

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

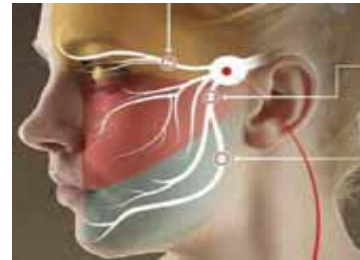
48

GIUGNO 2024
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 2 anno 2024



**Vicenza palladiana
stupore e sapore
Stato dell'arte del formaggio**
di Casolo, Bassi, Senatore, Orrù, Surra,
Giolito, Barberio e Tallone, Pappalardo



Dalle trigeminali
il senso del gusto



Campo-Tures
Città del formaggio



Formaggi, rum
e frutta fresca



Mondo bufalo
tutto da scoprire

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Sommario

- 3**
L'editoriale
di Pier Carlo Adami
- 5**
La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni
- 6-10**
Primo piano
Vicenza, la città,
i formaggi e i sapori
di Paolo Dal Maso, Mirko Rigoni,
Lisa Chilese, Valentina Costantin,
Alessandro Carli
- 12-13**
Le sensazioni trigeminali
di Michele Faccia
- 14-15**
Escherichia coli
di Milena Brasca
- 16-17**
Campo Tures
è Città del Formaggio
di Armando Gambera
- 18**
Mundial do
Queijo do Brasil
di Maira Vasques
- 19**
B2Cheese a Bergamo
di Alberto Gottardi
- 20-21**
I banchetti degli scalchi
nel Cinquecento
di Luisella Fogo
- 22-23**
Salon du Fromage a Paris
di Alice Sattano
- 25**
Alte Terre Dop
di Paola Geninatti
- 26**
Un anno di LoST
di Veronica Sisinni
- 27-28**
Romagna, l'alluvione
un anno dopo
di Alessandro Carli, Roberta Terrigno
e Carla Giorgi
- 29-30**
Percorsi
Croste fiorite di capra figlie
della rivoluzione
di Beppe Casolo
- 31**
Da Cremona
alla Food Valley
di Daniele Bassi
- 32-33**
Evoluzione della
normativa casearia
di Stefano Senatore
- 34**
Pecorino Romano
il futuro è cominciato
di Maurizio Orrù
- 35-38**
Lo stato dell'arte
di Enrico Surra
- 39**
Affinatori, è cambiato tutto
di Fiorenzo Giolito
- 40-41**
Le nuove tecnologie
di Domenico Barberio e Guido Tallone
- 42-43**
Sicilia al bivio
di Pietro Pappalardo
- 45-47**
Il bufalo
questo sconosciuto
di Gianmario Giuliano
- 48-49**
Formaggi e frutta fresca
di Renato Scarfi
- 50-51**
Rum e formaggi
di Stefano Cinotti
- 52-53**
Vieni ad assaggiare lo Schiz
di Serena Turrin
- 54**
Palio di Siena,
l'aria sa di cacio
di Davide Canestri
- 55**
Formaggi & Sorrisi
di Roberta Ghiglietti
- 56-57**
Le ricette di Fabio Campoli
a cura di Sara Albano
- 59-68**
OnafNews
a cura di Beppe Casolo
- 69**
Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto
- 70**
La vignetta
di Gianni Audisio

Hi-tec made in Giappone per la stampa di InForma



Velocità, velocità, velocità. È il motto di casa alla Graph Art di Manta che di recente ha inaugurato la nuova macchina acquistata per rendere tecnologicamente ancora più veloce il lavoro eseguito dalla tipografia dove viene stampata la nostra rivista InForma

Alla festa, organizzata per la presentazione, hanno partecipato i titolari Marco Cottone e Silvano Audisio assieme a dipendenti, clienti e operatori del settore.

Il nuovo dispositivo per la stampa, acquistato dalla Graph Art di Manta, è la Lithrone S40, prodotta dalla giapponese Komori rappresenta un'innovazione tecnologica di grande rilievo nel settore delle offset a 5 colori. All'insegna del motto dell'azienda mantese che si basa su velocità e alta qualità di stampa, le prestazioni del nuovo macchinario sono di una produzione di 15 mila copie all'ora.

«In un momento così delicato per le imprese del territorio - affermano i titolari Marco Cottone e Silvano Audisio - siamo orgogliosi di aver investito nell'acquisto di una macchina da stampa che ci permette di lavorare grandi e piccole tirature con ottimi risultati di stampa».

Con un secolo di esperienza, la Komori colosso giapponese nell'ambito delle macchine da stampa, compete con la tedesca Heidelberg per il primato nelle soluzioni di stampa più avanzate. La Lithrone S40, appena acquistata da Graph Art, grazie alle sue tecnologie all'avanguardia e alla straordinaria affidabilità, si posiziona come una delle linee di punta della multinazionale del Paese del Sol Levante.

«Il nuovo macchinario - hanno sottolineato i titolari - dotato di tecnologie all'avanguardia fa sì che i tempi di avviamento di stampa siano ridotti e la qualità sia eccellente».

La Graph Art è stata fondata 40 anni fa a Manta dal tipografo Angelo Audisio che ancora oggi, nonostante la pensione, non manca di presenziare in azienda per dare i suoi consigli derivanti da anni di esperienza in quel campo lavorativo. Oltre ai due titolari, la Graph Art annovera uno staff solido composto da 9 dipendenti, tra grafici e stampatori. La filosofia della Graph Art, è quella di essere in grado di gestire ogni fase lavorativa con passione e competenza, dall'ideazione alla realizzazione grafica, fino alla con-



segna del materiale stampato, garantendo professionalità e cura su un'ampia gamma di prodotti e in tempi brevissimi.

Marco Cottone, contitolare della Graph-Art di Manta, con la nostra grafica Roberta Baffa. In alto, InForma in fase di stampa

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

L'aleatoria necessità dell'equilibrio gustativo

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Un degustatore può andare in controtendenza nel panorama caseario che sovente confonde la debolezza sensoriale con l'eccelsa qualità

Ricerchiamo nella vita equilibrio ed armonia. È questione di sicurezza e tranquillità, quasi una difesa contro gli imprevisti e le novità spiazzanti. Così capita che nei sapori vengano privilegiate le sensazioni che non siano spigolose e si amino più facilmente i sentori che regalano gentilezza al palato. Non si può pensare che questo concetto sia essenziale perché le deroghe sono infinite quanto piacevoli. Dovendo scegliere tra il setoso ed elegante approccio gustativo di un Foie gras prodotto nel Périgord francese ed una campagnola e ruspante porzione di acciughe sott'olio condite da una salsina verde di prezzemolo tritato finissimo e invigorito con l'aglio non devono esserci dubbi, entrambe sono preparazioni culinarie affascinanti e valide. Così come un'aggressiva porzione di penne all'arrabbiata avrà la medesima dignità d'un piatto di delicati tagliolini al salmone. Nei formaggi è eguale, il concetto di pacata armonia gustativa può lasciare il posto a sensazioni dissonanti ed aggressive che non incidono sulla qualità del prodotto e risultano piacevoli, curiose e valide. In un Gorgonzola piccante l'equilibrio è una chimera, un Roquefort si divide tra la dolcezza del latte ovino e la sapida sensazione fungina del Penicillium, certi caprini di lunga stagionatura hanno ricordi animali penetranti e decisi dove l'eleganza si assopisce lasciando il posto a stupore ed appagamento. Questo per dire che il buon assaggiatore deve poter distinguere tra raffinatezza e

potenza del sapore non rinnegando a priori la seconda caratteristica. Insomma deve esistere la capacità di andare controtendenza in questo panorama caseario che ogni giorno di più confonde la debolezza sensoriale con la qualità eccelsa. Consiglio di proporre ai nipotini buon pane cosparso di gustosi erborinati anziché tartine spalmate di dietetiche e inodorose creme casearie. «Non ti negar l'esperienza di retro al sol» diceva l'Ulisse dantesco ai suoi marinai per spronarli a nuove conoscenze e verità. Un panino di pimpante Blu sarà un viaggio gustativo, anche se non sapranno ancora leggere.

In questo numero è accaduto un fatto piacevole: usciamo con quattro pagine in più per fare spazio alle numerose News. La cronaca delle attività delle delegazioni in Italia è la finestra sulla nostra vitalità ed è bello, anche per la redazione, scoprire che la vivacità non manca. Chi leggerà la rivista potrà, tra il resto, fare due passi a Vicenza e conoscere i suoi formaggi, approfondire la comprensione del sistema trigeminale grazie al professor Faccia e sfogliare l'insero centrale dove nove autori parlano dei cambiamenti avvenuti durante gli ultimi anni nel settore caseario. Gli appassionati dell'abbinamento troveranno indicazioni per il matrimonio formaggio-frutta e pure con il Rum. Un misto di equilibrio e trasgressione.

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

Redazione
Beppe Casolo, Antonio Lodedo,
Massimo Todaro, Fabrizio Salce, Alice Sattano,
Enrico Surra, Roberta Terrigno, Domenico Villani
Redazione: Telefono 0172.1807905 - 0172.1805762
(ore 11/15)
Email: 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
0172.1807905 - 0172.1805762 (ore 11/15)

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Sara Albano, Gianni Audisio, Domenico Barberio, Daniele Bassi, Milena Brasca, Davide Canestri, Alessandro Carli, Beppe Casolo, Lisa Chilese, Stefano Cinotti, Fiorenzo Cravetto, Michele Faccia, Paola Geninatti, Roberta Ghiglietti, Alberto Gottardi, Luisella Fogo, Armando Gambera, Fiorenzo Giolito, Carla Giorgi, Gianmario Giuliano, Marina Lanza, Paolo Dal Maso, Maurizio Orrù, Pietro Pappalardo, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Mirko Rigoni, Alice Sattano, Renato Scarfi, Stefano Senatore, Veronica Sisinni, Enrico Surra, Guido Tallone, Serena Turrin, Roberta Terrigno, Maira Vasques e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

In copertina: foto di Matteo Biatta per Forme - Bergamo.

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)
La direzione ricorda che tutti i contenuti pubblicati sono frutto della collaborazione gratuita dei propri collaboratori che non percepiscono alcun compenso. Tutti i contributi scritti ricevuti saranno liberamente valutati dalla redazione che a suo insindacabile giudizio potrà procedere o meno alla loro pubblicazione. La redazione si riserva il diritto di poter pubblicare e/o utilizzare il suddetto contributo, anche in forma riassuntiva, in tutte le pubblicazioni riferibili ad Onaf. Ciascun autore di scritti e/o immagini inviate alla redazione si assume la responsabilità circa i contenuti e circa la titolarità del loro utilizzo, manlevando espressamente il giornale da ogni responsabilità in merito. I contenuti offerti sono redatti con la massima cura e diligenza e sottoposti ad un accurato controllo, tuttavia, si declina ogni responsabilità, diretta e indiretta, nei confronti degli utenti e in generale di qualsiasi terzo, per eventuali imprecisioni, errori, omissioni, danni (diretti, indiretti, conseguenti, punibili e sanzionabili) derivanti dai suddetti contenuti. Nell'eventualità in cui qualcuno dovesse ritenere di vantare diritti sul materiale pubblicato senza la sua autorizzazione è pregato di comunicarlo così da consentirci di effettuare una verifica e di rimuoverlo.

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

Vicenza

Città del Palladio e dell'oro

Nella culla del geniale architetto ogni angolo nasconde una sorpresa, ogni palazzo un dettaglio da gustare con occhi ammirati



**Vicenza la Bella,
la mia divina,
la mia città diletta**

«Vicenza, Andrea Palladio nelle Terme e negli Archi di Roma imperiale apprese la Grandezza. E fosti eguale della Madre per lui tu figlia inermel!

Bartolomeo Montagna il viril germe d'Andrea Mantegna in te fece vitale. La romana virtù si spazia e sale per le linee tue semplici e ferme.

Veggio, di là dalle tue mute sorti, per i palladiani colonnati passare il grande spirito dell'Urbe

e, nel Teatro Olimpico, in coorti i vasti versi astati e clipeati del Tragedo cozzar contra le turbe.

Gabriele D'Annunzio
Laudi del cielo, del mare, della terra e degli eroi, Libro II, Elettra. Milano, Fratelli Treves Editori, 1918

Vicenza è una città a misura d'uomo e, per quanto detto, una valida destinazione turistica, alternativa a mete più conosciute e già visitate, non resta che venire a scoprirla.



Ph Claudio Portinari

di Paolo Dal Maso

Trent'anni fa vennero scritte parole da scolpire su una pietra bianca: "Vicenza costituisce una realizzazione artistica eccezionale per i numerosi contributi architettonici di Andrea Palladio che integrati in un testo storico ne determinano il carattere d'insieme. Grazie alla sua tipica struttura architettonica, la città ha esercitato una forte influenza sulla storia dell'architettura, dettando le regole dell'urbanesimo nella maggior parte dei paesi europei e del mondo intero".

Sono le motivazioni che nel 1994 giustificano l'inserimento di "Vicenza Città del Palladio" nella lista dei beni patrimonio dell'umanità come sito Unesco universalmente riconosciuto. Sono ben ventisei i monumenti palladiani situati nel centro storico e al di fuori dell'antica cinta muraria, grazie ai quali la città presenta un carattere d'insieme autentico e originale di impronta rinascimentale.

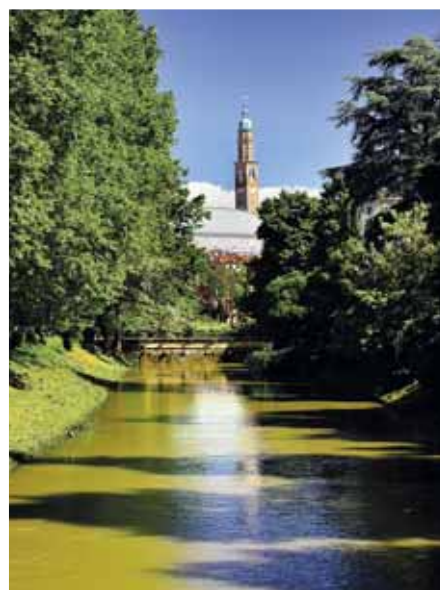
La più famosa opera architettonica di Palladio è la Villa Capra detta "La Rotonda" costruita nella seconda metà del '500, un'innovativa villa suburbana, uno dei primissimi esempi dell'applicazione di una pianta centrale a un edificio privato. Non da meno è la Basilica Palladiana che si affaccia sulla centrale Piazza dei Signori con il gioco dei chiari e scuri delle logge, il biancore delle colonne, le linee slanciate, le statue protese verso l'alto, il tetto verde di rame. Un tempo sede delle magistrature pubbliche di Vicenza, oggi la basilica è monumento nazionale ed è dotata di tre spazi espositivi indipendenti per mostre d'architettura e d'arte. Il Teatro Olimpico che sorge in Piazza Matteotti costituisce

l'ultima opera di Andrea Palladio ed è considerato uno tra i suoi più grandi capolavori in quanto primo e più antico teatro stabile coperto dell'epoca moderna.

Un museo all'aperto

Visitando la città a piedi si percorre l'arteria principale, il Corso Palladio che ricalca l'antico "decumano massimo" della Vicetia di epoca romana, un museo all'aperto esteso per circa settecento metri con chiese e palazzi di straordinario valore artistico tra trionfi del neoclassico e fiabesche costruzioni gotiche. Una laterale di esso è il Corso Fogazzaro, intitolato ad Antonio Fogazzaro, uno dei più celebri scrittori vicentini. A due passi dal centro storico si trova una nota dimora storica, la Villa Valmarana "ai Nani" i cui interni sono stati affrescati da Giambattista Tiepolo e da suo figlio Giandomenico, con scene tratte dalla mitologia classica e dalla letteratura.

Nel capoluogo della provincia berica che nel secolo scorso era conosciuta come "sagrestia d'Italia" i luoghi di culto sono numerosi: la Basilica di Monte Berico, santuario mariano più frequentato del Veneto, costruito nel 1428, che domina la città dall'alto, il Tempio di Santa Corona ricca di opere tra cui "l'Adorazione dei



Magi" di Paolo Veronese, la Chiesa di San Lorenzo, la Cattedrale di Santa Maria Annunciata o Duomo. In occasione della Festa patronale della Madonna di Monte Berico (Festa dei oto) che si celebra l'8 settembre, per secoli veniva fatta una processione lungo le vie del centro con protagonista la Rua, ovvero una monumentale opera costituita da una ruota posta sulla sommità di una torre in legno decorata con vari ornamenti, alta 24 metri e del peso di 300 quintali. Venne distrutta da un bombardamento nel 1944, ma il simbolo dell'orgoglio popolare vicentino è stato ricostruito nel 2007 dando il via al ritorno dello storico Giro dea Rua, una tra le più antiche manifestazioni folcloristiche italiane.

La città può contare su diversi musei, quello del Risorgimento e della Resistenza, la Pinacoteca civica di Palazzo Chiericati, le gallerie d'arte di Palazzo Leoni Montanari, il Palladio Museum, aperto nel 2012 all'interno di Palazzo Barbarano, il Museo del Gioiello. Vicenza è conosciuta anche come Città dell'Oro per la sua attività di oreficeria e le due fiere internazionali di settore "VicenzaOro" che vi si svolgono ogni anno. Tra le prestigiose istituzioni culturali cittadine, oltre all'Accademia Olimpica, merita menzionare la

(fotografie di Claudio Portinari)

Biblioteca Internazionale La Vigna dotata di circa 62.000 volumi interamente catalogati nel servizio bibliotecario nazionale, riguardanti le scienze agrarie e la civiltà contadina, con particolare attenzione alla viticoltura, all'enologia, alla zootecnia e alla gastronomia.

Meravigliosa per le sue architetture, la città si fa apprezzare anche per le suggestioni paesaggistiche di un territorio ricco di aree verdi: lo storico Campo Marzo, il Parco Querini, i Giardini Salvi, l'Oasi naturalistica degli stagni di Casale, il Parco di Villa Guiccioli nella cosiddetta Valletta del silenzio. Dal punto di vista geografico Vicenza si trova nel cuore del Veneto, lungo i fiumi Bacchiglione e Retrone e ai piedi dei Colli Berici.

A misura d'uomo

Un breve excursus storico ci porta alle origini dell'abitato di origine preistorica, rifondato dai Romani intorno alla metà del I secolo a.C., divenendo municipium sotto l'Impero romano fino all'arrivo dei Longobardi. Dopo il breve periodo di libertà comunale (1259-1266), Vicenza fu sempre soggetta alle più potenti città vicine, anche se non fu mai conquistata da alcuna di esse con le armi, ma piuttosto si diede più o meno spontaneamente ad

esse, come per esempio alla Serenissima Repubblica di Venezia nel 1404. Con il Trattato di Campoformio, Vicenza passò agli austriaci, dopo una breve parentesi francese, tornò agli austriaci per ripassare nuovamente in mano francese fino al 1813. Con il Congresso di Vienna, la città tornò sotto il controllo austriaco fino all'annessione al Regno d'Italia nel 1866.

Delle fortificazioni – castelli, mura, torri, fossati – che hanno difeso la città per due millenni, oggi poco rimane: qualche tratto di mura, specialmente laddove è servito come basamento per le abitazioni, qualche torre, ricordi nella toponomastica. Vicenza risulta essere l'unica città d'Italia che, in luogo del gonfalone, detiene la bandiera nazionale decorata con ben due Medaglie d'Oro al Valore Militare: la prima fu concessa nel 1866 dal Re Vittorio Emanuele II, la seconda nel 1995 dal Presidente della Repubblica Oscar Luigi Scalfaro.

La popolazione attuale si aggira intorno ai 110 mila abitanti, la comunità straniera più numerosa è quella statunitense di stanza ai Camp Ederle e Del Din con 16 mila unità fra militari e civili.

In fatto di Dop la provincia di Vicenza è prima in assoluto per la produzione di Asiago, fresco e stagionato; seconda per quella di Provolone Valpadana dopo Cremona, quinta per il Grana Padano. Ma a segnare il territorio sono anche le nove specialità tradizionali

Con l'Asiago il Bastardo e il Morlacco



• Dall'alto in senso orario: il Bastardo del Grappa, il Morlacco, la Fioreta e la Tosella

di Mirko Rigoni e Paolo Dal Maso

Nella zona d'origine dell'Asiago Dop, l'Altopiano dei Sette Comuni scrigno di biodiversità vegetale, si produceva già intorno all'anno 1.000 un formaggio (detto pegin) ricavato dal latte delle pecore. Intorno al XVI secolo, mano a mano che si modernizzavano le tecniche di allevamento, le pecore lasciarono il posto ai bovini. Di pari passo il latte vaccino si sostituì a quello ovino e nacque la tecnica casearia che ancora oggi si conserva nelle malghe e nei caseifici di montagna e in tutta la zona di produzione, che comprende l'intera provincia di Vicenza, oltre a quella di Trento e una parte di quelle di Padova e Treviso.

L'Asiago più antico è quello stagionato (o d'allevato), a pasta semidura o dura, semicotta, con aromi intensi e persistenti specie nella tipologia stravecchio, a volte leggermente piccante.

Negli anni '20 del Novecento è iniziata invece la produzione di un formaggio Asiago fresco, tenero, piacevole ed apprezzato, a più breve maturazione chiamato "Asiago pressato" poiché le forme appena prodotte vengono sottoposte ad una pressatura sotto torchi manuali od idraulici.

Il formaggio che viene prodotto in montagna, sopra i 600 metri viene identificato come Asiago Dop Prodotto della Montagna e si distingue per le sue caratteristiche visive, olfattive e aromatiche. L'Asiago Dop Stravecchio, stagionato almeno 18 mesi, prodotto con latte estivo di vacche al pascolo, può essere riconosciuto Presidio Slow Food. Il fresco in cucina può essere usato in molte preparazioni, dagli antipasti alla pizza. Richiede, per la sua delicatezza, un abbinamento con vini giovani, bianchi o rosati, fruttati, aromatici e morbidi. L'allevato invece, per la sua spiccata personalità, è ideale abbinato alla frutta fresca, ai

mieli e ai vini rossi di corpo; può essere grattugiato per arricchire di gusto le pietanze.

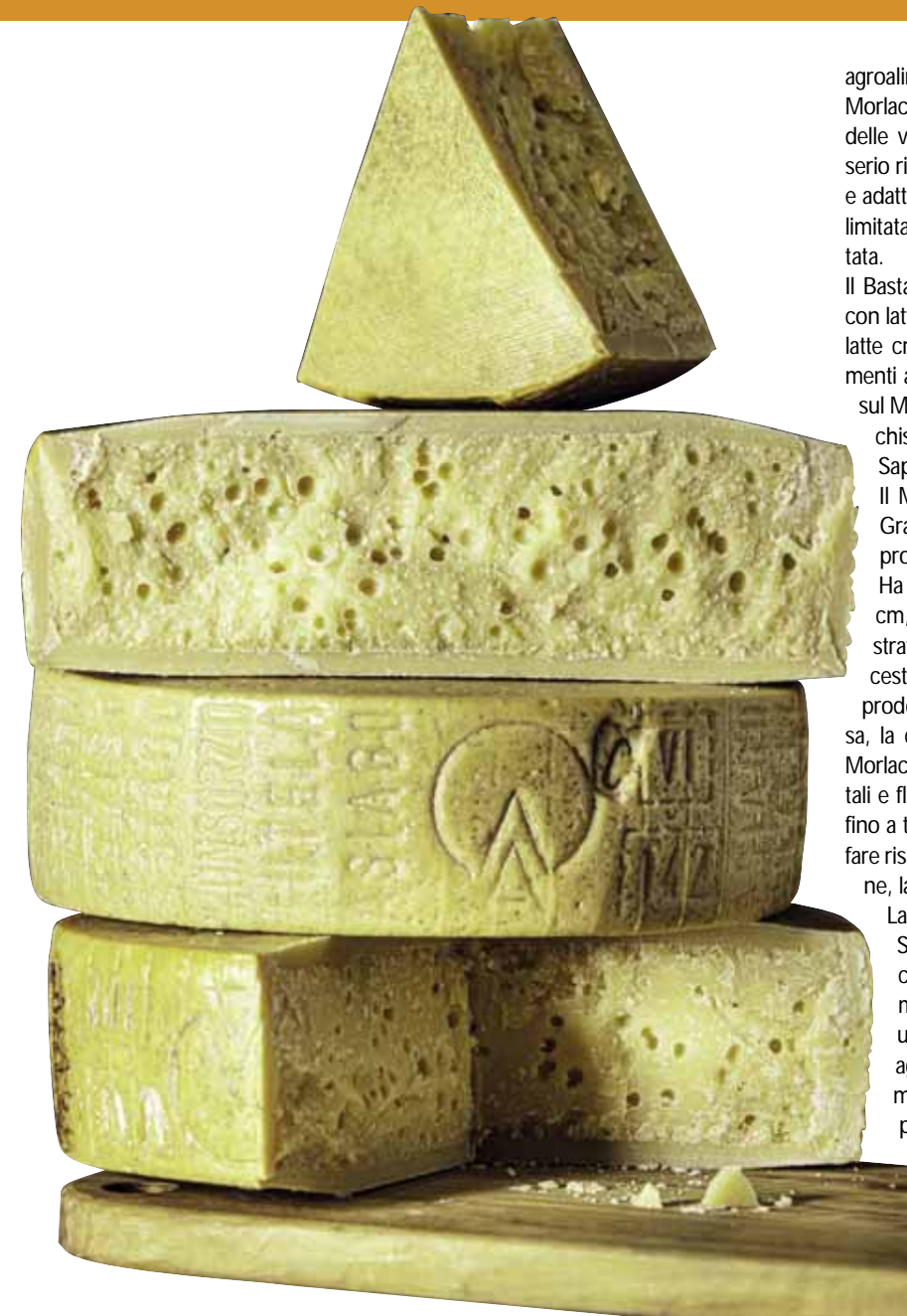
Il Grana Padano Dop è il formaggio italiano più conosciuto al mondo, tra i pochi che può festeggiare il millennio di età, non ha bisogno di presentazioni. L'areale di produzione è un ampio territorio del bacino padano, nel vicentino la produzione è attualmente di circa 340.000 forme all'anno, più di tutti in Veneto. Prodotto con latte crudo di vacca, parzialmente scremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, dura e a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia. È un alimento completo, dotato di alto valore nutrizionale, in un ottimo rapporto con la qualità e quantità di nutrienti contenuti, in particolare il calcio, tutti in grado di essere prontamente assimilati dall'organismo ed adempiere alle loro funzioni. Una curiosità: per ottenere il marchio a fuoco del consorzio che garantisce la qualità "sana, leale e mercantile", al nono mese le forme sono esaminate con i tradizionali strumenti di controllo: il martelletto, l'ago e il carotatore.

Il Provolone Valpadana Dop a pasta filata, semidura prodotto con latte di vacca intero, ad acidità naturale di fermentazione, nel Novecento si è affermato anche come prodotto dell'Italia settentrionale.

Il suo diffondersi fu favorito dalle capacità tecniche di caseificazione proprie dei produttori e grazie alle grandi quantità di latte per la trasformazione che offriva la Pianura padana.

È il formaggio con più varietà di forme e dimensioni, può raggiungere i 100 kg di peso, si presenta nelle tipologie dolci e piccante. Con il suo intenso profilo olfatto-gustativo è adatto all'utilizzo come ingrediente per la preparazione di diversi piatti, si presta ad essere fuso in tegame o al forno. Il tipo piccante è particolarmente gradevole se accompagnato con riccioli di burro fresco.

Tra i 9 formaggi vicentini riconosciuti come Prodotti mieli e ai vini rossi di corpo; può essere grattugiato per arricchire di gusto le pietanze.



agroalimentari tradizionali (Pat) spiccano il Bastardo del Grappa e il Morlacco. Il latte utilizzato in passato per questi due formaggi era quello delle vacche burline, unica razza bovina autoctona del Veneto, oggi a serio rischio di estinzione. Piccoline, dal mantello bianco e nero, rustiche e adatte al pascolo montano, producevano un buon latte, ma in quantità limitata. Attualmente la produzione con solo latte di Burlina è molto limitata.

Il Bastardo del Grappa, la cui produzione risale all'800, viene prodotto con latte vaccino semi-grasso, è a pasta semicotta. Ottenuto in malga da latte crudo, parzialmente scremato per affioramento, oppure in stabilimenti a valle, sottoposto a trattamento termico. La biodiversità presente sul Monte Grappa assicura foraggi con flora assai ricca e varia che arricchiscono gli aromi e i sapori del formaggio durante la maturazione. Sapore dolce, sapido, che si fa più intenso da stagionato.

Il Morlacco è prodotto tradizionale degli alpeggi del Massiccio del Grappa prodotto da giugno a settembre. Essendo quella di malga una produzione molto limitata, è tutelato dal Presidio Slow Food.

Ha forma cilindrica, diametro 30-50 cm, scalzo convesso alto 7-12 cm, il peso delle forme può variare da 5 a 10 kg, la superficie è canestrata, per l'usanza di porre la cagliata appena separata dal siero in ceste di vimini per la sgrondatura ed attualmente in stampi rigati. Nel prodotto fresco la pasta è molle, bianca, con occhiatura piccola e diffusa, la colorazione diventa lievemente paglierina con la maturazione. Il Morlacco ha sapore salato di intensità medio-elevata, odori lattici, vegetali e floreali che si accentuano durante la stagionatura che può arrivare fino a tre mesi. È un formaggio da pasto, da abbinare con la polenta per fare risaltare il suo gusto molto saporito. Si sposa bene anche con il melone, la Soprèssa vicentina Dop e con insalate miste.

La Tosella Pat (tosela) è il formaggio fresco tipico dell'Altopiano dei Sette Comuni, il cui metodo di lavorazione consiste nel sottrarre una certa quantità di cagliata dopo la cottura ed è caratteristico delle malghe vicentine, dove da tempo immemorabile si usa produrla per uso familiare. Oggi si trova facilmente anche nei locali ristoranti e agriturismi. Ottenuta solo con latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato, la tosella ha la pasta molle e va consumata entro pochi giorni. Viene resa sapida con l'aggiunta di sale solo al momento della cottura che avviene alla griglia (tosela brustola) o frita lentamente nel burro fino a quando è ben rosolata. Infine come prodotto tradizionale merita ricordare la Fioreta delle vallate vicentine, una particolare ricotta semiliquida che viene consumata fresca, senza venire sgocciolata. È chiamata così perché prodotta con i primi "fiori" che si addensano col riscaldamento del siero, dopo la produzione del formaggio. È utilizzata come principale ingrediente del piatto tipico "gnocchi con la fioreta" che a Recoaro Terme viene celebrato con una festa annuale.

utilizzata come principale ingrediente del piatto tipico "gnocchi con la fioreta" che a Recoaro Terme viene celebrato con una festa annuale.

