenzo di Credi (1460-1537)



Un tagliere elegante per impreziosire il menù delle feste

di Alice Sattanino

Quando si parla di tripudio di formaggi, non me ne vogliate, ma a me viene in mente la Francia, ma più nello specifico quella che reputo essere la Mecca dei formaggi francesi. In una viuzza piccola, abbellita da un'illuminazione sapiente, e rallegrata dal chiacchiericcio degli avventori dei locali che popolano questa zona di Strasburgo, c'è il tempio degli amanti del formaggio. Da un lato un essenziale negozio, la fromagerie Tourrette, due passi più avanti, dirimpetto, un ristorante della stessa proprietà. Sai che novità, direte. O meglio, lo dirà chi non ci è ancora stato. Superata la soglia, eccola: la cloche à fromage più grande del mondo! Inserita nel Guinness dei Primati, alta 1 metro e 80 e con un diametro di un metro e mezzo, pesa quasi 800 kg. Ma è inserita nel Guinness anche per la tecnologia che ha al suo interno: una climatizzazione unica nel settore ristorazione, grazie ad una regolazione igrometrica che unisce refrigerazione e umidificazione, permettendo quindi la preservazione ideale dei formaggi, che qui, non solo si conservano, ma portano a termine il loro affinamento.

I tre ripiani sono in marmo, e possono ospitare più di 80 formaggi diversi (mediamente sono 100). Oltre alla scenografia, questo ristorante mette in tavola il formaggio per gli appassionati: una carta cortissima, composta da taglieri di degustazione, 3 tipi di fonduta e 3 tipi di raclette preparate con formaggi diversi. Per la raclette viene servito ¼ di forma a porzione, ma non vi preoccupate di non averne a sufficienza: se lo finite ve ne portano un altro pezzo, incluso nel prezzo! Quindi, se volete fare un bel regalo di Natale a un appassionato di formaggi, prenotate un tavolo a La cloche à Fromage e poi, di conseguenza, prenotate il volo e andate a Strasburgo, che sotto Natale è ancora più bella!

Ma se la famiglia e la tradizione vi trattengono a casa, non vi rattristate. Non saremo certo al livello della cloche di Strasburgo, ma possiamo mettere insieme un tagliere di formaggi, seguendo le regole auree dei nostri vicini di casa, che ci farà passare il pranzo sdegnando le portate principali perché in trepidante attesa del dessert (che come sapete è l'ultima portata del pasto, sia esso frutta, formaggio, o dolce... a Natale forse tutti e tre!).

Innanzitutto bisogna considerare che il gusto degli



FORMAGGI DI NATALE

Si dice che le regole per un perfetto plateau de fromages de Noël siano tre:

- 1) Si deve creare una bella varietà di formaggi, sia di diverse famiglie, che differenti lavorazioni, che lattici diversi.
- 2) Meglio troppo che poco! I francesi contano, a fine del pasto natalizio, tra i vari formaggi (3, 5 o 7 che siano) tra i 70 e i 110 grammi totali (ma solo perché è Natale, altrimenti la quota sale a 250 grammi!)
- 3) Abbellite il vostro tagliere. Ma non con agrifoglio e rami di pino! Sfruttate al meglio la scala cromatica dei formaggi, giocate con i colori di pasta e crosta, accoppiando magari un bianchissimo caprino ad un'aranciata Mimolette.

PLATEAU de FRANCE

invitati (e quello personale) influenzano molto il piatto di formaggi che andrete a comporre, quindi cercherò di darvi la regola generale con qualche spunto che poi adatterete ai vostri palati. La famiglia francese sono un po' diverse dalle nostre, e sono sei: la crosta fiorita, la crosta lavata, l'erbori-

nato, la pasta pressata cotta, la pasta pressata cruda, il caprino. Ma c'è un concorrente fuori concorso, e che giunge in nostro soccorso per arrivare al numero dispari di rito e per dare un tocco invernale al tutto: la pasta fusa. Eh sì, questa è la grande differenza: i formaggi come il Mont D'Or

vengono consumati quasi sempre passati al forno, il che fa di loro, di fatto, una settima categoria. Detto questo, poi ci sono alcuni formaggi irrinunciabili: ad esempio un Comté, che si caratterizza per la sua dolcezza, e un Roquefort, per il suo carattere, e (almeno) un caprino, che ci darà un po' di freschezza.

Per gli amanti della dolcezza, si può optare per un Brillat Savarin (l'gp da soli 2 anni), un formaggio tripla panna a pasta molle ottenuto da una cagliata lattica, prodotto con latte vaccino e panna di latte vaccino, iperdolce al palato che si mangia giovane e fresco. Per avere un po' più di complessità, sul nostro tagliere dolce, possiamo proporre il St. Marcelin, una volta prodotto con latte di capra, è un formaggio di piccole dimensioni ottenuto da latte vaccino, con pasta molle e crosta fiorita, molto morbido, super cremoso e dal gusto fresco e un po' salato. Per restare nei grandi classici, potete optare anche per un Comté giovane, che è un formaggio di latte vaccino, grasso, a pasta semidura e compatta, che stagiona minimo 120 giorni. Il Comté è molto conosciuto anche perché la Fondue Comté è la variante più classica della fonduta in Svizzera.

Per i palati che amano il carattere, possiamo andarci giù pesante! Iniziamo con l'Epoisses, un formaggio che Brillat-Savarin (non il formaggio, il gastronomo!) dichiarò il re dei formaggi già nel 1825, dal gusto molto deciso, di latte vaccino, formaggio grasso di breve stagionatura (1 mese) a pasta molle e crosta lavata, dal gusto forte e fruttato, che in bocca è morbido e liscio. Possiamo accostargli il Livarot, un formaggio vaccino a pasta molle, che ben rappresenta i sapori del suo territorio, la Normandia: forte e pronunciato.

Per gli irrinunciabili del caprino, opterei per un Clacbitou (che ha anche un bel nome! In dialetto Charolais, da dove proviene, significa semplicemente caprino) con la sua consistenza densa, compatta e la sua buona lunghezza in bocca. Oppure il Pouligny Saint-Pierre dalla tipica forma tronco-piramidale: la stagionatura in bianco (fatta con l'aggiunta di muffa Géotricum) rende la pasta del formaggio fondente e gli conferisce un sapore acidulo, leggermente salato, con un fine aroma di frutta secca; la stagionatura in blu (fatta con l'aggiunta di muffe Penicillium album) dona un sapore più forte e maturo, con un leggero retrogusto di nocciola e rende la pasta più soda.

Morbier

Per movimentare cromaticamente il nostro tagliere, perché non servire un Morbier?

È un formaggio a latte crudo vaccino della regione dello Jura, a pasta morbida e untuosa, caratterizzato dalla striscia nera centrale e orizzontale derivante dal carbone vegetale immesso in lavorazione. Due secoli fa, i contadini dello Jura, non avendo abbastanza latte in inverno per fare una grossa forma di Comté, fabbricavano dei piccoli formaggi dopo ogni mungitura. Per proteggere il formaggio fresco ottenuto al mattino, lo ricoprivano con uno strato di cenere presa dalla stufa a legna. Il formaggio della sera veniva poi aggiunto a quello del mattino e quindi pressato. Il formaggio Morbier beneficia dell'Aoc dal 2000, diventata Aop nel 2002.

Il Morbier ha un profumo caratteristico e persistente ed in bocca sprigiona un gusto di panna leggermente fruttato. La sua consistenza è molto morbida, liscia e soffice.

Vi ispira ma non c'è posto per il Morbier sul vostro plateau? Fate come a La Cloche à Fromage e usatelo per una raclette diversa: conquisterà i vostri ospiti!



Per chi non ama rischiare, i vaccini. Orientiamoci su una buona Tomme de Savoie, un formaggio vaccino, grasso, a pasta semidura, stagionato almeno 6 settimane, per la consistenza piacevole ed il gusto che si evolve nel tempo. Per fare un po' di scena, dato che è Natale, servirei sicuramente una Tête de Moine, un formaggio di latte vaccino d'alpeggio, a pasta semidura, che grazie ai suoi allegri riccioli ottenuti con la girolle, la tipica lama rotante che si usa per servire questo formaggio, renderebbe gioiosa anche la Quaresima! Per chiudere in bellezza, un Saint Nectaire, a latte crudo intero, per la sua ricchezza e la sua intensità.

Qualsiasi gusto preferisca il vostro palato, quella con i formaggi è sempre una bella conclusione. E se vi pare troppo, potete sempre impostare il pranzo di Santo Stefano sui formaggi e godervi il vostro tagliere come protagonista. In fondo i francesi dicono che a Natale ci si deve riempire il frigorifero di formaggi perché saranno i pasti pronti della settimana successiva!

VACHERIN MONT D'OR

È una specialità a pasta molle dello Jura. Prodotto con latte termizzato (riscaldato: è un procedimento più delicato, che consente di salvaguardare le qualità naturali del latte crudo, ma di migliorare considerevolmente le sue condizioni batteriologiche), e stagionato nelle cantine tradizionali, una volta giunto a maturazione sprigiona un delicato sapore, al quale si aggiunge una squisita traccia di tannino, dovuta alla cintura di legno d'abete svizzero che lo racchiude. In passato, il Vacherin Mont-d'Or veniva prodotto da ottobre fino in primavera, quando non vi era latte a sufficienza per le grandi forme di Gruyère. Ma è così buono che non ha tardato a diventare una tradizione. Oggi lo si produce da fine settembre ad aprile. Può essere assaporato a temperatura ambiente, al cucchiaio, oppure passato in forno e servito caldo con piccole patate e crostini di pane rustico.



TAGLIERE tutto TRICOLORE



La più sentita festa dell'anno profuma poco di caseario e semmai tira al francese. Anche se non abbiamo nulla da invidiare ai cugini d'Oltralpe

di Gianmichele Portieri e Mauro Capelloni

Ci sono un paio di tabù da cui sgomberare il campo. Nei menu delle feste (che in Italia è rigorosamente, vorrei dire cocciutamente, regionale) il formaggio figura poco. Per portarlo in tavola si deve essere dei bei fanatici (come noi), anche se in Padania (con l'accento sulla i, come insegna Sgarbi), una scaglia a fine pasto non manca quasi mai.

L'altro tabù ha molto a che fare con la società affluente e benestante che, in barba alla crisi, ci circonda e ci condiziona. Anche dalle nostre parti un formaggio per Natale si identifica con un formaggio francese. Pare che non si possa gustare un piccolo pezzo di formaggio se non è francese (un "but de fromage", appunto). Fa niente se poi, un po' per pigrizia, un po' per ignoranza si finisce sugli industrializzati prodotti del supermercato, con qualche prodotto gessoso o con qualche caprino morbido dove ormai (complici i lunghi trasporti) i sentori ammoniacali coprono persino l'irco della capra.

L'altro blocco mentale salta fuori quando ci accingiamo a preparare il plateau des fromages. Sì, anch'io lo chiamo plateau. Oggi sono pentito e lo chiamerò solo e soltanto tagliere anche se (soprattutto per formaggi freschi a crosta lavata o fiorita) talvolta è meglio un piatto candido rispetto al tagliere di legno. Quindi tagliere sì, ma di legno chiaro.

E allora mettiamoci all'opera per proporre il nostro tagliere tutto "made in Italy", ricordandoci che in Italia ci sono oltre 50 formaggi che sono Dop o Igp, senza contare i Pat e i Deco perché allora si arriva a 3.000 formaggi italiani. E dobbiamo compere il Camembert? Ma va là.

Il primo tagliere natalizio ve lo proponiamo con l'aperitivo. Ci sta e non è tanto lontano dalle consuetudini. Naturalmente andiamo a pescare tra i 3 mila formaggi non codificati. Anche il **Bagoss** non è Dop, anche se molti pensano che lo sia. Nasce nel Bresciano in valle del Caffaro in base a una tradizione che è certificata fin dai tempi della Serenissima quando è nata la consuetudine di aggiungere una piccola quantità di zafferano prima della cagliata. Il migliore è d'alpeggio e sa di fiori di montagna se è abbastanza giovane e vira verso maggiore piccantezza a mano a mano che va avanti con la maturazione. Se è eccellente vi restituirà il profumo delle caldaroste, un marcatore inconfondibile che a un goloso vero dice "comprami". Non avendo un disciplinare, non è prescritto un



• Ostriche di montagna

periodo minimo di stagionatura, ma un buon Bagoss deve avere almeno un anno. Se è più giovane a Bagolino ve lo vendono come formaggio "da piastra" e allora lo spedirete semmai al tagliere di fine pasto. Il colore della pasta è sempre oro carico. Quello estivo lo è di natura, perché è figlio delle erbe del pascolo, quello invernale ci arriva con lo zafferano (che nell'invernale è più marcato). Un Bagoss di un anno deve considerarsi fresco e



• Bagoss

quindi tendenzialmente lattico, quello ideale ha due anni ed è al massimo dello splendore. Pochissime forme possono andare oltre. Se ce la fanno, mettete in conto una crescente piccantezza e la comparsa dell'umami. Da Nord diritti a Sud. Un buon formaggio da ape-

ritivo è il Cosacavaddu, nome molto siciliano e di tradizione con il quale viene identificato il Ragusano fuori Dop. Il problema è la scarsa disponibilità di latte di razza Modicana, che è invece prescritto dalla Dop del Ragusano. Per il resto è tutto uguale dalla lavorazione, che consiste nella filatura della cagliata che viene ricomposta nelle classiche forme a parallelepipedo. Proprio come con il caciocavallo. Ma come il caciocavallo anche il Ragusano e il Cosacavaddu vengo affinati appesi a coppie e legati nel mezzo con una corda. L'astuta tradizione evita i frequenti rivoltamenti. La differenza tra Casocavaddu e Ragusano Dop è minima. Il Ragusano ha un profumo più intenso e vagamente selvatico. Ma tutti e due i formaggi sono prodotti con latte munto sui pascoli dell'altipiano Ibleo. Pascoli poveri, ma ricchi di erbe aromatiche. Torniamo al nord e anche questa volta vi proponiamo un formaggio raro e buonissimo che non è Dop per un dettaglio. Il formaggio si chiama "**Case di viso**" e nasce solo nel periodo del pascolo nella omonima località della Valle Camonica a quasi 2 mila metri di quota. In sostanza è un Silter non Dop. Il Silter è il tipico formaggio d'alpe della Valle Camonica nel Bresciano. Il Silter si produce tutto l'anno, ma ovviamente il migliore è quello di malga che potrete distinguere perché il Consorzio prevede il nome della malga sullo scialzo. Un modo per svelare che è formaggio estivo. Il Silter Camuno Sebino è il più magro formaggio d'alpe perché prevede che venga privato della panna il latte di entrambe le munte. Noi proponiamo invece il con-

• Fatuli

trario: un Silter non Dop prodotto con latte intero di entrambe le munte. Il profumo e il gusto cambiano con quella incredibile percentuale di materia grassa. Al palato il Case di Viso ricorda più il Bitto storico che, come questo formaggio, è prodotto con latte non scremato. Ma è proprio la materia grassa che trasporta i profumi e così vi ritroverete tutte le erbe del pascolo. È solo estivo ed è uno spettacolo.

A questo punto vorrei introdurre una proposta un po' insolita: fare una pausa casearia a metà del pranzo di Natale. Per organizzarla dovrete predisporre un tagliere tutto diverso e, questa volta, privo di confetture e marmellate. Semmai potete servire del miele. I formaggi da proporre sono tutti freschi e ricchi di rinfrescante acidità. Una pausa golosa, non ci sta poi così male.

Sul tagliere metteremo questa volta l'**Ostrica di Montagna** che è un formaggio vaccino delle alpi biellesi. Il nome gli viene dalla forma che assomiglia all'ostrica. In realtà la forma gliela dà il panno in cui è avvolto per lo sgrondo e la strizzatura a mano. Il suo gusto stimolante viene in gran parte esaltato dalla aromatizzazione che oggi è prevalentemente ottenuta ricorrendo a rosmarino e santoreggia, ma in passato diventava bello tosto anche con aggiunta di aglio. Fresco, come nel nostro caso, ha un gusto lattico dolce. Stagionando può essere anche destinato alla grattugia.

Vi starebbe bene un caprino? Eccovene due davvero diversissimi. Il **Barbatasso** è un caprino fresco prodotto con latte crudo intero di capre di razza Camosciata delle Alpi. Si ottiene per coagulazione acido-lattica con una impercettibile aggiunta di caglio così che per avere la cagliata si devono aspettare 24 ore. Ovviamente è freschissimo, molto delicato. Se è affinato (ma si parla di giorni) diventa cremoso.

Anche la più nota **Robiola di Roccaverano**, a pochi giorni dalla produzione tende al cremoso, poi, stagionando si scatena in variazioni imprevedibile e

dai profumi intensi e spazianti. Nel caso nostro, la preferiremo fresca, semmai aromatizzata con erbe di montagna. La Robiola si produce attorno a Roccaverano, che è un comune del basso astigiano, quasi in Liguria. Si produce con latte di capra crudo e intero, solo nel periodo del pascolo che però, su questi monti, va da maggio a novembre. Il disciplinare consente l'aggiunta di latte vaccino fino



• Barbatasso

al 50% e in effetti il largo ricorso a questa deroga stava uccidendo il mitico formaggio. Oggi ci sono più capre e la Robiola è tornata al candore del latte caprino e ai profumi di erbe del pascolo. Profumi che si devono cercare con pazienza, perché è un caprino di estrema delicatezza.

E siamo a fine pranzo, satolli e un po' sfiniti. Il tagliere dei formaggi deve essere così bello tosto, tale da risvegliare i sensi sopiti. È anche il momento in cui si cambia il vino in tavola ed è il momento, per quanto ci riguarda, di passare ai passiti. Anche l'Italia ne ha di eccellenti anche assai meno conosciuti del francese Sauternes che vi citiamo solo per definire la tipologia. Tutti e tre i formaggi proposti nel tagliere finale si abbinano a perfezione con questo tipo di vino dolce, quindi per contrasto.

Il primo formaggio che proponiamo è il **Fatuli**. Mai sentito? È normale. Il Fatuli è un formaggio di capra, più precisamente di latte di capra Bionda dell'Adamello che, grazie a questo formaggio, non è più a rischio di estinzione. Il Fatuli è un formaggio intenso, dalla pasta compatta e di norma abbastanza stagionato. La forma è piccola e rotonda perché, da sempre, si forma la cagliata in un fondina della minestra. Poi il Fatuli è affumicato mettendolo sul camino. L'unico disciplinare, che è quello del Presidio Slow Food, prescrive che sia affumicato con rami di ginepro, cosa che ai malghesi non doveva essere di certo imposto visto, che si tratta di un arbusto infestante dei pascoli.

