

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

41

SETTEMBRE 2022
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 3 anno 2022

I segreti dei Grandi Affinati

Dici Palio, dici Siena



Verità del Gusto il
confronto continua



Formaggi eroici
patrimonio in bilico



Dieci formaggi
al sabor di Spagna



Pecorino di Farindola
con caglio di suino

 Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Lattosio? No, grazie.



g
GORGONZOLA



L'EDITORIALE

Fortunato Depero,
Paesaggi Capresi, 1917



di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



La presenza giovanile nei corsi di assaggio è cresciuta in modo significativo ma non ha trovato quasi mai riscontro in impegni a livello di delegazione

Dobbiamo essere bravi a dare spazio alle nuove leve mantenendo saldo lo spirito di iniziativa che voi delegati avete portato avanti negli anni con passione e dedizione

Il nuovo corso guarda ai giovani

Si è svolto a Milano il primo Consiglio Generale a seguito dell'assemblea del 12 giugno al Castello di Grinzane. Dopo molto tempo non erano più presenti alcune figure storiche dell'Onaf, alle quali va il mio personale ringraziamento per la collaborazione prestata nel corso degli anni, unitamente a quella di tutto l'attuale Consiglio.

L'aspetto positivo è dato dall'entusiasmo dei nuovi arrivati che hanno portato una ventata di ottimismo e soprattutto nuove idee e proposte.

Sicuramente sono state gettate le basi per una sorta di ristrutturazione dell'Onaf, a cominciare dalla Segreteria, che ora si avvale della collaborazione della dottoressa Paola Geninatti che collaborerà con Marco Quasimodo, indicato nell'occasione Segretario Generale dell'ente, principalmente per sostenere e coordinare l'attività delle delegazioni che rimangono il fulcro della nostra associazione.

Questo aspetto ci consentirà di valorizzare il percorso delle delegazioni le quali saranno chiamate a svolgere un ruolo fondamentale nell'Onaf, non ultimo quello di consentire ad aumentare la base sociale degli iscritti, elemento fondamentale per la sopravvivenza della associazione stessa.

Le delegazioni dovranno acquisire un ruolo fondamentale sui territori di appartenenza. Il delegato sarà chiamato a rafforzare la propria squadra di collaboratori inserendo al proprio interno figure giovani con spiccate attitudini in specifici ruoli:

comunicazione (social), docenze, attività specifiche inerenti percorsi già avviati come "Qui batte un cuore Onaf", "Le Città del formaggio" e in modo specifico i corsi di I° livello.

Queste considerazioni nascono dal fatto che negli ultimi anni abbiamo assistito con piacevole stupore al fatto che la presenza giovanile nei corsi di assaggio è cresciuta in modo significativo ma che non ha trovato quasi mai riscontro in impegni a livello di delegazione.

Non ultimo, e non me ne vogliamo quelli della mia età, l'Onaf si avvarrà sempre più dell'uso delle nuove tecnologie informatiche e certamente le nuove generazioni hanno attitudini nettamente superiori a svolgere questi compiti.

Dobbiamo essere bravi a dare spazio alle nuove leve mantenendo saldo lo spirito di iniziativa e l'impegno che voi delegati avete portato avanti negli anni con passione e dedizione.

A conclusione, la rivista che avete in mano in questo momento è un bene prezioso di cui forse non valutiamo appieno l'importanza, ma va salvaguardato e mantenuto nel tempo: uno sforzo ulteriore, soprattutto per la pubblicità, è un elemento fondamentale.

Il nuovo corso contempla ovviamente un impegno maggiore anche da parte della sede, che anche in questo senso è certamente garantito.

Un abbraccio alla famiglia del carissimo Fernando Raris, una colonna dell'Onaf che ci ha lasciati.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia
del direttore
di Elio Ragazzoni

6-10

Dici Palio
dici Siena
di Federico Minghi, Andrea Magi

11-13

Forlimpopoli
Città del Formaggio
di Roberta Terrigno, Paolo Rambelli,
Laila Tentoni

14-15

Anche Melle è
Città del Formaggio
di Eleonora Passadore, Fabrizio Salce

17

Onaf Touch,
corso di II° livello
di Paolo Cortonesi

18-19

La verità del gusto
di Corrado Olocco

20-23

La voce degli assaggiatori
a cura delle Associazioni

24

Un buffet di gran gusto
di Eleonora Passadore

25

Dice Gambera
di Armando Gambera

26-27

Formaggi eroici
di Nicola Bentoglio

28

Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

29-31

Dossier: i Grandi Affinati
di Enrico Surra

32-33

Dieci formaggi di Spagna
di Simonetta Cortella

34-36

Sapore di sale
di Gianmario Giuliano

37

Casizolu del Montiferru
700 anni di storia
di Maurizio Orrù

38-39

Premio Roma, l'Onaf
entra in Campidoglio
di Ilaria Castodei

40-41

Pecorino di Farindola
gloria di Abruzzo
di Mario Truant

42-43

Salvaguardia
delle tipicità campane
di Maria Samataro, Gianni Ruggiero

45

Ricotta e miele amaro
dessert alpino
di Alan Bertolini

46-47

Trinacria d'oro,
10 anni di successo
di Massimo Todaro

48

Caprini a Tordenaso
di Gabriella Padova

49

I tempi che cambiano
di Giovanni Frati

50-51

Le ricette
di Fabio Campoli
a cura di Sara Albano

52

Il lato oscuro dell'assaggio
di Flavio Di Gregorio

53

Vita Onaf
di Marco Quasimodo

55-60

OnafNews
a cura di Beppe Casolo

61

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

62

La vignetta
di Gianni Audisio

FONDATORE DELLA DELEGAZIONE DI TREVISO-BELLUNO,
LASCIA UNA PREZIOSA EREDITÀ DI PUBBLICAZIONI
SULLA CULTURA CASEARIA E UNA LEZIONE DI VITA

Addio a Fernando Raris, colonna veneta dell'Onaf



• Fernando Raris, qui con l'amata moglie Tina Anselmi, avrebbe compiuto 95 anni il 5 settembre

di Desideria Scilla

Domenica 12 novembre 1989 nasceva l'Onaf alla Camera di commercio di Cuneo. Sulla scia della felice iniziativa, nel 1994 prendeva corpo la Delegazione di Treviso e Belluno, per intuizione e volontà del fondatore e primo delegato, Fernando Raris, che ci ha lasciati lo scorso mese di agosto.