Botteghe e locali del formaggio

di Lisa Chilese

Ecco le attività commerciali, in città e provincia, dove trovare un ricco assortimento di formaggi presentati con competenza. A Vicenza: La Stanga delle Bontà in Viale della Pace, 227 e I Macellai in Viale Mercato Nuovo, 37; Bottega Contadina da Rino in via Durando 115; in provincia: La Via Lattea in via Monte Grappa, 7 a Caldogeno, la gastronomia Zini 1915 in via Trieste, 1 ad Arzignano, la Bottega Volante in Piazza IV Novembre a Noventa Vicentina, Vaca Straka in Via Parnoli, 18 a Roana ed infine il punto vendita Faccin in Via Piazza, 20 a Centrale di Zugliano.

Trattoria Zamboni
Via S. Croce, 73,
36057 Lapio di Arcugnano (Vicenza)
+39 0444 273079
www.trattoriazamboni.it

Per esplorare i sapori della cucina vicentina è doverosa una tappa sui Colli Berici. E nel cuore di queste colline la Trattoria Zamboni è una di quelle che ne ha scritto la storia, una

di quelle belle da leggere e buone da mangiare. Nel 1969 i quattro fratelli, Margherita, Alfredo, Giorgio e Gaetano decidono di trasformare gli spazi di una scuola canonica in un'osteria sulla collina di Lapio. Da allora ad oggi continua il racconto di famiglia dove figli, cugini e nipoti, si avvicendano ai genitori. La cucina è indissolubilmente legata al recupero dei prodotti del territorio e alle sue radici culturali, qui la tradizione incontra l'innovazione, esprimendosi in un'identità netta, perfetta, inequivocabile.



Segue a pagina 10

Baccalà & C sapori vicentini

di Valentina Costantin

Nella provincia di Vicenza si celano tesori gastronomici che vanno oltre la tradizione casearia, e rappresentati da un centinaio di De.Co. (denominazioni comunali). Iniziamo dal rinomato Baccalà alla Vicentina, un piatto con radici profonde nella storia locale, cucinato con una tecnica che richiede pazienza e precisione, utilizzando stoccafisso ammollato e poi cotto lentamente con cipolle, latte e abbondante olio d'oliva. Le ricette sono diverse, quella classica è custodita dalla Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina.

Ma Vicenza non è solo baccalà. La cucina locale offre anche altre delizie forse meno conosciute, ma altrettanto ricche di storia e sapore. Tra i primi, i "bigoi co' l'arna" (bigoli all'uovo conditi con ragù d'anatra muta novella), la zuppa di broccoli fiolari di Creazzo con tartufo nero dei Berici, la zuppa maridada ovvero minestra di riso vialone nano di Grumolo

delle Abbadesse e tagliolini nel brodo, "gargati col consiéro" (maccheroncini con ragù bianco), risotto ai bruscardoli (ovvero germogli del luppolo selvatico che si raccolgono lungo siepi e argini). Tra i secondi piatti, il bollito misto con mostarda e cren (rafano grattugiato sott'aceto), le tripe alla vicentina con polenta di mais Marano alla griglia o al cucchiaino, "polastro in tecia coi fasoi" (pollo in umido con i fagioli), la specialità "poenta e osei" (polenta e uccelli), i "Toresani de Breganze" allo spiedo vale a dire giovani piccioni, salsiccia e lardo, cotti lentamente



accompagnati con la polenta.

Nel panorama dei salumi, il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo Dop e la Soprèssa Vicentina Dop rappresentano eccellenze che raccontano di tecniche di lavorazione antiche. Il prosciutto, con il suo sapore delicato e leggermente dolciastro, e la soprèssa, ricca e speziata, sono entrambi testimoni del gusto e della tradizione. L'Asparago Bianco di Bassano Dop è il protagonista di molti piatti primaverili, apprezzato per la sua texture tenera e il sapore dolce, spesso servito con uova al tegamino o semplicemente con una vinaigrette. Non si può parlare di Vicenza senza menzionare il Radicchio di Verona Igp e la Ciliegia di Marostica Igp. Il primo, con il suo caratteristico colore rosso e sapore amaro, è versatile in cucina, ideale per insalate croccanti o come contorno cotto. Le ciliegie, dolci e succose, sono celebri non solo per il consumo fresco ma anche per le preparazioni in confetture e dolci, celebrando la stagionalità e la biodiversità del territorio. Non meno importanti sono le patate, come quelle di Rotzo, riconosciute come Pat, ideali per gnocchi e altri piatti rustici.

Gli olii della regione, come il Veneto Euganei e Berici Dop e il Veneto del Grappa Dop, sono estratti da olive coltivate nelle specifiche aree,

aggiungono un tocco di raffinatezza a qualsiasi piatto, esaltando i sapori senza sovrastarli. I vini locali, come il Tai Rosso, un vitigno autoctono coltivato principalmente sui Colli Berici, offrono un'ampia gamma di profili, da rossi robusti a bianchi aromatici, che accompagnano alla perfezione la cucina locale.

Con l'uva Garganega appassita si produce il Recioto di Gambellara Docg, mentre la Vespaiola è il vitigno che dà origine al rinomato passito Breganze Torcolato Doc.

Infine meritano di essere presentati tre dolci vicentini della tradizione: la "Gata" che vede tra gli ingredienti farina gialla di Marano, burro, zucchero, latte e miele, cacao e mandorle; la torta putàna una focaccia campagnola a base di polenta, fatta con prodotti di riciclo che si avevano a disposizione, principalmente farina di frumento e di mais, latte, burro, uova, buccia di arancia, uvetta passa, un bicchierino di grappa. Una leccornia da provare sono le "fritoe co' la maresina", frittele con le foglie di partenio di Valdagno.

Tra le specialità della cucina vicentina il baccalà con polenta, i bigoli con ragù d'anatra e l'asparago bianco Dop di Bassano



Segue da pagina 9

Osteria alle Botti
Viale San Lazzaro 30, 36100
Vicenza
+39 348 398 1678
www.facebook.com/osteriaal-
lebottivicenza



Non si può venire a Vicenza

senza fermarsi in un'osteria! E questa lo è per davvero, con tanto di "Osto Arrogante" alias Paolo che inaugura Alle Botti 2011. Per scoprire chi si nasconde davvero dietro questa apparenza burbera, basta assaggiare un piatto, magari dei tagliolini al

tartufo nero, un baccalà alla vicentina, o delle soprèsse straordinarie. E si apre un mondo che ti riconnette con la tua anima bambina. Il merito in verità è tutto di Valentina Vicari, la figlia, chef e "Parona de casa" che, in cucina assieme alla mamma Vanda, inter-

preta i prodotti del territorio selezionati con pazienza e cura. Le ricette sono quelle di un tempo, ma c'è un'aggiunta, un guizzo creativo semplice e attuale che le mangi e ti ritrovi semplicemente felice.

Il Ceppo Bistrot
Corso Andrea Palladio 196, 36100 Vicenza
Tel. 0444 544414
www.ilceppovicenza.it

Ivana, Maria Giovanna e Maurizio stanno portando avanti una storia di famiglia, lunga cinquant'anni, nata con nonno Bepi che andava in bicicletta a prendere il pesce a Chioggia. L'attività de Il Ceppo è legata a filo doppio con quella del bacalà, perché è proprio da questo piatto che ha avuto inizio la sua avventura. Alla famiglia si sono unite, col tempo, persone valide e preparate che hanno abbracciato



la missione di difendere e difendere il buon cibo e il buon vino. Perché il cibo non è solo questione di nutrimento, è ricerca, scoperta, piacere. Vivere un'esperienza gourmet unica, creata su misura per l'ospite, accompagnata dai preziosi suggerimenti di sommelier e gastronomi, è quello che ti aspetta in questo raffinato bistrot nella via principale di Vicenza.

L'Asiago di nonno Gionson

Sul formaggio Asiago, gloria vicentina, pubblichiamo un estratto del libro "Meneghetti Giovanni detto Gionson", scritto da Alessandro Carli, edito da Bookstones (Rimini), 2017.

di Alessandro Carli

Il Gionson aveva la sua scala dei formaggi, a tavola. Piccoli tòchi, non grandi. Il coltello affondava nel formaggio in maniera verticale, senza muoversi come sega: il formaggio va tagliato, non potato.

Non è un albero: è un derivato del latte. E va rispettato. Ci vuole polso, fermezza, e una traiettoria che è costante fino quando la lama incontra la crosta e fa una lieve curva. L'Asiago – credo che sulla sua tavola non sia mai stato ospitato un formaggio diverso – ha le sue gradazioni, e si fa accompagnare dal pane.

Bocconi misurati, lenti. Le papille gustative lavorano e dopo aver inghiottito la scesa, il responso. Che non è mai immediato: il Gionson – ma in fondo tutti gli alpini – meditano, etichettano, classificano, paragonano. E dopo aver passato in rassegna i retrogusti di tutte le forme di Asiago mangiato dalla nascita, parlano.

Danno un voto, in numeri. "Sie meno", nel loro linguaggio, è una bocciatura. Un Asiago da "sei meno" lo dai ai turisti, non a loro. Lo fanno in paese, nei negozi degli alimentari: se entra un alpino, mai darghe na ciavada.

Per il Gionson "sei meno" era una grave insufficienza, che colpiva le vacche al pascolo, i malgari e chi gli aveva venduto il formaggio. Ancora peggio quando, da un'analisi fatta con lo sguardo sul colore dell'Asiago,



“
Mettere in tavola una forma
di Asiago scarsa poteva
rovinare la reputazione
della donna di casa”

la casa significa essere brave mogli, madri attente e angeli domestici. Guai a sbagliare sul formaggio, e le mogli lo sanno: l'Asiago va sempre assaggiato prima dell'acquisto perché ogni pezza è sempre diversa una dall'altra. Mettere in tavola un Asiago scarso può rovinare la reputazione di una donna.

intuiva il sapore: "I ghe ga cavà so mare e anca so pare".

Era il peggior rimprovero che potesse subire un pezzo di Asiago: Asiago orfano di genitori, verrebbe da tradurre in italiano. In realtà, in dialetto, le sfumature sono molteplici: è un giudizio che supera le qualità organolettiche del cibo. È una sentenza che non può ricorrere in appello. Senza papà né mamma, il formaggio era destinato a non avere futuro. Nemmeno in pancia. Un formaggio da "Nove più" (la o va chiusa molto) è un formaggio che potrebbe essere il biglietto da visita per una Regione come quella del Veneto: il Gionson ha dato spesso voti alti, anche perché il formaggio, prima di entrare in casa sua, doveva passare l'esame della vista. "Troppo bianco". "Noi sava de gnente".

A tavola, ma anche prima dai tosi che gli vendevano l'Asiago, tutti pendevano dalle sue labbra. Il silenzio è sempre lungo, i questi momenti. L'alpino, davanti al formaggio, diventa un oracolo: dal suo responso si può decidere la sorte di una mucca, l'andamento della passeggiata della domenica, l'unità familiare, la riuscita di un matrimonio.

Le donne – le mogli – devono saper fare due cose bene: essere nète (la donna onta non è rispettabile) e tendere la casa, con quel che ne consegue. La bellezza, nelle donne di montagna, non è una priorità: è più importante essere ben educate, e pulite. Tendere la casa è più di un impegno: la nonna Alfonsina, in questo, è stata maestra a tal punto che il nonno, ormai in fin di vita, ha sempre confermato la bravura della moglie in questa pratica difficile. Tendere

Locanda Veneta

Via Battaglione Valtellina 138, 36100 Vicenza

Tel. 0444 962395

www.locandaveneta.it

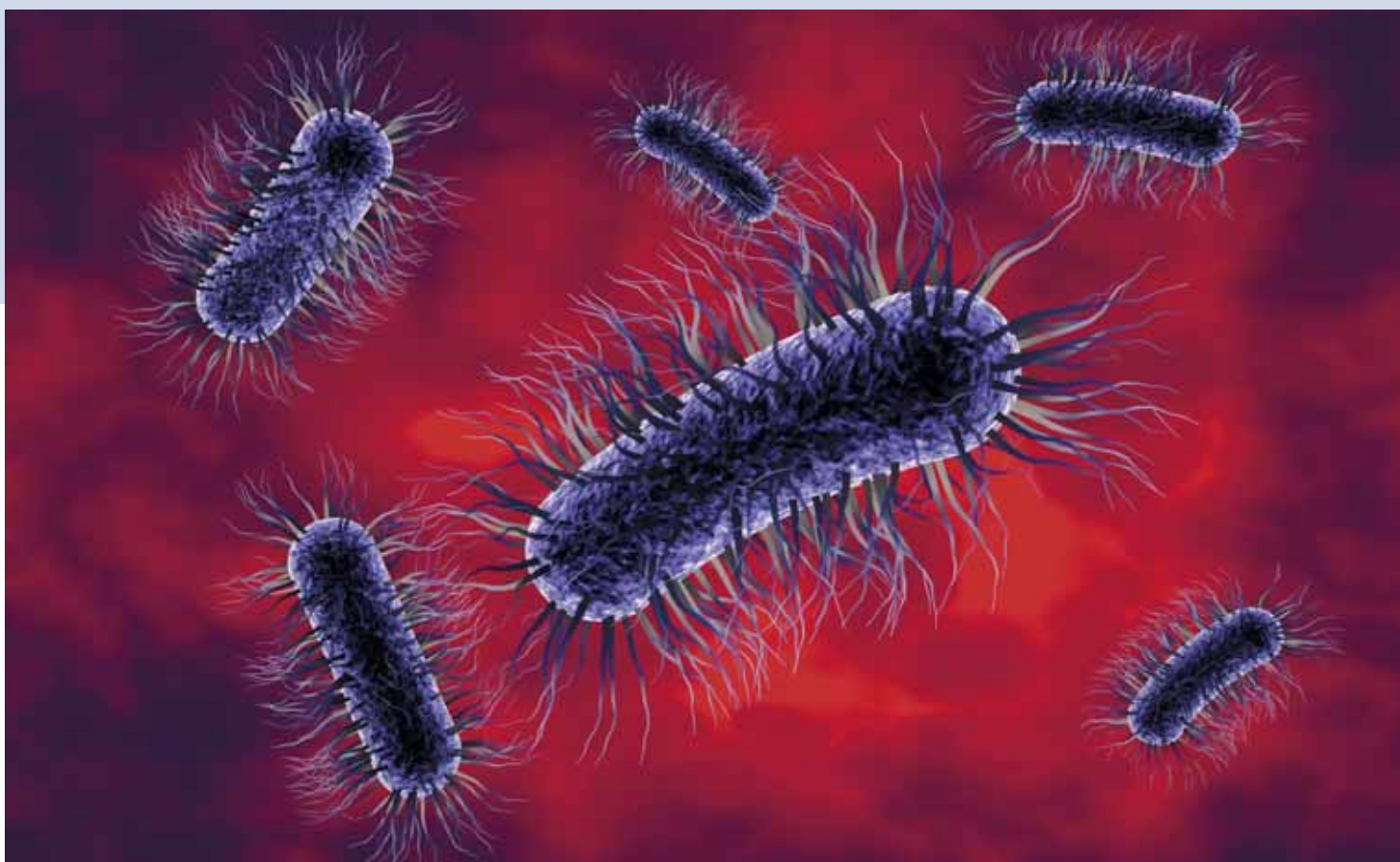
Da alcuni anni, le famiglie Chemello e Sartori, ristoratori da oltre 50 anni, hanno riaperto le sale ed il giardino estivo, di questo locale storico, agli amanti della cucina tipica veneta, realizzata con ingredienti stagionali, semplici e genuini. Piatti di sostan-



za, pasta fresca e materia selezionata dal territorio. Il Bacalà alla vicentina è il piatto principe della cucina, preparato a regola d'arte dallo chef Luca. Immersa nel verde, appena fuori dal caos cittadino, oltre alla buona tavola, si possono trovare comodi alloggi per week-end culturali e gastronomici o per periodi più lunghi. Nella carta vini sono stati privilegiati i produttori locali, a volte piccoli e sconosciuti ai più. Ampia sala veranda con vista sul giardino. Servizio curato e cordiale.

Escherichia coli

La maggior parte dei ceppi non sono patogeni
Ma E. coli STEC merita la giusta attenzione



Una significativa biodiversità caratterizza i ceppi appartenenti a questa specie: per la stragrande maggioranza sono innocui ma in alcuni casi gravemente patogeni

di Milena Brasca

Escherichia coli è un batterio Gram negativo appartenente alla famiglia delle Enterobacteriaceae. È un microrganismo ubiquitario che si può ritrovare nel suolo, nell'acqua, nei vegetali ed è un comune abitante dell'intestino dell'uomo e degli animali, in particolare dei bovini ma anche degli ovicaprini, con il conseguente possibile trasferimento nel latte in caso di contaminazione fecale. Per questo la sua presenza è indicata come indice di igiene di processo nella vigente normativa europea sulla sicurezza alimentare 2073/2005 che ne stabilisce i limiti per formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico e burro e panna sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della

pastorizzazione.

Una significativa biodiversità caratterizza i ceppi appartenenti a questa importante specie, che sono per la stragrande maggioranza innocui, ma in alcuni casi patogeni. I biotipi più temuti sono gli E. coli enteroemorragici produttori di Vero Tossine o Tossine Shiga (VTEC /STEC), che possono causare severe coliche emorragiche ed infezioni alle vie urinarie e possono provocare l'insorgenza della purtroppo nota Sindrome Emolitica Uremica (SEU). Quest'ultima è la manifestazione più grave delle infezioni da STEC e colpisce soprattutto i bambini e i soggetti fragili.

L'attività patogena è legata all'assunzione del batterio vivo e vitale in grado di aderire alla parete intestinale e produrre tossine Shiga (STx1 e/o STx2) che possono superare la barriera dell'epitelio intestinale raggiungendo il sangue e da qui arrivare agli organi interni.

La dose infettante è molto bassa; può essere sufficiente ingerire meno di 100 cellule per determinare l'insorgenza di patologie in soggetti sensibili. Il tempo di incubazione è mediamente di 3/4 giorni, ma può variare tra 2 e 8. La febbre, se presente, raramente supera i 38°C e nei casi non complicati la malattia ha carattere autolimitante con una durata compresa tra 2 e 4 giorni.

Le infezioni alimentari da E. coli STEC provocano generalmente un quadro clinico più complesso nel caso in cui il ceppo di E. coli presente è in grado di sintetizzare entrambe le tossine.

Si contrae in seguito al consumo di acqua o alimenti crudi contaminati, ma anche per contatto

diretto con animali o persone infetti. Il serbatoio principale è rappresentato dall'intestino dei ruminanti per i quali non rappresenta alcun problema sanitario.

E. coli STEC provoca un'infezione alimentare, ad oggi non vi sono evidenze di casi di malattia provocati dall'assunzione di sole tossine; pertanto, l'insorgenza della malattia è legata all'ingestione di batteri vivi e vitali.

I casi di SEU in Italia sono fortunatamente contenuti e solo in alcuni di essi viene verificata l'origine alimentare. Tra gli alimenti maggiormente associati all'insorgenza di SEU ci sono i prodotti carnei e i formaggi a latte crudo, a breve stagionatura.

L'analisi della presenza di E. coli STEC nei prodotti avviene mediante applicazione di un metodo analitico normato (ISO 13136:2022) che prevede una fase di screening attraverso l'analisi del DNA che verifica nel campione la presenza di geni che codificano per la sintesi delle tossine STx1 e STx2 e dell'intimina (adesione alla mucosa intestinale) e una fase di conferma che prevede l'isolamento in terreno di coltura del ceppo di E. coli produttore delle tossine, determinandone anche sierotipo e la tipologia di tossine e geniper l'adesione.

La prevenzione della contaminazione da E. coli nei formaggi è costituita da un approccio integrato che parte in allevamento.

L'ubiquità che caratterizza la specie E. coli rende difficile escluderne la presenza nel latte degli allevamenti, ma molto può essere fatto per ridurre la contaminazione intervenendo sulla gestione degli animali, sulla pulizia negli ambienti di stabulazione durante la mungitura.

Diversi studi hanno dimostrato che la presenza di E. coli STEC è più frequente in estate, laddove si verifica la copresenza di più specie animali, dove ci siano contatti con animali selvatici e laddove ci sia un'alta densità di animali.

Esistono alcuni capi definiti super-shedding che sono responsabili di un'elevata escrezione intermittente di questo batterio nelle feci.

Gli animali più giovani e le lattifere nei primi 30 giorni di lattazione sono più suscettibili; quindi, è opportuno aggruppare gli animali per età e sistemare i vitelli in piccoli gruppi.

Particolare accortezza deve essere posta nella pulizia delle strutture (lettiere, pavimentazioni), allo smaltimento di reflui e letame e alla qualità microbiologica dell'acqua potabile. L'utilizzo di nebulizzatori di acqua può creare punti fangosi che facilitano la diffusione dei microrganismi.

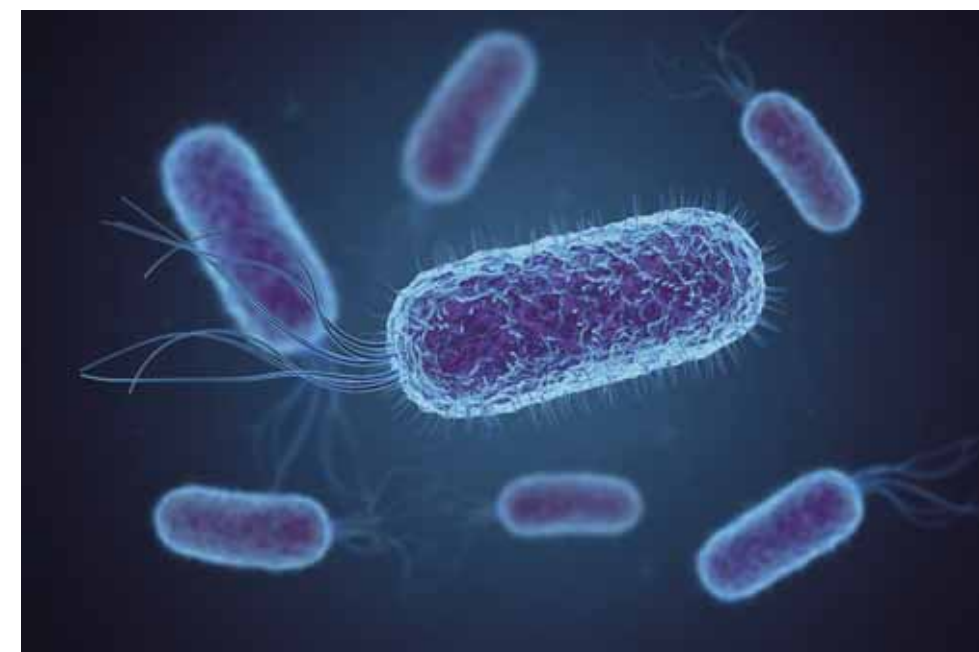
Altri due importanti ambiti di controllo sono costituiti dall'applicazione di una completa routine di mungitura con applicazione di asciugatura, pre e post dipping e una corretta sanificazione e disinfezione dell'impianto in grado di prevenire la formazione di biofilm.

Anche temperature di conservazione del latte attorno o superiori ai 6 °C possono favorire la moltiplicazione di E. coli.

Per un monitoraggio più efficace della presenza del microrganismo nel latte alla stalla viene analizzato il filtro di mungitura.

include una fase efficace di cottura e/o una lunga stagionatura non sono di per sé in grado di garantire l'assenza di E. coli STEC nel prodotto finito.

La presenza di E. coli STEC nei prodotti caseari ha registrato un aumento nell'ultima decade e ha causato l'insorgenza di alcuni gravi episodi di SEU che hanno richiamato l'attenzione dell'opinione pubblica e dell'intero comparto lattiero-caseario, che si è tempestivamente mosso con il coinvolgimento di istituzioni e i centri di ricerca creando tavoli tecnici di lavoro.



Il recente documento FAO-WHO (2022) sottolinea come, per prevenire la presenza di E. coli STEC nei formaggi, sia importante l'impiego di buon latte (e in particolare latte crudo con E. coli < 50 ufc/mL), unitamente all'applicazione di un'ideale tecnologia di caseificazione.

E. coli non resiste al trattamento di pastorizzazione del latte (72°C per 15 secondi o equivalente), né ad una temperatura di cottura > 53 °C per 30 minuti.

La temperatura di caseificazione favorisce la sua proliferazione, soprattutto se non avviene una pronta acidificazione in caldaia, mentre il prolungarsi della stagionatura ne riduce il contenuto di circa 1 Log (10 volte) al mese nei formaggi semiduri.

Si spiega quindi come tutti i formaggi a latte crudo la cui tecnologia di caseificazione non

Diverse realtà produttive hanno stilato piani di monitoraggio e linee guida per la gestione del rischio specifici per E. coli STEC, altre hanno definito un piano di analisi che coinvolge tutti i lotti di produzione, altre ancora hanno scelto di indicare ai consumatori che i prodotti a latte crudo, potenzialmente vettori di E. coli STEC, non sono idonei al consumo in età pediatrica e soggetti fragili e donne in gravidanza.

Studiosi di tutto il mondo stanno lavorando per approfondire l'origine e i meccanismi di acquisizione dei tratti di virulenza che caratterizzano gli E. coli STEC, per mettere a punto metodi analitici più semplici e meno costosi che consentano di effettuare un efficace piano di monitoraggio e per individuare soluzioni tecnologiche alternative alla pastorizzazione del latte per garantire la sicurezza dei formaggi.





Clima di festa nella piccola patria del Graukäse in Alto Adige per la consegna il 16 marzo scorso della targa Onaf al Comune dove si celebra l'acclamato Käsefestival



Campo Tures-Sand in Taufers prima Città del Formaggio 2024

Sabato 16 marzo, nel padiglione del Käsefestival, è avvenuta la consegna della targa Città del Formaggio a Sand in Taufers-Campo Tures, in Alto Adige e la relativa firma dell'atto ad ufficializzare l'evento. I consiglieri nazionali Onaf Armando Gambera e Pier Angelo Battaglini hanno consegnato la targa nelle mani di Reinhard Innerhofer, consigliere comunale. Era presente Martin Pircher, personaggio di spicco del Käsefestival, che ha fortemente voluto il gemellaggio Onaf-Campo Tures. L'evento è stato accolto dal folto pubblico presente in un clima di festa che ha dato un tocco inaspettato e piacevole. La cittadina dell'Alto Adige-Sud Tirolo è il 25° comune a riceverla ed è il primo del 2024.

di Armando Gambera

Sand in Taufers-Campo Tures rappresenta il fulcro della tradizione casearia di tutta la Valle Aurina la cui principale espressione è il Graukäse, un Pat della provincia autonoma di Bolzano, prodotto da nove caseifici rurali e diverse malghe estive. La città è diventata il punto di riferimento per la promozione e la valorizzazione di tali produzioni.

Basti pensare alla manifestazione biennale del Käsefestival, giunta alla sua XV edizione: nata nel 2001 è ormai un evento biennale del tutto affermato, ma gli esordi – come nel caso del Graukäse – sono stati molto umili e modesti: si pensi che all'inizio i produttori di formaggio della Valle Aurina erano talmente piccoli che a nessuno serviva il bollino CE mentre ora il 15% dei piccoli produttori dell'Alto Adige viene dalla Valle Aurina. Grazie a questa manifestazione sostenuta da Onaf possiamo dire che questa piccola valle sia diventata sinonimo di formaggio. Il Käsefestival accompagna per mano tutti i visita-

tori nella lavorazione del latte: dai curiosi che si aggirano tra gli stand a chi desidera approfondire la conoscenza dei formaggi più diversi nei laboratori guidati da maestri assaggiatori Onaf ed appassionati locali, nazionali ed internazionali. In questo inizio di un nuovo millennio la reputazione di quello che era definito il "formaggio dei poveri" è cambiata. È l'unico formaggio magro tradizionale prodotto in Italia, è entrato come esempio di artigianalità casearia nella scuola agraria regionale mentre la scuola alberghiera se ne prende cura inserendolo nella preparazione dei propri piatti. Diversi montanari hanno iniziato nuovamente a produrlo nel rispetto del disciplinare e della memoria familiare.

Ecco di seguito alcuni esempi. Maso Mittermair: Agnes è una storica produttrice di Graukäse che durante l'estate lavora con la sua famiglia in malga producendovi il più classico dei



Graukäse. Maso Eggemoa, condotto da un casaro giovanissimo e nel contempo affinato: vuole portare il bosco nei suoi formaggi e quindi mette gli aghi di larice, il cambium (la corteccia) di abete o la cenere sulla loro superficie. Ha vinto due volte l'Italian Cheese Award. Maso Kleinstahl, azienda di caprini biologici dei

quali uno viene stagionato per più di un anno nella miniera di rame di Predoi. Oro e argento in occasione di Bio-Caseus. Maso Hochgruber a 1.642 m slm, lavora senza insilati, usa latte crudo della razza Pinzgauer ottenendo dei formaggi molto particolari.

Maso Neuhaus, azienda che da diversi anni si dedica alla produzione casearia del Graukäse e che ha ottenuto premi e riconoscimenti sia a livello locale che internazionale.

Goasroscht: un altro giovane ragazzo che si butta assieme alla sua famiglia nella produzione di caprini freschi e li serve direttamente al maso. Maso Moarhof, azienda abbastanza recente di diverse tipologie di Graukäse.

Erbe alpine

Il Graukäse, col suo 2 per cento massimo di grassi sul secco, possiamo considerarlo un formaggio dietetico, gradevole sia fresco che un po' stagionato. Di tessuto granuloso, bianco e volgente al giallo paglierino nelle piccole forme affinate, offre un profilo sensoriale semplice ma gradevole, con note acidule e lievemente dolci che col passare



dei giorni passano al vegetale delle erbe alpine essiccate. Consistente, in bocca si scompone piacevolmente in granuli. La tradizione lo vuole abbinato alla cipolla (avete presente i cipollotti novelli primaverili?). Assecondando gusti più moderni e, ahinoi, neutri, si potrebbe accompagnare con una bella insalatina verde e pomodori. Ne sortisce un piatto tricolore, bello a vedersi, leggero e buono.