Il sentore di fumo si sente benissimo (talvolta un

po' troppo) per cui ne andrà servita una porzione molto piccola con i profumi di erbe e di fumo che si fondono in bocca con il selvatico delle capre.

Rimaniamo sui monti e questa volta nella bergamasca Val Taleggio. Qui, oltre al taleggio, nasce anche lo Strachitunt che ha preso questo nome, molto banalmente, per definire uno stracchino rotondo mentre il Taleggio e quadrato. Lo Strachitunt è un erborinato Dop e quindi ha tanto di disciplinare che, come spesso accade, ha fatto fuggire quasi tutti i produttori. Ne sono rimasti due, entrambe a Vedeseta in Val Taleggio. Gran merito ne ha il patriarca Guglielmo Locatelli mancato da poco. Lo Strachitunt si produce con latte di vacca intero che viene caseificato a temperatura di mammella (36 gradi) con l'antico sistema della doppia pasta che il Gorgonzola ha ormai quasi sempre abbandonato. Il raro erborinato si produce solo l'estate con le vacche al pascolo e al naso e in bocca si sente. La consistenza della pasta non è cremosa, ma lo Strachitunt, anche molto vecchio, non prende mai i toni forti di un Gorgonzola piccante.

L'ultimo formaggio che proponiamo, sempre per la serie degli erborinati "gentili", è il Blu di Bufala. È un prodotto della pianura padana dove le bufale si sono discretamente diffuse per svincolare dalle quote latte. Il latte di bufala, rispetto a quello bovino, ha un tenore di grasso molto più elevato e, se lavorato bene, restituisce sensazioni di morbidezza che si conservano nel tempo. L'erborinatura è di norma importante, ma è molto attenuata dalla materia grassa del latte. In sottofondo c'è il selvatico delle bufale che si scopre con grande piacere.



• Blu di Bufala

LIPTAUER, UNA TRADIZIONE MITTELEUROPEA

L'aperitivo di Trieste ha il colore di Natale

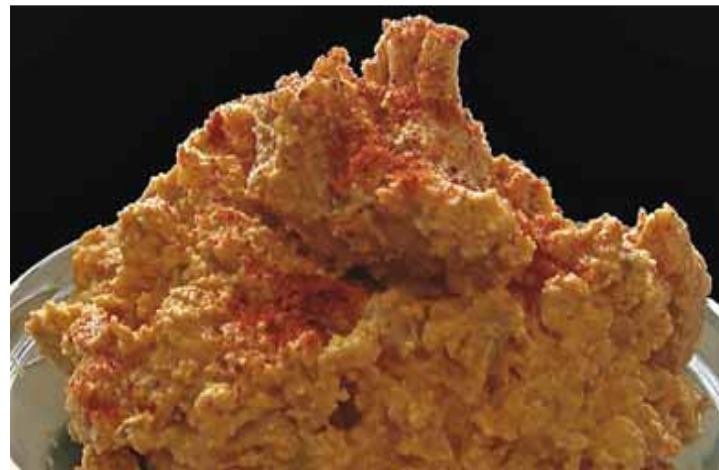
di Roberto Zottar

Nelle osterie di Gorizia e Trieste, ma anche in tutte le gastronomie, accanto a un bicchiere di vino Tocai, scusate Friulano perché ora si può chiamare solo così, vengono spesso servite delle tartine di "formaggio piccante" chiamato Liptauer. Da qualche anno anche nelle gastronomie specializzate di Padova incomincia a far capolino sui banchi vendita refrigerati questo cremoso formaggio di colore rosa aranciato. In realtà è una profumata miscela di formaggi molli, testimonianza dell'eredità culturale e gastronomica dell'impero Austroungarico nell'Italia dell'estremo Nord est.

Sotto l'Impero asburgico, almeno fino all'inizio del primo conflitto mondiale, il formaggio base del Liptauer era una miscela di pecorini salati a pasta molle, i Brimsen, in tedesco, o Bryndza in slovacco. Dopo la coagulazione del latte ovino, la massa veniva pressata in piccoli blocchi e subito mescolata con paprica, cipolla, prezzemolo, senape ed altri ingredienti. La salatura era effettuata a secco e in pasta durante la maturazione, che avveniva in circa due settimane. Il Bryndza è ancora presente in tutto il Centro-Est dell'Europa, anche se le ricette di produzione differiscono da paese a paese. La sua origine va ricercata nelle tradizioni pastorali dei Valacchi, una popolazione proveniente dalla Romania, che colonizzò i Carpazi slovacchi tra il XIV al XVII secolo. I pastori valacchi, trasumanti in alpeggio estivo, allevavano una razza ovina locale chiamata valaška, piccola con corna ritorte, la testa a forma di cuneo, il vello bianco, fitto e ruvido. Una pecora rustica, adatta al clima rigido e ai pendii spesso impervi dei Carpazi slovacchi, così frugale da nutrirsi in inverno di foglie e aghi di pino. La storia del bryndza slovacco inizia nel 1787, quando Ján Vaga apre a Detva un caseificio nella Slovacchia centrale. I pastori malgari producevano formaggio di pecora che vendevano a Vaga: questi lo sbriciolava e lo reimpastava e lo faceva stagionare in barili di legno (i gelety) sigillati con uno strato di burro. In questo modo si conservava a lungo e poteva essere commercializzato nelle principali città dell'impero austro-ungarico: Vienna, Bratislava, Budapest e Trieste. Preparazioni simili sono oggi presenti anche in Carnia con il "formadi frant", realizzato con formaggio vaccino macinato e mescolato a latte, panna, pepe, ginepro e erbe.

Nel 2007 in Polonia il bryndza Podhala ska ha ricevuto la Dop, che è stata assegnata nel 2008 anche allo slovacco Slovenská bryndza. In Ungheria si usa anche il termine Liptói túró, cioè cagliata della città di Liptov.

Al giorno d'oggi la produzione annua di bryndza in Slovacchia è sull'ordine di almeno 4.000 tonnellate e rappresenta anche l'ingrediente essenziale per alcuni tipici piatti locali. Il bryndza più dolce e burroso, il più amato dai viennesi ai tempi dell'Impero asburgico, veniva prodotto nella regione slovacca di Liptau (in tedesco), Liptov in slovacco, e da qui l'origine del nome Liptauer (Liptauer Käse, formaggio della città di Liptau). Una citazione letteraria: ne era ghiotta



Christine, la moglie del dottor Andrew protagonista del romanzo La Cittadella di Cronin del 1937. Il dottor Andrew trova infatti un pacchetto infiocchettato contenente Liptauer sul luogo dell'incidente mortale della moglie.

Come sappiamo la gastronomia è sempre in costante evoluzione e quello che noi oggi chiamiamo "tradizionale" è in realtà la somma di tante piccole innovazioni buone che nel corso degli anni vengono a consolidarsi. Ed in sintesi con uno slogan possiamo dire che la tradizione in cucina è una innovazione riuscita.

Il Liptauer oggi presente nella Venezia Giulia ne è un chiaro esempio: dopo la prima guerra mondiale non c'è più stata la possibilità di approvvigionarsi del bryndza ed ecco quindi che per sostituirlo si è ricorsi naturalmente ad altri formaggi per riprodurre il gusto e per perpetuare nelle famiglie la "tradizione" del piatto. Oggi a Trieste e Gorizia il Liptauer è preparato nelle case o nei negozi di alimentazione solo in prossimità del consumo miscelando aromatizzanti a formaggi locali molli e già maturi: si ricorre a ricotta, stracchino o mascarpone, sicuramente più dolci e meno saporiti, e talvolta anche gorgonzola. In Austria, invece, il Liptauer ha ancora oggi un sapore più deciso e acidulo, essendo preferita comunque una miscela a base di pecorino fresco e Topfen, il Quark tedesco, una specie ricotta più compatta, a grana più grossa e più acidula.

La preparazione del Liptauer a casa prevede che i formaggi di base siano mescolati con burro, cipolla o erba cipollina, paprika, senape, capperi e acciughe, con l'aggiunta di Kümmel, meglio se tostato in un padellino prima di macinarlo (anche se l'uso di aggiungere il Kümmel sta recentemente venendo meno e molti recenti ricettari a stampa non lo menzionano più tra gli ingredienti del Liptauer). Il carum carvi, nome officinale del Kümmel, ("cumino dei prati" o "germanico"), ha comunque virtù medicamentose e facilita la digestione, elimina il meteorismo e ha un blando effetto antisettico intestinale. La presenza del cumino non è obbligatoria, e comunque non esiste comunque una ricetta originale per questa cremosa e rosea preparazione, ma ci sono varie versioni legate al territorio, alle abitudini ed ai gusti delle famiglie, nonché alla disponibilità degli ingredienti.

Il risultato sarà comunque ottimo perché le preparazioni tradizionali hanno una lunga storia e non tradiscono mai!

Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Serralunga d'Alba - Cuneo La Rei del Boscareto

Siamo tra le colline più famose del mondo, patrimonio dell'Unesco, subito dopo Serralunga d'Alba. Due curve e compare il Boscareto, un resort probabilmente un po' invadente, ma che di sicuro ha rappresentato per le



Langhe una presa di posizione precisa, la consapevolezza di aver raggiunto la maturità della sua offerta turistica con una struttura capace di soddisfare le esigenze di una categoria di clientela abituata al meglio.

Tutto contribuisce al confort del cliente: l'accoglienza, il benvenuto in camera (curato

come da poche altre parti), una spa estesa e completa, un'area relax ampia e nel verde. E ovviamente una ristorazione importante.

Qui si sono succeduti chef famosi, da Vivalda a Cannavacciuolo, ora c'è la consulenza di Fabrizio Tesse, che si avvale di un bravo e giovane chef resident, Alberto Bai. La proposta è duplice, il bistro al piano terra e il ristorante gourmet al primo piano. Supportato da un perfetto servizio, il menù permette un'esperienza a tutto tondo di carne e di pesce. Citiamo ad esempio l'Ostrica al Bbq, caviale, lattuga e crema di cipollotto bruciato per chi vuol viaggiare verso il mare e Lumache di Cherasco in crosta di erbe aromatiche con pane antico, spugnone e aglio dolce per chi non si vuole allontanare.

Non mancano i classici piatti della cucina langarola e non mancano i formaggi. Il carrello ha un funzionale display che consente una visione completa con un colpo d'occhio comodamente seduti al tavolo. La selezione ampia e varia viene ben illustrata e presentata dalla preparata brigata di sala guidata da Ivan Famanni. Quanti ai vini in abbinamento c'è solo l'imbarazzo della scelta.



La Rei del Boscareto
Via Roddino 21 - 12050 Serralunga d'Alba
Tel. 0173.613036 - 0173.613041
www.ilboscaretoresort.it - info@ilboscaretoresort.it
Aperto a cena dal martedì, sabato e domenica aperto anche a pranzo

Foligno Gus Bottega Alimentare

Il post terremoto ha fatto di Foligno una cittadina ordinata e vivibilissima con il recupero di tanti palazzi e aree del centro prima più trasandate. La "movida" serale si svolge nelle viuzze attorno alla piazzetta con la fontana delle tartarughe dove si affacciano tanti locali che in stagione riempiono con i loro tavoli l'intera area disponibili.



Ogni ristorante ha il suo settore, il più elegante è quello in fondo ed appartiene al Gus, piccolo locale, molto piacevole ed elegante anche all'interno.

Quello che colpisce, entrando, è la selezione dei prodotti ben ordinati nei vari spazi e scaffalature a disposizione lungo le pareti. L'idea è venuta a Samuele Ciccioli, giovane imprenditore appassionato del proprio lavoro che si è messo alla ricerca di tantissime specialità in ogni settore.

C'è anche una piccola cucina che giudiziosamente propone pochi piatti, come ad esempio la zuppa di cicoria con polpette di cicoria pane e parmigiano reggiano, gli gnocchi di patate con melanzane affumicate e ricotta salata ed altro ancora. Il menù è corto perché vuole lasciare lo spazio anche alla semplice selezione dei prodotti e i taglieri sono un altro punto di forza del locale.

Ecco quello che a noi è capitato in piena estate (in inverno la selezione è ben più ampia): Fiore Sardo in due stagionature, Caciotta primosale e Stracciatella di Montecristo, Taleggio dop, caprino "dolcetoma". Serviti con mostarda di pere, mostarda di anguria bianca, confettura di pomodori rossi e verdi. Il tutto a 14 euro. E per i vini in abbinamento c'è da scegliere in una carta che tende a preferire i vini naturali. A cento metri c'è un altro locale, stessa proprietà e nome simile: Gus Garage, per chi volesse poi finire la serata con un bel drink miscelato.



Gus Bottega Alimentare
Via Benaducci 5/7, Foligno
Tel 0742.344518 - Cell 333.9954749
info@gusbottegaalimentare.it
Aperto dal martedì al venerdì dalle 19,30 alle 23
Sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19,30 alle 23.



L'inverno in Valle d'Aosta

La Valle d'Aosta è meta turistica da vivere tutto l'anno, in particolar modo nel periodo invernale. Accogliente e ospitale per chi ama trascorrere giorni di relax tra natura, cultura, sport e divertimento, offre panorami mozzafiato grazie alla maestosità dei suoi 4.000: *Monte Bianco, Monte Cervino, Gran Paradiso e Monte Rosa*. La più piccola regione d'Italia, situata nel cuore d'Europa, regala emozioni uniche. I colori della sua natura risaltano gli incantevoli paesaggi valdostani: il blu terso del cielo fa emergere il bianco lino delle cime sempre innevate e degli imponenti ghiacciai per passare poi ai pascoli alpestri che, in inverno, vengono ricoperti da un soffice manto di neve.

La Valle d'Aosta, un territorio alpino, dove la natura è protagonista.

www.regione.vda.it

MEMORIE

A TAVOLA CON CASANOVA



Avventuriero,
seduttore
e gran gourmet
dei formaggi

di Eva Mora e Maurizio Mazzarella

Giacomo Casanova, Cavaliere di Seingalt, avventuriero, scrittore, poeta, alchimista, filosofo, filantropo, amante, seduttore... nelle sue memorie afferma: "Nella mia vita non ho mai trascurato i piaceri della tavola, sono stato gastronomo errante e buongustaio con la passione per i formaggi. Il mio più gran rammarico è non aver finito il mio Dizionario dei Formaggi". E ancora: "Coltivare il piacere dei sensi fu per tutta la mia vita la mia principale occupazione e non ne ebbi mai altra più importante. Sentendomi nato per il sesso diverso dal mio, lo amai sempre e me ne feci amare per quanto possibile. Amai anche con trasporto la buona tavola, amai i piatti dal sapore forte e il formaggio quello vivo che quando è in tavola si fa sentire. Esperienze... sapori... memorie... immaginazione... dove l'animo s'appaga il palato si accende.

Non v'è uomo, non v'è donna che non sia dopo un delicato pranzo più bella, più eloquente, più animata, più cortese e più giudiziosa e più presente a sé stessa, feconda di bei pensieri e di peregrine invenzioni atte a procurarsi onesti e leciti piaceri."

Casanova narra che la sua conoscenza del cibo e la gran passione per la buona tavola si rivelarono molte utili quando "...in un momento tetro nella mia vita, mi trovai rinchiuso ai Piombi di Venezia, era il 1756, il cibo fu sostegno per la mia fuga convincendo quel bieco e truffaldino carceriere Lorenzo a suon di mance a servirmi le pietanze richieste e così accadde..."

Da queste affermazioni riportate nelle sue memorie, inizia la nostra avventura alla scoperta del nostro celebre concittadino nelle inedite vesti di gourmet e delle sue esperienze casearie. Nel 1763, ospite a Sant'Angelo Lodigiano del conte Ambrogio Bolognini, restò stregato da un formaggio che a Venezia di certo non aveva mai assaggiato ma che nelle sue memorie non esitò a ricordare con queste parole: "Visitai anche le zone di produzione del Taleggio di cui lodai qualità e profumo, consistenza e raffinatezza..." e "...l'annotai nel dizionario dei formaggi cui avevo dato inizio e che in seguito abbandonai, trovandolo al di sopra delle mie forze".

Ripercorrendo la cronaca di quel viaggio a Sant'Angelo Lodigiano che era già un importante mercato caseario, sulla base delle sue memorie, oltre al Taleggio, siamo certi che abbia apprezzato anche quei formaggi che noi ora conosciamo con le denominazioni di Salva Cremasco, Panterone Lodigiano, Gorgonzola e Strachitunt.

Fedeli alle nostre convinzioni di Assaggiatori e alla verità storica, siamo andati in terra lombarda alla ricerca di questi formaggi: a Veduggio (Bergamo), la Cooperativa



• Il Cavaliere di Seingalt, alias Giacomo Casanova, veneziano

Sant'Antonio in Valle Taleggio è rimasta l'unica a produrre il Taleggio Dop a latte crudo. Un formaggio caratterizzato da una crosta sottile e da una pasta omogenea, morbida ed elastica; dolce e acidulo con note aromatiche di tartufo e lattico cotto. La Cooperativa produce anche uno strepitoso Strachitunt Dop, formaggio che purtroppo difficilmente riusciamo a trovare nelle nostre zone. Lo Strachitunt al fascino antico della lavorazione a doppia pasta, aggiunge un'elegante erborinatura naturale che conferisce una complessità olfattiva molto coinvolgente con note lattiche, fungine e di sottobosco e con un sapore dolce che evolve con note piccanti e aromi lattici e vegetali.

Salva Cremasco Dop del Caseificio Arnoldi Valtaleggio, Taleggio (Bergamo). Formaggio a pasta cruda e crosta lavata. Con una pasta compatta, friabile e granulosa che in bocca si caratterizza per una elevata e piacevole solubilità e per l'intenso sapore dolce con note acidule di yogurt e vaghi sentori vegetali. Panterone Lodigiano De.Co. - Caseificio Carena, Caselle Lunari (Lo). Storico e unico formaggio caratterizzato dall'assenza di salatura e da un'elevata occhiatura della pasta. Occhiatura legata al particolare processo fermentativo che permette di ottenere un formaggio aromatico con una interessante e intensa nota finale amarognola

Gorgonzola Dop, Caseificio Gelmini, Besate (Milano) Della tipologia piccante con una stagionatura in grotta di 4 mesi che conferisce una persistente complessità aromatica con note di lattico cotto, di erbaceo fermentato e di fungo. Con una sapidità ben bilanciata da una dolcezza ancora percettibile e con una evidente nota piccante.