Ci voleva coraggio per cominciare un'avventura da zero, dando vita nel trevigiano e nel bellunese a una novità, soprattutto nel mondo caseario. Fernando Raris, studioso, botanico, micologo, enogastronomo e giornalista, ha portato nell'Onaf la sua esperienza, maturata dal 1977, quale membro dell'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Treviso, e Cavaliere della Confraternita del Prosecco di Valdobbiadene. E' sua l'ideazione della rassegna "Cocofungo", la più antica rassegna enogastronomica nazionale.

Instancabile autore di studi e pubblicazioni su vari argomenti, molti dei quali assieme all'amata moglie Tina Anselmi, dal baccalà ai funghi e tartufi, nella sua eredità figurano molti testi di cultura casearia. Per citarne solo alcuni, sue sono le guide ai formaggi, nell'edizione veneta e nella versione più ampia dedicata anche al Friuli Venezia Giulia ed al Trentino Alto Adige. Tra le ultime opere, è del 2018 un tomo ricco e gustoso, per leggere, sorridere ed approfondire, dal titolo "Storie e realtà di formaggi italiani, europei e nel mondo" e del 2020 un prezioso testo dal titolo "Formaggi e abbinamenti", scritto a 92 anni.

Suoi gli articoli di approfondimento sulla pagina Facebook di Onaf Treviso, pubblicati con regolarità e dedizione, dimostrando di tenere il passo con i tempi e a suo modo cavalcandoli e domandoli.

Durante il lungo mandato come delegato, durato ben 22 anni, ha creato relazioni, organizzato eventi, presieduto concorsi ed incessantemente raccontato, divulgato, approfondito, incentivato la tradizione lattiero-casearia della provincia, e non solo. Come delegato, consigliere nazionale, assaggiatore onorario e delegato emerito, ha contribuito a far diventare l'Onaf quella che è oggi.

Molti assaggiatori Onaf del Veneto sono stati formati da Fernando Raris, e in tanti hanno attinto al suo esempio per impostare l'organizzazione delle Delegazioni. Come delegata Onaf di Treviso, con Belluno ed il Friuli Venezia Giulia, ho tentato di raccontare in poche, non esaustive, righe un po' di Fernando Raris che avrebbe compiuto 95 anni il 5 settembre. L'invito è di cercare i suoi libri, per approfittare della sua inesauribile cultura e professionalità.



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

Il gusto come la vita: una questione di ritmo

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Per l'Onaf accogliere le organizzazioni nazionali di assaggio è stata una piacevole emozione. E' un bell'allenamento anche questo, dovremo rifarlo per approfondire argomenti, confrontare metodi, immaginare orizzonti nuovi. Il decennale di InForma è stato l'innescò di un percorso affascinante e necessario.

Ricordo molti anni fa quando gli appartenenti alle varie categorie di assaggiatori si guardavano con dignitoso sospetto. Non che si odiassero, ma era come se un differente appassionato del gusto cercasse di approfondirne i quasi misteriosi segreti a scapito dei colleghi. Erano tempi diversi, quando un degustatore si immaginava, se pur a torto, rappresentante di scienza esoterica e depositario, ciascuno per proprio conto, della verità assoluta.

Bisognava pur cominciare e si sa che gli inizi sono sempre difficili ed imprecisi. Intanto il grande viaggio dei riconoscimenti e delle valutazioni sensoriali era partito.

L'immenso gastrosofo francese Jacques Puisais mi disse un giorno: "Le gout c'est comme la vie, c'est une question de rythme". Lui, spazzato via a novantatré anni dal Covid, non c'è più, ma noi il ritmo l'abbiamo trovato. Lo dimostra quanto è successo a Grinzane Cavour, nella nostra sede, durante il confronto che si è tenuto con la presenza delle dieci più importanti associazioni di assaggiatori italiane che si sono presentate, hanno dialogato ed erano felici d'essere insieme.

E' bello pensare all'incontro come ad un evento musicale, dove gli strumenti erano i degustatori e lo spartito era il gusto con il ritmo scandito dal piacere e la capacità di interpretarlo. I sapori, i profumi, le diffe-

renze sensoriali di ogni alimento sono una parte importante della nostra esistenza. Guidano la danza della nostra vita alimentare e sono foriere di serenità, allegria, intelligente conoscenza dei prodotti, ed un sapiente uso del cibo senza esagerazioni. Qualcuno obietterà: dove mettiamo gli studi, l'allenamento, la concentrazione, la professionalità? Sono la base imprescindibile per noi assaggiatori, ma dobbiamo ricordarci di essere al servizio degli altri, consumatori, produttori e curiosi. E non esiste una orchestra che suoni per sé stessa, il ritmo e le sue interpretazioni sono per il pubblico, per migliorarne la vita con le esecuzioni che offre.

Per l'Onaf accogliere le organizzazioni nazionali di assaggio è stata una piacevole emozione. E' un bell'allenamento anche questo.

Dovremo rifarlo, ora che ci conosciamo meglio, per approfondire argomenti, confrontare metodi, immaginare orizzonti nuovi. Il decennale della nostra rivista è stato l'innescò dell'evento, ma siamo certi di aver vissuto solo la prima tappa di un percorso affascinante e necessario.

Dedichiamo in questo numero largo spazio alla cronaca dell'evento, ma sia concesso alla nostra redazione di allegare, visto che un grazie sarebbe troppo poco, un abbraccio a tutti i partecipanti. Grande come le nostre passioni.

Informa

Magazine di cultura casearia

Onaf editore
via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour - Cn
Pubblicazione bimestrale registrata al Tribunale di Alba
il 3/9/2012 n. 3/12 R. Periodici
ISSN 2281-5120

Direttore responsabile: Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico
Armando Gambera - Enrico Surra
Daniele Bassi - Giuseppe Casolo
Michele Faccia - Maria Samataro
Giampaolo Gaiarin - Giuseppe Zeppa
Paolo Cortonesi
Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)
Email: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl
via Bodoni, 25, 12037 Saluzzo (Cn)
by Roberta Baffa - www.graficine.net

Pubblicità: Marco Quasimodo
0173 231108 (ore 11/15)

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Sara Albano, Michele Alessandria, Gianni Audisio, Nicola Bentoglio, Girolamo, Alan Bertolini, Mauro Carosso, Beppe Casolo, Luca Castellino, Ilaria Castodei, Simonetta Cortella, Paolo Cortonesi, Fiorenzo Cravetto, Vittorino Cravero, Luigi Cremona, Giovanni Frati, Armando Gambera, Mario Gambigliani Zoccoli, Marirosa Gioda, Alessandra Giovannini, Gianmario Giuliano, Flavio Di Gregorio, Andrea Magi, Federico Minghi, Corrado Olocco, Maurizio Orrù, Gabriella Padova, Pietro Pappalardo, Eleonora Passadore, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Paolo Rambelli, Gianni Ruggiero, Fabrizio Salce, Maria Samataro, Marcello Scoccia, Maria Desideria

Scilla, Enrico Surra, Laila Tentoni, Roberta Terrigno, Massimo Todaro, Mario Truant, Lorenza Vitali, Giuseppe Zeppa e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: lavorazione del Comtè, archivio Jura Flore

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 comunicarcelo così da consentirci di effettuare una verifica e di rimuoverlo.