In alto, la consegna della targa Città del Formaggio al paese del Graukäse

A San Paolo in aprile si è tenuta la terza edizione del concorso dedicato alle produzioni internazionali



Made in Italy (5 medaglie) al Mundial do Queijo do Brasil

A San Paolo del Brasile, una delle città più importanti del mondo, con un'area metropolitana di oltre 20 milioni di abitanti e principale centro finanziario del Paese, si è tenuta la terza edizione del Mundial do Queijo do Brasil. È stato un grande successo grazie a una serie di fattori vincenti: i concorsi caseari internazionali ("Miglior casaro", "Miglior formaggio" e "Migliori formaggi e prodotti lattiero-caseari"), la fiera dei produttori, un importante programma tecnico-scientifico e le degustazioni guidate. Vanno aggiunti numeri di spicco: quasi duemila formaggi e prodotti lattiero-caseari 150 giurati internazionali provenienti dal Brasile e da oltre 14 Paesi, tra cui Francia, Italia, Svizzera, Canada, Stati Uniti, Inghilterra, Messico, Argentina, Bolivia, Spagna. A cui si aggiungono i 15 giurati supremi con esperienza riconosciuta a livello internazionale.

Tra i giurati supremi c'era anche Maira Vasques, brasiliana di Rio de Janeiro ma italiana d'adozione, tecnico-caseario e lei stessa piccola produttrice di formaggi di montagna, nonché direttrice di Alma Casei.

di Maira Vasques

Alma Casei è il partner ufficiale per l'Italia del Mundial do Queijo do Brasil ed ha organizzato la partecipazione di oltre 20 formaggi italiani, quasi tutti presenti per la prima volta in Brasile. È un risultato di grande rilievo che abbiamo raggiunto in un Paese che offre grandi prospettive: i formaggi italiani si sono fatti onore conquistando ben cinque medaglie, consegnate nel Palácio dos Bandeirantes, sede del governo dello Stato di San Paolo.

Medaglia Super Oro al Gorgonzola Dop dolce Bacco del Caseificio Defendi Luigi. Questo formaggio è stata la vera rivelazione del Mundial. Del tutto sconosciuto ai brasiliani che non avevano mai assaggiato un gorgonzola dolce, ha letteralmente stupito, emozionato e fatto innamorare giurati e pubblico. Questo straordinario erborinato a pasta cruda è il frutto pregiato di un'antica sapienza casearia e tra i formaggi più popolari d'Italia. Il Gorgonzola Dop Dolce Bacco è stagionato solo in alcune province di Lombardia e Piemonte ed eccelle per il suo gusto delicato e avvolgente che viene esaltato da una consistenza morbida cremosa.

Medaglia d'oro a Baffalo Blu del Caseificio Defendi Luigi

Un habitué dei premi internazionali, questo sorprendente formaggio non pote-

va passare inosservato. Deciso ma delicato, con molta personalità e incredibilmente fondente in bocca, ha sorpreso i giudici quando hanno scoperto che si trattava di un formaggio "blu" con latte di bufala. Il Baffalo Blu, già riconosciuto nel 2018 come sesto miglior formaggio al mondo negli World Cheese Awards, continua a dimostrare tutto il suo valore con un'altra prestigiosa medaglia d'oro.

Medaglia d'argento al Taleggio Dop della Cooperativa Agricola Sant'Antonio Valtaleggio

Unico Taleggio in tutta Italia prodotto con latte crudo e intero, a pasta cruda come vuole la tradizione, leggermente sapido perché spazzolato durante la stagionatura con acqua e sale. Ancora oggi prodotto "all'antica", in una piccola valle incantata che porta il suo nome, la Val Taleggio, nelle incontaminate Alpi Orobie Bergamasche, nel cuore delle "Cheese Valleys". Proprio il patrimonio dei saperi e dei prodotti caseari delle Cheese Valleys Orobiche ha consentito a Bergamo di essere riconosciuta come Città Creativa Unesco per la Gastronomia. Tutto il latte con cui viene prodotto il Taleggio Dop della Cooperativa proviene da animali con una rigorosa e appassionata selezione genetica, riconosciuta a livello nazionale, allevati da 6 soci-conferitori e nella stalla sociale di Vedeseta.

Medaglia di Bronzo al Buonasorte Guffanti con latte di Bufala di Luigi Guffanti Prodotto di altissima qualità che celebra un emozionante matrimonio tra il latte vaccino e quello di bufala il Buonasorte Guffanti è il frutto dell'arte della stagionatura che dal 1876 da della famiglia Guffanti una delle protagoniste della migliore scena casearia italiana. Questo formaggio duro si distingue per mantenere una grande dolcezza, anche dopo 18 mesi di stagionatura, abbinata alla leggera croccantezza dei suoi preziosi cristalli di tirosina che fanno venire la voglia di mangiarlo ancora e ancora.

Medaglia di Bronzo al Formaggio tipico Branzi Ftb della Latteria Sociale Casaria di Branzi

Uno dei più conosciuti e apprezzati formaggi delle Alpi Orobie Bergamasche, il Branzi FTB conquista tutti i palati per la sua versatilità. Prende il nome dal piccolo paese in cui è nato, nell'Alta Valle Brembana, al centro delle Cheese Valleys Orobiche di cui è uno dei prodotti simbolo. Prodotto con latte crudo intero conferito dai soci della Latteria Sociale di Branzi, è morbido, dolce, sempre piacevole e molto delicato.

di Alberto Gottardi

B2Cheese di Bergamo (25-26 settembre 2024) è l'unica fiera internazionale B2B organizzata in Italia, dedicata esclusivamente al settore lattiero-caseario. Si rivolge ad aziende, operatori e stakeholder e ha l'obiettivo di rappresentare e promuovere l'intera filiera sui mercati nazionali e internazionali. Accanto alle aziende di produzione sono coinvolti tutti i settori collegati: food-tech, logistica, distribuzione, consulenza, internazionalizzazione e Ho.Re.Ca.

Le attività previste sono: esposizione, matching con buyers, operatori e fornitori di servizi, convegni, formazione e partnership internazionali. Il layout espositivo è semplice e funzionale, con investimenti contenuti e grande attenzione alle esigenze degli operatori.

Un mondo in fermento

Il settore lattiero-caseario italiano è un mondo nato da saperi tradizionali e da una biodiversità unica, ma anche un mondo in forte tensione che sempre più deve misurarsi con le sfide legate alla necessità di adeguarsi alle esigenze dei mercati e alle istanze di sostenibilità, evolvendo senza snaturare la propria identità.

Questa la premessa da cui è nata B2Cheese-From milk to market, la fiera interamente dedicata al B2B, con l'obiettivo di fare rete e rappresentare l'intera produzione nazionale, ma anche di aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero-caseari e generare nuove opportunità di business.

Perché a Bergamo?

Bergamo ha ottenuto nel 2019 il riconoscimento di Città Creativa Unesco per la Gastronomia grazie alle Cheese Valleys Orobiche. La provincia vanta il primato continentale con 9 formaggi Dop e ha grandi tradizioni nella produzione casearia, dalla pratica della transumanza alla civiltà dei Bergamini. Nel 2021, insieme alle Città Creative per la Gastronomia di Parma e Alba, ha fondato il Distretto della Gastronomia Italiana.

È al centro di un ottimo sistema infrastrutturale con l'aeroporto internazionale di Milano-Orio al Serio, il terzo in Italia per traffico, l'autostrada A4, la ferrovia e un efficiente struttura di collegamenti nazionali e internazionali. B2Cheese si svolge nel moderno polo fieristico di oltre 173 mila mq, di cui 21 mila coperti.

B2CHEESE a Bergamo

La fiera internazionale del lattiero-caseario è nata dal business per fare business



L'edizione 2024 in pillole

Il programma di B2CheESE 2024 sarà l'occasione per incontrare i più importanti produttori e stagionatori del Bel Paese, oltre a una selezionata partecipazione di produttori internazionali. Il programma si preannuncia già ricco di appuntamenti e di momenti di confronto con i protagonisti della filiera, le istituzioni e il mondo associativo. Previsi tra l'altro:

- Cheese Hunters, l'app di matching tra produttori e buyers dedicata al mondo caseario, in

versione ancora migliorata

- Seconda edizione del Gran Premio del Formaggio 2024 il concorso nato per celebrare l'arte del formaggio italiano, organizzato dalla Guilde International des Fromagers italiana. Il vincitore del concorso rappresenterà l'Italia al Mondial du Fromage di Tours, in Francia, per il titolo di Miglior Formaggio del Mondo
- Investitura dei nuovi Maestri Assaggiatori della Delegazione di Bergamo e presentazione del Concorso Internazionale Stupore ed Emozione che dal 2015 accomuna Onaf e Forme per premiare l'arte ed il genio dei casari e dei loro straordinari prodotti. Due le categorie in gara: "Il Casaro d'Oro" e "Oltre il formaggio". Agli associati Onaf è riservato un biglietto ingresso omaggio presentando la tessera Onaf in corso di validità.

Aziende: come partecipare

La terza edizione sta riscuotendo un successo crescente da parte di espositori e buyers, al punto che dopo il sostanziale sold-out degli spazi previsti, sono state aggiunte altre postazioni. Anche queste sono già in via di esaurimento. Anche queste sono già in via di esaurimento. Info: segreteria@B2cheese.it



I BANCHETTI DEGLI SCALCHI

I formaggi sulla tavola delle corti nel Cinquecento

di Luisella Fogo

Per più che evidenti motivi risulta che il 1500 è uno dei secoli, se non il secolo, più felice della Storia dove intrighi politici e guerre, che comunque avrebbero avuto luogo, influirono in maniera quasi marginale quando essi si vogliono veramente confrontare con il fiorire estremo nel campo dell'Arte dove esplose, come per incanto, ogni aspetto delle capacità creative e intellettive dell'uomo lasciando al mondo opere ancora oggi ineguagliabili!

Come fiorirono Leonardo da Vinci, Raffaello Sanzio e Michelangelo Buonarroti così da suggerire all'eclettico Giorgio Vasari (1511-1574) di chiamare per la prima volta tale periodo Rinascimento (inserendo questa definizione nella sua opera dal titolo Storia dell'Arte), così al di là dell'Arte pittorica, scultorea, poetica, letteraria e scientifica ognuna delle quali dava un senso al termine "bellezza", si manifestò e affiancò a tali arti anche quella della Cucina o Arte della Tavola, che passò alla storia come Rinascimento culinario.

Tale rinascita venne espressa attraverso i testi e i

ricettari dei cosiddetti maestri di casa, i quali, addetti al "servizio di tavola", non si chiamarono cuochi come più di un secolo prima, ma scalchi o trincianti che arricchirono i loro ruoli mettendo l'accento su tutta "l'organizzazione dei banchetti" e sul "generale servizio in tavola", facendo della tavola un'opera d'arte.

Terra del ben vivere

Essi, però, nonostante tutti i rinnovamenti proposti per arricchire la cucina di nuove pratiche e di piatti sempre diversi, mantennero ancora intelligentemente molte di quelle utili caratteristiche medievali che, legate a certi gusti, potevano sempre conferire quella giusta leggerezza, o punto di acido o gusto speziato che sarebbero stati ancora più che mai necessari per rendere infine perfetta ogni "portata". E poiché l'Italia del XVI secolo fu definita come "la terra del ben vivere", alle stampe vennero dati manuali di cucina che fecero veramente "storia" non solo rinnovando profondamente le conoscenze in questo campo e mettendo in luce tutte "le abitudini a tavola" della società cinquecentesca ma, soprattutto, evidenziando i tratti dominanti e propri della "gastronomia"

dell'epoca sottolineando non solo il "gusto" dei piatti del tempo, ma particolarmente il grande valore di quell'alta cucina di un'Italia che, nonostante le differenze regionali, riusciva a condividere - proprio a tavola - gli stessi usi, gli stessi valori gastronomici e la stessa cultura delle ormai molte Società di Corte.

Su tutte, riuscì immediatamente e sempre a distinguersi la Corte degli Estensi come avvenne per i fasti effettuati per le nozze celebrate nel 1473 tra il Duca Ercole I d'Este ed Eleonora d'Aragona, figlia di Ferdinando Re di Napoli e, se con grande sfarzo e senza badare a spese molto fu fatto per l'organizzazione di intrattenimenti con numeri di danza, pantomini, giocolieri e attori travestiti che si esibivano in centaureomie, giostre e tornei, veramente tutto fu fatto per sfamare il grandissimo numero di invitati per i quali fu preparato un banchetto colossale



Rinascimento
culinario

Banchetto alla Corte Estense (XVI sec.);
sotto Michel de Montaigne
(1533 - 1592)



che si può indovinare leggendo l'elenco degli acquisti di generi alimentari effettuati dalla spende-ria ducale e diligentemente annotati dall'addetto-funzionario di Corte.

Infatti furono acquistati 900 vitelli, 110 manzi, 200 castrati, 2500 fra caprette e agnelli, 200 porchette, 14 mila fra capponi e galline, 8000 polli, 3000 anatre, 5000 piccioni, 30 mila uova, salami, mortadelle, salsicciotti e lingue salate, storioni, gamberi e pesci d'ogni genere e una "grandissima quantità e varietà di formaggi", il tutto accompagnato da 12 mila libbre di olio e per bere copiose botti di trebbiano, malvasia, moscatello e 30 mila fu il numero tra aranci, limoni e frutta d'ogni varietà.

Nel Cinquecento in nessun altro Paese Europeo si verificò un così vasto numero di pubblicazioni editoriali sull'arte della cucina, come nella nostra Penisola italiana, con i temi dominanti che trattavano minuziosamente il banchetto di Corte da un lato e l'uomo di Corte dall'altro, espresso quest'ultimo in quello che fu definito il libro culto dell'epoca e, cioè, il libro del "Cortegiano" di Baldassar Castiglione (1478-1528) pubblicato nel 1528 che nell'arco del secolo ebbe un tale successo da vedere ripetute niente meno che 38 edizioni.

Per quanto, poi, riguarda soltanto la cucina, in quegli stessi anni scrisse il suo testo (pubblicato postumo) il grande scalco ferrarese Cristoforo da Messisbugo nel

1530 nominato Conte Palatino dallo stesso Imperatore Carlo V d'Asburgo. Infatti egli, durante il suo servizio dagli Este in Ferrara (e per qualche tempo anche a Mantova) pubblicò un manuale dal titolo "Banchetti, composizione di vivande e apparecchiatura generale" in cui annotava "gli elementi di arredo per affrontare un banchetto principesco" abbinato a un più che dettagliato ricettario che renderà Ferrara "unica maestra" nel campo della cucina perché proprio lui nel "taglio dei cibi" aveva trasformato tale funzione in "vera arte" insegnandola poi ai numerosi allievi che si sarebbero trasferiti nelle Corti europee come "araldi e maestri di cerimonia" della "nuova civiltà della tavola". Così da far scrivere all'umanista e poeta padovano Sperone Speroni (1500-1588) in lode del "capocuoco e del suo cerimoniale" queste eccellenti definizioni.

Trionfo di latticini

"Egli è poeta che canta versi per sfuggire al tedio... è geometra quando dispone i pezzi sulla tavola, è pittore quando colora gli arrostiti, le salse e i sughi, è chirurgo che sa tranciare con maestria, è filosofo perché conosce la natura dei cibi e delle stagioni..." E sarà ancora proprio con il Messisbugo che i "latticini", il cui uso era sempre stato parco soprattutto nel Medioevo, troveranno ora un grandissimo spazio nelle tavole delle Corti e di tanti Nobili del tempo diventando una vera novità.

Infatti, fatta egli prima comparire la pelle del latte, introdusse poi tale ingrediente insieme a "formaggi d'ogni tipo" come il marzolino, la provatura, il cascigrasso e altri ancora da consumarsi al "naturale o cosparsi di zucchero". Inoltre nel suo famoso testo dedicherà un intero capitolo ai "Latticini di più sorti" e sarà proprio da questo momento che -

la cucina storica rinascimentale proporrà sempre formaggi freschi che da grattugiare intendendo per -formaggi freschi- qualsiasi tipo di formaggio non stagionato come il pecorino fresco, il marzolino, il tomino, il poco salato raveggiolo, la robiola, la casatella, la caciotta, il caprino, il primosale e così via (a seconda delle regioni), mentre per i formaggi da grattugiare il consiglio migliore era quello di usare -il parmigiano- o il grana del momento.

Oltre alla stupenda Corte degli Este dove la grande cucina del Rinascimento si esprimeva al massimo, c'erano la Corte di Napoli, di Firenze e di Urbino e, non da meno, era la cucina dell'opulenta Roma ritenuta anch'essa sede della gastronomia-del tempo, che farà affermare al noto buongustaio e grande scrittore francese Michael de Montaigne (1533-1592) che nel 1580 (come aveva fatto per Padova, Venezia, Rovigo, Ferrara, Parma) fece tappa anche nella capitale, riportando poi questo suo giudizio nel testo "Viaggio in Italia" scrivendo: Toute court el toute nobless "nella" plus commune ville du monde Per il lusso e la sontuosità della sua Corte, teatro del mondo.

Dalla dotta penna di Montaigne come primo importante critico gastronomico dell'Europa moderna si troveranno ancora apprezzati la ricotta pisana, il cacio piacentino, il formaggio di maleng e tanti altri.



• Cristoforo da Messisbugo Ferrara (-1548), a destra Ercole I d'Este



Salon du fromage et des produits laitiers

Voilà i formaggi internazionali di eccellenza



di Alice Sattano

Dal 25 al 27 febbraio si è tenuta a Parigi la 18ª edizione del Salon du Fromage et des Produits Laitiers.

Quest'edizione ha visto aumentare sempre di più la rappresentanza di produttori e visitatori internazionali: sono stati ben 15 i paesi rappresentati da produttori, affinatori, produttori di attrezzature.

Il Salon è stato animato costantemente durante gli intensissimi tre giorni da atelier di degustazione e da conferenze di approfondimento che si sono tenute a ciclo continuo nell'Agorà degli Esperti. Dall'abbinamento pani-formaggi, all'atelier di taglio, alle prospettive economiche per i caseifici nel 2024, all'utilizzo dei social media come risorse nella promozione dell'attività dei produttori caseari, si sono affrontati i temi più disparati. L'Agorà degli esperti aveva

appuntamento ogni ora, con 25 posti a sedere, ma a tutti gli incontri hanno assistito almeno il doppio delle persone.

Oltre al già fitto programma dell'Agorà, nella zona Concorsi si sono tenuti altri 3 appuntamenti molto attesi: la premiazione del concorso Coup de Coeur, che premia i formaggi, tra quelli presenti al salon, che hanno fatto innamorare la giuria, il concorso de la Lyre d'or, che premia il miglior tagliere di formaggi, ed il nuovissimo concorso Grilled! Che ha visto gli chef finalisti esibirsi nella preparazione del loro miglior Grilled cheese sandwich e la successiva elezione del migliore.

Il concorso Lyre d'Or è invece giunto alla sua 8ª edizione. In Francia è molto diffusa la cultura del tagliere di formaggi, che oltre ad una varietà ampia e ovviamente coerente di formaggi deve comprendere frutta, verdura, composte di frutta, fiori, abbinati ai formaggi. Oltre a questi "essenziali", largo spazio alla fantasia, ma soprattutto all'estetica: spesso la differenza la fa il tagliere stesso, che può essere un tagliere piano sagomato, oppure una fantasiosa costruzione tridimensionale, a volte su più piano, a volte, come in questa edizione, a forma di barca, o di cerchi olimpici... Insomma, prima di tutto verrà valutata la parte estetica, secondo il principio che guida anche il Coup de Coeur, cioè quello del colpo di fulmine, e poi si valuterà la completezza del tagliere presentato in gara. Tutti i taglieri in gara sono stati assemblati in diretta nello spazio concorsi, dove la giuria li ha valutati ed ha poi proclamato i tre migliori, assegnando rispettivamente la Lira d'oro, d'argento e di bronzo. I partecipanti sono tutti produttori oppure rivenditori, operatori (francesi e non) cioè a cui soprattutto in Francia è richiesto quasi quotidianamente di realizzare questi taglieri per

I numeri del salone 2024

290	espositori
448	marchi
15	paesi
40%	imprese internazionali
34%	nuovi espositori
8.500	visitatori di cui il
21%	internazionali da ben
60	paesi

Ma quello che sorprende, in una manifestazione di queste dimensioni e dal grande successo internazionale come questa, è l'impostazione che è stata data, fin dalle primissime edizioni: gli espositori, produttori o affinatori che siano, intrattengono i visitatori con taglieri, chiacchierano volentieri e approfonditamente dei propri prodotti, non si limitano a farli assaggiare, ma organizzano, in modo totalmente indipendente rispetto al programma del Salon, delle degustazioni a tema basate sui propri prodotti, anche in abbinamento ad altri prodotti agroalimentari. Alcune postazioni più di altre sono state fulcro di degustazioni che variavano ogni paio d'ore, passando dall'abbinamento formaggi caffè (dove il caffè non era espresso, ma fatto con la pressa francese e quindi più delicato), con 4 formaggi di latti e stagionature diversi abbinati a 4 caffè di origine



Stand e produttori al Salon du Fromage. Fra i tanti appuntamenti, grande attesa per il concorso Coup de Coeur in cui vengono premiati i formaggi che hanno fatto innamorare la giuria.

Pavé de Paris omaggio alla Ville Lumière

Questo formaggio di fattoria è un'armoniosa miscela di latte vaccino e caprino intero pastorizzato, che dà come risultato una pasta cruda semipressata in crosta di cenere. Con la forma delle iconiche pietre del selciato di Parigi, il Pavé de Paris rende omaggio alla storia della capitale francese. Pesa circa 1 chilogrammo e vanta una crosta nera meticolosamente scolpita, cenere di carbone vegetale e una peluria bianco-grigia, che rispecchia l'aspetto realistico dei ciottoli parigini.

Il Pavé de Paris è realizzato nella fattoria utilizzando metodi tradizionali: il processo di modellatura a strati alternati di cagliata di latte vaccino e di cagliata di latte caprino rende questo formaggio unico. La maturazione ottimale avviene in circa 3 mesi.

e di varietà diverse. La stessa postazione due ore dopo proponeva atelier del burro (normale, demi salé, salé) abbinato a pani diversi, oppure fondute con ricette diverse accompagnate dalla charcuterie locale.

L'approccio è molto simile a quello che ci si aspetterebbe in un evento aperto al pubblico, ma qui entrano solo gli operatori: il biglietto si paga, come è giusto che sia, per riconoscere un valore all'enorme lavoro che c'è dietro, ma all'ingresso viene richiesto un requisito professionale che giustifichi la propria presenza. Gli operatori quindi, sanno che ogni persona presente è, in modo diverso, interessata al prodotto, vuoi per commercializzarlo, vuoi per utilizzarlo nel proprio ristorante, vuoi per affinarlo, perché tra i visitatori c'erano anche diversi affinatori che erano alla ricerca di nuovi prodotti. Il risultato è il coinvolgimento di una grossa fiera, in uno spazio ampio ma con la possibilità di avere un contatto umano ed un confronto molto più gestibile.

Ciò che ci si porta a casa, dopo questa visita intensa, è la consapevolezza della varietà casearia che esiste al mondo, la voglia di fare dei produttori, il loro entusiasmo e la costante voglia di sperimentare e di eccellere nel loro lavoro, che sia produrre, affinare, commercializzare.

Arrivederci al 2026, dal 22 al 24 febbraio, sempre a Paris Expo, porte de Versailles per una nuova edizione del Salon du Fromage et des Produits Laitiers!



Il business del formaggio va avanti veloce.



Fiera di Bergamo 25/26 settembre 2024

L'unica fiera internazionale rivolta esclusivamente agli operatori del settore lattiero-caseario



SPAZI ESPOSITIVI

Un'opportunità unica per conoscere e incontrare le eccellenze del mondo caseario



CONFERENZE E WORKSHOP

Calendario di eventi a tema su argomenti legati al mondo caseario



NETWORKING

Incontri tra aziende, professionisti e buyer



EVENTI PER AZIENDE E TASTING

Possibilità di organizzare eventi tailor-made e show cooking

Diventa anche tu espositore di B2Cheese 2024, il business del formaggio ti aspetta!

Per info, costi e dettagli scrivi a segreteria@b2cheese.it

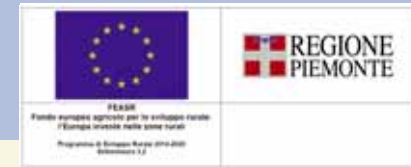
Un progetto di

FORME

Organizzazione

PROMOBERG

Alte Terre Dop in cucina



di Paola Geninatti

Le ricette interpretate con i formaggi di Alte Terre Dop sono preparazioni di bellezza. Evocano territori meravigliosi, propongono l'eccellenza dei sapori e sono un viaggio gastronomico tra valli dove l'anima si riposa, antiche culture e tradizioni ancora vive. E' la magia che consente di consumare un cibo con la certezza che giunge da luoghi incantati dove la serenità è il ricordo di chi ci è passato ed il piacere è la speranza di ritornarci presto.



Soufflé all'Ossolano Dop con la sua fonduta

Ricetta creata dalle mani degli Chef Ugo e Marco dell'Hotel Ristorante Edelweiss di Crodo.

INGREDIENTI

- 50gr burro di Crodo
- 50gr farina 00
- 250ml latte di Crodo
- 2 tuorli d'uovo
- 60gr formaggio Ossolano Dop grattugiato
- 3 albumi a neve ferma
- Sale e pepe q.b.

PER LA FONDUTA

- 50gr Ossolano Dop grattugiato
- 125ml Latte di Crodo
- Un cucchiaino di farina 00
- Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Preparare un roux con il burro e la farina, aggiungere il latte e mescolare velocemente prima con una frusta e poi con un cucchiaino di legno, cuocere per circa 5 min.

Togliere dal fuoco, lasciare intiepidire, aggiungere i tuorli uno alla volta e continuare a mescolare delicatamente, aggiungere il formaggio Ossolano Dop, correggere di sale e incorporare gli albumi montati mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Imburrare gli stampi da soufflé, versare il composto fino a $\frac{3}{4}$ e cuocere a bagnomaria o a vapore per 30/40 min.

Sfornare su una teglia imburrata e pennellare un poco di uovo sbattuto, cuocere in forno a 160/170 gradi per circa 15/20 min.

Nel frattempo preparare la fonduta mescolando tutti gli ingredienti a freddo e sempre mescolando cuocere fino a che non si avvicina al bollore.

Versare a specchio su un piatto di servizio posizionando il soufflé appena sfornato.

Ravioli al plin con crema di Roccaverano Dop

Ricetta proposta all'Osteria del Bramante di Roccaverano

INGREDIENTI per 4 persone

- 500gr di Ravioli al Plin

PER LA CREMA

- 1 forma di Roccaverano Dop di media stagionatura
- Una noce di burro
- Latte q.b.
- Sale q.b.



PROCEDIMENTO

Mentre i Ravioli cuociono in abbondante acqua bollente preparare la crema facendo sciogliere in padella a fuoco lento il Roccaverano dop con il burro e un po' di latte, infine aggiungere il sale.

Una volta che la crema ha la giusta consistenza unire ai ravioli e far saltare prima di servire. Impiattare e spolverare con poco pepe nero.



Gnocchi di Ortica al Murazzano Dop

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1 kg. di patate
- 250 gr di farina bianca
- 200 gr di foglie di ortica
- 400 gr di Murazzano dop fresco
- 50 gr di Murazzano Dop stagionato grattugiato
- 80 gr di burro
- 2 uova
- sale e pepe q. b.

PROCEDIMENTO

Preparate come di consueto gli gnocchi inserendo nell'impasto anche le ortiche lessate e tritate finemente ed il Murazzano dop fresco grattugiato. A lessatura ultimata condite gli gnocchi con burro e Murazzano dop stagionato grattugiato.



Un anno di LoST!

Chiusa la prima annualità del progetto che promuove le piccole produzioni Dop

di Veronica Sisinni

Si è chiuso a febbraio 2024 il primo anno del progetto LoST EU, finanziato dall'Unione Europea, incentrato sul tema della sostenibilità e sulla promozione delle piccole denominazioni casearie. Otto formaggi, cinque regioni, e un viaggio che ha portato alla ri-scoperta di territori, tradizioni e storie di piccoli produttori italiani. Protagonisti, formaggi di grande eccellenza come il Murazzano Dop, il Roccaverano Dop, l'Ossolano Dop dal Piemonte, il Puzzone di Moena Dop dal Trentino, lo Strachitunt Dop dalla Lombardia, la Vastedda Dop della Valle del Belice e il Pecorino Siciliano Dop dalla Sicilia, e in ultimo il Provolone del Monaco Dop dalla Campania.

Lungo tutto l'arco dell'annualità, il progetto LoST ha raccontato luoghi dai paesaggi mozzafiato, e i loro prodotti caseari. E nonostante la lontananza che li divide, ha saputo cogliere un comune denominatore, custodito nel legame che questi prodotti hanno con la storia e le tradizioni. Tutte le Dop di LoST, infatti, possono essere descritte come esempio di sostenibilità, e simbolo di un "altrove" che va in controtendenza rispetto alla cultura più convenzionale. L'acronimo LoST (looking for the sustainability of taste in Europe) vuole intendere proprio il bisogno di ritrovare qualcosa che pare perduto. Sapori unici e irripetibili che portano in sé i valori della sostenibilità.

Le tappe del viaggio LoST

Grazie a LoST EU sono stati realizzati, eventi e azioni promozionali finalizzati alla valorizzazione di queste eccellenze casearie italiane che rappresentano ad oggi una delle tante ricchezze del patrimonio gastronomico italiano, e un esempio di sostenibilità.

Prima tappa del viaggio è stata in Piemonte, ad Alba, in occasione del Festival Collisioni, uno degli eventi di maggior richiamo sul territorio piemontese e non solo, con artisti di livello nazionale, con oltre 50mila spettatori da tutta Italia. In questo contesto è stato presentato al grande pubblico per la prima volta il paniere LoST, con un corner di degustazione gestito dai Maestri assaggiatori Onaf e un piano di promozione che ha previsto la divulgazione del materiale grafico promozionale, e il passaggio del video LoST sia sullo schermo del corner, sia sui maxischermi del palco di Collisioni prima degli eventi musicali.