Il Cavaliere di Seingalt alias Giacomo Casanova nelle vesti di gourmet e assaggiatore si è dimostrato un eccellente anfitrione e con le sue memorie abbiamo potuto rivivere le stesse sensazioni e le stesse emozioni che crediamo abbia provato Lui quando si trovò in quelle terre lombarde, circa due secoli e mezzo fa, al cospetto di questi gioielli della produzione casearia italiana.





de Formaggio

Anche nel mondo caseario le cifre scandiscono lo sviluppo della filiera, le modalità di lavorazione e i meccanismi commerciali

di Renato Contillo

Nelle prime pagine di un suo saggio dedicato alla storia della matematica, il matematico inglese Ian Stewart, autore di godibilissimi testi divulgativi sulla sua materia, ha scritto "I numeri sono ovunque, servitori nascosti che si adoperano dietro le quinte...". Nella frase si avverte il sottile senso di disagio del matematico di fronte alla constatazione che i "suoi" numeri sono costretti a restare nascosti, nonostante la necessità, riconosciuta, della loro presenza. Infatti, c'è tanta gente che, di fronte alle difficoltà oggettive o soggettive dell'apprendimento della matematica, preferisce ignorare la presenza di tutti i numeri che stanno dietro le quinte della loro esistenza, a volte anche vantandosi di quella ignoranza. Tanto, così si pensa, si usano ugualmente tutti i vantaggi della presenza nascosta dei numeri, senza dover pagare lo scotto dell'apprendimento. Ma alla lunga, usare uno strumento, anche potente, senza nulla sapere del perché funziona come funziona, potrebbe rivelarsi dannoso, o quanto meno insoddisfacente.

Anche dietro le quinte del mondo caseario si celano numeri, a partire da quelli più banalmente legati alla materia, pesi, temperature, tempo di processi, dimensioni di oggetti e strumenti vari, numero di animali, superfici di pascolo, denaro speso e gua-

dagnato e quanto altro può venire in mente a formare un elenco lungo e di ben scarso interesse. Ha senso però citare anche tutta la matematica implicitamente incorporata negli strumenti di cui ogni addetto della filiera si serve, compreso le automobili personali, gli strumenti di calcolo e gestione aziendale, calcolatrici, elaboratori elettronici più o meno personal, ed oggi, il cellulare, un altro oggetto che deve la sua esistenza ad una enorme quantità di concetti matematici, alcuni dei quali veramente strani, esotici.

Nell'elenco delle connotazioni negative attribuite ai numeri, si dice: i numeri sono aridi, un'affermazione che si pretende essere intesa come verità che si spiega da sé. Ma, si può definire arido un documento, non il linguaggio usato per comporlo, ed i numeri sono un linguaggio, come l'italiano che uso per scrivere queste righe.

Sembra, anzi, che i numeri siano proprio all'origine del linguaggio.

Seguendo Ian Stewart, la necessità di tenere traccia dei beni materiali necessari per la sopravvivenza, ha portato gli abitanti delle prime comunità civili a produrre dei contrassegni di argilla di forma varia per contare oggetti diversi e conservarne memoria, poi tacche su tavolette di argilla, poi simboli per gruppi di tacche.

Col tempo, dalla corrispondenza così creata fra simboli e quantità di oggetti concreti si è evidentemente passati all'idea che la rappresentazione mediante simboli potessero essere usata anche per concetti astratti: ecco a voi il linguaggio, quello che usiamo per comunicare correntemente.

I numeri, dopo aver dato origine alla lingua scritta propriamente detta, hanno proseguito una loro evoluzione come linguaggio a sé stante, con regole proprie, costituendo una struttura formale per molti versi analoga a quella del linguaggio naturale. I numeri somigliano alle parole, quindi possono raccontare storie. L'esperienza che abbiamo del linguaggio ci dice che una singola parola può raccontare storie, ma solo limitatamente alle associazioni mentali, alle analogie, che quel singolo elemento è in grado di suscitare. Però, le storie evocate da una sola parola, un poco come per gli emoticon, sono indistinte, variabili secondo il bagaglio di storia personale e sono quindi null'altro che un innesco di processi confinati nella mente di singole persone.

Un insieme di parole organizzato a formare un tutto organico, sotto forma di un oggetto liberamente fruibile da tutti, può risultare denso di significati come la Divina Commedia, il teatro di Shakespeare, un romanzo di successo, oppure il saggio di Ian Stewart da cui ho iniziato.

Per i numeri le cose vanno allo stesso modo. Un singolo numero è una informazione singola relativa ad un certo oggetto o situazione; per esempio, la produzione di Parmigiano Reggiano nel 2018 è stata di oltre 3,7 milioni di forme. Questa informazione farà forse meravigliare un profano, mentre ad un esperto del settore può generare la riflessione che è la più alta produzione mai registrata per il parmigiano; una ulteriore riflessione porterà

I numeri somigliano alle parole, quindi possono raccontare storie. E permettono di gettare uno sguardo su come potrebbero andare le cose nell'immediato futuro

l'esperto ad attendersi una diminuzione dei prezzi di vendita del prodotto, a meno che il Consorzio non attui delle politiche per aumentare gli spazi di mercato, dazi internazionali permettendo, e questo è più o meno tutto.

Un insieme di tanti numeri, prodotti nell'ambito di un processo organizzato allo scopo, possono invece produrre un complesso di informazioni collegate fra di loro. Una storia, appunto.

A titolo di esempio, nella mia personale esperienza lavorativa ho dovuto occuparmi, in un certo momento, dell'evoluzione degli addetti in agricoltura negli ultimi decenni.

La trasformazione dell'agricoltura, da forma prevalente di sussistenza familiare ad attività imprenditoriale, ha comportato una riduzione di persone impiegate nel comparto (perfettamente fisiologica, non necessariamente augurabile...).

Dati ricavati dall'Istat hanno mostrato che la percentuale di occupati in agricoltura sul totale degli occupati in Italia è gradualmente passata da circa il 50 per cento negli anni '60-'70 dello scorso secolo a pochi punti percentuali agli inizi del 2000. La disponibilità di dati su una quarantina di anni ha permesso di costruire un quadro che potesse riassumere tutti quei valori in una forma compatta.

L'andamento decrescente negli anni era infatti sufficientemente regolare da poter essere descritto con una piccola formula, che, con buona approssimazione, forniva lo stesso dato ricavabile



dalla tabella. Non solo, la regolarità dell'andamento rendeva plausibile l'uso della formula per prevedere la percentuale degli occupati in agricoltura anche negli anni futuri.

Perché un valore proiettato nel futuro con una formula dovrebbe essere considerato affidabile? Dopo tutto, si tratta di ipotizzare qualcosa che non è ancora successo. Si può dire che se tanti avvenimenti indipendenti, come il comportamento di milioni di persone, seguono in maggioranza uno schema comune, allora è evidente che c'è una causa esterna comune, o un complesso di cause esterne comuni, e per giunta, costanti nel tempo. La formula, dettata dai dati stessi, descrive in modo stringato gli effetti di quelle cause generali (i numeri rivelano una storia...) e permette di gettare uno sguardo su come potrebbero andare le cose nell'immediato futuro, se il contesto non cambia. Le mirabilia nascoste dei numeri vanno anche più in là.

Una lunga tabella in cui delle cifre 1 compaiono qui e lì, in colonne intitolate agli anni e righe intitolate a nomi di soci Onaf, raggruppati per delegazione, è il contenuto del registro degli iscritti all'Associazione.

Un quadro di numeri apparentemente poco interessanti nasconde in realtà molte informazioni sul modo in cui l'Onaf evolve nel tempo, sull'influenza della situazione nazionale e di quelle locali.

Di recente, ho scavato delle tabelle degli iscritti Onaf per ricavare dati con cui ipotizzare delle strategie ottimali per incrementare l'efficacia delle azioni dell'Associazione e, in definitiva, crescere. Cercare informazioni significative in una massa di numeri somiglia ad una caccia al tesoro.

In casi del genere, occorre anzitutto scoprire se, in quei numeri, ci sia un tesoro di cui andare a caccia. Stabilito che valeva la pena di cercare, sono andato ad indagare per decifrare le informazioni nascoste.

Il metodo consiste nel condensare tanti numeri in pochi totali e medie rappresentativi, dopo aver accertato che si stanno mettendo insieme elementi omogenei (pere con pere e mele con mele, per usare una espressione corrente, tenendo presente che quando si sale in generalità, passando a parlare di frutti, allora ha senso sommare pere e mele). L'analisi in sé è fatta a partire da ricette codificate, che portano comunque a dei risultati numerici. Perciò, un giudizio preventivo sulla significatività da attribuire ai numeri prodotti è fondamentale, per evitare di scambiare delle ombre per qualcosa di reale.

Ho potuto così determinare che l'Associazione ha un andamento globalmente in crescita, con andamenti in cui è possibile riconoscere un effetto temporaneamente depressivo dovuto alla crisi economica del 2008, e che è determinante l'atteggiamento del delegato nei comportamenti nelle varie realtà locali, più della numerosità della platea.

Questo breve excursus sui numeri si ferma qui. Consideratelo come una porta leggermente aperta su un mondo vastissimo, ed intrigante.



I FORMAGGI DELL'ALPE TICINESE

di Maria Rita Olivas

Cosa c'è di più rigenerante, in piena canicola estiva, che salire in quota per scoprire alcuni dei migliori formaggi d'alpeggio ticinesi? Partendo da Milano, in due ore e mezza circa si sale sul massiccio del Gottardo e, percorrendo una panoramica stradina abbarbicata alla montagna sopra il comune di Airole, si arriva all'Alpe Pontino (2058 mt), prima tappa di un piccolo viaggio caseario nell'Alpe Ticinese Dop, tracciato dal Maestro Assaggiatore Onaf Eugenio Micheli, esperto casaro e profondo conoscitore della zona. Il disciplinare del Formaggio d'Alpe Ticinese Dop prevede l'utilizzo di latte vaccino crudo (con aggiunta facoltativa di latte caprino sino al 30%), rigorosamente da pascoli situati tra i 1500 e i 2400 metri. Come tutti i formaggi di questa tipologia, l'Alpe

Pontino Dop è prodotto da secoli nello stesso, semplice, modo: il latte intero della sera viene addizionato con una coltura specifica ricavata da tutti gli alpeggi della zona. A questo viene poi aggiunto il latte della mattina e, raggiunti i 32 gradi circa nella caldaia a legna, il caglio liquido. La cagliata, semicotta, viene poi estratta ed inserita nelle fascere, numerate a seconda dell'alpeggio, e sottoposta a salagione. Il tempo minimo di stagionatura minima, come da disciplinare, è di 60 giorni, nei quali le forme vengono girate e le croste lavate ogni 4-5 giorni.

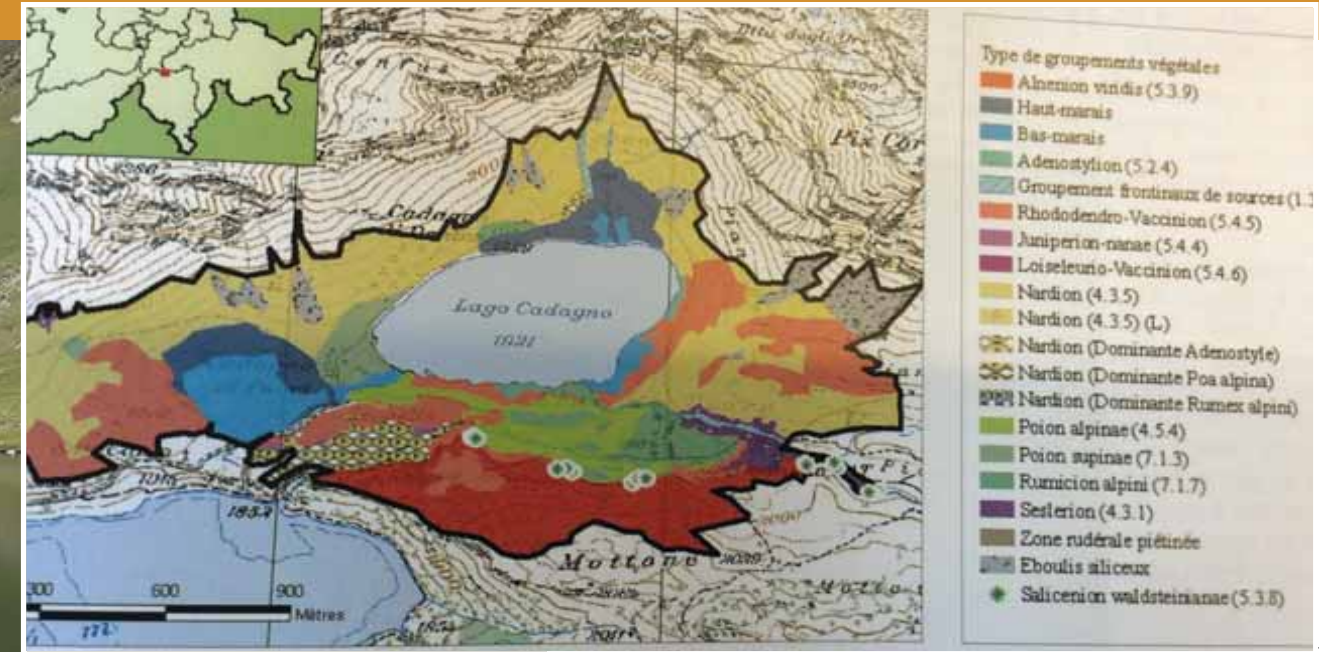
Ne risulta un formaggio semiduro, dalla delicata dolcezza e dalla pasta elastica, ricco di grassi salubri - derivanti dagli acidi grassi a catena corta presenti nell'erba - e, soprattutto, dai peculiari aromi floreali trasmessi al latte dalle erbe foraggere dei pascoli di cui godono le bovine.

La variegata composizione geologica dei terreni delle Alpi ticinesi, infatti, favorisce una grande biodiversità di erbe e di fiori - più di 50 specie diverse - che contribuiscono alla formazione del caratteristico profilo organolettico di questi formaggi.

Maggiore è la varietà geologica, maggiore sarà la biodiversità ad essa associata e più complessi i prodotti caseari. Per la serie: foraggio di montagna, la toma ci guadagna.

Generalmente, le bovine vengono portate in alpeggio a giugno e rimangono per circa 80-90 giorni circa. Il "caricamento" dei pascoli montani nasce in origine dall'esigenza di salire verso quote più alte e più fresche quando, verso inizio luglio, i prati a valle cominciano a risentire degli effetti della calura estiva, ma nel corso degli anni ha ricoperto un ruolo vitale nell'ambito agricolo. Innanzitutto libera i contadini/pastori dalla cura del bestiame durante i lavori di fienagione. Inoltre, il latte trasformato in formaggio d'alpe è economicamente più redditizio di quello prodotto a valle. Infine, l'alpeggio favorisce la formazione di un florido tappeto erboso e floricolo, fondamentale per la salvaguardia del paesaggio alpino. Non a caso, gli allevatori delle Alpi ticinesi ricevono dei sussidi per mantenere i pastori ed i casari durante la stagione dell'alpeggio. Servono due pastori e due cani per accudire e proteggere una mandria di circa 120 mucche, un casaro e due aiuto-casari per fare il prezioso formaggio. Perché il contesto è bucolico (e quasi onirico, se si arriva dalla città) ma la fatica contadina è reale ed il rischio di spopolamento di queste valli è concreto.

Le forme prodotte appartengono ai "boggessi", i discendenti delle antiche famiglie patrizie a cui nella metà del XIII secolo vennero assegnati gli alpeggi con il conseguente diritto di portare il bestiame



L'Alpe Pontino è la prima tappa di un piccolo viaggio caseario nell'Alpe Ticinese Dop

La grande biodiversità di erbe e di fiori (fino a 150 specie) sui pascoli da 1500 a 2400 metri di altitudine, contribuisce alla formazione del caratteristico profilo organolettico di una produzione apprezzata da secoli



Gottardo (perché non si vive di solo formaggio!) e di godersi un incontro ravvicinato con gli stambecchi presso il ghiacciaio Griesgletscher. Si raggiunge così l'Alpe di Cruina (2300 mt) dove si trova un piccolo caseificio artigianale specializzato nella produzione di formaggi a latte di capra, "Le capre del Monte Pettine". Mentre le caprette brucano agili e spensierate nei dintorni del caseificio, ci si può deliziare con alcuni dei prodotti di Natascha: büschon aromatizzato all'erba cipollina, ricotta, formaggella di capra e mista - tutti delicatamente salati e gradevolmente aromatici. I prodotti si posizionano spesso ai primi posti nel concorso annuale "All'Ombra della Madonnina" di Milano dedicato ai formaggi di capra.

La terza tappa è in Val Levantina dove, percorrendo a piedi un breve tratto della strada forestale che sale dal lago di Ritòm (anche per smaltire qualcuna delle calorie accumulate nelle tappe precedenti), si arriva all'Alpe Piora (2000 mt). La cena ed il pernottamento alla vicina Capanna di Cadagno consentono di assistere alla mungitura del mattino e alla lavorazione dell'Alpe Piora Dop. Sono presenti circa 250 bovine da latte, per un totale di circa 4000 litri di latte al giorno ed una produzione totale di 3300 forme di formaggio durante la stagione estiva.

Qui la biodiversità si percepisce con chiarezza appena l'occhio spazia dalle formazioni di Dolomia - rocce sedimentarie di origine calcarea - alla conca fertile in cui è racchiuso il lago alpino di Cadagno. Per approfondire i molteplici aspetti di geologia e biologia legati alla ricchezza del territorio sono a disposizione Guido e Samuele, due ricercatori del Centro di biologia alpina che ha la sua sede in un

grande rustico restaurato proprio in questo luogo, dove si alternano annualmente più di 2000 ricercatori provenienti da tutta Europa e dagli Stati Uniti per scoprire il particolare ecosistema del bacino lacustre e di un particolare batterio anaerobico (*Chromatium okenii*) capace di depurare l'acqua. Le specie di erbe qui presenti arrivano fino a 150, un patrimonio prezioso per la produzione casearia. In particolare, l'erba mutarina, i vari tipi di trifoglio, le poligale - conosciute come "erbe del burro", poiché favoriscono la lattazione - e altre piante quali la radichella aranciata e la piantaggine delle Alpi conferiscono al Piora sapori davvero peculiari. I continui rimandi al pascolo del Piora, tuttavia, non ne inficiano l'eleganza, l'equilibrio e la piacevolezza. E qualora la bocca non fosse ancora "stracca" dai tanti sapori accumulati in questo piccolo viaggio caseario, ci si può fermare per un'ultima sosta alla Capanna Cadagno, in compagnia di salumi, polenta e, ça va sans dire, formaggio dell'alpeggio.