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

È una città da scoprire lentamente, andando a cercare ogni anfratto. La sua bellezza è ferma nel tempo e nello spazio.

Siena, piazza del Campo
(ph Giorgos Vintzileos, VisitTuscany)

di Federico Minghi

Chi dice Palio dice Siena, chi dice Panforte dice Saponi", così recitava una famosa pubblicità del passato per esprimere l'essenza di una comunità legata alle sue più grandi tradizioni, il Palio ed il Panforte.

Siena è una capitale del periodo Medioevale talmente ricca ed internazionale da utilizzare nelle sue ricette della tradizione ingredienti e spezie provenienti da paesi lontani, proprio a testimonianza del suo ruolo centrale e dei suoi rapporti oltre confine. Alcuni esempi sono i famosi Ricciarelli ed i Cavallucci, oppure un dolce dalle virtù afrodisiache, così pensava la Siena un po' più spregiudicata dell'epoca, come il Panforte. Tutte specialità da degustare lentamente ed a piccoli pezzetti così come merita di essere goduta Siena... lentamente ed andando a cercare ogni angolo, ogni anfratto per scoprirne scenari mozzafiato.

Spesso mi ritorna in mente una frase di Giorgio Bocca: "Adagiata su tre colli Siena è ferma nel tempo e nello spazio come sotto una campana di vetro". La sua bellezza senza tempo, piena di viuzze strette e piazze su cui sorgono edifici monumentali, merita sicuramente di essere visitata.

Oltre ad essere attraversata dalla via Francigena, una delle grandi vie della fede, è città natale di Santa Caterina da Siena, al secolo Caterina Benincasa (Siena, 25 marzo 1347 - Roma, 29

aprile 1380). Dottore della Chiesa, Patrona d'Italia e compatrona d'Europa. Siena è bellezza del territorio, ma anche arte, uno scrigno ricco di meraviglie come la Cattedrale il cui pavimento secondo Giorgio Vasari è il "più bello... grande e magnifico che mai fusse stato fatto" o i due capolavori della pittura come la Maestà di Duccio di Buoninsegna, uno dei dipinti più importanti dell'arte pre-rinascimentale italiana, e la Maestà di Simone Martini che invece rappresenta un capolavoro dell'arte trecentesca italiana. Il cuore di Siena e di ogni senese è la Piazza del Campo. La sua caratteristica forma a conchiglia, che dipende dall'antica necessità di consentire il deflusso delle acque piovane, fa di questa piazza un autentico anfiteatro, impreziosito da eccezionali opere d'arte, come i palazzi che lo circondano. Originariamente usato per fiere e mercati, "il Campo" - come lo chiamano i Senesi - divenne sede del governo cittadino con la salita al potere dei Nove (1283-1353 circa), a ricordo dei quali la pavimentazione a mattoni è intervallata da nove strisce di travertino disposte a raggiera. All'interno

del museo civico di Palazzo Pubblico troverete anche un ciclo di affreschi di Ambrogio Lorenzetti risalente al periodo del 1300 con l'Allegoria ed Effetti del Buono e del Cattivo Governo che racconta quali virtù dovrebbe avere un buon amministratore.

Accanto ad esso, come ad accrescerne la bellezza, si trova la Torre Civica detta Torre del Mangia, così chiamata in onore di Giovanni di Balduccio, il primo campanaro che anticamente batteva le ore, appunto Giovanni, noto per i suoi sperperi e i suoi vizi legati soprattutto alla cucina.

Tale fama gli valse il soprannome di "Mangiaguadagni" o, più semplicemente, "Mangia". La torre alta 87 metri e ben 102 fino al parafulmine, la terza più alta d'Italia, ospita una campana che nel corso dei secoli è stata più volte sostituita.

I senesi chiamarono il "Campanone" con l'affettuoso soprannome di "Sunto" perchè, dedicata alla Madonna Assunta.

La Torre del Mangia, pur partendo da una levatura del

terreno più bassa, raggiunge la stessa altezza del Campanile della Cattedrale di Siena, questo per simboleggiare l'equilibrio tra il potere celeste e quello terreno, senza che nessuno dei due superi e si imponga sull'altro.

Siena, come tutti sanno, non è bagnata da alcun fiume, ma fu costruita un'estesa rete di acquedotti sotterranei, detti "bottini", molto suggestivi, che servivano a portare acqua alla cittadinanza. La leggenda vuole che, nel silenzio, si sentisse il rumore dello scorrere dell'acqua, tipico di un fiume. Un fiume sotterraneo, la leggendaria Diana, cercato per oltre due secoli dal governo della città, e mai trovato.

Siena è sempre stata legata alla sua Banca, il Monte dei Paschi di Siena e alla sua prestigiosa Università, che venne fondata nel 1240 con la Facoltà di medicina, una delle più antiche università d'Italia.

Siena è conosciuta nel mondo per il Palio, che non è una giostra di due

giorni all'anno come potrebbero pensare i forestieri, ma è un rito "vivo" carico di sogni e sensazioni; non è una festa "imbalsamata" nella quale si fa parodia del passato attingendo dalla gloriosa storia. Non è una manifestazione riesumata ed organizzata a scopo turistico. Il Palio è la vita di Siena e di ogni senese che, come diciamo a Siena, "quando c'è la terra in piazza" il cuore sembra impazzire anche se la propria contrada non corre. Il Palio è fatto di promesse, speranze, vibrazioni, di momenti e di attese che ti tolgono il fiato. Questa è la sua magia. Il Palio è una parodia della vita, con le sue speranze, le gioie e i suoi dolori, è una battaglia dove uno vince e festeggia ed è padrone della città e chi perde "va a letto", si dice a Siena!

Una delle citazioni che più rappresentano questa città è quella del poeta Luzi che qui visse dal 1927 al 1929: "Siena, città dell'anima, città dello spirito. Siena, così alla sua primavera si risveglia di quante mute e fragorose risse di uomini e bandiere, di che sfide, brighe, intese si ravviva la sua invitta ed armoniosa piena!".

Chi dice Palio

Siena dice



Formaggi di Siena

di Andrea Magi

Nei territori di Siena la denominazione ad origine protetta prevede la produzione del Pecorino Toscano Dop.