A settembre il secondo appuntamento ha portato LoST in Trentino, a Moena, in occasione del Festival del Puzzone di Moena Dop, uno dei momenti tradizionalmente più importanti per questo territorio, perché festeggia la discesa degli animali dagli alpeggi.

In questo contesto si è svolto il primo weekend del gusto dedicato alla scoperta di tutte le Dop targate LoST e l'incoming di operatori provenienti da Svezia e Germania.



A ottobre LoST ha fatto tappa in Val Taleggio, a Vedeseta, patria dello Strachitunt Dop, per il secondo weekend del gusto, con degustazioni dei prodotti LoST EU guidate dai maestri assaggiatori Onaf.

Barolo, invece, ha accolto il progetto LoST nei mesi di novembre e dicembre, per un weekend del gusto e una settimana di tasting days, mentre un secondo incoming di ospiti da Germania e Svezia ha portato i protagonisti di LoST in Campania, negli splendidi paesaggi di Vico Equense, terra d'origine del Provolone del Monaco Dop.

Infine, LoST ha varcato i confini nazionali ed è approdato in Germania, a Berlino, dal 10 al 12 febbraio 2024 per la prima missione estera prevista dal progetto. Durante il weekend i rappresentanti dei consorzi e i produttori sono partiti da tutta l'Italia per raggiungere la capitale tedesca, con lo scopo di promuovere le loro eccellenze e raccontarle al pubblico di professionisti, giornalisti, buyer e foodlover berlinesi.

Un primo viaggio che ha avuto come obiettivo non solo la promozione delle Dop, ma anche la creazione di reti di distribuzione rivolte a quella nicchia di consumatori tedeschi che sanno cogliere i valori della tradizione legati alla qualità, al rispetto per l'ambiente, e soprattutto al tema della sostenibilità.

Ma il viaggio non è finito. La seconda annualità del progetto è già iniziata e prevede nel corso del 2024 nuove esperienze sia in Italia che all'estero, con il coinvolgimento diretto delle realtà locali estere in Germania e in Svezia. Un modo per rafforzare i legami con questi Paesi e portare oltre i confini l'eccellenza e unicità che i formaggi LoST hanno. Senza mai dimenticare le proprie radici. Verranno presentati i due studi sulla sostenibilità in corso di realizzazione da parte dell'Università degli Studi di Torino Di.Sa.Fa e dell'Università degli Studi di Palermo Uni.Pa. I due lavori in corso sono relativi alla definizione di "Linee guida sulla sostenibilità dei prodotti LoST" e ad "Studio sul packaging sostenibile sul prodotto pilota Vastedda Dop".

LoSTEU - Looking for the Sustainability of Taste in Europe - è un progetto sostenuto dall'Unione Europea sul tema sostenibilità e la promozione delle piccole denominazioni casearie. Obiettivo è portare avanti un piano di comunicazione e di eventi finalizzati alla valorizzazione di alcune eccellenze casearie italiane, che rappresentano ad oggi una delle tante ricchezze del patrimonio gastronomico italiano, oltre che un esempio di sostenibilità.



Testimonianze da Rimini, Forlì e Faenza



Alluvione in Romagna, un anno dopo

di Alessandro Carli, Roberta Terrigno e Carla Giorgi

L'alluvione romagnola, un anno dopo, lungo quel limen provinciale immaginario, ma nemmeno tanto. Un disastro che ha lasciato una ferita profonda. Mentre Rimini è stata quasi ignorata dalla pioggia - dopo 12 mesi sono diversi gli interventi che hanno garantito il ripristino e la fruizione del territorio (6 quelli di messa in sicurezza per il ripristino di viabilità e infrastrutture stradali nel Comune; azioni individuate lo scorso novembre, a seguito della ricognizione dei danni provocati dagli eventi alluvionali di maggio 2023, richiesti per il sostegno economico e finanziati con oltre 2 milioni di euro, con un'ordinanza del commissario straordinario per l'emergenza Figliuolo), le Province di Forlì-Cesena e di Ravenna - quelle più martoriate - si stanno ancora leccando le ferite.

"Anime nel fango" (edizioni SunShine), racconto su carta (definirlo "libro" sarebbe riduttivo) di Luca Giacomoni è diventato anche un docufilm che sta girando in tutta Italia. "Ci ha toccato l'apocalisse e noi romagnoli, noi che continuiamo a vedere il sole anche nel buio più assoluto, l'abbiamo fissata negli occhi, le abbiamo sorriso con quell'espressione che è un misto di dolcezza, sfottò e determinazione e, girandole le spalle come si fa con chi non è meritevole di considerazione, le abbiamo detto: Dai, zò, no fé 'e pataca. Vat a fé frézz, che mè aiò dal robì da fé. (Dai su, non fare il patacca, vai a farti friggere, che io ho delle cose da fare, ndr). Ci siamo rimboccati le maniche e abbiamo cominciato a ricostruire" racconta lo stesso autore per diffondere parole di terra e acqua, di fatiche che uniscono, mentre sono anco-

ra tante realtà che non sono riuscite a ripartire.

Qualche mese dopo l'alluvione, il direttore di InForma Elio Ragazzoni, insieme al giornalista Fiorenzo Cravetto, ha visitato il Caseificio delle Officine Gastronomiche Spadoni di Brisighella, nelle colline faentine, che a causa della enorme quantità di pioggia ha subito notevoli danni 'collaterali': strada interrotta, mancanza di energia elettrica, difficoltà nella gestione delle scorte e naturalmente la successiva contrazione dei consumi.

Ad un anno dall'alluvione ci siamo chiesti qual è oggi la situazione. In generale, i privati - e le aziende - si sono attivati per risolvere al meglio i problemi causati da un evento atmosferico estremo, facendo affidamento sulle proprie polizze assicurative o sulla grande solidarietà arrivata da ogni parte d'Italia.

Solidarietà è la parola chiave che ha caratterizzato questa tragedia. Chiunque ha potuto ha dato una mano, non c'è una famiglia in Romagna che non abbia comprato un paio di stivali e una vanga e sia andato nelle vie invase dal fango ad aiutare chiunque avesse bisogno.

Questo mentre i periti delle assicurazioni sconsigliavano di iniziare a pulire le proprie case per non compromettere le successive perizie assicurative. Nonostante gli interventi siano stati rapidi, oggi, 1 anno dopo, nelle case che hanno subito maggiori danni, i muri sono ancora umidi, si può imbiancare fino al punto in cui è arrivata l'acqua, poi è inutile, lasciando un segno

Segue a pagina 28



Le immagini della Romagna alluvionata nel maggio 2023 intanto il racconto su carta "Anime nel fango" di Luca Giacomoni è diventato un docufilm che sta girando in tutta Italia

Segue da pagina 27

Alluvione un anno dopo

ancora doloroso e sicuramente indelebile.

Per quanto riguarda i macro interventi si registrano ancora difficoltà. Sono tante le strade interrotte la cui percorribilità verrà forse ripristinata fra qualche anno.

Per citare un esempio, la strada che porta all'allevamento di Zattaglia di Brisighella (Faenza), il più grande in Romagna di Mora Romagnola, è ancora interrotta. L'unica via di accesso è provvisoria e poco agevole per i camion che necessitano di portare i prodotti in allevamento.

Proprio a Zattaglia si è tenuta una mostra dal titolo "Uomo e Natura. Una convivenza non sempre facile", dal 13 aprile al 2 giugno. La mostra, che vedeva fra i promotori il Consorzio di Bonifica della Romagna Occidentale, presentava gli elaborati didattici realizzati dagli studenti degli Istituti Comprensivi che hanno partecipato al progetto.

L'alluvione ha rappresentato un vero dramma per l'agricoltura, in un territorio a fortissima vocazione agroalimentare, seconda voce di export regionale. La Sau (superficie agricola utilizzata) colpita è stata del 42% con un totale di 21.000 aziende agricole coinvolte. Gli addetti in agricoltura, caccia e pesca, che operano in comuni colpiti sono stati oltre 41.000 e rappresentano il 55% degli addetti del settore nell'intera regione, prevalentemente occupati in coltivazioni agricole e produzioni animali.

Ad oggi tutto il sistema stenta a tornare a livelli pre-alluvione. In quei giorni drammatici gli animali hanno subito un forte stress: oltre alla difficoltà di reperire fieno e mangimi (in alcuni allevamenti le balle di fieno sono state per mesi trasportate con gli elicotteri per mancanza di vie di collegamento), tantissimi allevatori hanno riscontrato la carenza di latte, i parti non sono stati portati a termine, non si riusciva a far arrivare i veterinari nelle zone più disagiate per assistere gli animali. Tutto questo ha complessivamente portato ad una riduzione consistente del numero degli animali negli allevamenti.

In generale le filiere ne hanno risentito: terreni resi inutilizzabili, umidità nei chicchi di grano che li ha resi inutilizzabili per mesi, impossibilità di accedere ai terreni per le cure e quindi attacchi più frequenti di parassiti. Basti pensare che nel settore dell'olivicoltura i volumi si sono ridotti del 75%. Agricoltori e piccoli artigiani, quelli che oggi stanno pagando un prezzo altissimo, gravato ulteriormente dalla contrazione dei consumi, già provati per la pandemia prima e la guerra poi, stentano ancor di più a ripartire. In una realtà come quella romagnola, perdere il lavoro artigianale e agricolo vuol dire perdere tradizione e cultura.

Ad oggi, dopo un anno, la burocrazia è un macigno: da poco è possibile presentare le pratiche per i rimborsi, ma non essendoci una data di fine, non si sa neanche quando questi rimborsi saranno erogati, ci vorranno forse anni.

Fra le testimonianze più toccanti che ancora oggi emoziona, quella di Lidia Carlini, ceramista di Faenza, che in un attimo ha perso tutto il lavoro di una vita. Il suo laboratorio, la sua casa, sono stati invasi dal fango che non ha risparmiato nulla.

Ad un anno dall'alluvione mancano ancora tante cose da rimettere al proprio posto, ma quella che ferisce di più è la voglia di ripartire. Dopo la forza iniziale dimostrata al mondo intero cantando 'Romagna Mia' con i vestiti pieni di fango, oggi la Romagna ha bisogno di ricevere Speranza e Futuro.

Il sistema stenta a riprendersi tenendo conto che sono state colpite 21 mila aziende e oltre 40 mila addetti

Questo inserto

Abbiamo intitolato "percorsi" le pagine di questo inserto che racconta e analizza le vicende del settore lattiero-caseario negli ultimi anni, grazie ai contributi generosi dei nostri autori. Sono spunti utili anche a Onaf per ragionare sul cambiamento in atto.



Croste fiorite di capra figlie della rivoluzione

di Beppe Casolo

Negli ultimi 40 anni il mondo dei formaggi caprini è cresciuto enormemente, rappresentando lo specchio di un cambiamento socio-culturale, che si è dimostrato precursore dell'attuale modello di azienda agricola eco-sostenibile

Dopo il secondo dopoguerra, l'allevamento della capra da latte e di conseguenza anche la produzione dei formaggi caprini, sembravano quasi definitivamente scomparsi. Erano rimasti pochi capi allevati per uso familiare e, in Valtellina, era sopravvissuto qualche piccolo allevamento nel quale le poche capre erano munte per fornire il latte da utilizzare nella produzione del Bitto.

A partire dagli anni '80, epoca di grandi trasformazioni e contraddizioni sociali, in Lombardia è ripartito l'allevamento della capra. Bisogna ringraziare i giovani "fuggiti" dalle città, alla ricerca di un modello di vita alternativo al consumismo crescente e in contrasto con l'economia sempre più basata sul settore terziario.

Li spingeva il desiderio di natura, di autodeterminazione, di uscita dagli schemi correnti dell'epoca. Quei ragazzi erano per lo più istruiti, talvolta anche laureati, con ridotti mezzi economici: avevano scelto la campagna, la ruralità, l'agricoltura. Senza radici contadine, ma con la piena consapevolezza della necessità di dover imparare ogni aspetto della nuova realtà.

Non a caso, la scelta è stata rivolta ad un settore molto particolare: l'allevamento della capra. Per molti aspetti, la capra è un animale "diversa-

mente impegnativo" rispetto ad altri di grossa taglia, come ad esempio il bovino. Minor investimento economico iniziale, maggiore facilità di gestione, maggior rusticità, minori esigenze alimentari, con la possibilità di utilizzare i pascoli delle aree marginali e poco accessibili. Un considerevole risparmio anche per quanto concerne le strutture di stabulazione.

Per mettersi alla prova, molti di questi neo-allevatori hanno iniziato la loro attività con pochi animali, partendo con la mungitura manuale e con prove di caseificazione realizzate in cucina. Tanta fatica, tanti errori, tanto entusiasmo. Per tutti la necessità di confrontarsi con i colleghi e di cercare assieme le risposte ai tantissimi quesiti, lo stimolo ad approfondire e a studiare.

Un primo aiuto al nuovo settore è arrivato dalle scuole casearie italiane, importantissime per la caseificazione del latte di bovina. Ma per il gruppo, confluito all'interno della Associazione Regionale degli Allevatori della Lombardia (Aral), è nata presto l'esigenza di un'esperienza specifica con il latte di capra. Sono quindi state interpellate le scuole casearie francesi, con grandissima esperienza nel settore e in particolare è nata una sorta di gemellaggio con il centro di formazione di Carmejane, in Provenza, nella regione del Luberon, specializzata nella trasformazione del latte crudo di capra e in

Segue a pagina 30

Segue da pagina 29

Caprini di successo grazie anche a Onaf

particolare nella trasformazione artigianale del latte in azienda agricola. Sono stati frequenti i viaggi studio dei produttori italiani in Francia e le visite periodiche dei docenti-casari francesi in Italia.

La Regione Lombardia non è stata indifferente agli sforzi profusi da queste giovani aziende e per molti anni ha fornito un servizio specialistico di assistenza tecnica prestata a costi ridottissimi, attraverso la professionalità dei tecnici dell'Aral, per lo più agronomi e veterinari, che hanno fornito anche una capillare consulenza relativa agli aspetti della caseificazione, che ha consentito di far circolare con rapidità le conoscenze via via acquisite.

Nel corso di breve tempo è nato quello che potremmo definire un nuovo modello di azienda agricola che ha fatto sintesi, attingendo in parte dalle tradizioni zootecniche e casearie italiana e francese, in parte dalla fantasia, dall'intelligenza e dalla caparbieta dei giovani coinvolti nell'avventura, oltre che dal loro spirito libertario "post-sessantottino".

Si tratta quindi di piccole aziende agricole a conduzione familiare, per lo più situate in aree marginali, pedemontane, come le zone prealpine delle province di Lecco, Varese, Bergamo, Brescia, Pavia, dove è stato possibile recuperare terreni e strutture che non necessitassero investimenti eccessivamente onerosi. Una trentina di capre in lattazione, al massimo e la disponibilità di un'area a pascolo. Il latte munto viene trasformato in azienda e i formaggi, o gli yogurt prodotti sono commercializzati direttamente presso lo spaccio, o comunque venduti direttamente nell'ambito di mercati vicini alle zone di produzione. Ultimo tassello di questo modello economico è rappresentato dall'eventuale presenza dell'attività agrituristica, nell'ambito della quale sono proposte le diverse produzioni.

Questi produttori hanno dovuto sommare molte professionalità, che sono alla base dell'attuale successo: sono agricoltori, allevatori e casari, oltre che stagionatori, affinatori, commercianti, addetti al marketing aziendale e talvolta pure ristoratori...

Il latte di capra ha caratteristiche particolari, come l'elevata digeribilità, l'importante presenza di aminoacidi e acidi grassi essenziali a corta catena, il ridotto contenuto di colesterolo, ma per quanto riguarda l'attitudine casearia dobbiamo riscontrare qualche problema. In primis la resa casearia ridotta, a motivo della bassa percentuale di sostanza secca del latte, il modesto



contenuto di grasso e di proteine, unitamente al basso contenuto di frazioni di caseina del tipo α s1. Per questa ragione la "nuova era" dei formaggi di capra della Lombardia, che è stata seguita presto anche dai produttori piemontesi e di altre zone d'Italia, si è rivolta principalmente alla produzione di prodotti freschi o semi-stagionati a coagulazione lattica, che valorizzano al massimo le

caratteristiche della materia prima, garantendo, nel contempo una buona resa casearia.

Formaggi di piccola pezzatura, commisurati alla ridotta produzione degli animali, delicatissimi, non a caso per la gran parte sono prodotti da mani femminili

Fanno riferimento alla tradizione francese, che è divenuta l'attualità italiana (!). Oltre ai caprini freschi, spesso aromatizzati, troviamo le croste fiorite con le muffe di *Penicillium Candidum* e di *Geotricum*, che sviluppandosi danno origine ad una crosta vellutata, o talvolta trattati con cenere di carbone, tutti rigorosamente a latte crudo. A questi si aggiungono poi le lavorazioni della tradizione locale come le paste molli a crosta lavata, le formaggelle (come quella Dop del Luinese).

Negli ultimi 15 anni il settore si è sviluppato, sia in termini quantitativi, che qualitativi raggiungendo, in molti casi, traguardi di assoluta eccellenza. Anche l'Onaf ha contribuito al raggiungimento di questi risultati attraverso l'organizzazione della manifestazione "All'ombra della Madonnina", nell'ambito della quale si svolge, da quasi 20 anni, il concorso dei formaggi, delle ricotte e degli yogurt di capra, che rappresenta un'occasione unica di confronto diretto delle produzioni artigianali suddivise nelle diverse categorie, in riferimento alla tecnologia e alla stagionatura.

Negli ultimi anni è cresciuta notevolmente la richiesta di prodotti lattiero-caseari di capra ed il comparto è sempre più rappresentato e ha visto nascere e svilupparsi moltissime interessanti realtà, non solo nel nord del Paese, ma anche negli altri territori.

Ma perché allora è raro trovare negli spazi commerciali della grande distribuzione i formaggi di capra delle aziende agricole? Semplice, perché seguono altri percorsi commerciali: oltre alla vendita diretta, si è diffusa la commercializzazione attraverso i Gas (Gruppi d'acquisto solidale), o presso i negozi al dettaglio specializzati.

La scommessa da vincere per tutti i produttori, con la collaborazione di Onaf, è il mantenimento della elevata qualità delle attuali produzioni, a fronte della richiesta crescente da parte dei consumatori.

LATTE & FORMAGGI da Cremona alla Food Valley

di Daniele Bassi

Porta della food valley che dal Nordovest arriva all'Adriatico, una realtà come Cremona è un palcoscenico importante per le produzioni lattiero-casearie. Piccola città a misura d'uomo, con la campagna circostante ricca di acqua e foraggi, concentra le maggiori stalle che allevano animali da latte e proprio in questa provincia si raccoglie e trasforma la maggior parte del buon latte vaccino, di conseguenza i formaggi hanno un peso economico importante nel contesto commerciale.

Partecipando alla manifestazione Formaggi&Sorrisi, vedendo l'interesse del pubblico di consumatori, presenti in numero elevato alle degustazioni guidate, mi sono convinto che il settore ha ancora un grande futuro.

Nel secoli scorsi in realtà, il prodotto caseario di maggiore interesse dei consumatori era il burro: un concentrato di materia grassa con un apporto energetico e calorico elevato a basso costo, mentre il formaggio era considerato un prodotto secondario. Ma gli studi più recenti dimostrano l'importanza delle sostanze assunte mangiando i formaggi, soprattutto ai giorni nostri, in cui l'attività fisica ed il consumo di calorie è più limitato.

Per queste ragioni i formaggi oggi vengono consumati in modo più consapevole, sono inseriti nei pasti giornalieri con maggiore attenzione e nelle diete bilanciate, infatti il consumo pro capite è aumentato, soprattutto per l'apporto di

proteine più digeribili di altri alimenti.

Se vi mettete davanti ad un banco frigo di un supermercato si noteranno un sacco di articoli con il claim "Protein +++", alimenti arricchiti quindi, ed il formaggio da sempre ne è ricco in modo naturale. In questo periodo vediamo un aumento del prezzo dei formaggi a pasta dura come Grana Padano e Parmigiano Reggiano o Duri generici, dovuto principalmente alla mancanza di forme stagionate nei magazzini, per effetto del buco di produzione che si è verificato l'anno scorso, quando una buona parte del latte prodotto in pianura Padana veniva portato all'estero (Nord Europa principalmente). Sembra che in quella area geografica vuoi per la siccità, vuoi per la riduzione della remunerazione alla stalla, siano calate drasticamente le produzioni, di conseguenza la richiesta di acquisto è lievitata così come il prezzo pagato ai nostri produttori.

È un caso veramente eccezionale se si pensa che in passato succedeva l'inverso: le eccedenze di materia prima latte arrivavano soprattutto da Germania e Austria, tanto che il valico del Brennero era stato definito un "autostrada di latte". Allora gli stock di latte disidratato e di burro erano elevati, rendendo necessario la vendita all'asta di queste materie prime molto apprezzate nei paesi asiatici, si era creato un sistema che determinava delle quotazioni di riferimento fondamentali per tutto il resto dei

mercati nel mondo.

Oggi tutto questo avviene in modo molto più limitato, di conseguenza le quotazioni non sono più tanto calmierate, inoltre l'aumento della popolazione mondiale e dei consumi è in grande evoluzione, l'accorpamento delle aziende di media dimensione in gruppi produttivi più industrializzati, concentrati maggiormente in alcune aree.

Tutti argomenti questi che terranno banco nel prossimo futuro: ne vedremo delle belle.



Mercato, cresce il Grana Padano

Il fatturato dell'export (1,95 miliardi) ha superato quella nazionale (1,65 miliardi)

L'andamento del mercato dei prodotti caseari va osservato con attenzione, tenuto conto che la maggior parte del latte prodotto in Italia, ma anche in Europa, è destinato alla trasformazione. Le quotazioni dei formaggi condizionano dunque in modo significativo l'andamento del prezzo del latte. In molti casi, come nella cooperazione ma non solo, il prezzo riconosciuto agli allevatori discende direttamente da quanto si realizza con i prodotti trasformati.

In Italia il Grana Padano può a ragione essere considerato fra i formaggi più importanti e grazie al suo ampio bacino di riferimento, che comprende numerose regioni del Nord, raccoglie la maggior parte del latte che lì si produce. Il buon andamento del prezzo di questo formaggio,

potrà essere la base per ridare tonicità anche al mercato del latte. A proposito di Grana Padano, alla recente assemblea del Consorzio di tutela il presidente Renato Zaghini, al termine del suo mandato, ha fatto il punto della situazione, evidenziando la crescita della produzione e in particolare i buoni risultati sul fronte dell'export. Il fatturato conseguito sui mercati esteri, pari a 1,95 miliardi di euro, ha infatti raggiunto e superato quello sul mercato interno, che si ferma a 1,65 miliardi. Rispetto al 2022 la crescita registrata nel 2023 è pari al 16% e i successi del Grana Padano sono un forte sostegno al mercato del latte, favorendo una ripresa dei prezzi senza la quale per molti allevamenti è difficile far quadrare i conti delle stalle.

SCAMORZA BIANCA - FORMAGGIO DA TAVOLA AFFETTATO - Ingredienti: latte, sale, caglio. Origine del latte: Italia.

Formaggio. Origine del latte: Italia.
Ingredienti: LATTE vaccino past, sale, caglio, crosta edibile

STRACCHINO - Ingredienti: LATTE, crema di LATTE, sale, caglio, fermenti lattici vivi. Senza conservanti. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA. Da consumare entro: vedi lato.

FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA DI LATTE BUFALINO
Ingredienti: latte di bufala, siero innesto naturale (latte), sale, caglio.



di Stefano Senatore

Analogamente a tutti gli altri prodotti alimentari, i formaggi sono oggetto di un'ampia ed articolata normativa che influenza, praticamente, ogni aspetto della loro produzione e commercializzazione. L'igiene e la sicurezza alimentare, l'etichettatura, le indicazioni geografiche, la concorrenza tra operatori, le misure di sostegno pubblico e la sostenibilità sono solo alcuni dei numerosi ambiti interessati da una legislazione, tanto nazionale, quanto europea, che si è evoluta costantemente nel corso del tempo in maniera, peraltro, sempre più pervasiva.

Prendendo in considerazione l'ultimo decennio, una materia si è comunque contraddistinta, su tutte, per il numero e la rilevanza delle novità introdotte sul piano giuridico: il tema delle informazioni ai consumatori.

Diverse indicazioni che, al giorno d'oggi, siamo abituati a ritrovare nelle etichette dei prodotti caseari, infatti, a ben vedere, sono frutto di iniziative legislative assunte in tempi relativamente recenti. Una prolificità normativa che si spiega, soprattutto, con l'obiettivo di garantire una sempre maggiore trasparenza delle informazioni messe a disposizione dei consumatori: presupposto essenziale per il compimento di scelte di acquisto consapevoli e, talvolta, anche per la tutela della loro salute.

Si ritiene quindi utile proporre, di seguito, una breve panoramica dei principali cambiamenti intervenuti dal 2014 ad oggi nelle regole dell'etichettatura, alcuni dei quali comuni a tutte le categorie merceologiche alimentari, altri specificamente riferiti ai prodotti caseari.

La segnalazione degli allergeni

La pietra miliare nella disciplina delle informazioni sugli alimenti è rappresentata dal regolamento (UE) 1169/2011, entrato in applicazione il 13 dicembre 2014, con il quale l'Unione europea ha definito, per la prima volta, un sistema di etichettatura alimentare uniforme e direttamente applicabile in tutti gli Stati membri, Italia compresa. Il testo normativo europeo - superando le precedenti regole nazionali stabilite dal decreto legislativo n. 109/1992 - ha quindi introdotto un nuovo quadro di riferimento operante, per quanto qui interessa, anche nei confronti dei nostri formaggi.

Uno dei più significativi elementi di novità ha riguardato le sostanze che provocano allergie ed intolleranze: una serie di componenti, tra cui il latte, che devono essere segnalati al consumatore qualora aggiunti nel corso del processo produttivo, in quanto idonei a provocare reazioni avverse in taluni soggetti sensibili (l'elenco è qui riportato nella tabella 1).

Al riguardo, va precisato che l'obbligo di indicazione delle sostanze allergeniche era stato introdotto, in realtà, già nel 2006. È solo con il regolamento (UE) 1169/2011, tuttavia, che la modalità di comunicazione assume la forma nota al giorno d'oggi, introducendo la necessità che gli allergeni siano anche messi in rilievo, all'interno dell'elenco degli ingredienti, attraverso un carattere distinto che agevoli l'immediata percezione degli stessi.

L'evidenziazione degli allergeni non opera, comunque, per i prodotti privi di elenco degli ingredienti (si ricorda che l'elenco non è obbligatorio per i formaggi freschi o fusi, se ottenuti solo

da latte, enzimi e fermenti, e per gli altri formaggi, quando ottenuti esclusivamente da latte, enzimi, fermenti e sale). In tali casi, infatti, l'informazione viene fornita ricorrendo alla dicitura "contiene" seguita dai nomi delle sostanze, senza necessità di impiego di caratteri particolari.

Per completezza, va riferito che lo stesso regolamento europeo esonera dalla segnalazione degli allergeni gli alimenti la cui denominazione faccia, già di per sé, "chiaramente riferimento" a queste sostanze. Si tratta di una norma di semplificazione che dovrebbe poter essere interpretata nel senso di escludere anche i formaggi dall'obbligo di indicazione dell'allergene "latte" (la cui presenza nel formaggio dovrebbe considerarsi, infatti, scontata). Nella prassi, tuttavia, a titolo cautelativo gli operatori tendono a non fare ricorso a tale esenzione, per scongiurare il rischio di un eventuale consumo "distorto" dell'alimento, che potrebbe comportare gravi conseguenze per la salute a carico di soggetti intolleranti al lattosio e, soprattutto, allergici alle proteine del latte.

La dichiarazione nutrizionale

Un'ulteriore innovazione riconducibile al regolamento (UE) 1169/2011, che ha avuto un notevole impatto anche per il settore caseario, è la dichiarazione nutrizionale, resa obbligatoria dalla fine del 2016 per tutti i prodotti alimentari preimballati.

Da poco più di sei anni, quindi, i formaggi confezionati all'origine devono recare, in forma di tabella, l'indicazione degli apporti delle seguenti sostanze, riferiti a 100 grammi di prodotto:

- il valore energetico;
- i grassi, con specificazione degli acidi grassi saturi;
- i carboidrati, con specificazione degli zuccheri;

Normativa casearia

Una graduale evoluzione nel segno della trasparenza



- le proteine;
- il sale.

Può essere utile chiarire, al riguardo, che i dati contenuti nella dichiarazione nutrizionale non sono necessariamente ricavati dalle analisi chimiche del prodotto. L'operatore, infatti, ha facoltà di ricorrere anche ai seguenti altri metodi, meno precisi ma, senz'altro, più economici:

- 1) il calcolo effettuato a partire dai valori medi (noti o effettivi) relativi agli ingredienti utilizzati (ad esempio, a partire dalle schede tecniche degli ingredienti);

2) il calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati (ad esempio, il ricorso alla bibliografia scientifica oppure alle banche dati pubbliche, liberamente accessibili).

La normativa è, peraltro, venuta incontro ai piccoli produttori stabilendo un'apposita esenzione a favore delle microimprese (imprese che occupano meno di 10 dipendenti e con un fatturato o bilancio annuo non superiore a 2.000.000 euro). Queste ultime, infatti, non sono tenute ad apporre la tabella nutrizionale, qualora si limitino a vendere i loro formaggi direttamente al consumatore finale oppure

ad altri rivenditori al dettaglio, a condizione che le operazioni avvengano entro i confini della Provincia in cui ha sede lo stabilimento e delle Province confinanti.

L'indicazione di origine del latte

Iniziative di rilievo sono state assunte anche dal Governo italiano. Merita di essere segnalata, in particolare, l'indicazione obbligatoria sull'origine del latte, applicabile dal 2017 ai formaggi ed agli altri prodotti lattiero-caseari realizzati e commercializzati nel territorio nazionale.