Dietro le quinte di Caseus Veneti

L'iniziativa denominata "Forme di solidarietà" anche quest'anno ha avuto in Eleonora Daniele una madrina d'eccezione. Parte del ricavato della vendita sarà destinata a favore di alcune Onlus del territorio tra le quali la "Città della speranza"

di Maurizio Mazzarella

Quando si va a Caseus Veneti, si resta abbagliati dallo sfavillio delle luci, dall'odore penetrante dei formaggi, dal clamore e dall'entusiasmo degli speaker, dalle premiazioni dei vincitori, dalla ressa dei fotografi, dalla calca dei visitatori. Due giorni dedicati alle eccellenze casearie venete che da quindici anni coinvolge un numero sempre maggiore di appassionati e di curiosi. L'ultima edizione ha visto oltre 50 mila visitatori invadere pacificamente la bellissima Villa Contarini di Piazzola sul Brenta. Due giorni con oltre 50 eventi che si sono susseguiti senza sosta con laboratori, dimostrazioni di caseificazione e cooking show. Due giorni, nei quali Maestri Assaggiatori Onaf, chef, sommelier, direttori marketing sono stati impegnati freneticamente nel promuovere, illustrare, lanciare messaggi a un pubblico di curiosi e appassionati.

Dietro le quinte, nello stesso tempo, un folto grup-

po di soci è stato impegnato nell'allestire le sale, porzionare e impiattare i formaggi per le degustazioni, lavorando con l'occhio fisso sull'orologio, perché tra un evento e l'altro il tempo è sempre troppo poco, pronti ad affrontare l'imprevisto sempre in agguato. Persone che lavorando alacremente hanno contribuito alla riuscita di questo evento e che non compariranno nelle foto ufficiali, ne verranno ricordati e ringraziati nei discorsi delle autorità. Questi appassionati che hanno dedicato il loro fine settimana alla riuscita di questo spettacolare carosello, come ricompensa avranno solo la consapevolezza di aver partecipato e di aver dato il massimo.

Dedico a Konstantina, Anna, Eva, Pietro, Antonio, Pierantonio, Federica, Paola, Maurizio, Giorgio, Giancarlo, Mario, Chiara, Alessio, Dario, Gianni, Stefano, Michela queste mie considerazioni e il nostro ringraziamento. Non solo mostra ma anche solidarietà.

Caseus Veneti è anche una manifestazione che guarda al sociale e propone interessanti e coinvolgenti iniziative come le degustazioni al buio della fondazione Lucia Guderzo Onlus. La Fondazione



• Parterre di autorità, con il governatore del Veneto Luca Zaia, per Caseus Veneti

che si occupa dell'istruzione e dell'inserimento lavorativo di persone ipo e non-vedenti, che da anni propone delle esperienze denominate "il sapore del buio".

Una degustazione di formaggi in un ambiente completamente buio per sensibilizzare i cosiddetti "normodotati" sulle problematiche delle persone con deficit visivi. Una degustazione in un ambiente buio, ma un buio assoluto che credo di non aver mai percepito. Una situazione che mi ha dato la consapevolezza delle difficoltà che una persona non vedente trova nella vita quotidiana. Un'esperienza coinvolgente che confesso, mi ha messo in uno stato di disagio rendendomi consapevole che in quelle condizioni la persona con difficoltà ero io.

Caseus Veneti è anche solidarietà e alla fine della rassegna, come ogni anno tutti i visitatori hanno avuto la possibilità di portarsi a casa, in cambio di una piccola offerta, un pezzo dei formaggi in concorso. L'iniziativa denominata "Forme di solidarietà" anche quest'anno ha avuto in Eleonora Daniele una madrina d'eccezione. Parte del ricavato della vendita sarà destinata a favore di alcune Onlus del territorio tra le quali la "Città della speranza". Questa Onlus conosciuta e sostenuta in tutto il Triveneto, è stata fondata a Padova nel 1994 con l'obiettivo di costruire un nuovo e moderno reparto di oncematologia pediatrica, per ospitare adeguatamente i bambini ammalati e le loro famiglie. Negli anni la fondazione è riuscita a fare miracoli e a realizzare l'Istituto di Ricerca Pediatrica Città della Speranza, che con i suoi 17.500 mq è il più grande centro di ricerca sulle malattie infantili d'Europa e dal 2014 è diventato Centro di coordinamento regionale della rete oncologica pediatrica del Veneto.

La classifica del 15° Concorso Regionale Formaggi Veneti

BELLUNO

LATTEBUSCHE SCA - CESIOMAGGIORE - GRANA PADANO DOP
LATTEBUSCHE SCA- CESIOMAGGIORE - GRANA PADANO DOP (OLTRE 20 MESI)
LATTEBUSCHE SCA- CESIOMAGGIORE - PIAVE DOP
AZ. AGR. CORNIGIAN DI MARTA ZAMPIERI - VAL DI ZOLDO - MOZZARELLA LATTE VACCINO

TREVISO

LATTERIA SANT'ANDREA SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA - POVEGLIANO - CASATELLA TREVIGIANA DOP
LATTERIA SOCIALE TARZO E REVINE LAGO SOC.AGR.COOP. - TARZO - MONTASIO DOP FRESCO (2-5 MESI)
LATTERIA DI ROVERBASSO SRL - CODOGNE' - MONTASIO DOP MEZZANO (5-10 MESI)
LATTERIE VENETE SPA - VEDELAGO - MONTASIO DOP STAGIONATO (oltre 10 mesi)
LATTERIA DI SOLIGO SCA - FARRA DI SOLIGO - MOZZARELLA STG
SOC. AGR. VAKA MORA S.S. - ISTRANA - MORLACCO DEL GRAPPA DI VALLE
ALFALATTE S.S. AGRICOLA - PIEVE DEL GRAPPA - MORLACCO DEL GRAPPA DI MONTAGNA
AZ.AGR.PONTEVECCHIO SS - MALGA MARIECH - VIDOR - MALGA - VECCHIO (ALPEGGIO 2018 E ANTECEDENTI)
TONIOLO CASEARIA SPA - BORSO DEL GRAPPA - FORMAGGIO AFFINATO NELLE VINACCE
CASEIFICIO F.LLI CASTELLAN SRL - PONTE DI PIAVE - CACIOTTA - PASTA MOLLE CON CROSTA (30gg - 2 mesi, peso inferiore ad 1 kg)
CA' BASTIAN SOC. AGR. - MONTEBELLUNA - CACIOTTA - PASTA MOLLE CON CROSTA (30gg - 2 mesi, peso inferiore ad 1 kg)
LATTERIA SANT'ANDREA SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA - POVEGLIANO - LATTERIA, PASTA MOLLE CON CROSTA (30GG - 2 MESI, PESO SUPERIORE AD 1 KG)
SOC.AGR. DONADEL E MARANGON - MOGLIANO VENETO - LATTERIA - PASTA MOLLE CON CROSTA (30GG - 2 MESI, PESO SUPERIORE AD 1 KG)
SOC.AGR. DONADEL E MARANGON - MOGLIANO VENETO - PASTA MOLLE CON CROSTA FIORITA
LATTERIA SOCIALE TARZO E REVINE LAGO SOC.AGR.COOP. - TARZO - PASTA MOLLE CON CROSTA FIORITA
SOC. AGR. VAKA MORA S.S. - STRANA - PASTA MOLLE CON CROSTA LAVATA
LATTERIA SANT'ANDREA SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA - POVEGLIANO - PASTA SEMIDURA (3-6 MESI)
LATTERIA SANT'ANDREA SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA - POVEGLIANO - PASTA DURA (OLTRE 10 MESI)
FATTORIA CURTO DI CURTO GIANCARLO - FOLLINA - PASTA DURA (OLTRE 10 MESI)
BORGOLUCE SOC.AGR. SS - SUSEGANA - MOZZARELLA LATTE DI BUFALA
LATTERIA DI SOLIGO SCA - FARRA DI SOLIGO - MOZZARELLA LATTE VACCINO
SOC.AGR. DONADEL E MARANGON - MOGLIANO VENETO - FORMAGGI AROMATIZZATI (PEPE-PEPERONCINO)
LATTERIA SANT'ANDREA SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA - POVEGLIANO - FORMAGGI AROMATIZZATI (FUMO O AFFUMICATI)
CASEIFICIO TOMASONI SRL - BREDI DI PIAVE - FORMAGGI DI CAPRA - COAGULAZIONE PRESAMICA - PASTA SEMIDURA/DURA

VENEZIA

SOC.AGR. LONGHIN MARA & SONIA SS - CAMPAGNA LUPIA - PASTA FILATA MOLLE

VICENZA

CASEIFICIO SAN ROCCO SCA - TEZZE SUL BRENTA - ASIAGO DOP FRESCO
LATTERIA SOCIALE VILLA S.C.AG. - CASTELGOMBERTO - ASIAGO DOP STAGIONATO MEZZANO (4 - 6 mesi)
CASEIFICIO PENNAR ASIAGO SCA - ASIAGO - ASIAGO DOP STAGIONATO VECCHIO (10 - 15 mesi)
CASEIFICIO PENNAR ASIAGO SCA - ASIAGO - ASIAGO DOP STAGIONATO STRAVECCHIO (oltre 15 mesi)
BRAZZALE SPA - ZANE' - PROVOLONE VALPADANA DOP - DOLCE
CASEIFICIO ALBIERO SRL - MONTORSO VICENTINO - PROVOLONE VALPADANA DOP - PICCANTE
FATTORIA SAN MICHELE SS - BASSANO DEL GRAPPA - PASTA SEMIDURA (3-6 MESI)
CASEIFICIO ALBIERO SRL - MONTORSO VICENTINO - PASTA FILATA DURA
LA CAPRERIA SOC.SEMPLICE AGRICOLA - MONTEGALDA - FORMAGGI ERBORINATI
CASEIFICIO CASTELLAN URBANO SAS - ROSA' - FORMAGGI DI CAPRA - COAG. PRESAMICA - PASTA MOLLE/TENERA

VERONA

CASEARIA ALBI SNC - VELO VERONESE - MONTE VERONESE DOP - LATTE INTERO (25/45 GIORNI)
CASEIFICIO MENEGAZZI E C. S.A.S. - ERBEZZO - MONTE VERONESE DOP - D'ALLEVO (6 MESI)
CASEIFICIO ARTIGIANO GUGOLE DARIO DI GUGOLE ANTONELLA - SAN GIOVANNI ILARIONE - MONTE VERONESE DOP D'ALLEVO (OLTRE 12 MESI)
CA' VERDE BIO SOC.COOP.AGR. - VALLESE DI OPPEANO - MALGA - FRESCO (ALPEGGIO 2019)
MALGA FAGGIOLI 1140 - ERBEZZO - FRESCHI E FRESCHISSIMI (pasta molle senza crosta)
CA' VERDE BIO SOC.COOP.AGR. - VALLESE DI OPPEANO - FRESCHI E FRESCHISSIMI (PASTA MOLLE SENZA CROSTA)
LESSINI S.R.L. - ROVERE' VERONESE - FORMAGGI AROMATIZZATI (PEPE-PEPERONCINO)
MALGA FAGGIOLI 1140 - ERBEZZO - FORMAGGI AROMATIZZATI (ERBE, FIENO E SPEZIE)
CA' VERDE BIO SOC.COOP.AGR. - VALLESE DI OPPEANO - FORMAGGI AROMATIZZATI (ERBE, FIENO E SPEZIE)
MALGA FAGGIOLI 1140 - ERBEZZO - FORMAGGI DI CAPRA - COAGULAZIONE PREVALENTEMENTE ACIDA

Primo concorso dedicato ai Prodotti di Montagna

Az.Agr. La Schirata - Limana in provincia di Belluno - Formaggio di Capra.

Primo concorso nazionale di formaggi di Fattoria

Antica Fattoria la Parrina - Grosseto - Formaggio di Pecora
Fabee Ss - Sesto al Reghena (PN) - Formaggio di Capra
Azienda agricola Antonic - Duino (TS) - Formaggio di Pecora
Lorenzo di Laura Francesco - Ponzzone (AL) - Formaggio di capra
Hofkäserei Hausen - Lagundo (BZ) - Pasta semidura
Fattoria Zoff - Cormons (GO) - Formaggi Aromatizzati

Segreteria Caseus Veneti c/o A.Pro.La.V. | segreteria@caseusveneti.it | 0422 422040 - Ufficio stampa: Zeta Group srl | news@zetagroup.tv | 340 3353372

Realizzato con il contributo di:





Robiola di Cherasco la prima De.Co.

• Renato Maunero
in vari momenti
della sua attività
nell'azienda agricola
di Cherasco

Renato Maunero per 22 anni ha venduto articoli sportivi a Bra, la città di Cheese Poi la svolta: è diventato il "Cravé" Oggi ha 70 capre, ognuna col suo nome e produce 50 robioline al giorno

di Marisa Quaglia

Renato Maunero, classe 1964, oggi è il "Cravé", alleva capre e produce la Robiola di Cherasco. La sua non è solo un'attività lavorativa, è una passione, uno stile di vita che rispetta il ciclo della natura e ne diventa partecipe. Ma per Renato non è sempre stato così: per 22 anni ha gestito un rinomato negozio di articoli sportivi nella vicina Bra. La passione per la natura e per gli animali c'è sempre stata, tanto da fargli acquistare, con il fratello, una cascina fuori città, nel suggestivo paesaggio che si affaccia sulle Langhe, a Cherasco (Cuneo). Ancora negoziante, decide di provare ad allevare capre.

Lo racconta sorridendo, ricordando i primi momenti: «C'era un pastore, Maurizio Martini, che d'estate andava a Limone Piemonte, d'inverno era qui, a San Giovanni di Cherasco. Un giorno andai da lui e gli chiesi di vendermi delle capre. Mi disse di scegliere quelle che volevo. Da inesperto scelsi le più belle, quelle con delle belle corna maestose. Mi costarono 200 euro l'una. Le portai a casa, ma, mentre due erano docili, una era particolarmente vivace, picchiava le altre. La riportai da Maurizio. Era già pronto con i soldi da restituirmi. Restai con due sole capre, quelle più docili.

Qualche tempo dopo quel pastore mi chiese come stava andando. Gli risposi che la produzione era bassa. Probabilmente sapeva già quello che avrei risposto e mi disse: hai scelto tu quali

tenere, quelle che ti sembravano più belle, mi hai riportato l'unica giovane, che poteva darti più latte».

È stata la prima grande lezione che Renato ha ricevuto, ma non si è scoraggiato, ha tratto insegnamento da chi ne sapeva più di lui, ha provato, ha sbagliato, si è informato, continuamente si confronta con altri produttori, sempre pronto a cogliere quella sfumatura necessaria per migliorare. Tredici anni fa ha chiuso il negozio per dedicarsi completamente alla sua attività di pastore e produttore.

Oggi ha 70 capre, le conosce ad una ad una, ne sa pregi e difetti, carattere, abitudini. Ad ognuna



di loro ha dato un nome, "Nocciola", "Mistero", "Preciso", "Tricolore", non scelto a caso, ma che le caratterizza. La sua produzione è di circa 50 robioline al giorno. Le sue capre sono allevate al pascolo per 8-9 mesi all'anno, in inverno nutrite a fieno che Renato produce sui suoi campi attorno alla cascina. Tutto da Maunero è sostenibile e a chilometro zero. Per questo la sua produzione è limitata.

«Oggi si parla tanto di sostenibilità – spiega Maunero – ma questa vuol dire produrre tenendo conto di quanto pascolo si ha a disposizione, della capienza del laboratorio, dello smercio che un prodotto ha realmente. Io produco solo in base al latte che mungo, non ne aggiungo altro. La Robiola Cherasco è prodotta con solo latte delle mie capre, che allevo nel mio pascolo o con il mio fieno. Quando le capre sono gravidе non producono perché non ho latte.

Non penso neppure di ampliare l'allevamento perché avrei bisogno di più pascolo, di un laboratorio più grande, di personale. Sostenibilità è questo: essere onesti e fare solo ciò che si può con i mezzi a disposizione».

La Robiola Cherasco è un formaggio a latte crudo e prodotta con l'utilizzo del latte-innesto. Viene commercializzata generalmente fresca, 4-5 giorni dopo la mungitura, ma non mancano le versioni più stagionate. Renato è felice della sua scelta

e a chi gli chiede se il non aver mai una domenica, una festività "libera" non gli pesi, risponde convinto: «Non ho mai una domenica ma non ho neanche mai un lunedì». Renato ha imparato a seguire i ritmi della natura, si prende i suoi momenti di libertà per andare a funghi o a giocare a calcetto, per cercare "trifole", per una cena con gli amici. La sua non è una vita di rinunce, è uno stile che ha scelto e che lo rende felice.

La Robiola Cherasco è stato il primo prodotto ad ottenere la De.Co. (Denominazione Comunale) di Cherasco, un riconoscimento istituito nel 2018.

L'allevatore e casaro produce solo in base al latte che munge Tutto nella sua azienda è sostenibile e a chilometro zero

«Con questa certificazione – spiega l'assessore alle Manifestazioni enogastronomiche, Umberto Ferrondi – abbiamo voluto riconoscere prodotti d'eccellenza del nostro territorio, piccole ma pregiate produzioni che rispettano un disciplinare ben preciso e restrittivo. Oltre ad essere prodotti d'ec-

cellenza, tutta la filiera deve essere sul territorio cheraschese. Questo è segno non solo di riconoscimento ai produttori ma anche di rispetto per i consumatori che sono garantiti nel consumo di un prodotto davvero a chilometro zero e la cui filiera è totalmente tracciabile. Nel caso ad esempio della Robiola Cherasco, sappiamo non solo da dove arriva il latte, ma anche cosa mangiano le capre che producono quel latte, come viene lavorata la materia prima, come viene confezionata e smerciata».