Quello più in auge in questo momento è il Pecorino di Pienza, dal sapore delicatamente dolce e sottilmente aromatico. Protagonista del suo successo è il latte che proviene dai prati della Val D'Orcia, ricchi di essenze e profumi. Mettendoci insieme la storica sapienza dei casari si evince che era un successo annunciato.

Si narra pure che Papa Pio II marchiasse ai suoi tempi le forme migliori con i suoi sigilli. Allora, però, si trattava del Pecorino delle Crete Senesi, fratello antico dell'ultimo nato. Il "Pienza" si propone nelle tipologie di Pecorino Semistagionato, Pecorino Stagionato, Pecorino Vecchio, Pecorino Gran Riserva, ciascuna con un crescendo di intensità di sapori, pur sempre equilibrato. Il Pecorino delle Crete Senesi, lievemente più ruspante per natura e storia si è ora specializzato in produzioni affinate in foglie di noce, barrique ed invecchiamenti in anfore di coccio. Il nuovo corso del formaggio toscano offre intensità di sapori maggiori e curiosi riconoscimenti con decise intensità mentre in purezza ha poca piccantezza e maggiore soavità.

La trasformazione avviene con il latte di pecora Massese, Grossetana e Sarda, con l'utilizzo, del caglio animale anche se in alcuni casi i maestri casari utilizzano il caglio vegetale, di cardo o di carciofo selvatico.

Ad un tiro di schioppo si trova il Pecorino di San

Gimignano. Mentuccia, nepitella, radichietto e crescione presenti nei pascoli gli conferiscono un aroma particolarissimo e fresco. Con la stagionatura i sapori si accentuano e diventano molto marcati, il dolce diventa piccante, il sapore ed il profumo acquistano consistenza e complessità.

Da citare il Pecorino stagionato in Vernaccia dove gli aromi lattici si fondono con le sensazioni agrumate e di frutti bianchi del vino. Quand'è fresco è il classico formaggio da consumare con i "baccelli", nome toscano delle fave fresche.

Forse meno conosciuto ma non meno affascinante è il Pecorino di Montalcino. E' un formaggio semplice, basilare e buono, eredità dei pastori sardi in Toscana. Oltre al classico dai sentori lattici e di pascolo ne esistono versioni stagionate nel Sangiovese di Montalcino ed al tartufo.

Vi fu un tempo quando Il Marzolino Senese si poteva gustare solo in primavera, ora il delicato

prodotto caseario con la produzione industriale è disponibile tutto l'anno anche se qualche piccolo produttore limita ancora la produzione al mese di marzo da cui deriva il nome. Il formaggio presenta una particolare forma a pagnotta. Con pasta di colore bianco e struttura compatta, ha un aroma fragrante e una sottile crosta bianca che tende al rosso con il protrarsi della stagionatura e per il trattamento a cui viene sottoposto. Viene infatti cosparsa di concentrato di pomodoro ed olio evo. La stagionatura dura per un minimo di tre ed un massimo di sei mesi. Esistono poi, con interessante presenza, i piccoli produttori di formaggi anche caprini, roba quasi familiare, ma con grande qualità e foriera di ottime emozioni.

C'è una importante considerazione, i territori intorno a Siena, così come la città, sono purissima bellezza. Siccome il bello ed il buono quasi sempre si sposano, il viaggio caseo-gastronomico nel senese sarà, sempre, meraviglioso.



Parola ai produttori

Un cenno sulla storia, le caratteristiche e il futuro dell'azienda



Stefano Colombini Cinelli
Fattoria dei Barbi, Montalcino

«Siamo un'azienda che ha oltre centocinquanta anni di vita, una fattoria toscana che alleva, coltiva e produce olio, vini e formaggi. Per quanto riguarda il formaggio il nostro è sempre stato un incontro di tradizioni ritmato dall'eredità casearia dei pastori sardi e la ricchezza della nostra terra. In realtà la produzione casearia dal punto di vista economico rappresenta poco più dell'uno per cento delle nostre attività, come la produzione del Vin Santo, ma ci offre l'opportunità di mantenere vive le tradizioni del territorio.

Il babbo si occupava di distillazione ed era pittore. Il nonno, avvocato, fu, tra il resto, fondatore del Consorzio del Brunello, ed il bisnonno fu il più giovane insegnante universitario di medicina dei tempi. Proprio lui un secolo e mezzo fa faceva assaggiare i nostri formaggi al re.

Forse per questo privilegio nella scelta dei nostri prodotti il "cacio ubriaco" dal colore rosso brillante con una pasta bianchissima di antica tradizione. In ogni caso le mie preferenze sono per un formaggio gentile purchè profumato e ricco. Per il futuro continueremo come ora, siamo consci che i costi aumenteranno, ma qualche crisi l'abbiamo già vista.

Vittoria Sanna, azienda S. Anna,
Monteroni D'Arbia

«Il mio cognome identifica la mia origine sarda. Sono i sardi che nel dopoguerra portarono qui le pecore, quasi inesistenti al tempo sul territorio. La loro presenza fu in primo luogo quella di allevatori, i formaggi li facevano le donne per uso familiare o per pagare l'affitto dei terreni. La campagna era abbandonata, gli agricoltori erano quasi tutti andati a fare altri mestieri. Fu così che mio padre, Mario, nell'82, prima di mancare prematuramente, espresse il desiderio di aprire un caseificio. Avevo solo venti anni, ma riuscii a realizzare il suo sogno. Fummo tra i primi nel 1986 a inaugurare un'azienda che praticava allevamento e trasformazione.



Paolo Sanna fa la Ricotta

Ora, dopo tutti questi anni il formaggio ce lo abbiamo dentro, l'abbiamo difeso con le unghie e con i denti e con i miei fratelli Antonio e Paolo e l'aiuto dei familiari produciamo Pecorino, Pecorino con la crosta rossa e ricotta. Siamo anche tra i pochi a produrre lo stracchino di pecora. Non ho un formaggio, dei miei, preferito, il più gradito è quello che piace al cliente dopo averlo assaggiato. E' la mia filosofia, sono felice quando il consumatore acquista dopo aver provato il prodotto. Per il futuro andremo avanti, ma stanchi. Non c'è mano d'opera, le spese aumentano e i lupi imperverano. Se va avanti così dovremo tenere gli animali in stalla. Ed il formaggio sarà diverso.