Formalmente, la previsione era stata introdotta, con decreto interministeriale del 9 dicembre 2016, in via "sperimentale" e temporanea. Tuttavia, la misura è stata poi periodicamente rinnovata, anno dopo anno, con successivi provvedimenti, l'ultimo dei quali ha prorogato la sua applicazione sino al prossimo 31 dicembre 2024.

Le disposizioni ministeriali, in particolare, impongono per i formaggi la fornitura almeno delle seguenti informazioni:

- lo Stato in cui è avvenuta la mungitura del latte;
- lo Stato in cui è avvenuta la successiva trasformazione del latte.

Qualora le operazioni di mungitura o le operazioni di trasformazione siano avvenute in più Stati, è possibile limitarsi ad un riferimento generico all'area "Ue" o "non Ue" (ad esempio, per un formaggio prodotto in Italia a partire da una miscela di latte italiano e tedesco, le indicazioni potrebbero essere "Paese di mungitura: Ue" e "Paese di trasformazione: Italia").

Nel caso in cui, invece, sia la mungitura, sia la trasformazione abbiano avuto luogo in Italia, si potrà ricorrere ad un'unica dicitura sintetica: "Origine del latte: Italia".

Elenco delle sostanze che provocano allergie e intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti della pesca
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del

Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

(Allegato II al regolamento (UE) 1169/2011)

Al solido posizionamento nella distribuzione specializzata si è affiancato l'inserimento in Germania e Giappone, rafforzando le quote del mercato internazionale



Il futuro è già cominciato per il Pecorino Romano

di Maurizio Orrù

Molteplici e variegata le riflessioni e considerazioni che si possono fare sull'evoluzione della cultura casearia del Pecorino Romano Dop, che sta diversificando nel tempo la produzione, al fine di conquistare nuovi ed importanti mercati grazie ad una capillare diffusione nelle pizzerie, bar, catering, hotel. Un lavoro faticoso ed immane, ma grazie ad un solido posizionamento ed una distribuzione specializzata, il Pecorino Romano è riuscito ad inserirsi trionfalmente in Germania e in Giappone con solide quote di mercato internazionale inserendosi e rafforzandosi nel comparto agroalimentare italiano ed europeo.

Significative in merito le considerazioni di Gianni Maoddi (riconfermato presidente del relativo Consorzio di tutela): «Messaggio centrale della campagna, in coerenza con la priorità prescelta, sarà l'informazione e la promozione del Pecorino Romano Dop, prodotto Made in Europa e Made in Italia, evidenziandone, in particolare, le caratteristiche in termini di sicurezza alimentare, tracciabilità, genuinità, etichettatura nutrizione e aspetti sanitari, benessere animale, rispetto per l'ambiente e sostenibilità. Target principale saranno gli operatori e rivenditori Horeca, gli opinion leader e i consumatori finali».

Nel 2020 si è reso indispensabile creare un percorso di modifica del Disciplinare di produzione che dovrà essere riportato in assemblea del Consorzio e votato nella sua interezza al fine di creare le premesse di un nuovo e specifico documento guida delle produzioni future in modo da inserirsi ed agevolare la scelta dei consumatori. Attualmente il Consorzio produce un nuovo Pecorino Romano "Extra" a basso contenuto di sale (non potrà avere più del 3,5% di componente salina), affiancato a un altro tipo denominato "Riserva" con una stagionatura di almeno 14 mesi (saranno successivamente applicati bollini supplementari da 18/20/24/30 mesi a basso livello di maturazione a cui si vorrà portare il prodotto).

Non ultimo viene proposto "Montagna" (già previsto da un regolamento comunitario che presuppone alcuni requisiti come una serie di vincoli oro-

grafici). Naturalmente queste nuove produzioni potranno essere promosse nel territorio modificando il Disciplinare di produzione. A questi tre nuovi prodotti, bisogna considerare lo "Snackorino" (uno snack di 20 grammi) studiato per soddisfare le esigenze degli sportivi e gli studenti. La componente salina, elevata per tradizione, è da sempre associata al Pecorino Romano.

Oggi è arrivato il momento di fare una migliore informazione mirata e la modifica sostanziale del Disciplinare di produzione. Questi sono gli obiettivi che stanno a cuore ai dirigenti del Consorzio. La tecnica di produzione del formaggio risale all'antica Roma, ma in realtà viene ottenuto dal latte di razza ovina sarda. Infatti il 95% dei caseifici si trovano in Sardegna, mentre il restante è dislocato in Toscana e nel Lazio.

Il Pecorino Romano Dop ha un procedimento esclusivo, in quanto si basa attraverso utilizzazione del latte ovino fresco privo di lattosio, con la sola aggiunta del caglio, sale e fermenti lattici. Pertanto si tratta di un formaggio leggero e gustoso e con un sapore intenso con un alto valore energetico. Storicamente, è la più vetusta Indicazione Geografica Italiana, o meglio la più importante del comparto ovino in Europa. Il formaggio privo di lattosio, rappresenta il formaggio di latte di pecora Dop più importante in assoluto. Il sistema produttivo coinvolge 12 mila aziende zootecniche, all'incirca 25 mila addetti complessivi e 40 caseifici produttori. La principale area di destinazione sono gli Usa, l'Unione Europea, Giappone, Canada e Australia. Importante in termini quantitativi e valore generato è di circa 600 milioni di euro all'anno.

Osserva il presidente Maoddi: «Valorizzando le azioni promosse dai soci del Consorzio a favore della tracciabilità e della sostenibilità, il programma promozionale illustrerà ai consumatori finali, ristoratori e media perché il Pecorino Romano è un formaggio sano e naturale, adatto ai molteplici utilizzi in cucina, versatile grazie ai diversi gradi di stagionatura, all'estro degli chef e alla capacità di soddisfare i diversi gusti di consumatori sempre più esigenti».

La sede del Consorzio è a Macomer in provincia di Nuoro.



Gianni Maoddi, presidente del Consorzio Pecorino Romano Dop

Come eravamo come siamo oggi



Lo stato dell'arte: storie in parallelo tra settore lattiero-caseario e Onaf
Un excursus attraverso numeri, normative, eventi e persone

di Enrico Surra

Era il 1989, 35 anni fa a Cuneo nasceva l'Onaf, Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio. Prendeva esempio dalla più navigata Onav, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino, sorta ad Asti nel lontano 1951, sodalizio affermato nella divulgazione delle caratteristiche sensoriali dei vini.

Il dottor Giacomo Oddero, albese doc e grande produttore di vino nonché presidente della locale Camera di Commercio, riuni un piccolo gruppo di soggetti interessati che era deciso a guardare avanti. L'intento di Onaf, appena nata, era il medesimo di quello dell'Onav: far conoscere al grande pubblico e valorizzare le eccellenze delle produzioni agroalimentari insieme con le loro genti ed i loro territori.

Questi erano concetti che, nel lontano 1989, erano sopiti in un cosiddetto "stato embrionale", poiché si stava uscendo da una Politica agricola comunitaria ormai trentennale che era volta esclusivamente verso



la spinta produttiva e non tanto verso la qualità dei prodotti. Da allora tanta acqua è passata sotto i ponti ed in 35 anni abbiamo assistito una notevole evoluzione nell'intendere il concetto di tipicità e di qualità, che oggi viene frequentemente ampliato ed abbinato con la tutela dell'ambiente di produzione.

Anche la stessa percezione della cultura gastronomica che, alla fine degli anni '80, era patrimonio di piccoli gruppi di persone, oggi è diventata di dominio pubblico attraverso un interesse sempre crescente dei media a tutto ciò che ruota attorno al cibo. Oggi assistiamo ad una sorta di spettacolarizzazione culinaria, soprattutto televisiva.

Dal punto di vista della gestione del settore produttivo lattiero-caseario, ricordiamo che alla fine degli anni 80 si era nel pieno del periodo di ripensamento delle politiche agricole, anche perché l'allora Cee (ai tempi si chiamava Comunità economica europea) stava obbligando gli allevatori ad applicare e rispettare il meccanismo delle Quote Latte. Ci si era accorti che in Europa si stava producendo

Segue a pagina 36

Segue da pagina 35

Lo stato dell'arte

troppo e male. Tante dure battaglie si sarebbero combattute in quegli anni e negli anni a venire. Fatte queste considerazioni, alcune domande sorgono spontanee. Il settore lattiero-caseario come era strutturato? Quale è stata la sua evoluzione? Ed attraverso quali tappe? Quali sono stati i momenti che dal 1989 ad oggi, paralleli alla storia di Onaf, hanno contribuito allo sviluppo del settore dei formaggi tipici?

Proviamo a riassumere in queste righe fatti e numeri che si sono susseguiti in 35 anni, senza avere alcuna presunzione di essere esaustivi. L'obiettivo è stimolare curiosità, dibattito e discussione.

Alcune delle principali tappe sono riassunte nello specchietto (a pagina 36) che riporta alcuni eventi riguardanti l'Onaf e le più importanti manifestazioni sul formaggio abbinate all'evoluzione della normativa di settore.

Requisiti igienico sanitari

Per quanto riguarda la questione igienico sanitaria si stava cominciando a controllare il latte tramite analisi cadenzate per valutarne la qualità. Nel 1992 l'Unione Europea emana la direttiva 92/46 che ne disciplina il controllo della qualità e fissa i limiti per carica batterica e cellule somatiche. Era fatto il primo passo verso una igiene più controllata della materia prima. L'Italia avrebbe poi applicato la direttiva, che prevedeva norme stringenti anche per i locali di lavorazione, soprattutto di alpeggio, cinque anni più tardi con il DPR 54/97.

Nel 1993 viene scelto il sistema Haccp di autocontrollo igienico sanitario con la direttiva 93/43 che sarà poi resa operativa a livello nazionale, anch'essa nel 1997, dal decreto legislativo 155/97 rendendo di fatto obbligatoria la sua applicazione a tutte le industrie alimentari.

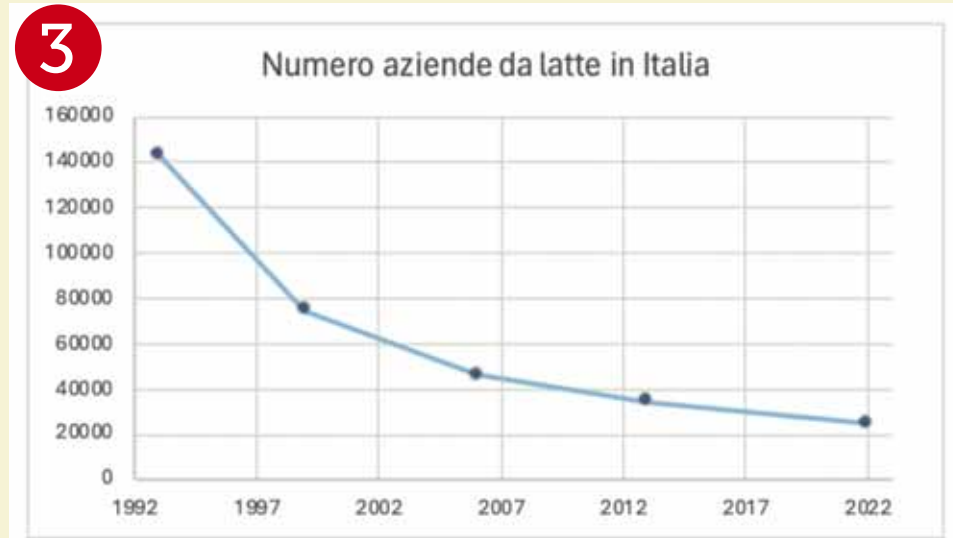
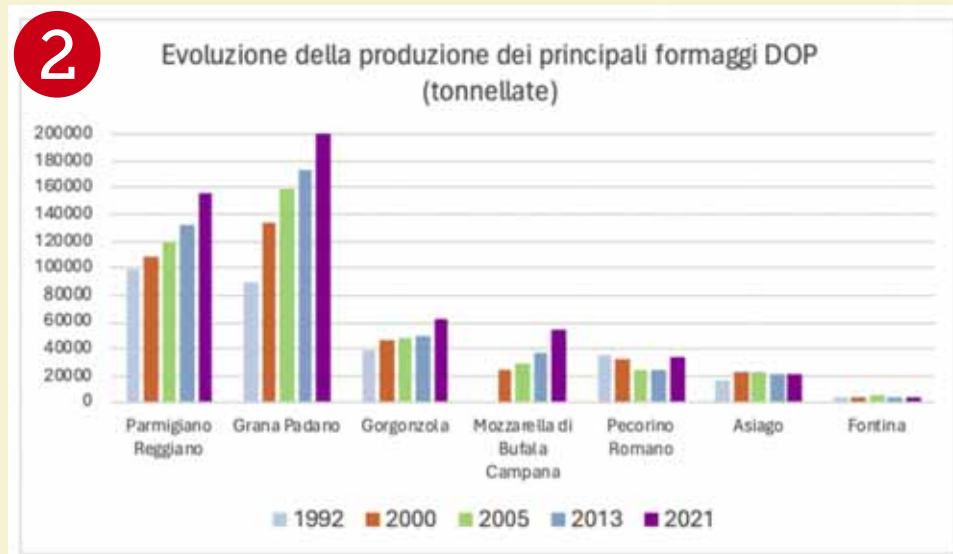
Nel 2004 l'Unione Europea rende tutta la normativa uniforme con i Regolamenti 852/04 ed 853/04 che riscrivono le procedure di autocontrollo e controlli obbligatori.

Nel frattempo (2002) è stata fissata la procedura che disciplina la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari, altro obbligo stringente per le aziende del settore.

Anche i produttori di formaggi artigianali hanno dovuto applicare questa normativa, che di fatto ha sancito la chiusura di molte aziende soprattutto in alpeggio, le quali non disponevano dei mezzi per l'adeguamento. Nel 2011 si fa chiarezza sull'etichettatura ed ancora oggi è in vigore il regolamento 1169/2011.

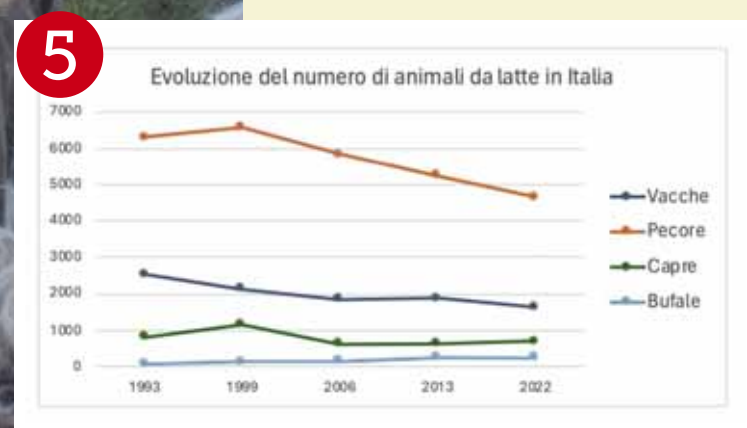
La produzione dei formaggi tutelati

Nel 1992, con i regolamenti 2081 e 2082, l'Europa rende uniforme la normativa che regola i prodotti



tipici. Sarà una pietra miliare nel campo della tutela dell'agroalimentare. Nel 1989, alla nascita di Onaf, i formaggi italiani riconosciuti a Do (Denominazione di Origine) erano appena 20. Nel 1996, alla pubblicazione delle prime Dop ufficiali con i regolamenti europei, erano già 30. In quegli anni si era in fermento per far riconoscere i prodotti tipici e si percepiva anche una attenzione mediatica che stava diventando importante. Negli anni seguenti la normativa sulle Dop/Igp/Stg è stata rivista due volte (nel 2006 e nel 2012); oggi le Dop/Igp italiane sono 57 con l'aggiunta della

Mozzarella Stg (grafico 1). Dal punto di vista della produzione di formaggi tutelati è molto interessante, come emerge dall'analisi del grafico 2 che riguarda l'andamento produttivo negli anni di sei formaggi Dop significativi, osservare come la produzione dei formaggi duri (Grana Padano e Parmigiano Reggiano) sia stata in continuo aumento, così come per il Gorgonzola e la Mozzarella di Bufala Campana (Do dal 1993). Produzione invece stabile per formaggi semiduri come Asiago e Fontina, indici di un mercato più statico per queste tipologie di formaggio.



Evoluzione del settore lattiero-caseario

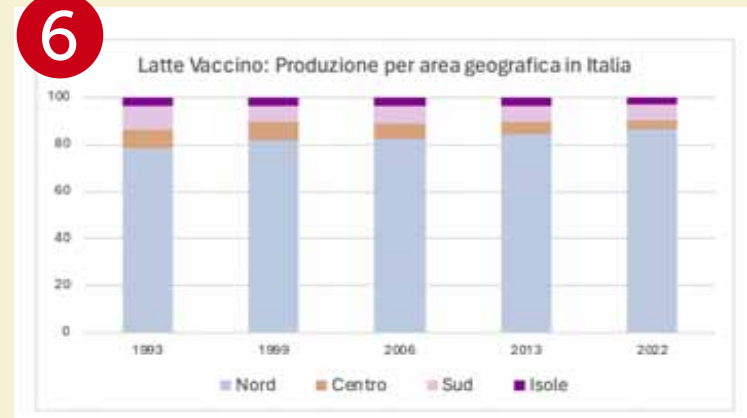
In 35 anni il settore lattiero caseario ha conosciuto una profonda ristrutturazione. Come primo aspetto è fondamentale notare che il numero di aziende che producono latte vaccino è costantemente calato di anno in anno come testimonia il grafico 3. Gli allevamenti si sono concentrati, la produzione di latte vaccino è stata costante negli anni, effetto delle Quote Latte. Successivamente, dopo il 2015, la produzione è aumentata con regolarità (grafico 4).

Negli anni è generalmente diminuito il numero di animali allevati. Nel grafico 5 si riporta il numero di animali da latte allevati in Italia suddiviso per specie. Si nota che sia i bovini che gli ovini stanno scendendo di numero, mentre capre e bufale hanno avuto andamenti alterni ed ultimamente stanno leg-

Anni	Nord	Centro	Sud	Isole
1993	78,6	7,5	10,0	3,9
1999	81,8	7,7	6,7	3,8
2006	82,2	7,0	6,9	3,9
2013	84,1	5,6	6,8	3,5
2022	86,3	4,3	6,3	3,1

germente aumentando. Relativamente alla produzione di latte vaccino per area geografica si noti come il Nord Italia, abbia costantemente aumentato la propria incidenza fino a superare l'85%, a scapito della produzione nel Centro Italia e nelle Isole (grafico 6). Sotto, nella tabella, la percentuale di produzione di latte vaccino in Italia differenziata per area geografica.

Per quanto riguarda invece gli stabilimenti di raccolta e lavorazione del latte (dotati di bollo Cee) è interessante notare come il numero totale di imprese sia sceso negli anni, ma la chiusura si è vista soprattutto per gli stabilimenti cooperativi (principalmente in Emilia-Romagna, nella zona di produzione del Parmigiano Reggiano). Paradossalmente il numero di caseifici privati è rimasto pressoché stabile negli anni. Anche a livello regionale si nota una flessione del numero totale delle imprese, più marcata nelle



regioni a forte vocazione del Nord Italia. Tale flessione si è arrestata negli ultimi anni. Nel Sud Italia si registra una bella vivacità, soprattutto in Campania ed in Puglia, dove il numero di caseifici risulta decisamente elevato in rapporto alla disponibilità di latte e dove c'è usanza di acquisto dei formaggi nella bottega di paese.

Nota: Tutti i dati ed i grafici derivano da elaborazioni dell'autore sulla base di dati pubblicati sui rapporti "Il Mercato del latte" Osservatorio Latte-ISMEA degli anni 1993 - 2001 - 2006 - 2014 - 2022

Le storie parallele
Un viaggio
lungo 35 anni



Anno	Eventi particolari	Atti normativi
1989	Nasce Onaf	Legge 169/89 sul latte fresco pastorizzato
1991	Controlli alle aziende ed attribuzione delle Quote Latte	Decreti Ministeriali 184/91 e 185/91 sul latte fresco pastorizzato e sul latte fresco di alta qualità
1992		Direttiva Cee 92/46 per il controllo della qualità del latte. Regolamento Cee 2081/92 sulle Dop Igp e 2082/92 sulle Stg
1993		Direttiva Cee 93/43 che istituisce l'Haccp
1996		Pubblicazione degli elenchi ufficiali di riconoscimento delle Dop segnalate dagli Stati membri dell'Unione
1997	Primo "Cheese" a Bra. Scandalo del mascarpone al Botulino	Decreto Legislativo 350/97 che istituisce i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat). Decreto Legislativo 155/97 che attua la direttiva 93/43 sull'Haccp. Decreto del Presidente della Repubblica 54/97 che regola la qualità del latte, in attuazione della direttiva 92/46
1998	Primo "Salone del Gusto" a Torino	
2002	Introduzione sul mercato del Latte Microfiltrato. Prime Olimpiadi dei formaggi di Montagna a Saint Vincent (Ao). L'Onaf riforma la propria didattica ed inserisce la scheda descrittiva	Regolamento (Ce) 178/2002 sulla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari. Decreto Ministeriale che definisce il trattamento di Microfiltrazione
2004	L'Onaf ridefinisce il corso di II livello	Regolamenti (CE) 852-853/2004 che riguardano l'igiene degli alimenti ed i controlli sui prodotti animali
2005	Edizione Italiana delle Olimpiadi dei Formaggi di Montagna a Verona	
2006		Regolamento (CE) 510/2006 che rivede la normativa di protezione per le Dop e Igp
2008	Problemi igienico sanitari per i distributori di latte crudo	Obbligo di indicare la necessità della bollitura del latte per i distributori di latte crudo
2009	L'Onaf promuove il "Manifesto in difesa della qualità riconoscibile". Ultima edizione delle Olimpiadi dei formaggi di Montagna in Svizzera	
2010	Primi casi di Mozzarelle Blu	
2011		Regolamento (UE) 1169/2011 sull'etichettatura dei prodotti alimentari
2012	Ottobre, nasce InForma, il magazine dell'Onaf	Regolamento (UE) 1151/2012 che rivede la normativa di protezione per le Dop e Igp
2015	Fine del regime delle Quote Latte	
2019	Formaggi da tutto il mondo a "Forme" di Bergamo	
2021	L'Onaf organizza il primo corso da remoto rivolto a corsisti residenti nell'Unione Europea	
2024	Onaf compie 35 anni	Pubblicazione di un nuovo Regolamento che riformerà la normativa di protezione per le Dop e Igp

Il parere dell'affinatore



di Fiorenzo Giolito

Questi ultimi anni hanno cambiato un sacco di cose, e questo vale indubbiamente anche per il mondo del formaggio. In qualità di stagionatore (o affinatore come dir si voglia) intendo condividere con voi alcune considerazioni. La prima cosa che mi sento di poter affermare riguarda la maggiore consapevolezza da parte dei consumatori sulla qualità del formaggio. I media in questo caso hanno fatto sicuramente la loro parte. Per contro il mondo web ha dato spazio a tutti e a volte si leggono cose prive di senso, inesatte, fuorvianti, con polemiche a strascico da neurodeliri. E' nata una pleora di sedicenti esperti di formaggio che vanno a irrobustire - confermando la tesi di Carlo Maria Cipolla - l'ahimè vasta schiera degli iscritti alla "prevalenza del cretino". La realtà è ben diversa, ed io inviterei questi "leoni da tastiera" a recarsi in loco presso i produttori, ad ascoltarli, e soprattutto rispettarli. Non mi stancherò mai di dirlo: io stesso e la mia professione, non avremmo ragione di esistere se non ci fosse chi produce. Veniamo alle problematiche. E' vero che gli allevatori hanno ottenuto un discreto aumento del latte alla produzione, ma i problemi, per i piccoli produttori in particolare, permangono. Vuoi per il Covid, vuoi per la siccità dovuta al cambiamento climatico, vuoi per le guerre in corso (tra l'altro per un certo periodo sembrava che tutto ciò che serviva per l'industria lattiero-casearia arrivasse dall'Ucraina...), vuoi per speculazioni o per un minore potere di acquisto, gestire un'azienda agricola o un caseificio diventa sempre più difficile. Ma voglio essere ottimista. Come ho già detto, c'è maggior interesse alla qualità, e questa a mio avviso è l'unica arma per uscire da questo brutto periodo. I segnali già ci sono: ho visto in questi ultimi anni diversi giovani, volenterosi e motivati, intraprendere l'attività di allevamento e produzione con ottimi risultati, creandosi il loro spazio sul mercato locale e non solo. Altri giovani sono subentrati alla generazione precedente portando innovazione e tecnologia

CHEESE HUNTERS SUCCESSO IN TV

Fiorenzo Giolito è protagonista della nuova trasmissione in onda su Sky Gambero Rosso Channel, "Cheese Hunters", che ha subito ottenuto grande successo. Viaggiando su un sidecar con accanto Eleonora Baldwin, Giolito va alla ricerca di formaggi particolari, artigianali e rari in Piemonte e dintorni, raccontando anche il territorio e le storie di persone con percorsi unici.

Giolito

In 10 anni è cambiato tutto I giovani hanno portato innovazione



moderna.

Conosco poi un paio di realtà nate per necessità. Mi spiego meglio: allevatori da sempre, conferivano il latte a caseifici della zona, ma con l'avvento del Covid questi ultimi, dall'oggi al domani, non hanno più ritirato il loro prodotto (corretti, vero?). Quindi, per necessità si sono inventati produttori, e devo dire con ottimi risultati. La pandemia ha spinto parecchi addetti ai lavori a sperimentare l'e-commerce per sopperire alle difficoltà di vendita. L'ho fatto anch'io, ma devo dire che i risultati non sono stati così eclatanti. Chissà, forse non siamo ancora maturi per questa nuova forma di commercio, oppure il vero amante del formaggio preferisce sempre rivolgersi ai propri canali tradizionali e di fiducia, dove può vedere, annusare, assaggiare. Un'altra notizia positiva è che ci sono stati i primi tentativi per creare un Albo degli Affinatori, o perlomeno cercare di fare chiarezza sulla nostra professione. Bravo Andrea Magli! Sarà, comunque, a mio avviso una "mission" molto ardua per la diversità dei soggetti coinvolti. Qualche esempio.

- C'è chi acquista formaggi e li stagiona con cura.
- C'è chi acquista formaggi e li trasforma radicalmente con fantasia.
- C'è chi fa entrambe le cose.
- C'è chi produce e stagiona il proprio prodotto.
- C'è chi fa un lavoro di seria ricerca presso piccole realtà artigianali.
- C'è poi chi acquista formaggi, li stocca semplicemente in cella e si definisce anch'egli un affinatore.
- Io una soluzione ce l'avrei, copiando dai nostri cugini francesi. Ma non voglio ancora svelarla. Chiudo con un'altra bella notizia: quest'estate dicono che non avremo siccità. Avremo dei formaggi di alpeggio buonissimi.



L'efficientamento produttivo dei caseifici ha interessato macchinari, tecniche di lavorazione, mansioni aziendali. Ma vogliamo rassicurare i lettori: il formaggio si produce ancora a partire da latte, caglio e sale

Evoluzione della tecnologia casearia

di Domenico Barberio e Guido Tallone

La produzione casearia italiana nel terzo millennio non ha visto particolari sconvolgimenti tecnologici. Rassicuriamo quindi i lettori che il formaggio si produce ancora a partire da latte, sale e caglio.

Anche dal punto di vista dell'evoluzione, possiamo dire che il mondo caseario viaggia su strade leggermente diverse, a seconda della dimensione del caseificio ed a seconda delle tipologie produttive, perché quando si parla di evoluzione si contempla anche, ad esempio, l'impiantistica che permette ai caseifici di dimensioni maggiori delle applicazioni difficilmente giustificabili in altri impianti più piccoli. Infatti uno dei temi dell'evoluzione è proprio legato alle attrezzature/impianti dei caseifici.

Oltre all'efficientamento produttivo, all'igienizzazione delle superfici a cui vengono a contatto latte-cagliata-formaggio, sempre di più si sta ponendo attenzione alla riduzione degli sforzi fisici degli operatori, sistemi di trasferimento della cagliata, presse, ribaltatori semi o automatici sono solo alcuni esempi di come il caseificio si sta evolvendo su questo tema.

Sul fronte delle Dop, chi regola la tecnologia è il disciplinare di produzione, e questo è rimasto quasi invariato anche se sul fronte dei caglio/coagulanti qualche evoluzione è presente.

Per quanto riguarda i formaggi a latte crudo, occorre segnalare, che pur rimanendo un argomento molto importante per Onaf come per altre associazioni, se parliamo di ricerca volta all'evoluzione, il settore tecnico italiano non ha creato un "movimento di gruppo" come invece è accaduto nella vicina Francia. I nostri vicini transalpini hanno il merito di aver unito le forze tra enti e produttori per cercare di valorizzare ma anche ragionare su cosa vuol dire produrre formaggi a latte crudo <https://youtu.be/OSCUYrSWiU>

In pratica, va molto bene valorizzare le produzioni a latte crudo, ma sempre di più, gli aspetti igienico-sanitari stanno "tenendo piazza" nel mondo della comunicazione social, quindi occorrerebbe unire le forze per fare sufficiente ricerca che colleghi la produzione dei formaggi a latte crudo ad un processo di produzione del latte ed un processo tecnologico che si sforzi di "controllare" per quanto possibile gli sviluppi di microrganismi indesiderati. Ma guardando le fasi del processo produttivo, ecco le evoluzioni della tecnologia.

Trattamento del latte

Non stiamo parlando di formaggi ma piuttosto di latte alimentare. Soprattutto in questi ultimi 10 anni incontriamo, sempre più frequentemente, sugli

scalfali dei supermercati i latte cosiddetti a "Lunga durata" o "ESL - Extended Shelf-Life", alcune volte anche a scapito della presenza di latte pastorizzato fresco o latte pastorizzato fresco di alta qualità. Non è un giudizio di merito sulla "bontà" o sulla composizione dei microelementi, bensì una constatazione sul fatto che il mondo caseario si evolve anche in conseguenza o seguendo le mutate necessità del consumatore. Dal punto di vista

impiantistico vi è stata certamente una evoluzione sul trattamento del latte, sia quello termico (pastorizzazione alta) e quello fisico (microfiltrazione).

Lattasi

L'impiego, in produzione, dell'enzima lattasi per produrre formaggi Lattosio Free non è recente ma sicuramente in questo ultimo decennio si è relativamente diffuso. Anche la tipologia di enzima lattasi si è evoluta per ridurre i tempi di azione nel processo tecnologico.