Passeggiare a POMPEI parlando di capre

L'animale nutrice più presente negli scavi archeologici



• L'intenso calore e la rapida fusione del magma ha mantenuto le ossa in perfetto stato di conservazione



• Capre nel paesaggio pompeiano. Luogo di ristoro in cui si vendevano cibi pronti per il consumo: l'antesignano dei fast-food. Qui i formaggi non mancavano mai

di Gianmario Giuliano

Molto meglio andarci con il treno. Una quarantina di minuti e sei a destinazione. La prima cosa che si vede negli Scavi di Pompei – che non viene indicata nelle guide – è la vegetazione. L'aspetto botanico all'interno del sito archeologico è tipico della zona vesuviana. La storia inizia così: anno 79 d.C., una montagna, insospettabile, che grazie al suo fertile terreno offriva molto alla popolazione insediata sulle sue pendici, d'un tratto esplose. Una pioggia di ceneri, gas e lapilli piomba sulla città di Pompei, seguita da un fiume di lava che sommerge e brucia tutto. Le tracce della città furono perse e ignorate per secoli, fino a quando, nel 1748, sotto il regno di Carlo III di Borbone, iniziarono gli scavi limitati alla ricerca di qualche "gingillo".

Fu solo molti anni dopo, con l'avvento dei Savoia, che si cominciò a comprendere l'unicità di questo patrimonio archeologico riportando alla luce, poco alla volta, dimore, negozi, vasi, oggetti comuni e addirittura persone.

Secondo il mito, fu la capra Amaltea a nutrire con il suo latte il sommo Giove, quando era bambino, nell'isola di Creta. Pertanto, la capra era ritenuta un animale non comune che, fra l'altro, prestava il suo aspetto (zoccoli, coda, corna) ad esseri mitologici quali Satiri, Sileni, al dio Pan ovvero Fauno. Ed è proprio per onorare questo animale che lo troviamo dipinto, scolpito o inciso infinite volte lungo il percorso.

Fotografo una scena incantevole in cui un Sileno barbuto e seminudo suona la lira, di fronte a lui un satirello suonatore siede accanto a una figura femminile che porge il seno a una capra per farla poppare mentre una capretta nera in primo piano osserva con occhi languidi chi gli sta di fronte. Staccandosi dal gruppo dei visitatori di cui fa parte, mi si avvicina un giovanotto sulla trentina, si presenta, dice di essere veterinario, di origini lucane, di professare l'attività in Francia e di avere realizzato, a suo tempo, la tesi di laurea improntata sulla capra nell'economia, nell'alimentazione e nella medicina al tempo dei Romani. Nel vedermi particolarmente attento a quel soggetto, gli era balenata l'idea che

fossi un collega. Non rimane deluso della mia risposta negativa e mi chiede se ho il tempo per scambiare quattro chiacchiere sull'universo ircino. Poiché l'argomento è di mio interesse, acconsento a patto di seguirmi nel percorso di visita che ho in programma.

Il veterinario, con tono pacato e disinvoltura espositiva inizia col farmi presente che dagli antichi riti di Roma emerge il quadro di una società pastorale, nella quale l'allevamento della capra era una voce molto importante. L'antico legame della capra con la medicina è attestato anche dal termine greco "farmaco" (pharmakos) che significa propriamente "vittima" o "capro espiatorio": esso indicava in origine l'animale che veniva sacrificato per la salvezza dei cittadini. Le capre sono ritenute intelligenti e, secondo l'enciclopedico Plinio il Vecchio, riconoscono i legami di parentela tra loro e stanno una di fronte all'altra, quasi a colloquio. Le capre segnalano la venuta di un temporale quando, per dormire, si stringono l'una all'altra; comprendono anche quando stanno per essere condotte al macello, e non toccano più cibo. Meravigliosa appare poi agli antichi l'attitudine della capra ad allattare e accudire bambini piccoli infatti esisteva, nelle popolazioni rurali, la pratica di utilizzare le capre come nutrici; il diffuso nome greco Egisto significa, appunto, "nutrito da capra".

Interrompo il mio silenzioso ascolto per ricordare a Lucio che anche nei Promessi Sposi di Alessandro Manzoni troviamo capre che allattano i bambini: le incontra Renzo nel lazzaretto degli appestati, dove sente un misto singolare di vagiti e belati. E Manzoni non inventava: si tratta di storia nostrana.

Ripreso il percorso interrotto, l'amico veterinario mi fa notare delle erbe cresciute spontaneamente ai bordi della strada e che, un tempo, il passaggio delle capre avrebbe reso perfettamente pulito. Coinvolgo Lucio in una clamorosa risata informandolo che attualmente, in alcuni Stati americani in cui è vietato l'uso di prodotti disinfestanti, hanno "copiato" ciò che si faceva in modo ordinario a Pompei più di due mila anni fa ossia è nato il Rent-a-goat che permette di affittare un numero variabile di capre (con prole al seguito) per tutto il tempo necessario a far sparire da un terreno l'erba infestante. In media ci vogliono

da 800 a mille dollari per ogni ettaro, cifra che include il compenso per il pastore, il cibo, eventuali recinti e persino un'assicurazione.

È d'obbligo una sosta per ammirare la cosa più sorprendente: la raffinata pavimentazione, uno dei mosaici più estesi e importanti che esistano a Pompei, dove appaiono animali di ogni specie in cui la capra, riprodotta in diverse dimensioni, è sempre presente e inserita, rispetto al contesto generale, in posizioni di particolare visibilità. Ora Lucio mi dice che dobbiamo raggiungere una bettola dell'epoca ovvero un thermopolium, in cui mi attende una sorpresa. Il percorso impone di transitare davanti a un lupanare, uno dei 25 bordelli individuati nella città di Pompei, indicato in maniera significativa sull'acciottolato. Dopo pochi passi raggiungiamo un "bistrot" di duemila anni: si tratta di una stanza di circa 60 metri quadri, un bancone classico in muratura con alcuni incavi, più o meno profondi, necessari per contenere recipienti di terracotta usati per conservare bevande e cibi. Apicio, col suo "De re coquinaria", ci informa che il thermopolio era un luogo di ristoro in cui si vendevano cibi pronti per il consumo: l'antesignano dei fast-food! Qui, i formaggi mancavano mai. Il latte veniva lavorato subito dopo la mungitura; prima di tutto veniva coagulato con succo di fichi rigurgitato da giovani ruminanti non ancora svezziati, quindi il caglio era scolato in cesti di giunco (Plinio, N.H., XI, 239).

Il formaggio era uno dei principali elementi che componevano i tre pasti della giornata, soprattutto quello del mattino, corrispondente alla nostra prima colazione e che consisteva in un cucchiaino di ricotta, un pugno di olive e un pezzo di pane spalmato con miele. Mi piace aggiungere, però, che questo tipo di "breakfast" era circoscritto alle classi sociali meno ricche. Finalmente Lucio mi svela la preannunciata sorpresa asserendo che in questo ambiente sono stati ritrovati alcuni generi alimentari carbonizzati come pane, fichi e formaggio. Un piccolo pezzo di formaggio carbonizzato ma "perfettamente preservato" – come riferiscono gli studiosi – tanto che si può ancora distinguere sulla sua superficie l'impressione del canestro in cui venne posto quando fu fatto. Usando il microscopio elettronico, un gruppo di ricercatori universitari è stato in grado di rintracciare in quel formaggio di capra una fonte primaria di brucellosi, una malattia debilitante che affliggeva il mondo antico.

Il telefono di Lucio improvvisamente trilla e mi coglie di soprassalto: sono i suoi compagni di viaggio che lo sollecitano verso l'uscita.

Mi avvio con lui. Lungo il tragitto, una staccionata di cantiere semi aperta permette di vedere dei tecnici in tuta bianca al lavoro per portare alla luce una nuova domus e, manco farlo apposta, su una parete affrescata ecco ancora la presenza della capra.

Ci guardiamo sorridendo poi, con una robusta stretta di mano, gli dico un semplice "grazie" e lui risponde "à la prochaine fois, mon cher ami".



Una staccionata di cantiere semi aperta permette di vedere una nuova domus e, manco farlo apposta, su una parete affrescata ecco ancora la presenza della capra



• Sileno barbuto suona la lira, di fronte a lui un satirello suonatore siede accanto a una donna che porge il seno a una capra per farla poppare



• Amorini con capra

Deve il suo nome all'omonima cittadina a pochi chilometri da Cardiff. Prodotto inizialmente per l'autoconsumo con la rivoluzione industriale dell'800 ha conosciuto una larga diffusione



CAERPHELLY

Il formaggio dei minatori simbolo del Galles

di Nicola Bentoglio

In Galles, a una manciata di chilometri dalla capitale Cardiff, c'è Caerphilly, cittadina famosa per il suo grandioso castello del XIII secolo, con mura concentriche circondate da fossati e laghetti, e per il suo formaggio, chiamato, naturalmente, Caerphilly.

In origine il Caerphilly, o Caerffili in gallese, era prodotto per autoconsumo. Tuttavia, all'inizio dell'800, con il boom demografico legato alla rivoluzione industriale che coinvolse il sud-est del Galles, la domanda di formaggio aumentò notevolmente.

Fu così che il formaggio locale assunse il nome della cittadina, Caerphilly appunto, dove si trovava il mercato principale in cui veniva commercializzato. In particolare, le forme giudicate di buona qualità venivano marchiate con un timbro ufficiale rotondo recante al centro l'immagine del castello.

Proprio durante il periodo dell'intenso sfruttamento minerario della regione, dovuto soprattutto all'estrazione di carbone, il Caerphilly divenne molto popolare tra i minatori, non solo perché molto energetico, ma anche perché la presenza della caratteristica crosta ricoperta di farina d'avena (o di grano) permetteva di consumare questo for-

maggio con le mani sporche di carbone. Inoltre, si pensava che il Caerphilly avesse delle particolari proprietà benefiche che avrebbero addirittura neutralizzato alcune sostanze tossiche inalate dai lavoratori nelle miniere.

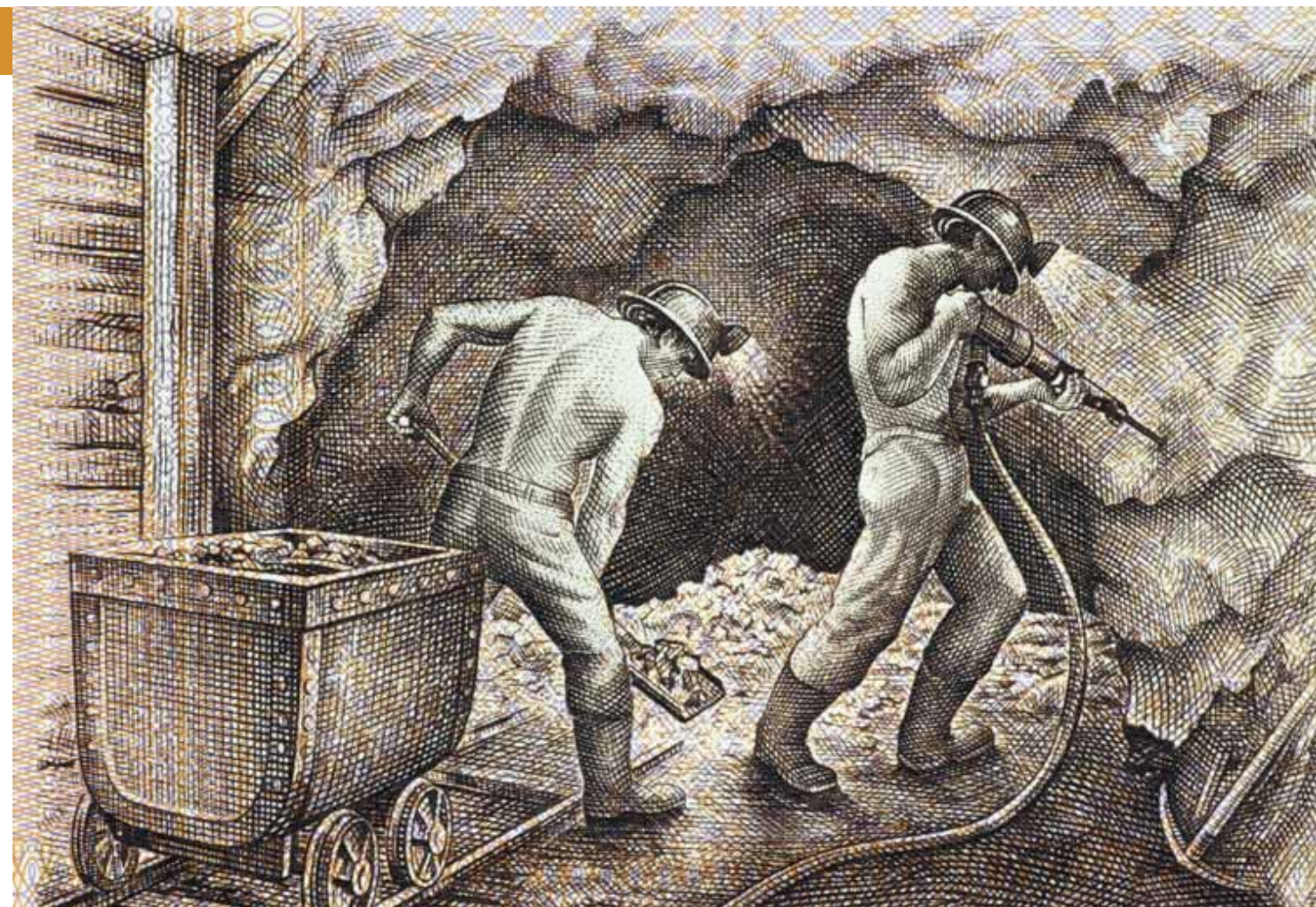
Tuttavia, la produzione soffrì un importante declino nel primo dopoguerra, quando, grazie al miglioramento dei mezzi di trasporto, risultò più vantaggioso per le piccole aziende gallesi vendere il latte piuttosto che lavorarlo per ottenere del formaggio.

Subì un ulteriore colpo durante il secondo conflitto mondiale quando il Ministero dell'Agricoltura bloccò di fatto la commercializzazione del Caerphilly, imponendo che il latte fosse destinato unicamente alla produzione di formaggi a lunga conservazione, come il Cheddar. Tale obbligo rimase in vigore fino al 1954.

Nel secondo dopoguerra la produzione del Caerphilly riprese, soprattutto nel Somerset e nel Wiltshire in Inghilterra, secondo metodi industriali e in una versione a più breve stagionatura.

Solo negli ultimi anni del secolo scorso anche in Galles ricominciò la produzione da parte di aziende locali come Cenarth Cheese di Gwynfor e Thelma Adams, che negli anni '80 decise di iniziare a produrre Caerphilly per utilizzare le eccedenze delle quote latte, e Castle Diaries, a cui va il

Nel prodotto fresco si avverte un lieve gusto di limone. Nelle forme stagionate prevale il sentore di burro



merito di avere valorizzato, a partire dalla fine degli anni '90, la produzione tradizionale e artigianale di questo formaggio.

La riscoperta di questo prodotto da parte dell'azienda gallesi e i premi ricevuti in alcuni importanti concorsi hanno portato il Traditional Welsh Caerphilly (o Caerffili) all'attribuzione della IGP nel 2018, primo (e, per il momento, unico) formaggio galles a conseguire questo riconoscimento. Il Traditional Welsh Caerphilly è prodotto con latte vaccino ottenuto presso aziende agricole gallesi da animali nutriti principalmente con foraggio. La cagliata, presamica, è rotta in dimensioni di una noce, per poi essere riscaldata e, una volta estratta e riposta in stampi, pressata. La salatura può essere in salamoia o con l'aggiunta di sale alla cagliata prima della messa in stampo. Le forme, cilindriche e di dimensioni variabili, possono avere un diametro di 20-25 cm e uno scalzo di 6-12 cm. Il peso può oscillare tra 2 e 4 kg.

È un formaggio grasso che può essere commercializzato già dopo 10 giorni, ma è sicuramente la versione più stagionata, e possibilmente a latte crudo, quella con una maggiore complessità organolettica.

Con la stagionatura, che può arrivare fino a 6 mesi, la pasta, semidura,

passa dal bianco al giallo paglierino; la struttura, friabile nella parte centrale, diventa più cremosa nel sottocrosta. Intensi e piacevoli sentori di burro fresco caratterizzano sia l'odore che l'aroma, mentre il "lieve gusto di limone" (così come definito dal disciplinare) contraddistingue maggiormente le versioni a più breve stagionatura. In bocca è equilibrato, solubile, con persistenza anche medio-elevata.

Al fine di valorizzare la propria tradizione casearia, dal 1998 Caerphilly ospita ogni anno, nell'ultimo fine settimana di luglio, una singolare manifestazione, "The Big Cheese Festival", che attrae ogni anno circa 80 mila visitatori.

È una grande fiera con luna park, stand con i prodotti del territorio, spettacoli di vario genere e un'area interamente dedicata ai caseifici locali, che offrono in vendita i propri prodotti (non solo Caerphilly).

A rallegrare l'atmosfera è la simpatica "The Great Cheese Race", una corsa in cui coppie di concorrenti, abbigliati nei modi più improbabili, devono trasportare una sorta di tagliere-lettiga con una forma di Caerphilly lungo un percorso che si snoda sotto le mura del castello. Ovviamente, vince la coppia che taglia il traguardo con il "suo" Caerphilly.