Sandra e Ulisse Schmidig

Michael Schmidig
Podere il Casale, Pienza

«Siamo di origine svizzera, mio padre Ulisse trent'anni fa venne qui con cinque pecore ed il solo obiettivo dell'autosufficienza. Ora siamo cresciuti, abbiamo una fattoria didattica e gestiamo un ristorante. In azienda con me ci sono, oltre al babbo, mio fratello Rino e mia madre Sandra. Il nostro prodotto leader è il Pecorino gran Riserva stagionato un anno e mezzo. Per produrlo occorrono quasi cento litri di latte e poi per curarlo durante l'affinamento c'è un sacco di lavoro, ma è una soddisfazione. E' il mio preferito.

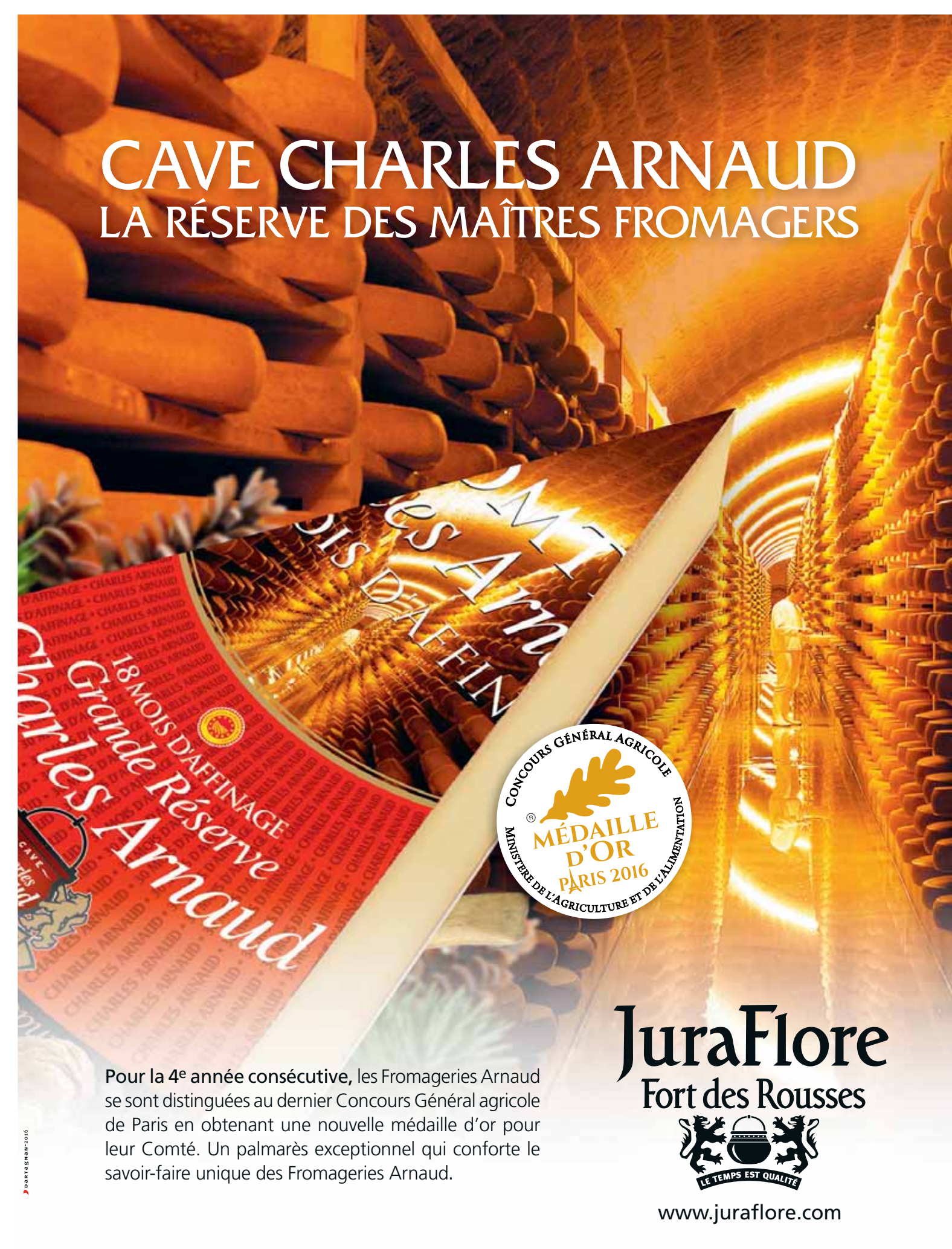
Con ciò apprezzo pure le forme più giovani e più piccole dei formaggi freschi. Mi piace affermare che produciamo un formaggio senza compromessi: solo buon latte crudo di pecore alimentate a pascolo.

La nostra filosofia è di aiutare il latte a diventare formaggio cercando di intervenire il meno possibile.

Ultimamente si sono aggiunte anche ottanta capre che ci permettono di produrre formaggette in stile francese a crosta fiorita.

Nel futuro immagino qualche difficoltà, ma non drammatica. Abbiamo implementato i pannelli fotovoltaici per limitare i costi energetici e con il ristorante e l'aiuto del turismo manterremo un buon livello. A patto che la prossima estate non giunga nuovamente la paurosa siccità di quest'anno. I pascoli inariditi potrebbero essere la maggior paura.

CAVE CHARLES ARNAUD LA RÉSERVE DES MAÎTRES FROMAGERS



JuraFlore
Fort des Rousses



www.juraflore.com

Pour la 4^e année consécutive, les Fromageries Arnaud se sont distinguées au dernier Concours Général agricole de Paris en obtenant une nouvelle médaille d'or pour leur Comté. Un palmarès exceptionnel qui conforte le savoir-faire unique des Fromageries Arnaud.

Charles Arnaud - La Réserve des Maîtres Fromagers au Fort des Rousses
Renseignements Fromagerie Arnaud - Poligny Tél : 03 84 37 14 23



Forlimpopoli Città del formaggio

La consegna della targa alla Festa Artusiana

di Roberta Terrigno

Quando si parla di Città del Formaggio si pensa alla presenza in zona di caseifici o di aree dedicate al pascolo per gli animali o al rimando immediato ad un marchio caseario noto. Ma a Forlimpopoli non ci sono caseifici, non ci sono sicuramente aree dedite all'allevamento e non è di per sé associata ad un formaggio. Quindi? È la domanda che molti si sono fatti davanti a questa nomina. Intanto Forlimpopoli, piccolo borgo di 13 mila abitanti, è all'interno della provincia di Forlì-Cesena che accoglie sul suo territorio 3 Dop (Ravgioglio, Squacquerone e Formaggio di Fossa), peculiarità che poche province italiane possono vantare. Forlimpopoli è poi la patria di Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana che ha girato l'Italia per raccogliere le ricette tradizionali e trascriverle in un libro in modo che potessero resistere nel tempo. Nel libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" ogni ingrediente viene esaltato, raccontato, inserito in piatti che sono anche storie. Il formaggio è un ingrediente che Pellegrino Artusi amava e sapeva valo-

rizzare all'interno delle ricette. In Romagna, patria dei formaggi a pasta molle, è protagonista nelle paste ripiene o accompagnato con la piadina. Per questo è sembrato che il riconoscimento di Forlimpopoli avesse una forte valenza simbolica, nel riunire tutte le eccellenze italiane nel nome di Pellegrino Artusi.