Oggi con la lattasi è possibile ridurre anche il contenuto di zucchero in yogurt e lattini fermentati senza rinunciare alla dolcezza trovando il giusto equilibrio. Dopo l'aggiunta di enzima Lattasi, si può valutare l'intensità della dolcezza in campioni di yogurt differenti, caratterizzati da livelli di saccarosio aggiunto decrescenti. In un recente test effettuato da un panel di assaggiatori addestrati, non sono state percepite differenze significative in termini di intensità del gusto dolce nonostante la riduzione del saccarosio aggiunto.

Fermenti lattici

Il mondo caseario industriale, ma anche quello artigianale e di azienda agricola, fa sempre più affidamento sull'impiego di fermenti selezionati, risultato di ricerche da parte delle aziende del settore.

Di evoluzione possiamo certamente parlare a proposito dell'impiego dei bioprotettori che sono microrganismi riconosciuti come "utili" a contrastare il deterioramento dei prodotti freschi creando un antagonismo microbico nei confronti di batteri alteranti o patogeni.

Negli ultimi 3 anni il 56% dei consumatori ha cambiato le sue abitudini. L'età ha un ruolo centrale. La pandemia è servita come pausa di riflessione per Millennials e Centennials, che, insieme ad un consumo più orientato al benessere fisico (es. Kefir), dichiarano una maggiore attenzione anche verso la sostenibilità ambientale rispetto al passato. Si riscontra inoltre sempre più la ricerca del benessere psicofisico in relazione allo stato di salute. Tra i fermenti lattici troviamo anche le colture probiotiche.

È risaputo che un alimento deve soddisfare specifici requisiti per essere definito probiotico. Il prodotto caseario deve infatti contenere ceppi probiotici vivi e vitali, in grado di colonizzare il tratto gastrointestinale dell'ospite.

Alla base devono esserci "benefici clinicamente provati" per il consumatore. Ad esempio, per poter correttamente utilizzare il claim "Favorisce l'equilibrio della flora intestinale" gli effetti si valutano rispetto alla conta cellulare, al dosaggio giornaliero, al tipo di applicazione/ceppo (i vari ceppi probiotici possono aver minor effetto a seconda del tipo di formaggio/prodotto lattiero caseario). Oggi i consumatori cercano anche prodotti in grado di combinare più di una funzionalità (es. senza lattosio, in grado di rinforzare le difese immunitarie, più ricco in proteine). I consumatori sono sempre più alla ricerca anche del "Benessere indulgente" per poter appagare mente e corpo. (Il prodotto deve fare bene, ma

essere anche buono...). Il microbiota intestinale è stato associato infatti con molte aree della salute umana.

Una maggiore comprensione e consapevolezza dell'importanza della relazione tra salute intestinale e benessere psicofisico fornisce terreno fertile per l'innovazione. (fonte Chr Hansen Italia).

Caglio/Coagulanti

L'Italia delle Dop, e non solo, ha da sempre impiegato caglio di origine animale ed ancora oggi è così. Ma stanno apparendo le modifiche o le richieste di modifiche al disciplinare su questo tema. Il mondo lattiero-caseario da diversi anni ha lavorato su altre fonti di coagulanti (solo i cagli di origine animale hanno "diritto" al termine caglio - le altre tipologie è bene che siano definite "Coagulanti").

Ad oggi certamente per quanto riguarda il coagulante microbico, enzima estratto da alcune muffe presenti in natura (ad esempio *Mucor miehei*), si può ragionevolmente dire che l'effetto coagulante non è praticamente dissimile da quello del caglio animale di vitello. Quindi già da tempo i caseifici che producono formaggio non Dop, lo stanno applicando e piano piano è possibile che l'uso si diffonda anche ad alcune Dop.

Più recente è la comparsa di un altro coagulante detto chimosina da fermentazione microbica che permette performance di coagulazione molto interessanti.

L'innovazione spinge le aziende produttrici di coagulanti per il settore lattiero caseario a ricercare sempre più maggiore specificità nell'attività dell'enzima verso la K-Caseina presente nel latte. L'obiettivo è quello di andare ad utilizzare un ingrediente fondamentale nella trasformazione di latte in formaggio come il "caglio" che meglio contribuisce al recupero delle perdite di grasso e proteine nella fase di taglio della cagliata. Questo si traduce in importanti recuperi di kg di formaggio/anno, quindi di minor impatto ambientale.



SICILIA AL BIVIO

I due volti della filiera lattiero-casearia nell'isola: siccità e fattori di crisi frenano la corsa allo sviluppo



Parlano i cinque presidenti dei Consorzi di tutela delle Dop siciliane e gli addetti ai lavori del comparto

di Pietro Pappalardo

Per un quadro rappresentativo del settore lattiero-caseario siciliano, abbiamo interpellato i presidenti dei Consorzi di tutela dei 5 formaggi Dop ed il presidente del Distretto lattiero caseario siciliano.

Una carrellata di interventi che nel complesso disegna uno stato dell'arte positivo per le iniziative intraprese per il consolidamento e lo sviluppo della filiera, ma denuncia parimenti i fattori penalizzanti che stanno mettendo a dura prova il mondo allevatorio e produttivo dell'isola.

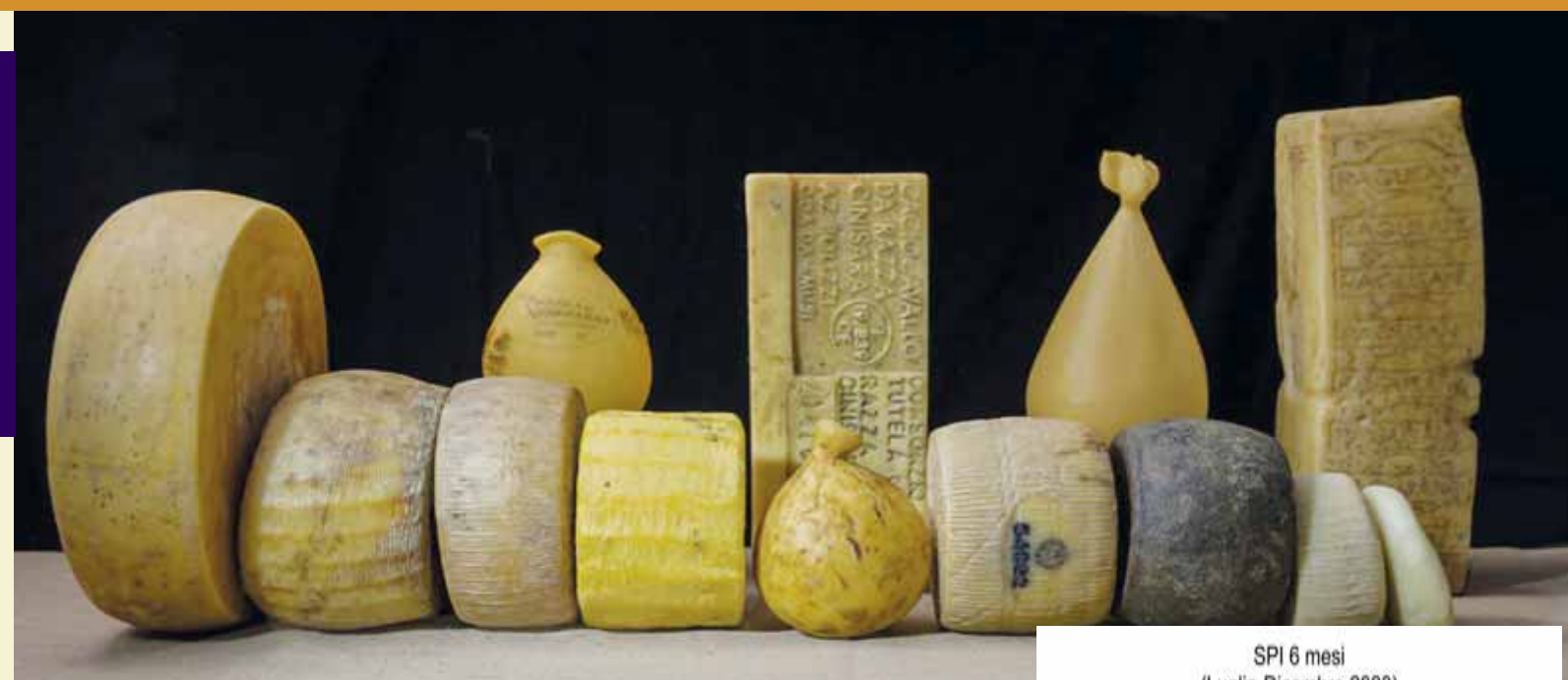
Osserva Enzo Cavallo, presidente del Distretto produttivo lattiero-caseario di Sicilia (cabina di regia della filiera): «L'azione del Distretto, protesa a tutelare e valorizzare il latte siciliano ed i suoi derivati, ha fatto registrare risultati significativi. La possibilità di certificare il latte munto nelle stalle siciliane con il marchio QS (qualità sicura garantita dalla Regione) è sicuramente un traguardo importante ed è una possibilità concreta a disposizione degli allevatori e di quanti vogliono lavorare per una qualità garantita e per contrastare le importazioni incontrollate. Non meno importante è il consistente finanziamento ottenuto dall'Assessorato Attività Produttive della Regione Siciliana, per la selezione e l'aggregazione delle produzioni certificate. Occorre però considerare che sulla filiera e sulle strategie del Diprosilac incidono sempre di più le incontestabili difficoltà che continuano a falciare gli interessi dei nostri allevatori. Il settore zootecnico è in ginocchio. Alla crisi determinata dalla mancanza di politiche

appropriate, dalla concorrenza sleale, dall'anomalo andamento dei mercati e dallo strapotere della grande distribuzione organizzata, si aggiungono gli effetti dell'anomalo andamento delle stagioni. Il tempo è diventato un alleato inaffidabile. Le prolungate siccità e le piogge alluvionali fuori stagione hanno reso veramente difficile la gestione degli allevamenti già in crisi per i continui aumenti dei costi di produzione e per la scarsa remuneratività dei prezzi delle produzioni».

Parola ora al presidente del Consorzio di tutela della Provola dei Nebrodi Dop Piero Valenti. «Per quanto riguarda la nostra Dop, sta avendo un importante riscontro da parte dei consumatori, il prodotto è apprezzato dal fresco allo stagionato, e da tutte le fasce di età, non solo nel territorio regionale ma anche nazionale. Il problema legato alle scarse precipitazioni, aumento dei costi di gestione ed una produzione che non è sufficiente a coprire le richieste del mercato, mettono in difficoltà l'economia delle aziende aderenti al Consorzio».

Anche Pietro Di Venti, presidente del Consorzio di tutela del Piacentinu Ennese Dop, sottolinea: «La grave crisi nel comparto lattiero-caseario a causa della diminuzione della produzione di latte causata dalla siccità prolungata nel territorio. Questa situazione ha portato ad un aumento significativo del prezzo del latte, generando difficoltà nella vendita del prodotto caseario sia al consumatore finale che ai rivenditori».

Di Venti, inoltre, evidenzia il grave stato della



Sicilia, dove le scarse precipitazioni e i deficit strutturali rendono la situazione particolarmente critica, sollecitando un intervento immediato da parte del governo per evitare una crisi economica nel comparto lattiero-caseario siciliano.

Dal suo canto, il presidente del Consorzio Pecorino Siciliano Dop, Domenico Ferranti, evidenzia l'anomalia del mercato del latte ovino, i cui prezzi sono quasi raddoppiati negli ultimi 2 anni. «Ciò ha portato ad un considerevole prezzo di vendita del Pecorino Siciliano Dop al quale non corrisponde, però, un innalzamento del reddito dei piccoli produttori di latte e di formaggio a causa del notevole aumento dei costi delle materie prime e della congiunturale situazione meteo che non assicura l'avvio della prossima campagna produttiva».

Situazione simile per i produttori di Vastedda della Valle del Belice Dop che hanno continuato a produrre perdendo il vantaggio economico del prezzo di vendita di questo formaggio. Massimo Todaro, presidente del Consorzio di tutela: «Fino a qualche anno fa la Vastedda aveva un prezzo di vendita decisamente più alto degli altri formaggi freschi. Oggi questo differenziale si è attenuato enormemente anche per la scelta etica dei produttori di non adeguare il prezzo di vendita del formaggio a quello del latte ovino».

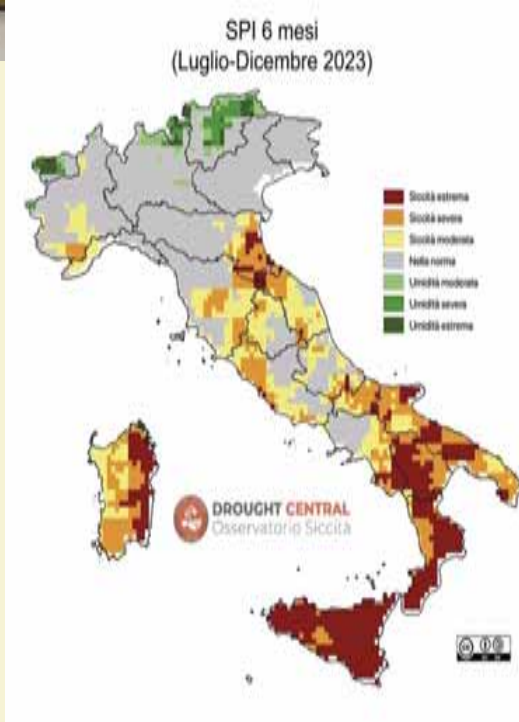
«Una scelta etica - sottolinea Todaro - che ha permesso di mantenere stabile la richiesta di prodotto da parte del mercato ma che ha visto diminuire il reddito di questi allevatori/produttori oggi fortemente in crisi per la siccità in essere».

E passiamo all'analisi di Giuseppe Occhipinti, presidente del Consorzio di tutela del Formaggio Ragusano Dop: «L'attività fin qui svolta ha fatto registrare significativi passi in avanti. Grazie alla disponibilità, all'impegno ed al lavoro fatto da tutto il consiglio di amministrazione, siamo riusciti ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione per adeguarlo alle mutate esigenze della

filiera. Abbiamo introdotto il "porzionato" e l'etichetta per il riconoscimento del Ragusano tagliato. Fra gli altri risultati, oltre al fatto che il Consorzio è entrato a far parte di Origin Italia e di trovare il Ragusano Dop nell'Atlante di Qualivita, non va dimenticato che una consistente quantità della produzione viene acquistata da Agea per essere destinata agli indigenti. Una attività, la nostra, che ormai da anni deve purtroppo fare i conti con le difficoltà derivanti dall'anomalo andamento delle stagioni, dai prolungati periodi di siccità, dalle piogge fuori stagione e dal continuo aumento dei costi di produzione e dagli effetti della concorrenza sleale che si riscontra sui mercati».

«Il Ragusano è un formaggio stagionale - specifica Occhipinti - e può essere prodotto solo quando nei campi c'è il pascolo. La corrente campagna di caseificazione è stata possibile avviarla soltanto a metà gennaio e non a novembre e ciò per la mancanza di piogge e di conseguenza di pascolo. Se si tiene conto che il disciplinare impone almeno tre mesi di stagionatura è facile capire le ragioni per le quali i produttori sono motivatamente scoraggiati anche perché non essendoci formaggio pronto si rischia di perdere importanti fette di mercato. In ogni caso come consorzio stiamo lavorando per raggiungere altri obiettivi e per incoraggiare l'incremento della produzione».

Le problematiche economico-finanziarie sono ben riassunte da Rossella D'Urso, regional account manager: «L'inflazione, partendo dalle materie prime e continuando con il caro energia, ha avuto delle ripercussioni non indifferenti sui listini di cessione da parte delle aziende di tutto il comparto lattiero-caseario ed in Sicilia la già fragile economia legata ad un reddito pro capite fra i più bassi in Italia, non favorisce il potere d'acquisto con conseguenti flessioni di fatturato mai registrate. La Sicilia ha per di più una storicità



legata a piccoli produttori caseari e non si ritrovano sicuramente favoriti dal sistema micro e macro economico. Dai primi mesi del 2024 una modesta deflazione delle materie prime unita alla collaborazione della distribuzione organizzata ci sta permettendo di attuare delle manovre commerciali che auspicano un ripristino dei normali flussi produttivi e conseguente aumento dei fatturati».

Infine un annuncio: la presentazione del disciplinare di produzione del formaggio a pasta filata "Palermitano", avvenuta presso il fondo Luparello a Palermo con la presenza dei rappresentanti Onaf. E' un progetto del Consorzio allevatori della vacca Cinisara congiuntamente all'Istituto sperimentale zootecnico Sicilia (rappresentato dal consulente Santo Caracappa). Il presidente del Consorzio, Ingraffia, considera questo momento «un primo passo verso la valorizzazione e la certificazione di prodotto».



Onaf

Per costruire
il futuro

**RINNOVO
QUOTA 2024 » € 70
2024 + 2025 » € 130**

Riceverete l'abbonamento ad InForma, la nostra rivista, la nostra voce: facciamola sentire! Idee ed argomenti proposti dai Soci saranno sempre presi in considerazione.

L'Onaf continua a crescere, la quota associativa no

Nessun aumento per il tesseramento all'Onaf nel 2024

Rinnova anche tu l'iscrizione all'Onaf per non perdere il diritto a ricevere la rivista InForma, per continuare a partecipare alle attività aperte solo ai Soci e per usufruire delle offerte a loro riservate! La regolarità della quota è inoltre obbligatoria al fine dell'ottenimento dei crediti formativi durante gli eventi e per potersi iscrivere al corso di II livello.



MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento può essere eseguito tramite una delle seguenti modalità, si prega di indicare sempre nella causale di pagamento nome e cognome del Socio.

1) O.N.A.F - Via Castello, 5
12060 Grinzane Cavour (CN)
Conto corrente c/o Banca d'Alba
IT 09 X 08530 22505 000 000 253620

2) O.N.A.F - Via Castello, 5
12060 Grinzane Cavour (CN)
Conto corrente postale n. 10218121
(per pagamenti con bollettino)

Banco Posta
IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
(per pagamenti con bonifico)

3) Transazione con carta di credito dal sito www.onaf.it

4) Addebito annuale automatico su conto corrente bancario (SDD, come per le fatture di luce, gas, ecc.). Questa modalità dà diritto ad uno sconto di 10 euro sull'importo della quota annua. La segreteria Onaf è a disposizione per l'attivazione: 01721807905, onaf@onaf.it

Onaf ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

Onaf Segreteria Nazionale
Tel. 0172.1807905
onaf@onaf.it



Il bufalo, questo sconosciuto

di Gianmario Giuliano

Oggi, tutti sanno tutto sulla mozzarella, sulla sua provenienza, sulle sue caratteristiche organolettiche, sui metodi di produzione e conservazione, e molto altro ancora. Quasi certamente, però, sono scarse le conoscenze del millenario ruminante che si chiama bufalo. Il bufalo appartiene alla famiglia dei bovidi e il suo nome deriverebbe dal latino parlato *Bufalus* citato in questo modo in testi anche medioevali.

A differenza del bovino, il bufalo è praticamente assente nelle incisioni rupestri e nell'arte figurativa del passato. Il bovino nella cultura egizia era una divinità mentre il bufalo, per la religione indu, incarnava un demone tirannico. Trattare, seppure sommariamente, l'inserimento di questo animale in Italia non è facile, sia per la frammentazione delle fonti storiche, sia per la loro scarsità in quanto l'argomento ha destato sempre poco interesse, vuoi per l'esoticità del soggetto, quanto per la limitatezza dell'ambiente in cui si è acclimatato. Infatti la sua diffusione, circoscritta a poche località, non deve avere invogliato gli scrittori a dedicargli del tempo.

È certo, tuttavia, che la propagazione del bufalo nel nostro Paese conosce un sensibile sviluppo all'inizio dell'XI secolo, quando la specie trovò l'habitat ideale grazie all'impaludamento della

costa a seguito di un bradisismo che interessò molte aree costiere del Tirreno.

Mentre una revisione critica dei fatti storici esclude che siano stati i Longobardi a introdurre la specie, è verosimile, invece, che furono gli arabi, a promuovere tale migrazione in Sicilia unitamente al trasferimento di numerosi tipi di ortaggio e gran quantità di alberi da frutto. Dalla Sicilia al Continente il passo fu breve. Ai bufali, utilizzati

come animali da lavoro, va attribuito il merito di aver reso possibile l'utilizzo di territori degradati che, dopo le invasioni barbariche, erano stati abbandonati ed esposti a un inarrestabile progressivo impaludamento che agevolò la diffusione della malaria presente in Italia fino all'arrivo dagli Stati Uniti del Ddt utilizzato come complemento ideale alle altre misure già adottate dalla sanità pubblica. Solo nel 1970, infatti, l'Organizzazione Mondiale della Sanità dichiarò l'Italia ufficialmente libera dalla malaria.

Dai registri d'epoca si ha conferma che nel 1125 l'abate Guido introdusse nell'Abbazia benedettina di Farfa (nei pressi di Fara, in Sabina) alcuni bufali per utilizzarli nei lavori agricoli. La specie destò notevole interesse sotto l'aspetto operativo ed economico a tal punto che furono richiesti 10 capi a Clairvaux (circa 200 km da Parigi), abbazia fondata nel 1115 da Bernardo di Chiaravalle, uno dei numerosi monasteri cistercensi. È indubbio, quindi, che se i bufali fossero stati presenti anche nel nord Italia sarebbe stato più agevole trasferirli da queste aree anziché dal Mezzogiorno.

L'attività economica che ruotava attorno all'allevamento bufalino è testimoniata da notizie del 1300, circa la commercializzazione dei derivati del latte di bufala, destinati perlopiù al mercato di Napoli e Salerno, che per motivi di scarsa viabilità la gamma dei prodotti era limitata principalmente

Segue a pagina 46



Segue da pagina 45

MONDO BUFALO

a provole e ricotte a cui si allungava la vita commerciale con l'affumicatura.

Nell'oscurità medievale, notizie attendibili si riscontrano nella storia del Papato. Infatti, fin dall'Alto Medio Evo, i Papi destinarono una porzione delle paludi pontine esclusivamente per il pascolo e l'allevamento dei bufali, gli unici in grado di trasportare in terreni accidentati, i mor-



taï e i pesanti pezzi di artiglieria dell'Esercito Pontificio, attivo fino al 1870. Data la sua forza, l'animale, appunto, era utilizzato per la movimentazione di materiali pesanti come il trasporto di macine dalle cave di pietra ai mulini e, in epoca angioina, per il trasporto di macchine da guerra. Oltre alla capacità di nutrirsi di alimenti grossolani e degli arbusti che crescono nei terreni acquitrinosi, erano insostituibili per la pulizia dei canali di sgrondo delle zone paludose e dei letti fluviali.

Poco alla volta le nascenti vie di comunicazione, diedero ai latticini la possibilità di raggiungere più agevolmente varie città del Regno di Napoli; allo stesso tempo vennero ideate tecniche empiriche di conservazione come per esempio, l'inserimento dei prodotti, avvolti da foglie di giunco o di mortella, in anfore per mantenerne la freschezza, favorendo la commercializzazione della merce a più largo raggio.

Tra il Cinquecento e il Seicento il bufalo incominciò ad attirare l'attenzione di alcuni imprenditori che trasformarono, con il concetto dell'epoca, l'allevamento da libero a semilibero. In questo periodo si vanno formando nuclei di cooperazione tra più masserie prossime con lo scopo di centralizzare la lavorazione del latte, razionalizzare la produzione casearia e conseguente smercio dei prodotti su più ampi mercati. Infatti un documento scritto del XVI secolo (1570) afferma la presenza della mozzarella anche a Roma, tanto è vero che Bartolomeo Scappi, cuoco delle cucine vaticane, la inserisce in un ricettario e ne testimonia i consumi alla mensa del Papa.

Ai bufali, utilizzati come animali da lavoro, va attribuito il merito di aver reso possibile l'utilizzo di territori degradati che dopo le invasioni barbariche erano stati abbandonati ed esposti a un inarrestabile progressivo impaludamento, agevolando la diffusione della malaria

Di questo periodo, si trovano notizie sui "Registri di macellazione" di animali bufalini e del loro prezzo, confermando i consumi che si faceva della carne di bufalo giovane. Le pelli, invece, si vendevano bene a Costantinopoli, città in cui erano presenti numerosi punti di lavorazione conciaria. Durante la dominazione spagnola il bufalo fu utilizzato anche come animale da cacciare; venivano, appunto, organizzate battute di caccia in occasione delle quali i re di Napoli con tutto l'entourage si recavano nelle zone di allevamento nella piana del fiume Volturno e nella tenuta di Persano nei pressi di Eboli. In prossimità degli allevamenti sono tuttora visibili, seppure in scadente stato di conservazione, alcune antiche bufalare, piccole costruzioni in muratura di forma circolare caratterizzate da un



La specie trovò l'habitat ideale grazie all'impaludamento della costa a seguito di un bradisismo che interessò molte aree costiere del Tirreno



camino centrale che permetteva sia di riscaldare il latte per la cagliata, sia di fornire acqua calda per la lavorazione.

Erano presenti, inoltre, giacigli di pietra destinati al riposo del personale che accudiva il bestiame il quale conviveva con la malaria e la malnutrizione. Queste persone, per le loro prestazioni, ricevevano un modesto salario e il diritto di contendere al bestiame le cicorie selvatiche. La produzione della mozzarella di bufala, realizzata a livello apprezzabile, tale da poter soddisfare il mercato, muove le prime mosse nel '700 ad opera di "testimonial" reali, i Borbone, i quali, a cominciare da Carlo III, sovrano colto e illuminato, avevano come obiettivo la riorganizzazione delle proprietà agrarie finalizzata a un ritorno economico e l'impegno morale di far comprendere ai nobili locali un nuovo modo di utilizzare le risorse del territorio.

Nel corso dell'ultimo secolo e in particolare dal dopoguerra in poi, l'allevamento bufalino ha conti-

nuato a incrementare numeri ed economia. Nel 1954, per la prima volta al mondo una bufala fu munta con una mungitrice automatica. La razza che in passato era definita a triplice attitudine (produzione di latte, produzione di carne, animale da lavoro), è stata poco alla volta selezionata per favorire unicamente la produzione di latte. La specie selezionata a tal fine ha ricevuto, fin dall'anno 2000, il riconoscimento della denominazione di "bufala mediterranea italiana" allo scopo di tutelare quelle caratteristiche avvenute nel corso dei secoli. Lo sviluppo tecnologico in ambito agricolo ha sostituito con mezzi meccanici il ruolo di animale da lavoro che da sempre il bufalo deteneva.

Oggi l'allevamento bufalino è un settore in grande espansione; gli animali sono tenuti in un sistema di allevamento stabulato, costituito da terreni delimitati, da laghetti artificiali e tettoie per proteggerli dalla calura estiva; le bufale pascolano in un regime di semilibertà, godono di lavaggi a doccia e si sottopongono senza ostilità alla pulizia delle mammelle prima della mungitura. Inoltre, i rigidi controlli sanitari preservano gli allevamenti da infezioni e malattie come la brucellosi e la tubercolosi. La fotografia odierna della situazione fornita dalla Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica informa che gli allevamenti sono 2.600 con 420 mila capi distribuiti in tutte le regioni italiane. Circa il 75% dei capi allevati e più del 50% degli allevamenti son presenti in Campania, in particolare nelle province di Caserta e Salerno.

Il poeta e scrittore lucano Rocco Scotellaro, nel suo libro-inchiesta "Contadini del Sud" del 1954, racconta che il bufalano conosceva le sue bufale singolarmente, come se fossero "cristiani". Tanto è vero che a ognuna di esse dava un nome: Contessa, Amorosa, Cambiale, Monacella, ecc. Attualmente

sono una rarità le bufale che vengono ancora identificate con un nome in quanto ognuna riporta una targhetta con un numero, imposto dall'anagrafe Ue, in cui è individuato l'animale, l'azienda di appartenenza, e i connotati genealogici dell'animale stesso. Dunque, tante attenzioni prima inimmaginabili migliorano anche la resa del latte che, grazie alle sue peculiarità e alle sue difficoltà di lavorazione, poco si presta a essere trattato industrialmente ma, tramite attrezzature sempre più moderne, viene assicurata quella artigianalità che è alla base del successo. La grande importanza del latte di bufala ha comportato l'irrelevanza dei maschi che costituiscono un "peso morto", non servono, non danno latte. Infatti allevare un annottolo (è il nome del vitello bufalino) da cui si può ricavare carne, comporta la necessità di alimentarlo con latte materno che invece economicamente è più vantaggioso trasformare in mozzarella. Alcune regioni hanno il merito di promuovere, seppure timidamente, il consumo di carne bufalina evidenziandone le peculiarità: meno grassa e più proteica, contiene meno colesterolo rispetto alla carne bovina e soprattutto il bestiame è sempre allevato in pascoli liberi.