• La gara annuale "The Great Cheese Race" che si svolge in luglio a Caerphilly davanti a migliaia di spettatori entusiasti





LA PASTA IN FESTA

di Sara Albano

Se c'è un ingrediente che riesce a mettere d'accordo tutte le cucine regionali d'Italia in ogni stagione dell'anno, e che unisce le variegate tavole nazionali nei giorni delle festività natalizie, è sicuramente la pasta! Sia essa fresca o secca, il suo gusto a noi tanto caro e irrinunciabile si presta ad accogliere colori, sapori e profumi diversi a seconda dei prodotti tipici territoriali. Ma da dove nasce davvero questa secolare passione per la miscela di due semplici ingredienti come acqua e farina? Già Giuseppe Prezzolini, noto intellettuale, giornalista e scrittore italiano della prima metà del '900, ai suoi tempi scriveva che "quasi tutti i popoli del mondo han saputo mescolare la farina di grano con l'acqua, ma le forme fantasticamente svariate delle paste alimentari, di cui gli spaghetti sono soltanto una, sia pur la più celebre, son proprio dell'immaginazione di un popolo artistico come l'italiano, che ha capito che per mangiare bene non basta offrire cosa sana o nutriente ed igienicamente preparata, ma bisogna stuzzicar la mente, e che l'appetito incomincia con gli occhi". Ma se da un lato i formati fantasiosi in cui forgiamo la pasta sono una peculiarità tutta italiana, dall'altro sono moltissime le leggende legate all'invenzione della pasta: ne esistono di cinesi, tedesche, francesi e spagnole, alcune delle quali - soprattutto quelle orientali - in tutta probabilità hanno goduto di una nascita "paralela" di prodotti similari dall'altra parte del globo. Ciò che le fonti rinvenute nel Vecchio Mondo sono riusciti a far emergere, è che di certo già Greci e Romani furono in grado di ottenere la pasta, ma non di certo come la conosciamo oggi... o quasi. Perché la più primordiale delle paste fu di certo la "lasagna", intesa naturalmente non come la moderna ricetta, ma la semplice sfoglia di pasta (dal termine greco *lāganon* o quello latino *laganum*). Nell'antica Grecia si trattava di un impasto a base di acqua e farina che

veniva tirato e tagliato a strisce; a Cerveteri nella Tomba dei Rilievi si trovano immagini etrusche che mostrano con chiarezza la presenza di spianatoie e mattarelli per stendere la pasta. E ancora, le "lagane" si ritrovano anche nel celebre libro *De re coquinaria* del gastronomo dell'antica Roma Marco Gavio Apicio, che le sovrappone a strati inframmezzandole con la carne o semplicemente con il garum, che si potrebbe definire come la salsa "antenata" della colatura d'alicci. Nei suoi appunti di cucina le sfoglie di pasta vengono anche fritte e condite in modo vario, come con miele e pepe. I formati di pasta secca come li conosciamo oggi furono introdotti solo a partire dal Medioevo: ma è incredibile pensare che, in un panorama

Tra penne e spaghetti, fusilli e rigatoni a unire i gusti resta la regina lasagna, piatto nazionale per eccellenza

così vasto, tra penne e fusilli, rigatoni e farfalle, il "formato" che unisce i gusti e i palati di tutta Italia nei giorni di festa siano ancora le lasagne, sontuose regine della tavola di un tempo come di quella odierna. Proprio per questo, in questo numero di fine anno ho scelto di proporvi due golose ricette "a strati": la Lasagne in bianco, rosso e verde, preparata con sfoglie di pasta all'uovo agli spinaci inframmezzata con salsa di pomodoro, besciamella, Quartirolo lombardo e prosciutto cotto, e il Carasau in forma, che sfrutta l'idea della tipica "carta musica" sarda utilizzata proprio come le sfoglie di pasta, farcite in questo caso con verdure, pomodoro e del generoso pecorino romano grattugiato. Buone feste a tutti!

LASAGNE IN BIANCO, ROSSO E VERDE

Tre colori per tre sapori, che s'intonano l'un l'altro in un primo piatto che si trasforma in una deliziosa sinfonia di gusto

Ingredienti per una teglia 6/8 persone:

- Per la pasta fresca agli spinaci:**
- Uova intere, n. 10
 - Spinaci cotti, ben strizzati, 100g
 - Acqua, q.b.
 - Farina 00, 1kg
 - Sale, una presa

- Per la salsa di pomodoro:**
- Passata di pomodoro, 750g
 - Cipolla bianca, 100g
 - Chiodi di garofano, n. 4
 - Olio extravergine d'oliva, 2 cucchiari
 - Basilico fresco, n. 5 foglie
 - Sale fino, q.b.

- Per completare:**
- Besciamella, 600g
 - Quartirolo lombardo a cubetti, 200g
 - Prosciutto cotto a cubetti, 200g
 - Formaggio grana grattugiato, 80g



Esecuzione

Per la pasta fresca agli spinaci
Iniziate frullando gli spinaci cotti ad immersione, aggiungendo poca acqua per ottenere un composto raffinato. Riunite gli spinaci frullati e le uova intere in planetaria, e lavorate il tutto con il gancio. In seguito, aggiungete la farina e procedete con la lavorazione, fin quando non avrete ottenuto un impasto liscio ed omogeneo. Al termine, aggiungete il sale all'impasto, per poi avvolgerlo in pellicola per alimenti e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno un'ora prima di utilizzarlo. Trascorso questo tempo, utilizza-

te la macchina per pasta per ottenere delle sfoglie verdi che utilizzerete per la composizione delle lasagne.

Per la salsa di pomodoro

Prendete la cipolla, tagliatela per metà e picchettate ogni parte con i chiodi di garofano. Riponetela sul fondo di una casseruola, senza aggiungere grassi, e lasciatela tostare a fuoco dolce. Questa tecnica permetterà alla cipolla di caramellare leggermente, per poi rilasciare note dolci e speziate nella

preparazione. In seguito, unitevi la passata di pomodoro, le foglie di basilico fresco spezzettate a mano e l'olio, lasciando cuocere a fuoco basso, e correggete con il sale solo a fine cottura. Una volta pronto tenete la salsa da parte, lasciandolo riposare per almeno un'ora: questo riposo sarà fondamentale affinché il sugo rilasci e omogeneizzi i propri profumi.

Per completare

Infine, procedete con la composizione delle lasagne: prendete una pirofila rettangolare e stendete sul fondo uno strato sottile di besciamella, sistemandovi poi al di sopra uno strato di sfoglie di pasta agli spinaci. In seguito, procedete alternando agli strati di pasta verde uno strato di salsa di pomodoro e quartirolo a cubetti, e poi uno strato a base di besciamella e prosciutto cotto a cubetti. Ripetete gli strati alternandoli fra loro fino a raggiungere il bordo della pirofila. Infine, mescolate la salsa di pomodoro e la besciamella rimanenti, e utilizzate questo composto per ricoprire le lasagne in superficie, cospargendole poi in modo uniforme con abbondante formaggio grana grattugiato. Infornate le lasagne in forno preriscaldato a 160°C, lasciando cuocere il tutto per almeno 45 minuti. Una volta sfornate, lasciate freddare le lasagne per almeno 15-20 minuti prima di tagliarle in tranci e servirle in tavola.

CARASAU IN FORMA

Uno sfornato a base di sfoglie di pane, verdure e pecorino, coronato da tutta la dolcezza del pomodoro

Ingredienti per 6/8 persone

- Per la salsa di pomodoro:**
- Cipolla, 120 g
 - Olio extravergine, 4 cucchiari
 - Pelati di pomodoro, 700g
 - Basilico, 4 foglie
 - Sale fino, q.b.

- Per completare:**
- Pane carasau, 300g
 - Pecorino romano grattugiato, 250g
 - Brodo vegetale, 1lt
 - Sedano, carote e cipolle cotti nel brodo, 600g



Esecuzione

Tritate finemente la cipolla, riponetela in un pentolino e unitevi l'olio extravergine; poi lasciate cuocere il tutto a fiamma dolce con un coperchio, finché la cipolla non risulterà morbida e stufata. Nel frattempo, versate i pomodori pelati in una casseruola, schiacciateli, poi aggiungetevi il fondo di cipolla e cuocete a fuoco dolce, aggiungendo le foglie di basilico spezzettate a mano. Fate bollire il tutto per almeno 15 minuti, e correggete con il sale solo al termine della preparazione. A questo punto, procedete scaldando le verdure dal brodo vegetale (abbiate cura che sia leggermente caldo per procedere alla composizione della zuppa). Tagliate le verdure a cubetti e tenetele da parte. Infine, procedete con la composizione della zuppa a strati in una pirofila: ungete prima il fondo con poco olio extravergine, poi spolverate con del pecorino grattugiato e procedete con uno strato di sfoglie di pane carasau immerse precedentemente nel brodo caldo. In seguito, ricoprite lo strato di pane carasau inumidito con la salsa di pomodoro e ancora una generosa manciata di formaggio. Proseguite la composizione con un secondo strato di pane carasau coprendolo con verdure e pecorino. Continuate a confezionare strati alternandone uno con formaggio e pomodoro, e uno con formaggio e verdure, fino a raggiungere il livello del bordo della pirofila. Cospargete la superficie con abbondante pecorino e infornate in forno preriscaldato a 170°C per almeno 30 minuti. Servite la zuppa dopo averla fatta riposare almeno 15 minuti fuori dal forno.

Onaf
per riconoscere
la qualità

In omaggio
“I FORMAGGI
D’ITALIA 2020”

Le Guide de L’Espresso



Rinnovo adesione

QUOTA 2020 » € 70
2020 + 2021 » € 130

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

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

MODALITÀ DI RINNOVO

- 1) Bonifico a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN
UBI Banca - Filiale di Gallo d’Alba (CN)
IBAN IT 73 L 03111 46380 0000 0000 3401
- 2) Versamento o postagiro a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5
12060 Grinzane Cavour CN
sul conto corrente postale n. 10218121
IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
- 3) Transazione on line con carta di credito
dalla home page del sito www.onaf.it
- 4) SDD: addebito automatico annuale sul conto corrente
(come per il pagamento delle bollette telefoniche, dell’elettricità)
Questa modalità di rinnovo dà diritto ad uno sconto di € 10 sulla quota
annua. Segnala immediatamente alla segreteria la Tua adesione!

Onaf ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

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

GRAFICLINE • 334.8166871

Nasce l’Italian Cheese Taster

Preparazione universitaria
per il più alto livello
dell’assaggiatore Onaf

di Beppe Quaranta

Nell’ultima riunione del Consiglio Nazionale Onaf tenutasi a Bra il 21 settembre, un’importante decisione è stata presa all’unanimità: quella di istituire un corso, insieme all’Università di Torino (Dipartimenti di Scienze Veterinarie e di Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali) dedicato alla formazione di una nuova figura che, nelle strategie sulle attività future, assumerà un ruolo centrale per Onaf: l’Italian Cheese Taster.

Il titolo è ancora provvisorio e potrà essere rivisto per renderlo più accattivante ed esaustivo del ruolo, ma la sostanza non cambia. Fino ad oggi, come ben tutti sanno, l’Onaf ha preparato due tipi di tecnici: gli assaggiatori di I livello ed i Maestri Assaggiatori. Mentre ai primi sono state fornite le basi dell’analisi sensoriale, i Maestri, soprattutto con le modifiche recentemente introdotte, vengono formati su un percorso più completo cercando di far applicare un metodo il più possibile standardizzato nella degustazione. Ed è proprio per questo motivo che nelle rassegne e nei concorsi gestiti direttamente da Onaf e dalle sue delegazioni si tende a cercare di avere Maestri Assaggiatori per garantire uniformità di giudizio indipendentemente dall’esperienza dei giudici o delle specificità dei formaggi o delle zone di produzione.

Questo percorso formativo ha, nel tempo, guadagnato la considerazione di tutti gli operatori del settore agro-alimentare, nell’ambito lattiero-caseario, dando ad Onaf un ruolo centrale e di prestigio.

In questo momento, positivo e soddisfacente, Onaf, analogamente ad altre Organizzazioni in altri settori, ha sentito la necessità di alzare l’asticella nella competenza degli assaggiatori e dei tecnici, ideando, insieme alle due Istituzioni dell’Ateneo Torinese, un nuovo percorso per una formazione innovativa, completa sull’intera filiera produttiva e di livello molto elevato.

Da alcuni anni, infatti, è possibile per le Università italiane organizzare corsi destinati non tanto agli studenti universitari, ma ad altre tipologie di studenti di differente esperienza ed estrazione; questi corsi nelle Università americane si svolgono soprattutto durante i periodi di vacanza o di esami per gli alunni in cui le aule non sono impegnate per lezioni. Ed è per questo motivo che, tradizionalmente, questi corsi, negli Stati Uniti, sono indicati come “Winter” o Summer-School”. Si tratta di corsi anche molto brevi, anche 1 o 2 giorni, sebbene, in genere, prevedano un ciclo, fra lezioni ed esercitazioni, di circa 50-60 ore tenute da docenti universitari o da esperti di chiara fama scientifica e tecnica. Al termine del percorso formativo, è previsto un esame che se superato dà diritto a ricevere un diploma che, seppure privo di ogni riconoscimento legale, ricorda quello della laurea.

Cosa si studierà nella “Scuola universitaria professional italian cheese taster”? potremmo dire, esagerando un po’, ma non troppo, il quadro più completo della filiera produttiva del mondo caseario. Nelle 60 ore previste



• Giuseppe Quaranta, docente ordinario di chimica ostreetica veterinaria all’Università di Torino, sta curando il progetto di specializzazione

verranno fornite competenze sull’allevamento (presentando specie e razze, le tecniche di alimentazione degli animali, la fisiologia della riproduzione e della lattazione, le norme sanitarie di allevamento e di gestione del latte e dei prodotti caseari) sulle tecniche di assaggio sensoriale secondo precisi standard oggettivi, sulle tecniche più avanzate caseificazione ed affinazione dei formaggi e sulle leggi che regolano l’etichettatura. Verranno, inoltre, illustrati i regolamenti da applicare nel corso delle manifestazioni e dei concorsi organizzati direttamente ed in nome dell’Onaf.

Durante le esercitazioni verranno presentati e valutati tutti i formaggi Dop prodotti in Italia e i relativi regolamenti.

Cosa potrà fare un Italian Cheese Taster? Onaf intende dare un ruolo centrale a questa nuova figura viste le altissime competenze acquisite da chi otterrà il titolo: essi infatti saranno i futuri docenti dei Corsi di I livello e dei Maestri Assaggiatori, in ogni Concorso Caseario riconosciuto da Onaf saranno i responsabili della gestione del Concorso ed in quelli più prestigiosi, di carattere nazionale o internazionale saranno i soli a poter assumere il ruolo di capo-panel ai singoli tavoli di degustazione. L’elenco dei possessori di tale titolo sarà, inoltre, depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

L'accoglienza Onaf a Cheese



di Eleonora Passadore

Cheese, il più grande evento internazionale dedicato al mondo dei formaggi, è giunto alla dodicesima edizione, organizzato da Slow Food e Città di Bra, si è svolto a Bra dal 20 al 23 settembre 2019 con una sfida ancora più ambiziosa: dimostrare, cacio alla mano, che Naturale è possibile!

Dopo le storiche battaglie sul latte crudo e sui formaggi fatti con il latte, non in polvere, Cheese alza l'asticella portando nella cittadina piemontese tutto il meglio della produzione casearia "buona, pulita e giusta".

Nella quattro giorni della manifestazione, le vie e le piazze del centro di Bra son tornate ad essere il palcoscenico ideale in cui pastori, casari e affinatori raccontano attraverso i loro prodotti, i metodi produttivi che mettono al centro la qualità delle materie prime, il benessere animale e la tutela del paesaggio.

Gli standisti sono stati centinaia, provenienti da tutta Italia, Francia, Gran Bretagna e Spagna, ma anche da Slovenia, Austria, Stati Uniti e altre zone del Mondo, dislocati nel grande Mercato dei

Formaggi e nella Via degli Affinatori, tra le bancarelle degli espositori internazionali e nella Via dei Presidi Slow Food con molte conferme e novità tutte da scoprire. Immane la Gran Sala dei Formaggi e l'Enoteca dove abbinare un buon calice di vino alle decine di formaggi naturali e a latte crudo. Numerosi i Laboratori del Gusto, con formaggi in abbinamento a pani, vini e birre, ma anche gin e cioccolato e i percorsi educativi di Slow Food pensati per grandi e piccini, per i visitatori e gli studenti delle scuole.

In alcuni di questi Laboratori del Gusto si sono tenute delle degustazioni guidate da Assaggiatori Onaf: per la Regione Piemonte, Carlo Moretto ha condotto la degustazione durante il convegno "Formaggi e legume con la montagna e con il sacro: l'esperienza della Toma piemontese e del Castelmagno", mentre Fabrizio

Pellegrino è intervenuto negli incontri "I 40 anni del Consorzio di tutela Formaggio Robiola di Roccaverano Dop" e "I progetti di internazionalizzazione di Assopiemonte Dop & Igp a 30 anni dalla sua fondazione" (con degustazione guidata di Roccaverano, Murazzano, Toma Piemontese, Castelmagno, Ossolano).

Porte aperte a soci e amici per vivere insieme un'esperienza unica di conoscenza casearia

In occasione della manifestazione, Onaf era presente con tre punti dislocati nella città di Bra: Casa Onaf in via Rambaudi n°19, Stand Onaf nel Mercato Italiano in via Cavour con il Consorzio di tutela del Formaggio "Robiola di Roccaverano" e in Piazza Spreitenbach Onaf con Regione Piemonte - Assopiemonte.

Venerdì 20 settembre Casa Onaf ha aperto i battenti offrendo un servizio di hospitality rivolto a soci ed amici di tutta Italia, fornendo così un luogo dove potersi incontrare per condividere la passione che ci unisce da Nord a Sud... Il Formaggio.

Nello stand di Via Cavour, Onaf ha collaborato con il Consorzio di tutela del Formaggio "Robiola di Roccaverano" alla presentazione e degustazione della Robiola di Roccaverano, prodotto di eccellenza della Langa Astigiana, che è stata proposta in purezza e come ingrediente di sfiziosi dolci: in particolare il pubblico ha potuto gustare

il cremoso alla Roccaverano Dop del Ristorante Madonna della Neve di Cessole, la piccola pasticceria con la Robiola a cura dell'Albergo Osteria del Bramante di Roccaverano, la cheese-cake alla Roccaverano dell'Osteria Perigolosi di Monastero Bormida e la mousse di Roccaverano, moscato e limone dell'Agriturismo Tre colline in Langa di Bubbio.

Come tutti gli eventi Onaf, l'ospitalità è uno degli aspetti che più ci piace valorizzare, rendere ogni evento una grande famiglia, per questo si è ideata l'idea di Casa Onaf nella quale sabato 21 Settembre, si è svolto il Consiglio Nazionale seguito da un veloce lunch, per offrire ai Delegati provenienti da tutta Italia un momento di ristoro dopo il duro lavoro.

I restanti giorni sono stati momenti di incontro, scambi di idee, nuove conoscenze o ritrovamenti lontani, allietati da un calice di buon vino e qualche finger foods studiati dall'équipe di cuci-

na e sala composta dai soci Bruno Messoriano, Alessio Monaco ed Eleonora Passadore coadiuvati per la preparazione della focaccia e di alcuni mignon, dalla socia Onaf Eleonora Nai, titolare dell'Atelier des Tartes sito in Cuneo.

L'accoglienza è stata possibile grazie ai soci delle Delegazioni di Cuneo, Asti e Torino, in particolare si ringraziano: Pier Battaglino, Marco Quasimodo, Renato Biegi, Italo Lucarelli, Massimo Bonetto, Laura Brondetta, Sergio Rossotto, Franca Serale, Corrado Rustichelli, Giovanni Sandrone, Fabrizio Rossato, Giorgio Lotti, Marco Polonio che hanno collaborato nelle tre postazioni Onaf presenti a Cheese.