La giunta comunale della città contattata da Onaf per la candidatura ha accettato con grande entusiasmo e disponibilità. L'idea di consegnare la targa alla città durante la Festa Artusiana, che si tiene ogni anno nell'ultima settimana di giugno, è stato un modo per dare risalto alla nomina.

Così sabato 2 luglio, all'interno della Chiesa dei Servi, nel complesso di Casa Artusi, si è svolta la cerimonia di investitura di Forlimpopoli Città del

Formaggio, alla presenza della sindaca Milena Garavini e di Elio Ragazzoni in rappresentanza del presidente Onaf Pietro Carlo Adami.

Nel momento della consegna della targa la sindaca ha ribadito l'attenzione della giunta comunale per iniziative come questa che hanno lo scopo di far conoscere ancora di più il territorio e avvicinare realtà diverse per creare una rete. Ha poi espresso tutto l'appoggio per questa ed altre iniziative che dovessero esserci in collaborazione con Onaf.



«Un riconoscimento che onora Forlimpopoli»

di Paolo Rambelli

Non è la prima volta che il nome della città natale di Artusi viene associato a un alimento. Nei primi anni dell'Ottocento ci fu, ad esempio, chi la definì "città delle cipolle", perché - come spiegò puntualmente Melchiorre Missirini, il segretario e biografo di Antonio Canova - Forlimpopoli, "già una delle prime città dell'Impero Romano, [...] seguita [...] ad essere [un luogo] dovizioso per l'ubertosità del suo circondario, fertilissimo in ogni prodotto, e particolarmente nelle cipolle, brillante per certo genio faceto che caratterizza quelle genti, ed illustre oltremodo per la copia dei talenti che sempre vi hanno fiorito".

In tempi più recenti c'è stato poi che l'ha definita "città delle anfore", con riferimento a quelle romane caratterizzate dal fondo piatto che portano il suo nome (ovvero "anfore foropopoliensi") e che - pur senza essere un alimento - sono strettamente legate al mondo dell'enogastronomia perché è per loro tramite che nei primi secoli dopo Cristo circolavano per tutta la penisola vino, olio, salse di pesce e miele. Ma se nel caso delle cipolle e delle anfore la città di Forlimpopoli si segnalava come luogo principe di produzione, altrettanto non si può dire per il formaggio. Forlimpopoli non ha produzioni tipiche, né può vantare caseifici di chiara fama, anche se nelle sue campagne le "zdore" (ovvero le donne che avevano il governo della casa) hanno sempre trasformato fin dall'antichità il latte delle mucche e delle pecore in formaggi freschi di immediato consumo.

Allora perché riconoscere questo titolo alla città di Artusi? Perché per l'appunto nel nome di Artusi, il gastronomo che ha assicurato un contributo fondamentale alla definizione dell'identità nazionale italiana all'indomani dell'unificazione sul piano politico partendo proprio dalla cucina di casa (celebre l'affermazione di Camporesi secondo cui "La scienza in cucina ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi Sposi" perché "i gustumi artusiani sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi ed i fonemi manzoniani"), Forlimpopoli si impegna da oltre vent'anni nella promozione e nella divulgazione dei prodotti caseari tipici di tutto il paese. E lo fa nelle forme e nei modi più vari.

Lo fa, innanzi tutto, ospitando i produttori - provenienti da tutta l'Italia - negli stand della Festa

Artusiana che animano ogni anno, alla fine del mese di giugno, l'intero centro storico della città, trasformandolo in un luogo unico di incontro sui temi del buono, del pulito e del giusto in cucina, in cui le occasioni di confronto e di dibattito si fondono naturalmente con quelle per acquistare e degustare le eccellenze eno-gastronomiche del nostro paese. La Festa ospita da sempre i singoli produttori, ma quest'anno ha voluto ospitare - e confidiamo che l'esperienza si rinnovi in futuro - anche uno stand dell'Onaf per la presentazione a rotazione, ogni sera, di un prodotto caseario diverso.

Lo fa, poi, ospitando ogni estate, da diversi anni a questa parte, "Tramonto divino", il road-show dedicato dalla Regione Emilia Romagna alla promozione dei propri prodotti enogastronomici certificati. In queste serate il pubblico non solo ha

modo di conoscere - tramite i suggerimenti di chef stellati - modi nuovi per cucinare le eccellenze regionali ma anche quali sono gli abbinamenti più riusciti con i migliori vini dei rispettivi territori. Analogamente, Forlimpopoli promuove in tutto il mondo, attraverso Casa Artusi, i prodotti eno-gastronomici certificati italiani in occasione dei suoi ripetuti impegni all'estero, a partire da quelli che animano a novembre la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. In tale occasione Casa Artusi organizza webinar, conferenze, masterclass, show-cooking e mostre digitali per far conoscere - attraverso le ricette artusiane - gli straordinari prodotti Dop e Igp italiani (che contano, vale la pena ricordarlo, quasi 60 formaggi su 317 denominazioni).

E ancora Forlimpopoli, Casa Artusi e l'associazione delle Mariette (intitolata alla governante di Artusi) ospitano regolarmente nelle proprie rassegne di "Incontri con l'Autore" - di norma abbinati anche ad assaggi - libri dedicati a latticini e formaggi (da "Caseus" di Brancaloni nel 2015 a "Yogurt" di Grassi e "Viaggio con formaggio" di Ragazzoni e Cravetto quest'anno), così come il formaggio è uno dei protagonisti delle visite guidate a tema del Museo Archeologico di Forlimpopoli, stante la sua centralità nella cucina popolare romana antica.

Sempre quest'anno poi Forlimpopoli ha deciso di

assegnare il "Premio Marietta" ad una fattoria - la Trapoggio di Santa Sofia - "per la lunga esperienza familiare nel campo dei prodotti lattiero-caseari, con una lavorazione tramandata di padre in figlio e legata alla tradizione produttiva d'eccellenza dell'Appennino tosco-romagnolo" (che comprende - tra gli altri - una Dop come lo Squacquerone ed un presidio Slow Food come il Ravaggiolo).