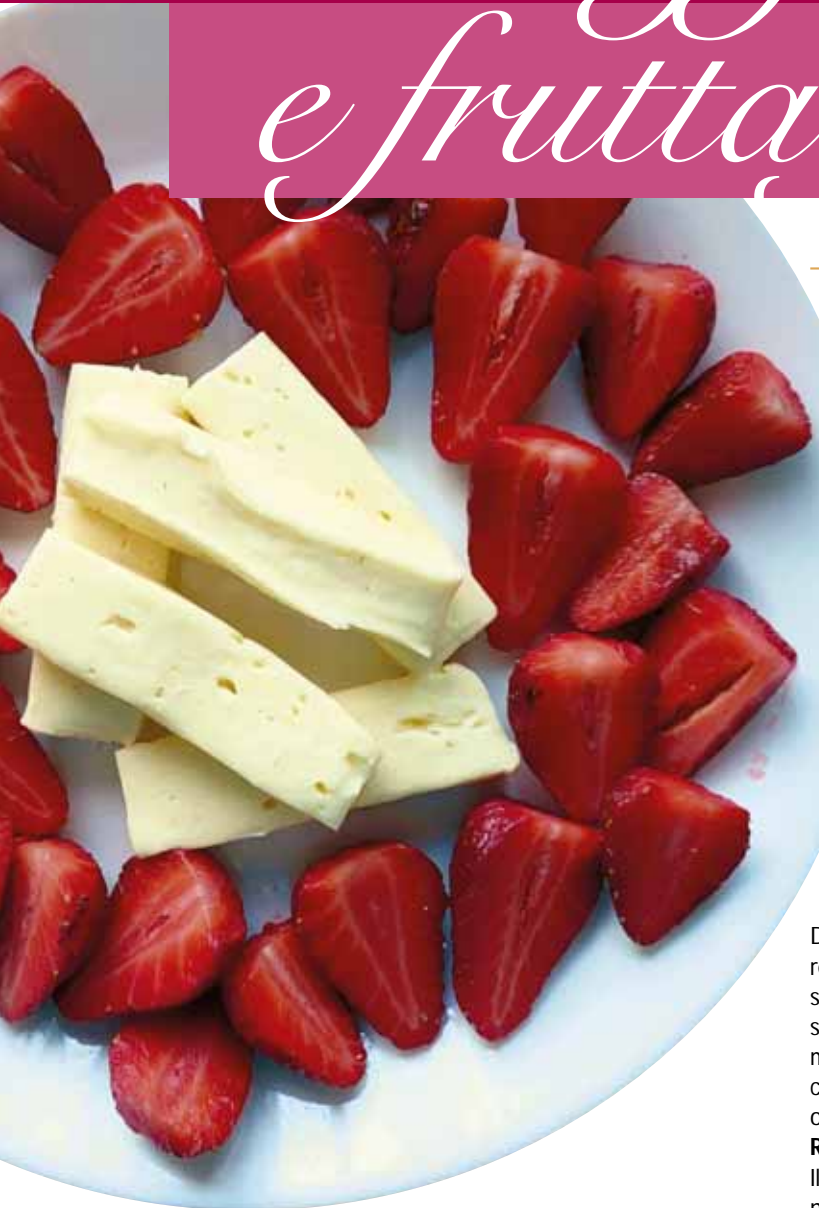
Il problema è rappresentato dal fatto che i consumatori sono poco informati delle prerogative di questa carne e tale carenza d'informazioni alimenta sospetti e pregiudizi che penalizzano non soltanto gli allevatori ma anche i cittadini che vengono privati di una risorsa alimentare di grande sicurezza e ottima qualità. Purtroppo persegue un pregiudizio antico e incomprensibile su quest'ottimo alimento: un tempo, quando capitava di acquistare carne che si rivelava poi essere di bassa qualità, si accusava il macellaio di aver rifilato "una bufala". Oggi non si dice più, ma molte più "bufale" affliggono le nostre disinformate vite.



Ritratto di Carlo III realizzato da Giuseppe Bonito, Museo del Prado Madrid
La produzione della mozzarella di bufala, realizzata a livello apprezzabile, tale da poter soddisfare il mercato, muove le prime mosse nel '700 ad opera di "testimonial" reali, i Borbone

Formaggi e frutta fresca

di Renato Scarfi



Un famoso proverbio recita «al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere». L'abbinamento tra formaggi (fino al tardo medioevo ritenuti cibo da poveri) e pere sembra sia nato, secondo quanto afferma Massimo Montanari, per "nobilitare" i prodotti caseari, finalmente giudicati meritevoli di comparire sulle tavole dei signori. Da allora, i possibili abbinamenti tra formaggio e frutta fresca ha sempre stuzzicato la curiosità dell'amatore, e non solo, portandolo a sperimentare e ad accostare varie tipologie casearie con gli innumerevoli tipi di frutta disponibili, sia tenendo conto dei sapori e degli aromi, ma anche dell'effetto cromatico complessivo della composizione. In fondo, anche l'occhio vuole la sua parte. Se i formaggi hanno, per la maggior parte, colori che vanno dal bianco puro all'avorio al giallo paglierino carico, la frutta offre una enorme variabilità cromatica che, unita alle peculiari sensazioni organolettiche, permette di accompagnare in modo strepitoso le emozioni complessive suscitate dai formaggi, amplificandole e/o rendendole più delicate ed eleganti.

Un proverbio, quindi, che rispecchia un preciso orientamento cromo-organolettico, in grado di soddisfare anche i palati più intransigenti, con due alimenti che mettono in campo un delicato equilibrio di sapori che si muovono tra il dolce e il salato.

Dato che l'estate si sta avvicinando, e con essa la calura di luglio e agosto, vorrei quindi proporre alcuni abbinamenti tra formaggi e frutta fresca, in grado di stuzzicare le papille gustative di ognuno e di offrire, al contempo, ristoro dal solleone. Si tratta di proposte dettate dalla curiosità e dal desiderio di sperimentare. Il degustatore, infatti, non è solo un tecnico in grado di illustrare le caratteristiche organolettiche del formaggio, ma è anche un esploratore, che osa sperimentare nuove vie del gusto. E allora osiamo.

Robiola di Roccaverano Dop con fragole

Il noto formaggio caprino a pasta molle viene prodotto nella Langa astigiana con latte crudo di capra. La pasta è tenera, fresca e compatta, di colore bianco latte. Se consumato fresco offre sensazioni organolettiche semplici ma affascinanti. Al naso ricorda lo yogurt e la nocciola, con note erbacee. In bocca è suadente, gradevolmente sapido, leggermente acido, con aromi che ricordano lo yogurt e l'erba fresca. Con la



stagionatura diventa leggermente più dolce e sviluppa profumi più fragranti, con note floreali, e aromi con sfumature di sottobosco. Le fragole sono gioielli della natura che si trovano in abbondanza dalla tarda primavera all'estate. Quando sono mature le fragole sprigionano una combinazione di note fruttate e caramellate che contrastano mirabilmente la gradevole acidità della Robiola di Roccaverano, raggiungendo un equilibrio che sommerge e appaga.

Sul piatto, il contrasto cromatico tra il bianco di questo formaggio e il rosso acceso delle fragole, vivacizza e rallegra la tavola.

Sennoredda con melone Cantalupo

Il secondo abbinamento si gioca con un altro formaggio a pasta molle, il Sennoredda, prodotto dal Caseificio Agricolo Mandrolisai, un caseificio artigianale di Samugheo (Oristano). Si tratta di una caciotta fresca a latte ovino crudo lavorato a pasta cruda e proveniente da pecore di razza sarda. Stagionato tra i 20 e i 40 giorni su assi di legno con aerazione naturale, esternamente ha formato cilindrico, facce piane, scalzo tra i 10 e i 12 cm e diametro della forma di 15 cm circa. La crosta è edibile, sottile, ricoperta da muffa (*penicillium candidum*), di colore avorio tendente al giallo paglierino. La pasta ha colore avorio, morbida, con piccole occhiature irregolari. Al naso offre profumi di sottobosco, funghi e pascoli ricchi di macchia mediterranea. In bocca è dolce, leggermente acidulo, giustamente sapido. Molto solubile e cremoso ha aromi di lattico persistente, che richiamano il burro e lo yogurt, con sentori di erbe.

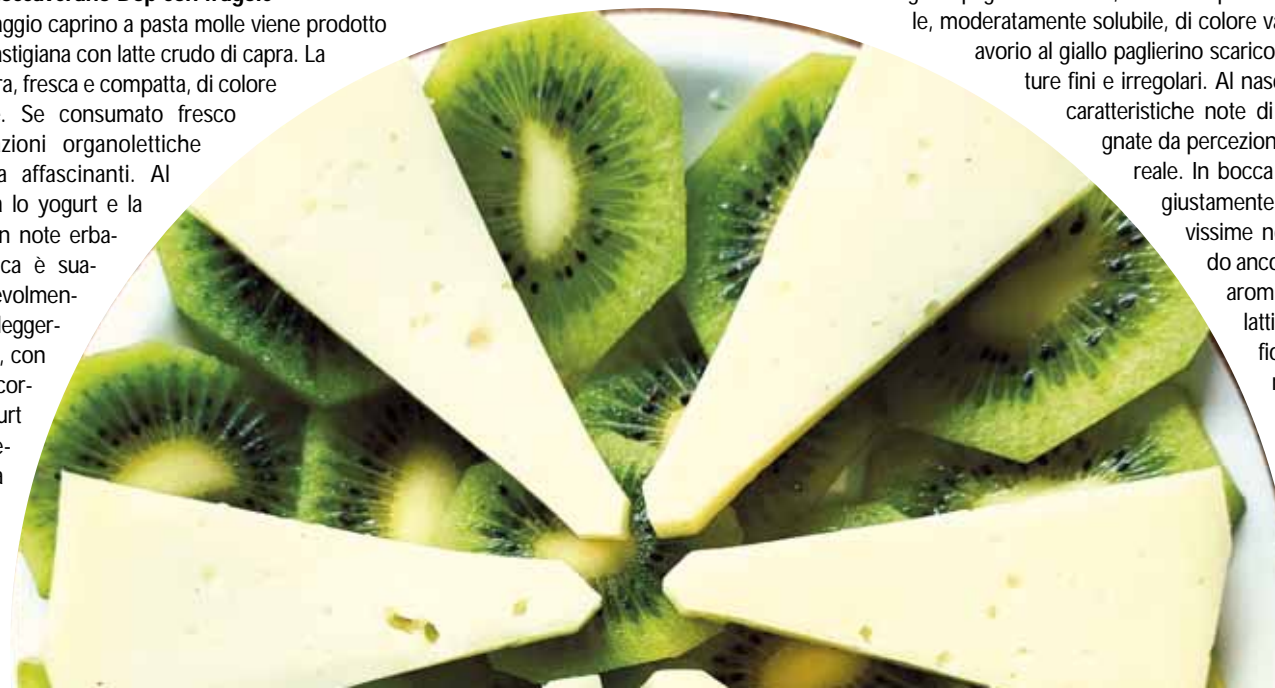
Il melone Cantalupo è un frutto perfetto per mantenersi in forma e per contrastare la spossatezza della calura estiva, dato che contiene elementi preziosi per il nostro organismo come il potassio e il magnesio, ha un alto contenuto di beta-carotene ed è composto per l'80% di acqua. Già al momento del taglio, il suo profumo morbido e dolce affascina e conquista, titillando le narici. Impiegato diffusamente d'estate come antipasto, in accompagnamento al prosciutto crudo, del quale contrasta la sapidità, con il Sennoredda la sua succulenta dolcezza gioca in accordo, esaltando l'amabilità del formaggio e stemperandone la sapidità, permettendo di realizzare un piatto gustoso e assolutamente delicato. Si tratta, quindi, di un matrimonio d'amore che regala sensazioni organolettiche che entusiasmano anche i palati più esigenti.

Sotto il profilo del colore il Sennoredda si sposa benissimo con l'arancio del melone Cantalupo (che ricorda quello della zucca), creando una simbiosi cromatica che dona allegria al piatto e richiama il sole estivo.

Pecorino delle Balze Volterrane Dop con kiwi

Questo formaggio si ottiene dalla lavorazione di latte crudo ovino con aggiunta di coagulante vegetale (cardo selvatico). La crosta è dura, di colore dal bianco avorio al giallo paglierino carico, mentre la pasta è compatta, friabile, moderatamente solubile, di colore variabile dal bianco avorio al giallo paglierino scarico, con rare occhiature fini e irregolari. Al naso si percepiscono caratteristiche note di lattico accompagnate da percezioni di vegetale e floreale. In bocca ha sapore dolce, giustamente sapido, con lievissime note acidule quando ancora giovane e offre aromi che ricordano il lattico cotto, l'erba e i fiori. Con la stagionatura emerge anche una delicata nota piccante.

Il kiwi verde



(varietà Hayward) è povero di calorie e di sodio, ma ricchissimo di proprietà benefiche e di vitamine utili come C, E, B9, oltre che di potassio, magnesio e ferro. Il suo moderato indice glicemico permette, inoltre, di diminuire il rischio di malattie cardiache, di ridurre la costipazione e favorisce una migliore digestione delle proteine.

Frutto carnoso, amato dai nobili, veniva servito anche alla tavola dell'Imperatore della Cina. Una volta scoperto dagli occidentali, il frutto fu introdotto nella Nuova Zelanda e da lì ha conquistato il mondo, Italia compresa, che è diventata il secondo paese al mondo per produzione.

In bocca offre un contrasto di acidità e dolcezza che, abbinato a un formaggio dolce e di carattere, con sensuali note vegetali e floreali come il nostro pecorino, offre un risultato entusiasmante, insolito e inaspettato.

L'accattivante abbinamento cromatico tra la polpa di colore verde brillante del kiwi e l'avorio-giallo paglierino del pecorino offre, inoltre, una variabilità cromatica che rallegra un piatto molto particolare, tutto da scoprire.

In conclusione

Ritengo che la migliore combinazione in grado di rispondere alle esigenze estive veda i formaggi freschi o a pasta molle in pole position, accompagnati da frutta particolarmente ricca di acqua. Ciò non toglie che anche alcuni formaggi stagionati possano trovare felice abbinamento con la frutta estiva. Tuttavia, personalmente vedo con più favore i formaggi stagionati e gli erborinati piccanti assurgere al trono nel periodo autunno-inverno, in ragione della loro generica maggiore sapidità e intensità aromatica, che ritengo più adeguata a temperature più rigide. La combinazione di formaggio e frutta fresca permette, infine, di colorare vivacemente i nostri piatti e di concludere il pasto con una nota di dolcezza senza aggiungere zuccheri raffinati. Ciò permette di mantenere un relativamente basso profilo glicemico e di ottenere l'approvazione anche di coloro che sono più attenti all'apporto calorico quotidiano.

Rum e Formaggi

Quasi una "sfida" a Pisa per questo sposalizio originale

di Stefano Cinotti

Giovedì 9 febbraio si è tenuto a Pisa, presso i locali di OpenPi, in Piazza Vittorio Emanuele II, un evento sperimentale in cui sono stati provati alcuni abbinamenti innovativi e, se vogliamo, arditi.

Ad opera di chi scrive e Jacopo Pinzino, assaggiatori della delegazione di Pisa anche appassionati di rum, dopo un attento studio dei prodotti ed alcuni test eseguiti privatamente, è stato proposto un insolito abbinamento fra rum e formaggi. I due assaggiatori, guidati dalle proprie percezioni gusto-olfattive, per contrastare l'elevata alcolicità dei distillati e continuare a percepire correttamente gli aromi dei prodotti caseari, hanno selezionato alcuni formaggi dal carattere molto deciso.

La serata si è svolta in un clima leggero ma non per questo di minore serietà e si è aperta con un'introduzione sui processi produttivi del formaggio e del rum con il fine di rendere la degustazione accessibile anche ai meno esperti. Se da una parte sono state affrontate velocemente le principali tematiche legate alla tecnologia che sta alle spalle della creazione del formaggio, dall'altra non sono mancate delucidazioni a proposito del mondo dei distillati.

Dopo una breve illustrazione dei tre elementi chiave da cui nasce un buon rum - acqua, zucchero e lieviti - l'attenzione è stata quindi spostata sul processo tecnologico, con particolare riguardo a proposito dell'estrazione della materia prima, della fermentazione, della distillazione e dell'affinamento. Tutto è stato



accompagnato dal supporto visivo di alcune diapositive esplicative in cui venivano mostrate le peculiarità salienti dei territori, delle materie prime e delle fasi produttive dei formaggi e dei rum.

La serata è poi proseguita con le spiegazioni e le degustazioni dei prodotti, prima singolarmente, poi insieme, sperimentandone l'abbinamento. In questa fase la platea si è dimostrata particolarmente attenta ed interessata intervenendo con numerose domande e chiedendo di poter assaggiare nuovamente, quando possibile, i formaggi ed i rum proposti da Stefano e Jacopo.

Nello specifico, durante l'evento, sono stati portati in degustazione i seguenti prodotti:

- Rum Nation Panama 10 Years Old accompagnato da Montasio stagionato Dop Rum di melassa in pieno stile spagnolo. Le caratteristiche note morbide del rum panamense si sono sposate bene al profilo equilibrato e deciso del formaggio che presentava il classico colore paglierino della pasta con un'aromaticità che tendeva al burro cotto, alla frutta secca, al brodo di carne e ad un leggero erbaceo.
- Rhum Maison La Mauny Vieux Agricole XO accompagnato da Canestrato Pugliese Dop



- Rum della Martinica derivato direttamente dal Vesou (succo di zucchero di canna). Come tutti i Rhum agricoli ha un forte legame con il territorio e presenta un profilo spinto su note fruttate e floreali con delicate note speziate che hanno bilanciato la sapidità caratteristica del Canestrato

Pugliese stagionato. Anche in questo caso la pasta era di colore paglierino, compatta e friabile e i principali descrittori riconoscibili erano quelli del lattico cotto, dell'animale, del fieno e del fruttato.

- Rum Papalin Jamaica 7 Years Old accompagnato da Roquefort Aop Papillon Premium

Rum di melassa invecchiato 7 anni, si tratta di un blend di rum giamaicani (un Worthy Park e due Hampden). L'alta presenza di cogeneri (le sostanze volatili che danno l'aroma al rum), caratteristica dei rum a lunga fermentazione 'dunder style' della Giamaica, regala una pregevole complessità. Quest'ultima, accompagnata da un'intensità alcolica abbastanza elevata, è stata contenuta dal profilo gusto-olfattivo di grande spessore del Roquefort. Non mancavano infatti note di fungo, lattico cotto, animale, leggera ammoniacca, erba fermentata e muffa.

Nel complesso si è trattato di un interessante viaggio dal carattere quantomeno insolito. Le tre esperienze sensoriali si sono rivelate essere molto diverse fra loro e sicuramente non comu-

ni. Se da una parte è innegabile che siano state spinte al limite, forse con audacia, le possibilità di abbinamento dei formaggi, dall'altra è altrettanto vero che è stata aperta una porta su un mondo ancora parzialmente inesplorato che ha suscitato un veemente interesse sulla platea presente in loco.

Un ringraziamento va a tutti gli intervenuti, al personale ed ai titolari di OpenPi, all'assaggiatrice Francesca Vichi che ha brillantemente provveduto al servizio, ai due degustatori che sono usciti dalla serata stanchi ma meritatamente soddisfatti ed al delegato Marco Franchini, senza il cui impegno e supporto non sarebbero stati possibili questo e tanti altri eventi di successo.

Scelti formaggi dal carattere deciso per reggere e contrastare l'elevata alcolicità dei distillati



Vieni ad assaggiare lo Schiz in malga



• La cagliata diventa forma nelle fascere di legno avvolte nelle tele di lino, come vuole la tradizione

di Serena Turrin

Tra i luoghi selezionati per le Giornate Fai di Primavera a Belluno e in provincia c'era anche il borgo cadorino di Celarda. Obiettivo la scoperta del gustoso formaggio e dell'antica latteria turnaria detta Casèl.

Sabato 23 e domenica 24 marzo 2024 si è svolta la trentaduesima edizione delle Giornate Fai di Primavera, la grande manifestazione del Fondo per l'Ambiente Italiano che invita a scoprire la ricchezza culturale e paesaggistica del nostro bel Paese aprendo in via eccezionale posti solitamente inaccessibili o poco conosciuti come ville, chiese, palazzi storici, musei e collezioni d'arte, biblioteche, luoghi di lavoro e laboratori artigiani, e poi parchi, aree naturalistiche, giardini e borghi. In provincia di Belluno, le Giornate Fai di Primavera si sono svolte a Feltre (al Santuario dei SS. Vittore e Corona e al borgo di Celarda con il "Casèl" e la chiesa di S. Benedetto) e ad Agordo (alla Villa Crotta De' Manzoni).

Il piccolo borgo di Celarda si sviluppa ai piedi del Monte Miesna vicino alla sponda destra del fiume Piave nei pressi della Riserva naturale di popolamento animale e vegetale "Vincheto di Celarda", zona umida di interesse internazionale. L'area è una delle più suggestive porte di ingresso al Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi; in essa si incastonano come perle rare la chiesetta di S. Benedetto e l'antica latteria turnaria detta "Casèl". Il "Casèl" venne costruito alla fine dell'Ottocento (1895) ad opera di un gruppo di abitanti per lavorare il latte vaccino conferito dagli allevatori residenti in loco per ottenere burro, formaggio e ricotta. Per far muovere la ruota a pale collegata ai macchinari del "Casèl" (ad esempio, la zangola), veniva sfruttata la forza motrice dell'acqua del Rio Celarda che, ancor oggi, scorre lateralmente all'edificio.

Altra funzione importantissima dell'acqua, in questo caso proveniente da una sorgente vicina, era quella di refrigerare il latte in apposito ambiente.

La cooperativa che vi operava rimase attiva fino agli anni '60. Nel frattempo, erano calate in modo drastico le piccole stalle e il numero di bovini da latte in esse presenti.

Da allora l'edificio rimase chiuso per oltre trent'anni. Si pensò poi ad un intervento di restauro, perché, diversamente, un pezzo importante di storia, preziosa testimonianza della cultura rurale locale, sarebbe andato perduto. Così, nel settembre del 2003 il "Casèl" tornò a funzionare come un tempo. Il restauro, di tipo conservativo, è stato completato con il recupero dell'intera attrezzatura e strumentazione

del caseificio, salvaguardandone così anche l'originale funzionalità.

Attualmente la latteria è un "museo e laboratorio dinamico" dove è possibile eseguire dimostrazioni della lavorazione del latte con tecnica tradizionale. Al piano superiore, l'edificio ospita una sala polifunzionale per promuovere attività di carattere culturale, sociale e civile. La gestione è affidata a una associazione che a partire dal 2009 ha ottenuto dalla Regione Veneto il riconoscimento di "laboratorio artigianale per la lavorazione/trasformazione di latte crudo"; ciò permette di effettuare dimostrazioni didattiche a scolaresche, a comitive di persone e a gruppi di settore. Anche le delegazioni Onaf del Veneto sono spesso ospiti del "Casèl" per dimostrazioni di lavorazioni casearie tradizionali. Da alcuni anni, l'associazione intrattiene una stretta collaborazione con la Cooperativa Lattebusche per la fornitura e la consegna del latte che viene lavorato in caseificio.

Fra le diverse attività, i volontari hanno realizzato un progetto didattico-informativo sulla lavorazione del latte rivolto agli studenti della scuola primaria e secondaria di primo grado, pubblicando il volume "La via del latte. La tradizione casearia del feltrino: latte, burro, formaggio e ricotta" di Lois Bernard e Serena Turrin e il libretto "La mucca Serafina, dal latte al formaggio" di Lois Bernard e Serena Turrin con illustrazioni di Cristina Pocchiesia Cno', rivolto ai bambini della scuola materna. Inoltre, ogni agosto viene organizzata una festa per far conoscere e degustare il formaggio tradizionale della montagna bellunese: lo schiz.

Il formaggio Schiz

Non ci sono certezze né sulla sua origine né sul suo nome. Qualcuno afferma che i casari recuperavano i lembi di cagliata che debordavano dalle fascere durante la fase di pressatura, operazione che in dialetto bellunese è detta schizàr (schiacciare). Tali residui, opportunamente rifilati, formavano delle striscioline che, tagliate a pezzi, venivano passate in padella. Un'altra ipotesi etimologica fa derivare il nome di questo formaggio dall'osservazione della cagliata a pezzi che, messa in padella calda, lasciava fuoriuscire goccioline di siero che schizzavano durante la cottura.

Lo Schiz è un formaggio grasso o semigrasso, freschissimo, a pasta semicotta e semidura, pressato, prodotto con latte vaccino fresco, crudo o pastorizzato, intero o parzialmente scremato, raccolto negli allevamenti bovini della provincia di Belluno. Per produrlo, il latte viene versato in caldaia e riscaldato a 32-38°C; segue l'aggiunta del caglio di vitello in polvere o liquido (coagulazione presamica). Il latte crudo viene lavorato tal quale mentre in quello pastorizzato occorre aggiungere il sieroinnesto. La cagliata viene poi rotta alle dimensioni di una nocciola e lasciata in caldaia fino al raggiungimento di 40-42°C (semicottura). Viene estratta con le apposite fucelle o cestelli di plastica e leggermente pressata per acquisirne la forma, che è solitamente parallelepipedica. Le dimensioni classiche del formà Schiz sono: piatto 20x10 cm e altezza dello scalzo 8-10 cm, per un peso di circa 2 Kg. Lo si può trovare anche in forma cilindrica di medie dimensioni.

Successivamente all'estrazione, i contenitori con la cagliata vengono immersi in acqua fredda corrente per 10-15 minuti al fine di bloccare l'incremento dell'acidità e poi posti in frigorifero. Il consumo deve avvenire entro breve tempo, 2-3 giorni se ottenuto con latte crudo e 7-8 giorni se ottenuto con latte pastorizzato.

Lo Schiz è privo di crosta, anche se dopo qualche giorno dalla produzione la sua superficie esterna si ispessisce leggermente formando una sottilissima "pelle". La pasta è compatta e omogenea, abbastanza morbida, gommosa, elastica, poco solubile, di colore bianco, con eventuale occhiatura rada, di dimensione fine, omogeneamente distribuita. Ha un'intensità e una persistenza basse; si riconoscono la nota del lattico fresco (latte fresco intero) e note di panna fresca e burro fresco; il sapore è delicato e dolce dal momento che nel processo di produzione non viene aggiunto sale.



• Ruota esterna al Casèl che alimenta la zangola per la produzione del burro



• Si porta il latte in temperatura con il calore prodotto dalla legna. Ph Serena Turrin

Piatto tipico della cucina montanara che, potendo essere consumato subito, costituiva una risorsa alimentare spesso utilizzata dai malgari nei mesi dell'alpeggio, lo Schiz si può trovare non solo nelle malghe durante l'estate, ma tutto l'anno nelle latterie del Bellunese (Lentiai, Camolino, Sedico e molte altre) nonché attraverso la distribuzione organizzata in quasi tutto il territorio del Veneto (es. Lattebusche). Si acquista generalmente a fette e viene proposto salato e pressato per far fuoriuscire il siero. Si cuoce in padella con l'aggiunta di latte e/o panna e si mangia accompagnato da polenta gialla ottenuta da farine di varietà locali di mais. Lo si può gustare anche nei rifugi di montagna e nei locali caratteristici della zona. Lo Schiz viene proposto anche per accompagnare alcuni tipi di carne, per realizzare antipasti sfiziosi, primi piatti freschi, digeribili e delicati e anche per la preparazione di dolci e dessert.

Il formà Schiz è inserito nell' "Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali" (Pat) della Regione Veneto, compare tra i prodotti della Strada dei Formaggi e dei Sapori delle Dolomiti Bellunesi, nella Carta Qualità del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi e fra i piatti tipici della Comunità del cibo e della biodiversità "Montagna bellunese".



• Estrazione del burro dalla zangola



Viaggio Onaf tra le contrade di Siena

Quando l'aria sa di cacio il Palio è alle porte

di Davide Canestri

Siena è una città piena di fascino e storia. Il rosso delle sue mura e la vita delle sue contrade riportano continuamente alle atmosfere medievali; la città vive ogni suo giorno nel rispetto dei propri equilibri e della volontà di mantenere acceso quanto il passato le ha dato di speciale, osservando con quello spaccato di critica toscana ogni "deroga" alla tradizione. In questo contesto, il formaggio per antonomasia è il pecorino. Fresco e soprattutto stagionato, il sapore e gli aromi della tradizione riportano a tutte le varianti di questo formaggio che partono dalle spettacolari vallate dove contadini ed allevatori producevano e producono "il cacio" per "i signori della città" e per i suoi commerci. Ma Siena è soprattutto Palio. Allora il cacio entra tra i modi di dire che preparano al momento più importante dell'anno. Se dici a Siena "L'aria sa di cacio" significa che il Palio è alle porte, che si è pronti per vivere le più profonde emozioni della piazza e per dare sfogo al massimo di quanto la vita di contrada possa offrire anche per i non senesi: sapore, odore e aroma di Palio. Come se quell'atmosfera particolare e unica che si respira a Siena nei giorni della sua celebrazione estiva avesse appunto un sentore di formaggio. Ma dove nasce il detto "l'aria sa di cacio"? La tra-

dizione lo vuole nato nell'Ottocento tra i tipici sfottò toscani coi quali i senesi cittadini intendevano colorire i contadini dei piccoli borghi di provincia.

La storiella a cui si fa risalire la nascita del detto parte dagli abitanti di un piccolo paese distante una cinquantina di chilometri dalla città e di due paesani che decisero di intraprendere il lungo viaggio per andare a vedere il famosissimo Palio di Siena. Tutto il paese aveva sempre sentito parlare di questo straordinario evento, ma nessuno aveva avuto l'ardore di intraprendere questo audace percorso e affrontare le complessità della vita cittadina di quei giorni. In un'epoca priva di immagini, i racconti avevano alimentato il mito ed i due prodi furono incoraggiati da tutti i compaesani ad affrontare questa sfida.

Dopo il lungo viaggio, certamente passando attraverso l'incantevole campagna senese costellata di campi, pascoli e stupende abbazie, giunsero finalmente a Siena, ma scoprirono ben presto che trovare alloggio sarebbe stato un'impresa: nei giorni del Palio, già all'epoca, era impossibile trovare un posto per riposare. Spersi e impreparati furono raggiunti da un oste che, una volta saputa la loro provenienza e

compreso che i malcapitati non avevano alcuna idea di cosa fosse il Palio, si offrì di ospitarli per pochi spicci e li rinchiuso in una dispensa piena zeppa di formaggi. Solo corso il Palio li liberò e i due malcapitati ripresero la via di casa non sapendo come interpretare quella loro esperienza cittadina: era davvero quello il mitico Palio di cui tutti parlavano?

Tornati a casa, i compaesani si riunirono per ascoltare il resoconto della straordinaria esperienza vissuta, ma rimasero sbalorditi quando, alla richiesta di sapere come fosse il Palio, ottennero solo una stringata risposta "mah... l'aria sa di cacio!".

Nella Siena delle sue tradizioni e delle sue contraddizioni, Onaf ha deciso di intraprendere un viaggio nelle contrade, portando formaggi di tradizione di altre regioni dentro la convivialità delle cene tra i contradaioi. Il nostro itinerario ha già portato la Toma piemontese, il Salva cremasco, il Puzzone di Moena, la Casera della Valtellina, il Montasio friulano ed altro ancora nelle prime due contrade con la partecipazione di tantissime persone appassionate di tradizione e innovazione.

E così, grazie ad Onaf, adesso a Siena "l'aria sa di cacio" non è più solo un modo di dire!