Ospitalità è aprire le porte e accogliere i Delegati, i soci e gli amici di tutta Italia, per vivere un'esperienza unica di condivisione e di scambio stringendo legami che durano ben oltre l'evento e che consolidano l'attività di Onaf in tutta Italia.

I locali dell'accoglienza Onaf a Cheese 2019 hanno ospitato soci, appassionati e sostenitori della nostra associazione

L'ONAF RINGRAZIA



Each cheese, its knife
Ad ogni formaggio il suo coltello

Shop online: shop.bharbjt.com



Inserisci il codice promozionale "ONAF19" nel carrello.
Sconto del 15% per i soci tesserati Onaf, termina fine 2019.



Coltelleria Gianola Giulio snc

Via Risorgimento 88A | 23834 Premana LC | Italy | T +39.(0)341.890165
www.bharbjt.com | bharbjt@bharbjt.com

BHARBJT
Cheese tools since 1962

Onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI



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

atnews onaf

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA



Cibo & Gente dell'Emilia e non solo

Come consuetudine degli ultimi anni, a metà settembre è iniziato il corso Onaf di I livello. Abbiamo scelto la sede didattica di Agriform, in centro a Parma.
Martedì 8 ottobre, le paste filate del caseificio Fonte Luna sono state protagoniste di una serata ben riuscita al ristorante "La vecchia fucina" di Bannone di Traversetolo. I produttori arrivati da Vastogirardi (Is), un paesino dell'Alto Molise inserito in un territorio montano a 1200 metri, ci hanno raccontato come amano lavorare in modo artigianale. Rispetto dell'ambiente e delle tradizioni sono le basi per ottenere un prodotto di alta qualità, a latte crudo per lo più di vacche di razza bruna tenute al pascolo. Abbiamo degustato formaggi Pat: stracciata, scamorza e caciocavallo di due diverse stagionature (3 e 10 mesi) in abbinamento a vini regionali. Un'occasione per assaggiare prodotti tipici a km.0 portati per noi dai nostri ospiti e altrimenti introvabili



nelle nostre zone. Valore aggiunto, la voce narrante di chi con amore ogni giorno lavora con "le mani nel latte".
Il weekend del 12 e 13 ottobre ha visto animare il centro storico di Reggio Emilia con l'evento Cibo & Gente dell'Emilia, seguito dal Gola Gola Festival che già aveva coinvolto Onaf in varie degustazioni sia a Parma che a Piacenza. I nostri Maestri Assaggiatori hanno animato due diversi momenti dove si parlava di Parmigiano Reggiano Dop. Sabato alle 19 abbiamo guidato una verticale di Parmigiano "vacche rosse" con prodotti di 24, 30 e 40 mesi abbinati con tre birre del Birrifico Farnese di Fontevivo (Pr); domenica pomeriggio, invece abbiamo spiegato la differenza tra due prodotti di 36 mesi, uno di pianura e l'altro marchiato "prodotto di Montagna".
Il delegato Gabriella Padova

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



Serata con Eros Buratti



Eros Buratti ama i formaggi come se fossero componenti della sua famiglia. Li seleziona principalmente nel nord-ovest e in altre regioni d'Italia ma anche all'estero, andandoli a scovare in fiere, mostre e visitando direttamente i produttori sin da quando, ancora bambino, ha iniziato il suo lavoro a fianco dei genitori. Alcuni di questi formaggi li abbandona per anni nelle sue cantine di stagionatura senza quasi toccarli, solamente pulendoli e girandoli e controllando che le corrette umidità e temperatura lavorino nella direzione giusta. Altri li tratta, li lavora e li caratterizza in modo da renderli diversi da tutti.
La sua azienda, che si chiama La Casera e si trova a Verbania, commercializza decine di prodotti, tutti descritti con particolare attenzione in un catalogo-libro che è un vero piacere sfogliare per tutti gli appassionati che amano approfondire la provenienza e le caratteristiche di ciò che degustano. Certo non sono formaggi economici da Grande Distribuzione ... ma forse è meglio man-

giare un po' meno formaggio ma di ottima qualità piuttosto che il contrario. Ai numerosi soci che hanno partecipato alla degustazione di marzo Eros ha portato 7 formaggi: 1. Robiola di Eros, un Roccaverano "fuori zona Dop", 30gg di stagionatura, pulita e asciutta; 2. Pecora nera, prodotto con latte crudo di pecora di Valle Anzasca stagionato 180 gg, molto sapido, ma ricco di aromi; 3. Bettelmatt della Val Formazza prodotto in agosto 2018. Prodotto che conferma la fama di formaggio di alpeggio tra i più famosi d'Italia; 4. Gouda olandese di latte crudo di vacca, stagionato 4 anni, un grande formaggio di livello assolutamente "superiore"; 5. Holzhofer svizzero di latte crudo di vacca, 18 mesi di stagionatura, una sorpresa per l'originalità al naso e in bocca, sconosciuto alla maggior parte dei partecipanti alla serata. 6. Blues erborinato piemontese vaccino a latte crudo, stagionato nel marsala secco. Piccante dell'erborinato e dolce del vino in un unico morso; 7. Erborinato lodigiano di latte di vacca pastorizzato. 6 mesi di stagionatura, poi 30 gg nel marsala secco, e altri 5 mesi di stagionatura lo rendono un gran prodotto da meditazione.

Il delegato Roberto Giuffrida



Il Castelmagno secondo Des Martin

Il Castelmagno è un formaggio molto amato e ricercato. Il fatto che sia originato da latte crudo, la sua particolare tecnica di produzione, la sua stagionatura particolarmente curata, la sua carat-



teristica texture che varia con l'invecchiamento e la presenza o meno di naturale erborinatura costituiscono un forte richiamo per gli amanti del gusto. L'azienda Des Martin è nata da una costosa operazione di restauro conservativo di antichi locali in una frazione pressoché abbandonata della valle Grana, in borgo Valliera, nel comune di Castelmagno, come scommessa imprenditoriale che ha investito sulla tradizione.
Enzo Ornato ci ha raccontato un po' questa storia, il suo casaro Paolo Rosso ha descritto con passione le fasi di produzione del "re dei formaggi" e ha risposto alle domande di quasi 70 partecipanti alla serata Onaf del 21 febbraio.
In degustazione una "tometta" da latte crudo stagionato 90gg (Unico Valliera), una toma a pasta semicotta di 14 mesi di vita (Unico Narbona). Di seguito una interessante verticale di Castelmagno Dop d'alpeggio (etichetta verde, produzione maggio-ottobre, pascoli sopra 1000 metri): 2018, 2017, 2016, 2015. Campioni complessi, diversi anche all'interno della stessa forma, con componenti aromatiche ricche ma anche con aspetti difficili da apprezzare come la salatura generosa o odori-sapori forti, talvolta violenti. Formaggi da ricercare e provare mille volte consci del fatto che ogni pezzo sarà diverso dall'altro perché l'artigianato non è l'industria.

Il maestro assaggiatore Roberto Giuffrida

DALLA DELEGAZIONE DI NOVARA



Ottimi abbinamenti

Finita la pausa estiva, il 25 settembre, presso la ditta Guffanti di Arona si è svolto l'incontro di degustazione "Parmigiano e metodo classico". Ai numerosi convenuti sono stati proposti: Trentin grana oltre 24 mesi, Parmigiano reggiano (Parma) 24 mesi, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (Re) 24 mesi, Parmigiano Reggiano 2015 vacche brune (Re), Parmigiano Reggiano riserva 2010 (montagna di Modena). E in contrapposizione: Grana Padano Mantova oltre 20 mesi. Inoltre è stato portato in degustazione un Parmigiano stravecchio. In abbinamento: Ferrari Maximum, Ferghezzina Milledì, Cremant d'Alsace Kolbe. A Sizzano presso l'Agriturismo "Cascina La Baraggiola" è iniziato il corso di primo livello per assaggiatori di formaggio. Si concluderà a dicembre con l'esame finale per i 36 iscritti.

L'assaggiatore Alberto Sebastiani

DALLA DELEGAZIONE DI SALERNO



A Battipaglia "La Bufala oltre la Mozzarella"

Il 15 settembre, in occasione di 'Caseifici Agricoli "open-day", il caseificio artigianale "Omaggio al formaggio", nato a Battipaglia da un'idea di Vincenzo Citro e dei fratelli Stefano e Marco, con l'intento di riprendere la tradizione familiare, ha aperto le porte dell'azienda organizzando l'evento Viaggio nell'assaggio, in collaborazione con l'Onaf Salerno.

I presenti guidati nell'assaggio da Maria Sarnataro, delegata Onaf Salerno e da Vincenzo Citro per la parte tecnica, hanno degustato quattro formaggi aziendali di Bufala e uno di Vacca, accompagnati dalla birra Montedeus. I formaggi assaggiati: Nuvoletta di Bufala (a coagulo intero); Stracchino di Bufala (prodotto Pat dal 12-05-19); Saporoso di Bufala (formaggio a crosta lavata); Gelsomino (crosta fiorita di Bufala) ed in fine il Provolone Campano stagionato 5 mesi di latte di vacca.



DALLA DELEGAZIONE DI GENOVA



Stagione ricca di eventi



• **Lezione di Angela Saba sul pecorino anticolesterolo**

Angela Saba ha tenuto una lezione presentando i suoi formaggi "anti colesterolo" ottenuti grazie ai suoi studi in biologia e la collaborazione con l'Università di Pisa. Al termine abbiamo degustato i prodotti ricavati da latte ovino intero crudo senza uso di fermenti e appartenenti al Presidio Slow Food del Pecorino di Maremma.

Dopo il Cheese Awards 2018, abbiamo contattato personalmente il Caseificio Inglese Shepherds Purse che ci ha inviato una selezione di blu e affinati alle erbe aromatiche e lavanda, dal concorrente Italiano Caseificio quattro Portoni abbiamo selezionato alcuni prodotti da latte di Bufala. La serata contava 10 formaggi accompagnati da birre artigianali. Dalla Sardegna una serie di rarità, S'Axiridda il formaggio nell'argilla, Pecorino da ovino nero Sardo, Casizolu di Montiferru, Peretta, Fiore Sardo dei Pastori e altri formaggi grazie alla selezione di Michele Cherchi.

Abbiamo dedicato alcuni incontri agli affinatori: presentando la Casearia Carpenedo e Arborea. Abbiamo concluso il ciclo con la presenza di Renato Brancalonei e i suoi formaggi della Fossa dell'abbondanza.

Prima della pausa estiva la serata dedicata ai Formaggi Siciliani, offerta per il secondo anno dalla delegazione di Genova senza aiuti esterni, ai soci che hanno rinnovato la quota sociale Onaf per il 2019.



Rinnovato accordo con l'istituto Marco Polo

Rinnovato l'accordo di collaborazione fra la delegazione Onaf e l'Istituto Statale per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera Marco Polo di Genova. Da alcuni anni questo rapporto consente lo svolgimento di corsi e degustazioni all'interno della struttura e contribuisce a integrare la formazione degli allievi che hanno conseguito tre primi posti in diverse edizioni dei concorsi nazionali Talenti del taleggio e Alma Caseus.



Caseifici Agricoli aperti



• **La degustazione all'open day Caseifici Agricoli**

Nei giorni 14 e 15 settembre per l'open day Caseifici Agricoli, la delegazione Onaf di Genova, in collaborazione con la Condotta Slow Food "Giovanni Reborà", ha guidato gli assaggi presso l'Azienda agricola Dolce Fiorita di Rapallo. La selezione casearia era composta da Prescinsêua e da La Cabannina da latte vaccino. Seguivano la Caciottorina da latte misto vaccino-caprino, la Caprottina di pura capra e l'Antigu, ovvero Prescinsêua stagionata con crosta fiorita. Tutti i formaggi erano da latte crudo, il vaccino da razza Cabannina presidio Slow Food e il latte caprino da razze Camosciata e Saanen. Interessante "l'Antigu" la Prescinsêua stagionata a crosta fiorita esclusiva dell'azienda. In abbinamento pane da grano antico e marmellata di arance realizzati in azienda con birra artigianale Galhop prodotta a poche centinaia di metri. L'iniziativa ha riscosso l'apprezzamento dei presenti. Gli incontri sono stati educativi e coinvolgenti per le famiglie e in particolare per i più piccoli. Appuntamento al prossimo anno sperando che un maggior numero di aziende richiedano la nostra collaborazione.

dell'Onaf ha presentato le tipicità regionali nello spazio di Regione Liguria e Camera di commercio. Erano presenti l'Azienda agricola Lavagè di Rossiglione, la Lylag-Virtus, i Presidi Slow Food di Razza Cabannina con le aziende A Imma, Dolce Fiorita e della Toma di Pecora Brigasca. Tutte le aziende e i presidi dello sciroppo di rose con Maria Grazia Scolaro, Nocciolo misto Chiavari con la Coop. Isola di Borgonovo, del Chinotto di Savona e Albicocca di Valleggia; erano coordinati dalla condotta "Giovanni Reborà" di Genova. A tutti i presenti abbiamo rinnovato la disponibilità per la realizzazione di future iniziative. Un particolare ringraziamento alla delegazione Onaf di Spezia-Massa Carrara che ha organizzato il bus per Bra con fermata a Genova per i soci che hanno aderito all'iniziativa.



• **Da sinistra Agata Marchesotti (az. agr. Vallenostra), Riccardo Collu (Onaf Genova), Roberto Grattone (az. agr. Vallenostra)**

DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA



Alla ricerca dei formaggi perduti

La delegazione Onaf di Mantova, è stata in visita a Malga Bruffione, 1754 metri, situata presso l'omonimo passo tra Lombardia e la Val Aperta del Trentino per scoprire il Bagöss.

È un formaggio di montagna tipico del Comune di Bagolino, territorio del Maniva, prodotto secondo metodi di produzione tradizionali. Ospiti di Primo Stagnoli, che prosegue da settant'anni la tradizione di famiglia nell'allevamento delle bovine, che d'estate trasferisce in alpeggio Bruffione, ci mostra la sua produzione estiva. Usa fuoco a legna e latte crudo di vacca, seguendo un'antichissima arte di memoria secolare. Il Bagöss stagiona in media 24 mesi e diventa uno straordinario formaggio in grado di regalare grandi emozioni.



I presenti si sono scambiati le emozioni percepite nella degustazione di Grana Padano Dop di vari caseifici e delle diverse tipologie di piatti che sono espressione della territorialità del medio e alto mantovano.

Piatti che derivano dalla cultura gastronomica del contado mantovano, resi straordinariamente eccellenti attraverso la tipologia degli ingredienti che regalano sapori antichi.



Bilancio dell'attività in malga

Con la serata che si è svolta nella sontuosa cornice dell'Abazia di San Benedetto Po "Polirone", si è conclusa l'attività 2019 di visita delle malghe alla ricerca di formaggi prodotti in alpeggio. Abbiamo assaggiato, un piatto di maccheroni caserecci al Torchio con una crema di erborinato di capra, un desco a forma di orologio con la Formaggella Luinese Dop, il Casat del Baldo Pat, il Bagöss Pat, il Silter Dop e l'erborinato di capra tale quale. La sera è stata ricca di aneddoti dei momenti vissuti durante i tragitti verso le malghe e non è mancata qualche nuova proposta da realizzare nella prossima stagione. La delegazione Onaf di Mantova continuerà nella stagione invernale con serate a tema variano specialità e tipicità del panorama caseario Italiano.



Il delegato Cornelio Marini



Fiera Millenaria di Gonzaga 2019

La delegazione Onaf di Mantova, è stata coinvolta da Confcooperative nel suo 70° compleanno in una importante serata. Hanno preso parte all'evento il presidente del Consorzio Grana Padano, Cesare Baldrighi, che ha rivolto un saluto ai presenti e il giornalista gastronomico Paolo Massobrio.



Cheese 2019

Anche nell'ambito di questa edizione della manifestazione di Bra, la delegazione genovese



• **Lo stand della Regione Liguria a Cheese**



Cena didattica con adozione

Il 23 ottobre, è stata presentata presso il ristorante La Brinca a Campo di Nè la trentesima edizione di "Osterie d'Italia". Gli anniversari e le occasioni di festeggiamento sono state molteplici: era presente il Caseificio Vallenostra che ha festeggiato 20 anni di Montebore.

L'Onaf Genova ha illustrato le categorie della ristorazione e condotto un rapido assaggio della verticale di Montebore con varie stagionature. Ricordando inoltre il 30° anniversario dell'Onaf e il quindicesimo anno didattico della delegazione genovese, è stata rinnovata l'adozione della pecora agli amici Roberto ed Agata. La serata si è conclusa con il brindisi a La Brinca che ha ricevuto il premio come migliore Osteria d'Italia.

Il delegato Riccardo Collu

DALLA DELEGAZIONE DI BRESCIA

“Chicche” di formaggio e birre artigianali bresciane

Il 26 settembre il ristorante Castello Malvezzi ha ospitato maestri e assaggiatori Onaf, ma anche appassionati e curiosi di formaggi, per una serata all'insegna dell'originalità.

Mai assaggiato il Mormaggio, formaggio affinato in salsa di soia nera giapponese?

Sapete cos'è l'Ostrica di montagna piemontese, dalla crosta aromatizzata con rosmarino e santoreggia?

Vogliamo parlare del formaggio siciliano Cosacavaddu?

Oppure della Toma di Montfleury a latte crudo scremato, stagionata in una cantina interrata aostana situata a 1700 metri sul mare? Che dire del Murianengo, raro formaggio erborinato di alpeggio tipico della Val di Susa?

Tutte queste prelibatezze sono state abbinare a birre artigianali bresciane, prodotte in stabilimenti storici come il Birrifico Babb, ma anche in nuove realtà come il Birrifico Curtense. La serata è stata resa ancora più sensoriale grazie alle specialità preparate dallo chef Alberto Riboldi.

Il maestro assaggiatore Elena Lazzaroni



DALLA DELEGAZIONE DI SIENA - AREZZO

La magia delle paste filate

Il 24 settembre all'Enoteca dei Terzieri nella suggestiva cornice della piazza del Duomo della Città di Chiusi, si è svolta una serata di degustazione con una selezione di paste filate della Sicilia, un'occasione per scoprire i sapori della tradizione meridionale. Le caratteristiche peculiari del territorio siculo e il metodo di produzione delle paste filate sono stati ampiamente documentati dal consigliere Paolo Cortonesi che ha poi guidato i partecipanti nel percorso sensoriale dei formaggi.