Ma più che al passato, Forlimpopoli vuole guardare al futuro, e già in occasione delle Festa Artusiana di fine giugno si sono cominciate a raccogliere le adesioni per un corso dell'Onaf da tenersi in autunno, cui si conta di far seguire nuove iniziative che - nel nome di Artusi - contribuiscano a far conoscere ulteriormente questo straordinario alimento, confermando come Forlimpopoli meriti pienamente il titolo di "città del formaggio".

*Assessore comunale di Forlimpopoli



Pellegrino Artusi profeta del formaggio

di Laila Tentoni*

Chissà se il gastronomo forlimpopolese Pellegrino Artusi (Forlimpopoli 1820-Firenze 1911) condivideva quanto, con un'immagine forte come un pecorino stagionato, l'omologo francese, Anthelme Brillat-Savarin (Belley 1755-Parigi 1826) aveva avuto modo di scrivere: "Un dessert senza formaggio è come una bella donna senza un occhio".

Di sicuro lo cita nel suo famoso ricettario, "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", ne condivide l'importanza del cucinare per sé e per altri, ma vuole anche prenderne le distanze. lo, per esempio, non sono del parere di Brillat Savarin, che nella sua Physiologie du gout fa gran caso della fondue (cacimpero): "Di questo piatto fo poco conto, sembrandomi non possa servire che come principio in una colazione o per ripiego quando manca il gusto".

Comunque Artusi, provando e riprovando, chiedendo aiuto a chi bene lo sa fare, cioè ai torinesi, nella quarta edizione del manuale (1899) sostituisce la gruiera con la fontina, che, precisa, è un formaggio poco dissimile, ma alquanto più grasso.

Quando Artusi scrive, il formaggio non è più da tempo collegato a una gastronomia marginale. Superati erano i dubbi che le maggiori autorità scientifiche del mondo greco e latino, e poi medici arabi ed europei del Medioevo, avevano nutrito nei confronti di questo prodotto, sconsigliandone il consumo, se non per pastori e contadini, persone cioè, per dirla con Ruzante, grazie al faticare possono digerire anche i sassi. Uno dei primi e più importanti trattati sui latticini, quello di Pantaleone da Confienza (1477), già individua fra i formaggi italiani alcune eccellenze, come il pecorino marzolino di Firenze, che si fa in Toscana e Romagna, il piacentino di vacca (il parmigiano) e le robiole del

Monferrato. Come è noto, chi concorre a questo lungo processo di conoscenza e quindi valorizzazione di una delle arti più nobili dell'uomo, quella casearia, sono le comunità monastiche il cui modello si basa sulla rinuncia della carne e i formaggi quindi vengono ammessi come sostituto della carne nelle norme alimentari. Comunque ne corre di latte sotto le mani dei pastori e contadini prima di comprendere che il formaggio non è più cibo povero per chi si deve accontentare di quel che c'è, ed eventualmente abbellire tavole eleganti di ricchi palazzi. Il cibo da plebei è diventato cibo per ricchi e ai tempi di Artusi i dizionari danno ragione delle tipologie più note, anche se il numero limitato di formaggi citati mostra che in Italia ancora non se ne conosce la varietà.

Anche Artusi non poteva avere la percezione delle straordinarie produzioni locali. Conosce e usa quelli che si trovano nel mercato di Firenze, quelli che riesce a farsi inviare da amici di ogni paese d'Italia, compreso quelli che arrivano dalla sua città natale, Forlimpopoli.

"Le ò spedito a mezzo pacco postale una scatola contenente formaggio, speriamo giunga in buone condizioni e sia mangiabile perché data la stagione e l'incetta che fanno i rivenditori vi è poco da scegliere. Se non sono riuscito ad accontentarla mi perdonerà". Così scrive il 20 gennaio 1908 ad Artusi il fattore Antonio Bonavita, che dai terreni rimasti in Romagna inviava prodotti, informazioni e curiosità, conoscendo bene il palato raffinato e la mente curiosa del padrone.

E ravviolo, ricotta, cacio, burro e naturalmente il re dei formaggi, il parmigiano (che viene citato nel manuale più di 300 volte), vengono usati tantissimo nelle preparazioni per rendere più sapidi i ripieni, per addensare, insaporire, impreziosire

tutte le ricette, soprattutto la pasta che ci riconduce inevitabilmente al sogno di Calandrino e alla sua montagna tutta di formaggio grattugiato dove far sciogliere dall'alto maccheroni e ravioli.

Non solo pasta, anzi minestra come la chiamiamo noi in Romagna, ma i formaggi sono usati per insaporire tante altre preparazioni, come uova, fritti, tramezzetti, umidi, rinfreddi, erbaggi e legumi e perfino il pesce, abbinamento che potrebbe risultare ancora oggi per taluni particolarmente audace. Innovatore in cucina che anticipa tendenze alimentari come la pasta che diventerà primo piatto tipico del menu italiano, Artusi, in rispetto alla scienza medica del suo tempo che attribuisce la funzione di sciogliere il cibo, sigillare lo stomaco, ovvero favorire il processo digestivo vigente, inserisce frutta e formaggio a fine pasto in tutte le sue note di pranzi.

Da Artusi la produzione e la cultura casearia si sono sviluppate moltissimo in un percorso evolutivo che ha avuto negli ultimi anni un'accelerazione virtuosa, tanto da rendere non più attuale la famosa frase "Come si fa a governare un paese che ha 246 formaggi diversi?", attribuita a De Gaulle, unicamente perché è sottostimato il numero dei formaggi.

Oggi ciascun territorio ha una sua storia legata a questa produzione che, nelle sue infinite varianti, sembra davvero inesauribile. Storie straordinarie, che tanto sarebbero piaciute all'Artusi che ha dedicato la vita intera per sottolineare, allora affatto scontato, che il cibo è cultura e che la straordinaria diversità delle preparazioni è la nostra storia del gusto che offre identità, consapevolezza, prestigio. Vale anche per quel cibo, il formaggio, che da cibo povero è diventato orgoglio italiano nel mondo.

*Presidente Casa Artusi



Anche Melle è Città del Formaggio



"Toumin dal Mel" delizia della Val Varaita



di Eleonora Passadore

Venerdì 5 agosto, nella sala consiliare del Comune di Melle, si è svolta la cerimonia ufficiale per la consegna della targa: "Città del Formaggio 2022". Assegnazione di riconoscimento da parte di Onaf ai Comuni che connotano la loro identità anche (e in questo caso soprattutto) per la storia e tradizione lattiero-casearia.

L'onorificenza è stata conferita dal delegato provinciale di Cuneo e nazionale Pier Angelo Battagliano al sindaco Giovanni Fina ed al presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione del Toumin dal Mel, Luciano Roggero.

Il cartello verrà apposto all'ingresso del paese, come vetrina per i consumatori, i turisti e gli appassionati enogastronomici.