Formaggi & Sorrisi

Risate "di gusto" nella città di Stradivari



di Roberta Ghiglietti

Siamo a Cremona e stiamo parlando di Formaggi & Sorrisi: l'appuntamento gastronomico-culturale che, alla sua quarta edizione (tenutasi dal 12 al 14 aprile scorso) continua a sorprendere e ad attrarre appassionati ed esperti di settore da tutta la penisola e non solo.

Dal 2019 la kermesse del gusto, incentrata sulla filiera del latte e sui prodotti caseari, è diventata negli anni un punto di riferimento per consumatori e produttori, che si sono immersi per tre giorni in esperienze multisensoriali in ogni angolo della città e del territorio circostante, anche con emozionanti crociere in battello sul Po.

Dal Südtirol alla Puglia, dalle montagne al mare, le eccellenze casearie di tutta Italia hanno occupato con i loro stand la città del Torrazzo: un viaggio lungo tutta la penisola attraverso il gusto, che ha permesso ad un pubblico vasto e di tutte le età di conoscere ed assaporare le prelibatezze ed eccellenze del Made in Italy culinario.

Arte, musica e giochi storici: un confronto tra generazioni

Tra le numerose esperienze offerte dalla manifestazione ve ne sono alcune inusuali e che hanno riscosso successo, mettendo alla prova e a confronto intere generazioni. Le vie del centro città hanno ospitato artisti di strada e spettacoli itineranti di musica con street band, laboratori per bambini con la "Mucca Didattica" e spazi dedicati ai cosiddetti "giochi di una volta": un'animazione per tutta la famiglia in cui provare liberamente giochi senza tempo e che hanno appassionato varie generazioni.

Dalle trottole, ai flipper, dalle biglie, ai "vecchi" calcetti, le esperienze ludiche hanno calamitato bambini e adulti da mattina a sera, generando un po' di sana competizione e accendendo sorrisi e buonumore. Proprio il filo conduttore dell'evento cremonese è da sempre il sorriso, elemento indispensabile per vivere appieno le esperienze proposte.

"Formaggi & Sorrisi, Cheese & Friends Festival" (promosso dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana e dal Consorzio di Tutela Grana Padano, con il patrocinio del Comune di Cremona, della Provincia di Cremona e della Camera di Commercio di Cremona) nasce, non a caso, con l'intento di promuovere il territorio e di valorizzare la cultura casearia in modi innovativi.

Fulcro delle attività e delle esperienze gustative del festival si è riconfermato il Palacheese, situato nei giardini di Piazza Roma, in cui nomi noti della cucina italiana, come Davide Oldani e Filippo Oggioni (per citarne alcuni) si sono alternati a momenti di approfondimento e di degustazione, condotti dagli Assaggiatori e Maestri Assaggiatori Onaf della delegazione di Cremona.

Protagonisti indiscussi sono stati due prodotti d'eccellenza della patria di Stradivari, ovvero il Grana Padano Dop (di 12 mesi, 16 mesi, 20 mesi Riserva e fin oltre i 24 mesi) e il Provolone Valpadana Dop (dolce, affumicato, semi stagionato e piccante), che si sono declinati in molteplici sfumature di preparazioni gastronomiche ed abbinamenti.

Perché il formaggio è questione di Soul

Che cos'hanno in comune i formaggi e la musica Soul? Lo hanno scoperto i numerosi partecipanti all'originale evento di degustazione "Formaggi in musica Soul", condotto dalla cantante Giulia Tosoni che ha ammaliato il pubblico con la sua voce calda ed avvolgente. Onaf Cremona ha stregato tutti abbinando questi brani a quattro diversi formaggi in quattro diverse stagionature, secondo il consueto "orologio di degustazione".

La caciotta di capra ha stuzzicato il palato sulle note di "Albachiara" di Vasco Rossi. Con un suo brano Giulia ha poi interpretato il Taleggio Dop, mentre per il Provolone Valpadana Dop ha scelto "il cielo in una stanza" di Gino Paoli, interpretata da Mina, la "tigra di Cremona". Per finire il Grana Padano Dop stagionato 12 mesi si è sposato trionfalmente con "I love you baby" di Gloria Gaynor in versione R&B.

Un Po di formaggio sulla Motonave Mattei

La Motonave Mattei, ormeggiata sulle sponde del Po, in occasione di Formaggi & Sorrisi è diventata palcoscenico di una delle esperienze gustative più romantiche ed originali del festival, condotte dai Maestri Assaggiatori di Onaf Cremona. La crociera di quasi due ore ha portato gli ospiti attraverso il meraviglioso paesaggio fluviale tra Cremona e Monticelli D'Onghina alla scoperta di isole, lanche e giganteschi sabbioni in cui volano e dimorano aironi e cormorani.

L'orologio dei formaggi ha così scandito il procedere lento e costante dell'imbarcazione con una selezione di formaggi del Po.

Formaggi & spezie

un amore che viene da lontano

a cura di Sara Albano

Ciascuno vive in modo del tutto personale il proprio rapporto con le spezie: c'è chi non perde mai occasione di impiegarle nelle ricette tradizionali che diversificano le nostre regioni, chi non vede l'ora di partire per un nuovo viaggio esotico alla scoperta di nuovi blend e chi invece preferisce percepirle lo stretto indispensabile, facendo in modo che non vadano a coprire la purezza del gusto degli ingredienti nelle pietanze.

La parola "spezia" indica genericamente sostanze aromatiche di origine vegetale che vengono usate per insaporire cibi e bevande; in passato venivano largamente utilizzate anche in medicina e in farmacia (oggi vengono ancora molto usate nella medicina naturale).

Gli Egizi credevano che le spezie (a quei tempi soprattutto anice, fieno greco, cardamomo, cassia, cumino e zafferano) evitassero le epidemie: per questo nutrivano gli schiavi con cibi speziati per assicurarsi di mantenerli in forze.

Nel mondo medievale e rinascimentale divennero tra i prodotti di maggior valore, che da soli giustificavano l'apertura di nuove rotte commerciali, oltre ad essere usate come merce di scambio; la gran parte delle spezie proveniva dall'India, e i migliori navigatori cercavano vie marittime più veloci per raggiungerla (Colombo raggiunse l'America cercando appunto una nuova rotta per le Indie).

Anche il mondo dei formaggi ha intrecciato relazioni con le spezie nel corso dei secoli: si pensi ad esempio al formaggio Bagoss di Bagolino, piccolo comune nel bresciano, dove viene prodotto ancora oggi da un numero esiguo di produttori con l'aggiunta di una piccola quantità di zafferano, inserito nella ricetta tradizionale a seguito dei rapporti della zona con la Repubblica Marinara di Venezia.

Lo zafferano rientra anche nella ricetta del Piacentinu ennese, che si arricchisce anche di pepe nero in grani per conferire un doppio particolare sapore speziato a questo formaggio siciliano.

Ci sono poi tante tipologie locali, dai pecorini toscani ai caciocavalli pugliesi e molti altri ancora, che ai produttori piace arricchire altrettanto con grani di pepe integri, oppure con l'amatissimo peperoncino nazionale.

In Olanda, nella regione della Frisia, il Fryske Nagelaer si distingue per essere aromatizzato - sin dal momento iniziale di riscaldamento del latte - con cumino e chiodi di garofano, e ancora in Spagna non è poco frequente imbattersi in deliziosi formaggi elaborati di capra alla paprika.



Se si parla poi di maestria d'affinamento, alcune aziende italiane si stanno cimentando con crescente successo nell'impiego di spezie per maturare le proprie specialità casearie, utilizzando tipologie dal forte potenziale aromatico, come cannella e curry.

Mentre tutte queste specialità, dalle più tradizionali alle più innovative, si presentano ideali da assaporare in purezza per godere di ogni sfumatura di profumo e sapore - onorandone magari l'essenza accostando ai sentori speziati frutta secca, fresca o pregiati mieli e confetture - un'altra grande opportunità per scoprire tutte le potenzialità dell'abbinamento tra formaggi e spezie si trova in cucina, dove ogni cuoco dà vita ad ogni nuova ricetta come una vera alchimia.

Partiamo da uno spunto tra i più semplici, ovvero quello di lavorare i formaggi stagionati grattugiati con le spezie: ad esempio, macinando il pepe nero all'interno del pecorino romano grattugiato, lavorando insieme il tutto e lasciandolo insaporire 10 minuti, otterrete una pasta cacio e pepe diversa, dal gusto e dall'aroma di pepe più pieno. Lo stesso spunto potrà essere utilizzato per aromatizzare delle chips croccanti di patate fritte: cospargetele con il formaggio grattugiato speziato a caldo subito dopo averle scolate dall'olio di cottura, in modo da farlo fondere leggermente e favorire i profumi delle spezie.

In un precedente numero di Informa ci siamo dedi-

cati a parlare di formaggi fritti: anche in questo caso facendo leva sulle spezie si potranno inventare nuove accattivanti ricette, aggiungendole direttamente nel pane grattugiato o nelle uova prima di procedere con l'impanatura dei pezzi di formaggio. Ottimi da provare degli stick di scamorza affumicata passati nella paprika dolce in polvere e poi passati in una pastella leggera prima di finire per pochi minuti nell'olio bollente, così come la mozzarella in carrozza di cui vi lasciamo la ricetta questo mese.

Anche le salse al formaggio per primi piatti nonché le fondute si mostrano una base perfetta da provare ad aromatizzare con le spezie per dar vita a piatti (soprattutto invernali) davvero indimenticabili. Lavorando del burro morbido di prima qualità al coltello con delle spezie per poi formare un piccolo cilindro aiutandosi con la carta da forno e lasciarlo solidificare in frigorifero, vi consentirà di avere sempre pronto da tagliare a fettine un accompagnamento semplice ma sempre d'effetto per il pane caldo tostato in tavola ma ancor più per la carne (pensate alla bontà intramontabile di un filet mignon servito con un ricciolo di burro al pepe bianco, verde e nero che fonde in superficie).

Gli spunti per far leva sull'abbinamento formaggio-spezie potrebbero tendere probabilmente all'infinito se si pensa a primi piatti, zuppe e minestre, verdure stufate, e non per ultimi ai dolci con la ricotta che accomunano tante regioni italiane accogliendo ora l'anice, ora la cannella in un patriomonio irripetibile di sapienza culinaria.

MOZZARELLA IN CARROZZA al pepe di Sichuan con finocchi allo zafferano e gamberi

Ingredienti per 4 persone

- Latte, 20g
- Farina "00", 10g
- Pane in cassetta decorticato, 2 fette grandi
- Mozzarella, 130g
- Farina di semola, 50g
- Acqua fredda, 70g
- Pepe di Sichuan, q.b.
- Pane grattugiato, q.b.
- Sale fino, q.b.
- Olio per friggere, q.b.

Per completare

- Gamberoni puliti, n. 12
- Finocchi a fettine sottili, 300g
- Zafferano in polvere, 1 bustina
- Succo di limone, q.b.
- Sale, q.b.
- Olio extravergine d'oliva, q.b.

Esecuzione

Preparate la pastella per la mozzarella in carrozza mescolando in un recipiente l'acqua fredda, il sale e la semola. Lavorate il composto aiutandovi con una frusta, una volta omogeneo copritelo e tenetelo da parte.



Bagnate i bordi delle fette di pane in cassetta con il latte, aiutandovi con un pennello. Cospargete pochissima farina lungo i bordi: questa, reidratandosi, formerà un collante con il latte e aiuterà a non far fuoriuscire la mozzarella. Tagliate la mozzarella a fettine e disponetela al centro del pane, lasciando liberi i bordi. Macinate poco pepe di Sichuan sulla mozzarella (è importante usare una piccola quantità in quanto molto aromatico), coprite con l'altra fetta di pane e comprimete bene i bordi per fare in modo che le due fette di pane combacino. Sigillate i bordi del pane con la pastella, aiutandovi con un pennello; poi coprite il resto del pane con un velo sottile di pastella. Passate i pezzi di mozzarella in carrozza nel pane grattugiato, e teneteli in frigorifero coperti di pane grattugiato sul fondo e in superficie.

Tagliate finemente i finocchi, riuniteli in un recipiente e conditeli con un pizzico di sale, lo zafferano e un filo d'olio. Mescolate bene finché i finocchi risulteranno colorati del giallo della spezia in modo uniforme. Trasferite in padella e cuocete a fuoco vivo per 2 minuti, saltando i finocchi di tanto in tanto.

A seguire preparate i gamberi: conditeli con poco succo di limone, un pizzico di sale e un filo d'olio e scottateli 2 minuti per lato in padella o sulla piastra. Al momento di servire, cuocete in abbondante olio per friggere la mozzarella in carrozza fino a renderla croccante e dorata. Servitela calda tagliata a metà in triangoli e accompagnatela al piatto con i gamberi scottati e i finocchi allo zafferano.

RISOTTO ALLO STRACCHINO, FAGIOLINI E PEPERONCINO

Ingredienti per 4 persone

- Riso superfino, 280g
- Brodo di lattuga, 1 lit
- Cipolla maturata, 50g
- Vino prosecco brut, 100ml
- Peperoncino fresco, n. 1
- Fagiolini puliti e spuntati, 200g
- Burro, 60g
- Stracchino, 100g

Esecuzione

Tagliate il peperoncino (si consiglia la varietà Rocoto) a piccoli dadini e riponetelo a bagno nel vino per 10 minuti. Poi scolate il vino e tenete da parte il peperoncino. A parte, cuocete i fagiolini in acqua bollente e sale, scolateli ed asciugateli bene tamponandoli con della carta da cucina. Tagliate i fagiolini in piccoli pezzi e conditeli leggermente con sale e olio, tenendoli da parte. In una casseruola sul fuoco sciogliete 20 g di burro, aggiungete il riso e lasciatelo tostare.

Unite la cipolla tritata (che avrete preparato lasciando appassire per 10 minuti la cipolla tritata in un pentolino con poca acqua o vino bianco) e bagnate con il prosecco al peperoncino. Lasciatelo evaporare bene e poi procedete aggiungendo il brodo bollente gradualmente, mescolando il risotto di tanto in tanto.

A fine cottura, aggiungete il peperoncino e regolate di sale. Togliete il riso dal fuoco, mantecatelo con il burro rimanente (tagliato a cubetti e ben ghiacciato per migliorare l'emulsione) e lo stracchino. Servite il risotto cosparsa con i fagiolini.





CSM
Caseificio Sociale
MANCIANO
 — il Pecorino in Toscana dal 1961 —

scopri e acquista i nostri prodotti su

shop.caseificiomanciano.it

www.caseificiomanciano.it



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

**DALLA DELEGAZIONE DI
 TRENTO-BOLZANO**



Diplomi e pensieri di fine corso

Si è concluso il 18 marzo con la consegna dei diplomi di assaggiatore il corso Onaf di primo livello a Trento. Alla cerimonia d'investitura erano presenti il segretario nazionale Marco Quasimodo, il vice presidente nazionale Giampaolo Gaiarin e il direttore di corso Maria Grazia Brugnara. Il corso in collaborazione con Accademia d'Impresa, Azienda Speciale della Cciaa di Trento, si è svolto nella prestigiosa sede



di Palazzo Roccabruna Enoteca provinciale del Trentino. Ecco i nomi dei neo assaggiatori: **Bertolini Anna, Boscaini Filippo, Camin Andrea, Caumo Samanta, Ciresa Manuel, Dallavalle Giulia, Damaggio Alice, Dellaidotti Alice, Delpippo Marie, Di Cicco Debora, Ducati Roberto, Gasperi Vittorio, Gemini Francesca, Leitempergher Andreas, Lorenzi Alberto, Manuppelli Luigi, Morelli Leonardo,**

Nardelli Marco, Perotti Edoardo, Piffer Pamela, Santini Pietro Michele, Secchi Giorgia, Tabarelli Luca, Tambosi Daniela, Tavonatti Nicola, Turci Elisa, Vezzaro Valerio, Villotti Stefania.

Il direttore del corso, Maria Grazia Brugnara

**DALLA DELEGAZIONE DI
 PISA**



**Fortezza nuova
 a Livorno**

Gli amici della Scuola Europea di Sommelier ci hanno invitati come Onaf Delegazione di Pisa, a partecipare alla edizione di Medicea 2024. Esposizione e vendita di vini Toscani e non solo con apposito spazio dedicato anche a produttori enogastronomici di qualità.

Il sabato giorno di inaugurazione la nostra attività è stata di rappresentanza cercando di diffondere il "marchio" Onaf tra i partecipanti attratti dall'esposizione di libri e riviste dell'Associazione. La domenica, in parallelo alla stessa attività, abbiamo organizzato e gestito una Master Class su due Dop toscane: Il Pecorino Toscano Dop ed il Pecorino delle Balze Volterrane Dop. assaggiandoli nelle tipologie: tenero e stagionato il primo e semi stagionato e stagionato il secondo. La degustazione è stata preceduta da una sintetica spiegazione di come si fa il formaggio e da una più ampia dissertazione, che facendo riferimento ai rispettivi disciplinari, ha messo in evidenza le peculiarità di ciascun tipo di pecorino considerando anche le analogie e le differenze tra i due prodotti. La Master Class si è chiusa abbinando due vini dell'Azienda Terre di Salu di Certaldo (FI) che ci ha permesso di evidenziare quali sono i parametri da tenere presente negli abbinamenti tra vini e formaggi e come questi si confrontano tra loro alla ricerca di una piacevolezza complessiva. Ringraziamo gli organizzatori della SES di Livorno con particolare

riguardo alla delegata Avv. Carmen Licata per averci invitato e permesso di partecipare. Un particolare ringraziamento va a Claudio Giangrande Assaggiatore e Consigliere della delegazione di Pisa per il notevole impegno profuso nell'evento. Un grande ringraziamento anche per Stefano Cinotti, Jacopo Pinzino e Daniele Petri tutti consiglieri della delegazione, per la loro presenza e l'aiuto che ci hanno dato in ogni fase della manifestazione.



Il delegato Marco Franchini

**DALLA DELEGAZIONE DI
 BOLOGNA**



**38 nuovi assaggiatori
 nella delegazione**

Si è chiuso il corso per assaggiatori di I livello organizzato dalla Delegazione di Bologna. Il corso, che ha visto la partecipazione di quasi 40 aspiranti assaggiatori, si è chiuso con la cerimonia di investitura del 22 aprile: 38 assaggiatori, tutti appassionati e competenti anche a detta dei docenti del corso, sono i benvenuti nella delegazione! Ecco: **Baiocchi Sandro, Boccaletti Maurizio, Bonanno Alberto, Cafagna Maria Elena, Cagnin Lorenzo, Canini Valentina, Carlotti Cinzia, Cazzola Andree, Cieri Cristiano, Conforto Daniele, Crotti Carlo, De Leo Camilla, Di Nino Stefano, Faggioli Cinzia, Famiglietti Michele, Ferrari Giuseppe, Ferrari Letizia, Fustini Cristina, Galetti Martina, Gottardi Emanuela, Ichim Victor, Maffeo Marisa Maddalena, Marinelli Franco, Martone Giorgia, Medola Floriano, Menghini Laura Irene, Merli Yuri, Orlandi Roberta, Orsi Gianmarco, Orsi Riccardo, Pasi Andrea, Perlati Mirco, Piacentini Oreste, Ricchi Francesco Saverio, Righetti Alessandro, Serra Annarita, Sofi Tommaso, Tognolo Simone.** Un gradito rinfresco ha concluso la cerimonia.

Il delegato Andrea Sella



• Investitura di Gian Francesco Bellingeri



di FIORENZO CRAVETTO

DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO



Come si degustano i formaggi

Il 30 Aprile 2024 la delegazione Onaf di Bergamo ha tenuto due sessioni di degustazione di formaggi presso l'Istituto Agrario di Bergamo, presenti circa 30 studenti per sessione.

Gli argomenti esposti, dalla delegata Grazia Mercalli e dal consigliere Antonio Bergna, sono stati: cos'è Onaf, cos'è il formaggio, come si degusta, i



formaggi di Bergamo (capitale Europea dei formaggi con ben 9 Dop), ed a seguire l'assaggio di: Agri di Valtorta, Stracchino all'antica delle valli Orobiche, Grana Padano Dop, Formai de Mut dell'Alta Val Brembana Dop, Stracchitunt Dop. I ragazzi hanno mostrato molta attenzione e particolare interesse a sapori ed aromi di un formaggio fresco come Agri di Valtorta, ed alle caratteristiche di un formaggio erborinato come lo Stracchitunt, vera perla della Val Taleggio. Il nostro augurio è di aver stimolato una nuova passione nei giovani studenti del I.I.S. Mario Righi Stern di Bergamo, che possano loro essere in futuro una nuova generazione nel settore caseario.

Il nostro augurio è di aver stimolato una nuova passione nei giovani studenti del I.I.S. Mario Righi Stern di Bergamo, che possano loro essere in futuro una nuova generazione nel settore caseario.

Il nostro augurio è di aver stimolato una nuova passione nei giovani studenti del I.I.S. Mario Righi Stern di Bergamo, che possano loro essere in futuro una nuova generazione nel settore caseario.

Il consigliere Antonio Bergna



DALLA DELEGAZIONE DI SALERNO



Visita al Caseificio De Gennaro

L'8 Marzo la delegazione Onaf Salerno si è recata a Vico Equense, nel cuore della Penisola Sorrentina, per visitare il Caseificio Fernando De Gennaro.

La storia della famiglia De Gennaro è legata con il territorio da cinque generazioni e tramanda di padre in figlio l'arte casearia, a partire dalla seconda metà dell' '800, con Michele De Gennaro. Alla sua morte saranno i figli Michele e Mario a darla una svolta all'attività, che prenderà la strada del successo, per poi passare in mano ai nipoti, di cui Fernando prenderà in mano le redini sul finire degli anni '60. È proprio lui a creare una fitta rete di cooperazione tra tutti i familiari e a sostenere gli agricoltori locali con lo scopo di produrre eccellenza. Oggi l'attività è gestita dai suoi tre figli: Mario, Tommaso ed Emanuele, che portano alta la tradizione casearia di questi territori, soprattutto del prodotto principe del caseificio, il Provolone del Monaco Dop, che è un formaggio semiduro a pasta filata, stagionato in grotta naturale e prodotto esclusivamente nel territorio dei Monti Lattari, in provincia di Napoli.

Durante la visita, guidata da Tommaso, è stato possibile visionare la grotta di affinamento e anche un piccolo museo di antichi mestieri e piccoli ricordi di famiglia, da cui si evince il miglioramento della tecnologia casearia negli anni. Inoltre, sullo sfondo di un magico Golfo di Napoli e del Vesuvio, Tommaso ha deliziato i presenti con una dimostrazione di filatura e messa in forma della pasta filata. La degustazione tecnica dei formaggi aziendali è stata guidata dalla delegata Onaf Maria Sarnataro.



La consigliera Stella Marotta

DALLA DELEGAZIONE DI CREMONA



Il formaggio dei fiumi

La delegazione di Cremona intende sviluppare il tema "Il formaggio dei fiumi": il Po, l'Adda, il serio e l'Oglio che attraversano la provincia e lungo il corso dei quali molte Aziende e Latterie producono formaggi straordinari. Per raccontarne la gustosa bellezza abbiamo organizzato una serie di eventi da non perdere. Ecco il nostro calendario

- Sabato 11 maggio: Serata benefica all'oratorio di Gadesco per la ristrutturazione della Chiesa. Polenta e formaggi con la nostra partecipazione!

- Sabato 1° giugno: visita con degustazione da Bianchessi per il fine corso a

- Pandino.
- Giovedì 27 giugno: evento sull'Oglio a Il Campagnino (Pessina Cremonese).
- Venerdì 6 settembre: degustazione lungo l'Adda a Il Guado (Pizzighettone).
- Venerdì 4 ottobre: serata lungo il Serio alla Casa del Pellegrino (Crema), con abbinamento delle birre di Lab25.
- Novembre: degustazione a Casalmaggiore/ Viadana data da definire.
- Venerdì 6 dicembre: assemblea presso la Casa del Pellegrino (Crema).

Non dimenticate di segnare anche la Fiera di Pandino il 19/20 ottobre, dove saremo presenti con degustazioni guidate.

La delegata Emanuela Denti



Portatori di formaggio, vitelle bionde e il vino che piange

Dove vai quest'estate? La domanda diventa un tormentone ai primi caldi, per fortuna quest'anno siamo fradici di pioggia e l'insistenza è stata minore, direi quasi accettabile. Ma da giugno in poi, non c'è riparo. E allora bisogna inventarsi qualcosa, per zittire i petulantanti: «Mi aspettano a Capraia per un documentario sul ritorno del falco pescatore». Anni fa, circumnavigando l'isola toscana a bordo di un gommone a rischio costante di naufragio, avevamo notato in effetti la presenza di nidi sulle rocce. E tanto basta in questo disgraziato Paese per assurgere al ruolo di credibile ornitologo.

Fatta questa premessa, d'estate il gioco intrigante è mettersi in viaggio inseguendo una mèta che improvvisamente ci appare fantastica, da raggiungere a tutti i costi, per metterci naso e occhi, dopo averne sentito parlare anche solo di striscio.

La Gilda di Alkmaar

Alkmaar è una città dell'Olanda settentrionale, regione Frisia, che conta 93 mila abitanti e vanta una storica corporazione: quella dei portatori di formaggio. Sono 28 signori più un prevosto costituiti in Gilda dal 1593. Nulla nasce per caso: Alkmaar possiede dal 1365 una bilancia per il formaggio, posta sulla piazza Waagplein, dove da sempre si tiene il mercato caseario più importante dei Paesi Bassi. Una vocazione cresciuta nei secoli, tanto è vero che la piazza è stata ingrandita quattro volte e alla prima pesa se ne sono aggiunte numerose altre, capaci di gestire le partite di Edam e Gouda che da qui partono per tutto il mondo. Il giorno canonico del grande mercato è il venerdì, durante l'estate per la gioia dei turisti se ne svolge uno minore il martedì. I 28 signori della Gilda devono essere presenti in piazza nei giorni di mercato entro le 7 precise: i ritardatari vengono segnalati sulla lavagna e pagano una multa. Il denaro viene riscosso dal "prevosto" che una volta l'anno spedisce la somma raccolta a una scuola del Suriname, già colonia olandese. Alkmaar è sede di un museo del formaggio e di un secondo museo dedicato ai Beatles, che contiene una vastissima collezione di cimeli e la storia della prima chitarra di John Lennon che venne fabbricata proprio ad Alkmaar.

Carni di razza (e altre meraviglie)

L'idea del secondo viaggio è maturata al Cibus di Parma, dove l'amico Paolo Massobrio ci ha coinvolto in una degustazione guidata di carni tratte da vitelloni e scottoni Blonde d'Aquitaine. Si tratta di una razza originaria delle regioni del Sud-Est della Francia, in quella porzione di territorio che va dal confine con la Spagna lungo la catena dei Pirenei, fino all'Oceano Atlantico e al Bordolese. Ora, non è un segreto che in quelle lande è custodito un patrimonio di specialità che incanta il turista goloso: il foie-gras del Perigord e le ostriche di Arcachon, la fromagerie di Rocamadour e il prosciutto di Bayonne, i vini di Bordeaux e il Bas-Armagnac. Aggiungiamo l'assaggio di un Cassoulet, e la lista è già ridondante.

Torniamo alle "bionde". Anticamente venivano allevate in questa zona tre popolazioni bovine distinte a triplice attitudine (latte, carne e lavoro)



denominate Garronaise, Quercy e Blonde des Pyrénées. All'inizio degli anni '60 del secolo scorso, grazie all'intuizione di Raphaël Trémouille, veterinario e rappresentante politico locale, si arrivò ad unire i tre rami. Oggi la Blonde, con 500 mila capi allevati, è la terza razza francese per numero di bovini dopo la Charolaise e la Limousine.

Ciò che rende unica la Blonde d'Aquitaine è l'estrema tenerezza e l'elevata magrezza della sua carne. Caratteristiche queste particolarmente apprezzate dai consumatori italiani, e che fanno di questa razza francese una delle più interessanti nel panorama mondiale. L'occasione ha fornito il destro per una trattazione sull'abbinamento carne-vino che ricalca l'idea della tavolozza ben nota in casa Onaf quando si tratta di sposare un formaggio a un giusto bicchiere. Vale a dire che a colore tenue (una carne giovane, un formaggio fresco) ben si addice un vino bianco. Man mano che aumenta la gradazione cromatica, si passa a vini di stoffa più robusta, dai bianchi strutturati ai rosé fino ai grandi rossi.

Dove si racconta di tre viaggi verso méte fantastiche fra Paesi Bassi, Aquitania e il cuore delle Marche

Una Lacrima per ogni piatto

Per non essere accusati di esterofilia, il terzo viaggio è tutto e profondamente italico. E' ispirato da una sfida: scoprire il vino più originale d'Italia, il Lacrima di Morro d'Alba. Non tragga in inganno l'assonanza con la nota località delle Langhe piemontesi. Qui siamo nelle Marche, provincia di Ancona. Di colore rubino, speziato, caldo e vellutato, il vino Lacrima di Morro deriva da un vitigno autoctono che deve il nome alla spessa buccia dell'acino che tende a rompersi facendo trasudare goccioline di succo, simili a un pianto.

Salvato dall'estinzione durante gli anni '80, è stato oggetto di un paziente percorso di recupero e valorizzazione guidato da produttori illuminati, che hanno saputo trarne al meglio la sua inconfondibile espressività aromatica, con profumi fruttati leggermente surmaturati ed echi tostati.

Si accompagna benissimo con le altre eccellenze regionali come il Ciauscolo di Matelica, il salame lardellato di Fabriano, i primi a base di ragu e i piatti con tartufo, ma anche con la vicina Casciotta di Urbino e persino con alcuni piatti di pesce tipici della tradizione come il brodetto.

La Vignetta

di Gianni Audisio



gioanniaudisio@alice.it



BUFALA



Gianni Audisio

BUFALA CAMPANA

ROCCAVERANO D.O.P.

Cambia il nome ed il disciplinare



Unico al mondo.

Pluripremiato.

Utilizzato in molteplici ricette di chef stellati.

Il Roccaverano "tiene alta l'asticella" della qualità e nel disciplinare ufficializza una regola che lo contraddistingue da anni: la DOP è prodotta esclusivamente con latte di capra.

Onaf



La medaglia del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

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