E' stata apprezzata la delicatezza della Vastedda della Valle del Belice Dop, unica pasta filata di latte di pecora, la sapidità della Provola stagionata e la piccantezza del Ragusano Dop. La ricerca di abbinamento a due grandi vini il Fiano di Avellino Terredora 2014 ed il Chianti Colli Fiorentini Badia a Corte 2013 ha coinvolto ed appassionato i presenti. L'esperienza ha costituito un viaggio emozionante come un lungo abbraccio tra regioni tanto diverse.

Il maestro assaggiatore Mirella Zordan



DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA - MASSA CARRARA

Ribellione storica

Come da tradizione ormai consolidata, la delegazione di La Spezia-Massa Carrara anche la scorsa estate ha organizzato una breve vacanza-studio, dove all'inevitabile divertimento si associa un momento didattico con lo scopo di approfondire un luogo e i suoi prodotti, ed in particolare quelli caseari. A luglio siamo andati in Valtellina, visitando cantine e caseifici, apprezzando vini e formaggi tra i più famosi al mondo, Bitto in prima linea. Abbiamo poi scelto di conoscere meglio lo Storico Ribelle, un formaggio d'alpe a latte crudo, che riprende la produzione tradizionale del Bitto. Abbiamo quindi incontrato Paolo Ciapparelli, patron della storica realtà dei "ribelli del Bitto", che ci racconta che quando il disciplinare di produzione

allarga la zona di produzione e prevede l'utilizzo anche di solo latte vaccino eliminando l'obbligo di aggiunta di latte di capra, avviene una ribellione. Alcuni produttori insorgono e si riuniscono, impegnandosi a mantenere le pratiche tradizionali e conducendo le mandrie negli alpeggi storici. Qui, nei Calecc (baite in pietra), il latte viene lavorato a mano a temperatura di mun-



• Foto di gruppo nel tempio dello Storico Ribelle

gitura, con l'aggiunta di una percentuale variabile di quello di capra, con la caseificazione che risente positivamente della flora batterica locale. Logica conseguenza la nascita del consorzio dello Storico Ribelle, presidio Slow Food, del quale Paolo è presidente e vera forza motrice, ben evidenziati durante la nostra visita al Museo del Bitto. Qui, dove centinaia di forme di varie stagionature raccontano piccole storie, passioni e amori attraverso dediche incise con inchiostro di mirtillo, abbiamo ascoltato il presidente del consorzio raccontare gli sforzi a favore dell'artigianalità, della qualità e di quanto sia fondamentale cercare l'equilibrio di tutte le componenti organolettiche per la miglior riuscita della stagionatura. La visita non poteva concludersi senza la degustazione di campioni di diversa provenienza e stagionatura. I profumi, l'aspetto visivo e il sapore

di ciascuno di essi hanno sottolineato la propria unicità, mantenendo le aspettative che ciascuno di noi aveva riposto, anche se indelebile rimangono gli aromi e i sapori degli assaggi di una forma con ben dieci anni di invecchiamento.

L'assaggiatore Barbara Urli

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO

Formaggi blu, pani artigianali e vini naturali: quando la fermentazione è tutto

L'appuntamento del 14 settembre a Gorgonzola, organizzato da Slow Food e Onaf, ha degnamente concluso la giornata dedicata alla tredicesima edizione del Concorso Infiniti Blu, sviluppando il tema della fermentazione con tre famiglie di prodotti: 6 formaggi erborinati, 5 tipi di pane, prodotti rigorosamente con pasta madre dal Panificio Grazioli di Legnano, 3 vini naturali capaci di donare splendide sensazioni gustative sia da soli sia in abbinamento. La selezione dei formaggi, particolarmente ampia, ha abbracciato erborinati di vacca, come l'antico Strachitunt dell'azienda agricola Locatelli e il classico Blu d'Auvergne selezionato da Guffanti; di pecora rappresentato dall'avvolgente Blu sempre di Guffanti; di capra con "Pino" che Andrea Magi ha elaborato per esaltare il suo gusto deciso; di bufala con "Cologno" di Quattro Portoni e "Buffalo Blu" di Defendi, entrambi caratterizzati da un ricco e avvolgente ventaglio organolettico. Una selezione di formaggi pluripremiati in tanti concorsi nazionali e internazionali, ideali per esaltare le caratteristiche di vini come la Riserva degli Angeli (Lazzari), il Curina (Pievalta), e il Mater Terra (Apollonio) che hanno trovato nel "Pane rubato", nel ricco "Panfrutto" e nell'antico "Pan Tranvai" dei degni compagni di avventure. Una serata così dimostra che mangiare pane e formaggio con un buon vino, a volte può essere davvero una grande avventura sensoriale.



Il maestro assaggiatore Marco Benedetti

DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI

Tante attività per la delegazione di Napoli

La stagione autunnale della delegazione Onaf di Napoli è iniziata nel segno delle attività. A partire dal mese di settembre, infatti, sono stati numerosi gli impegni che hanno coinvolto i soci partenopei. La partecipazione all'evento Caseifici Agricoli Open Day ha consentito ai soci di entrare in contatto con le aziende artigianali a filiera corta e di osservare alcune fasi di lavorazione dei prodotti caseari, mentre la grande manifestazione Cheese 2019 che si è svolta nella città di Bra ha visto i soci impegnati in numerosi laboratori didattici per incrementare le proprie conoscenze. Le prove territoriali di selezione per il Concorso Nazionale Assaggiatore dell'Anno 2019 hanno condotto i due soci con il miglior punteggio alla semifinale nazionale del Concorso Onaf nella città di Bergamo nel mese di ottobre. Il 30 settembre, infine, ha preso il via a Napoli il nuovo corso per aspiranti assaggiatori di formaggio di primo livello, che si concluderà a dicembre.



• Prove territoriali di selezione

Il maestro assaggiatore Daniela Marfisa

DALLA DELEGAZIONE DI TREVISO

Incontri estivi per la delegazione di Treviso

La delegazione di Treviso non si ferma nel periodo estivo. Tra i tanti eventi la delegazione ha partecipato il 24 agosto con 5 maestri assaggiatori e un docente Onaf al concorso formaggi di Malga Monte Cesen a Pianezze di Valdobbiadene (Tv).

Dopo aver svolto il compito di giurati, i delegati Onaf hanno tenuto una degustazione di formaggi montani provenienti dall'Italia e dalla vicina Austria. Il 31 agosto la delegazione di Treviso è stata presente a due eventi. A Malga Canidia Miane (Tv) si è svolta la serata "I Formaggi di Malga incontrano i Vini di Pianura" nella quale il maestro assaggiatore Gino Triches con il Sommelier Andrea Da Ros della Fisar Treviso hanno presentato una degustazione di formaggi di malga abbinati a vini veneti.

A San Daniele del Friuli (Udine) si è tenuta l'inaugurazione del 14° spaccio della Latteria di Coderno. Il casaro ha fatto una dimostrazione della produzione di formaggio e il maestro assaggiatore Federica Giavon ha guidato tre degustazioni di prodotti della latteria abbinati a birre e vini del Friuli.

Il maestro assaggiatore Federica Giavon



• I premiati al concorso formaggi di malga di Monte Cesen

DALLA DELEGAZIONE DI CASERTA

Visita alla fattoria Pagliuca

Il 14 settembre in occasione di "Caseifici Agricoli open day" siamo stati ospiti della fattoria Pagliuca ad Alivignano. In un ambiente pedemontano incontaminato, rivolto ai monti del Matese, si trova l'azienda di proprietà della famiglia Pagliuca condotta da Irene e Federico, suo marito, che hanno da poco realizzato il caseificio con annesso punto vendita. Il latte di bufala, prodotto e lavorato in azienda, è di alta qualità poiché i capi di bestiame sono alimentati con i foraggi selezionati, coltivati sui terreni aziendali.

Vasti spazi verdi sono dedicati al pascolo ed anche per questo i capi godono di ottima salute e sono molto produttivi. In degustazione oltre alla squisita mozzarella di bufala abbiamo assaggiato gli altri prodotti caseari aziendali, ottenuti esclusivamente con latte bufalino: l'ottima ricotta di bufala, il primo sale ed infine un formaggio a crosta fiorita ed un caciocavallo di un mese di stagionatura. L'azienda aderisce al Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana ed al Consorzio della Ricotta di Bufala Campana.

Il delegato Mario Sanza





di FIORENZO CRAVETTO

I troppi bar del Belpaese che non rendono onore al loro nome



A noi che siamo cresciuti nei locali che ricordavano tanto il "Bar Sport" di Stefano Benni, ogni volta che si capita in un anonimo caffè - di città o di provincia che sia - al momento di allungare la manina verso la vetrinetta dei dolcetti, scatta il riflesso condizionato. E se fosse una Luisona?

Ebbene sì, la maxipasta con crema rancida eternizzata da Benni, resta un incubo che neanche la lettura della "Guida ai migliori bar d'Italia 2020" del Gambero Rosso contribuisce a scacciare. Sarà perché quelli sono lussuosi salotti da toccata e fuga una tantum. Mentre la realtà è assai più terra a terra, e i baretti delle Luisone rappresentano - ahimè - lo spaccato dell'offerta media quotidiana, metropoli comprese.

Il Belpaese del bello e del buono, delle arti e delle eccellenze alimentari,

quando entri nella maggioranza dei locali pubblici, sfuma non appena ti trovi davanti un bancone malconco e, peggio ancora, un barista (uomo o donna che sia) che ti guarda con un sorriso di plastica e subito ti sfida: "Pregooo, dicaaaa!".

Dai un'occhiata attorno, e oltre l'immancabile vetrinetta delle paste (con Luisona incorporata) ne scopri un'altra ancor più agghiacciante, dove bisunti tramezzini tonno&carciofini si accatastano su focacce riarse dalle quali fuoriescono veline di prosciutto che trasudano polifosfati, incollate a lingue di pseudo-mozzarella gessosa.

Per carità, mai generalizzare. Non sempre è così, esistono per fortuna fior di bar che, pur senza assurgere alle classifiche del Gambero Rosso, fanno bene il loro mestiere. Conosciamo civettuoli Caffè di Città dove le madame intingono compiaciute e soddisfatte la sfogliatella nel cappuccino e vengono serviti aperitivi comme-il-faut. E per chi ama i formaggi, non mancano, qua e là, insegne di qualità, dove la parola Cheese non è usurpata.

Ciò detto, l'impressione generale è di un livellamento verso il basso che negli ultimi anni pare scivolato ancora più giù. Snobismo? Macché, a pensarla così è anche e soprattutto uno che se ne intende, Carlo Odello, il direttorissimo dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano. Sentite cosa dice: «È un dato di fatto che il bar in Italia è mediamente spiacevole. Noi italiani

abbiamo creato un modello di ospitalità che ha trovato successo nel mondo, poi nel tempo ci siamo scordati dei suoi elementi essenziali. Il bar italiano infatti si è sempre retto su due pietre angolari: la qualità del prodotto e quella dell'ambiente (includendo in essa anche la cortesia del personale). Trovare entrambe queste caratteristiche in un locale nel nostro paese oggi non è impresa facile, non di rado si incappa in locali che ne difettano enormemente».

Accidenti, questo è uno che non le manda a dire alla sua categoria. Ed è mica finita lì. Sentite il resto: «Un bar non è mai solo un bar: è un punto di snodo di esperienze, è un porto sicuro per chi ha bisogno di una tregua dalla vita, fa parte dell'habitat di una comunità. Insomma: è un luogo rilevante della nostra cultura. Così viene da interrogarsi sul perché l'esper-

ienza media offerta dal bar italiano sia oggi così modesta. Tanti i fattori.

La redditività non sempre delle migliori non permette investimenti rilevanti nell'ambiente e nel design. Alcuni pseudo-professionisti sembrano casualmente dietro il bancone, quasi forzatamente, senza l'empatia tipica del grande barista italiano...». E bravo il nostro Odello: mai nascondere la polvere sotto il tappeto. Le ricette per migliorarsi ci sono, dice anche il direttorissimo, e speriamo che abbia ragione.

Vi lasciamo col sorriso della pagina immortale di Stefano Benni, anno 1976 (sembra oggi). "Al bar Sport c'è una bacheca con delle paste, ma è puramente coreografica. Sono paste ornamentali, spesso veri e propri pezzi d'artigianato. Sono lì da anni, tanto che i clienti abituali, ormai, le conoscono una per una. Entrando dicono: «La meringa è un po' sciupata, oggi. Sarà il caldo». Oppure: «È ora di dar la polvere al krapfen». Solo, qualche volta, il cliente occasionale osa avvicinarsi al sacrario. Una volta, ad esempio, entrò un rappresentante di Milano. Aprì la bacheca e si mise in bocca una pastona bianca e nera, con sopra una spruzzata di quella bellissima granella in duralluminio che sola contraddistingue la pasta veramente cattiva. Subito nel bar si sparse la voce: «Hanno mangiato la Luisona!»

La Luisona era la decana delle paste, e si trovava nella bacheca dal 1959".

11 e 12 gennaio 2020 Enna, Federico II Palace Hotel TRINACRIA D'ORO

Ottava edizione del Concorso Caseario Regionale "Trinacria d'Oro, il miglior Pecorino Siciliano Dop". Tale evento raduna, come di consueto, gli Stati Generali del comparto lattiero-caseario siciliano sotto l'egida dell'Onaf. Degustazioni guidate, cooking talk show, tavoli tecnici e molto altro in un programma di eventi dedicati ai formaggi Dop regionali denominato Caseus Siciliae.



22-26 febbraio 2020 Montichiari (BS), Centro Fiera del Garda GOLOSITALIA&ALIMENT

L'enogastronomia italiana va in scena a Brescia. Si ripropone il connubio tra le fiere Golositalia e Aliment. La fiera è aperta al pubblico e ad un ricercato gruppo di operatori del settore sia nazionali che internazionali. L'evento verrà suddiviso in aree tematiche. Nella parte

retail i visitatori potranno conoscere, degustare ed acquistare prodotti enogastronomici. Nell'ampio spazio riservato all'area business gli operatori del settore Ho.Re.Ca. potranno trovare attrezzature professionali,

eccellenze del settore food & beverage, impianti, accessori per la ristorazione professionale. Anche l'area eventi rivestirà un ruolo importante con appuntamenti rivolti sia al privato che all'operatore del settore che potranno conoscere nuove tecniche di cucina, aggiornare le proprie conoscenze o scoprire nuove procedure.

golositalia.it

22 febbraio - 1 marzo 2020 Parigi, Paris Expo Porte de Versailles SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Da oltre 50 anni il Salone di Parigi rappresenta un appuntamento cardine per il mondo dell'agricoltura, in quanto riunisce tutti gli attori del settore: allevatori, produttori, istituzioni regionali, ministeriali, istituti di ricerca. Quattro saranno i temi intorno a cui si svilupperà il Salone: l'allevamento, i prodotti gastronomici, colture e filiere vegetali, mestieri e servizi dell'agricoltura.

salon-agriculture.com

23-26 febbraio 2020 Parigi, Paris Expo Porte de Versailles - Padiglione 7.3 SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

Il Salone che Parigi dedica ogni due anni al formaggio e ai prodotti lattiero-caseari è uno degli appuntamenti imperdibili a livello internazionale per gli attori della filiera. Si dice sia il salone per gli addetti ai lavori più ricco di formaggi di qualità. L'obiettivo è mettere in risalto l'abilità, il rispetto delle tradizioni, la qualità appunto, senza tralasciare creatività e innovazione. Prevista la presenza di 260 espositori. Nel 2020 lo zoom sarà sulle produzioni casearie della Spagna. Quattro giorni durante i quali gli operatori del settore avranno la possibilità di incontrare i produttori e conoscere nuovi formaggi. In programma il Concorso Coup de Coeur, nella cui giuria anche gli esperti Onaf potranno avere spazio. Gli organizzatori riserveranno possibilità di ingresso gratuito al Salone per i Soci Onaf. salon-fromage.com

13-15 marzo 2020 Campo Tures (BZ) FESTIVAL DEL FORMAGGIO - KASE FESTIVAL

A Campo Tures si aprono nuovamente le porte del paradiso del formaggio. Per tre giorni nel capoluogo della Valle Aurina si degustano, assaggiano e acquistano formaggi di ogni tipo. L'amore per il formaggio e le prelibatezze garantite fanno del festival un appuntamento fisso per conoscitori e amanti. Il Festival del formaggio a Campo Tures viene elencato tra i pionieri del suo genere ed è ormai appuntamento fisso degli eventi gastronomici regionali. Circa 100 espositori di mezza Europa rendono l'evento un'avventura speciale, accanto a quelli altoatesini. Ma il Festival del formaggio è ormai conosciuto e apprezzato anche fuori dai confini sudtirolesi e numerosi produttori italiani e internazionali hanno già confermato la loro presenza.

Un elemento fisso della manifestazione sono i laboratori del gusto. Durante tutti e tre i giorni viene offerto un programma di degustazione vario e di ottima qualità unico nel suo genere. Relatori specializzati di tutta Europa, tra cui i docenti Onaf, guidano per un'ora circa i visitatori attraverso l'interessante mondo del formaggio.

festivaldelformaggio.com

20-22 marzo 2020 Pandino (CR) - Scuola Casearia - Via Bovis, 4 CASEOART - TROFEO SAN LUCIO

Asso Casearia Pandino, l'Associazione dei diplomati della Scuola Casearia di Pandino, presenta l'ottava edizione del concorso intitolato al Santo protettore dei casari e dei tecnici di caseificio: San Lucio di Cavarnia. Il trofeo è nato per riconoscere alle persone che operano nei caseifici il valore del duro lavoro. L'iscrizione dei formaggi è gratuita e i tecnici-casari possono partecipare con più formaggi. I formaggi, divisi per categoria, saranno giudicati da tre giurie: la prima, tecnica, composta

da assaggiatori Onaf; la seconda, formata da tecnici caseari; la terza costituita da consumatori che esprimeranno un giudizio di gradimento all'acquisto. Il premio sarà attribuito al tecnico-casaro che ha prodotto il formaggio più votato. Alcuni numeri dell'edizione del 2018: oltre 300 formaggi in gara divisi in più di 20 categorie, più di 100 assaggiatori tecnici,

oltre 1500 consumatori.

grupposerviziambiente.it/assocasearia/index.asp



la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



Parmigiano Reggiano è una forma di *ispirazione*.

Una forma di Parmigiano Reggiano è molto di più di una semplice forma di formaggio. Perché il sapore inconfondibile delle diverse stagionature riesce ad ispirare piatti capaci di diventare capolavori.



**PARMIGIANO
REGGIANO**

Quello vero è uno solo.

Onaf



Il romantico del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

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