Ha osservato il sindaco di Melle nel suo discorso ufficiale: "Questa attestazione ci riempie di orgoglio e gratitudine; il riconoscimento arriva dopo anni di duro lavoro con le passate amministrazioni comunali e la presente squadra, assieme ai cinque produttori del formaggio in questione, ai comuni e municipi limitrofi, all'Unione Montana e al Bim. Un percorso che mira alla salvaguardia della tradizione, del patrimonio turistico e paesaggistico del nostro comune e della valle Varaita in toto".

Queste le motivazioni dell'assegnazione della targa, illustrate da Battagliano: "Melle è stato scelto per la grande forza imprenditoriale ed il legame con il territorio, la voglia di tutelare e preservare la tradizione, ancora oggi a trazione prevalentemente femminile, che contraddistinguono il piccolo comune della provincia Granda. Ciò grazie anche alla collaborazione delle associazioni comunali come la Pro Loco, gli Alpini, la Croce Rossa, i giovani volontari e le molte attività commerciali che quotidianamente credono ed investono nel comune".

La settimana successiva alla cerimonia, per l'esattezza venerdì 12 agosto, si è tenuta la celebrazione inaugurale di apertura della 48ª Fiera del Toumin dal Mel presso l'ala comunale. In quest'occasione, l'assessore Lorenzo Martinengo, moderatore dell'evento, ha presentato la targa ai cittadini e ai villeggianti presenti. L'assessore ha intrattenuto il pubblico egregiamente, coordinando la degustazione dei prodotti fulcro della serata: i Toumin dal Mel dei cinque produttori consorziati, nelle loro varie stagionature e declinazioni, presentati e degustati dal mae-



stro assaggiatore Onaf Fabrizio Pellegrino; accompagnati dai mieli di castagno e di tiglio della Mieleria Gamero, raccontati da Ermanno Giordanengo, rappresentante di Aspromiele; dalle mele prodotte sul territorio, descritte da Luca Castellino, presidente di Onaf, coadiuvato da Cesare Gallesio. Il tutto abbinato a un calice di vini rosé Colline Saluzzesi dei produttori consorziati, rappresentati da Emidio Maero, titolare dell'omonima azienda agricola. I vini sono stati narrati da Marco Occeci, titolare dell'azienda

"Produttori Pelaverga" di Castellar. Il culmine della festa vera e propria è stato domenica 14 agosto 2022 con l'apertura della Fiera stessa e della Piazza dei Formaggi nel centro del paese. Un ringraziamento speciale da parte del Comune di Melle, del Consorzio e delle organizzazioni locali è stato porto all'Onaf nelle figure del delegato provinciale e dei maestri assaggiatori Bruno Messoriano, Alessio Monaco e chi scrive, che hanno curato l'organizzazione e la gestione degli eventi.

di Fabrizio Salce*

Territori e sapori, sapori e territori. Quante volte ho fortunatamente potuto abbinare nel corso dei miei viaggi di lavoro le bellezze paesaggistiche ai sapori dei luoghi raggiunti. Ci sono delle magiche miscele o semplici concomitanze che rendono tutto più bello e più buono. Un panorama, già di per sé affascinante, lo è ancora di più se goduto sorseggiando un calice di vino del posto, o gustando una ricetta tradizionale della zona o, perché no, incontrando un formaggio tipico.

I panorami cambiano: brulli, selvaggi, armoniosi, dolci. Colline, mari, montagne e pianure. Tutto rimane nella mente e nel cuore, ma se vuoi che siano ricordi indelebili per sempre abbinagli qualcosa al palato. Il palato, compagno di viaggio e memoria d'uomo. I sapori e i luoghi, insieme sono la gioia di poter ricordare. Sempre.

E allora oggi ricordo con estremo piacere la val Varaita e il suo delizioso formaggio denominato "Toumin dal Mel". Siamo in provincia di Cuneo, in una delle tante vallate di montagna che contraddistinguono questa terra piemontese. Valli ricche di piccoli borghi, boschi e testimonianze religiose del passato. Belle da vivere in ogni stagione con i loro colori e profumi, suggestioni e sapori.

A dare il nome alla valle il torrente Varaita che l'attraversa. Qui, storicamente, per le famiglie non era certo casuale possedere una o più mucche e il loro latte era fonte di sostentamento e reddito. Bisogna però arrivare alla fine del 1800 e più precisamente nel 1895 nel piccolo Comune di Frassino in frazione San Maurizio. Sembra proprio questo l'anno di nascita del "Toumin dal Mel". Ma come nasce un formaggio? Come per tantissimi altri prodotti tipici italiani anche in questo caso il decorso della vita è stato fondamentale per la nostra produzione casearia. Furono infatti gli eventi economici del tempo a stimolare due donne caparbie ad intraprendere l'avventura del tomino. Il burro era difficile da conservare e la rendita alla vendita non molto remunerativa, produrre formaggio a latte intero poteva dunque risultare una soluzione vincente.

Scelsero un formato piccolo e il Toumin ebbe subito un successo tale che velocemente se ne diffuse la produzione in tutta la valle diventando una fonte di guadagno per la popolazione per decenni. Fu invece nel Comune di Melle che si sviluppò il mercato più florido, specialmente per quei rivenditori che raggiungevano i loro clienti

in più punti della provincia di Cuneo.

Motivo per cui da Melle il nome: "Toumin dal Mel".

Vi parlo di un delicato formaggio dalla forma cilindrica, con un diametro intorno ai 10 cm e un scaldo che non supera i 2 cm. La sua pasta bianca si presenta al palato con una spiccata morbidezza. Lo si assapora fresco, oppure con qualche giorno di stagionatura quando si forma una pelle morbida dal colore bianco simile alla porcellana dovuta alla muffa nobile.

Lo si produce oggi come allora, lavorando il latte crudo appena munto a 37 gradi e aggiungendo caglio liquido di vitello. Si procede con la rottura della cagliata con la quale si devono ottenere granuli non troppo piccoli al fine di ottenerne la morbidezza, lo si posiziona nelle formine, lo si sala e lo si rigira più volte. La maturazione avviene sulle cannette di bambù ricoperte da teli bianchi. Dopo pochi giorni, circa 3, è pronto per essere gustato ma attendendone ancora altri 3 si scopre subito una nuova espressione. La stagionatura può protrarsi per un mese a seconda dei palati di coloro che lo apprezzano.

Il profumo che sprigiona è la tipica fragranza del latte fresco, ed è con la maturazione che possiamo beneficiare di odori territoriali come quello del sottobosco. In bocca troviamo tutta l'armonia del buon latte di montagna. Lo si gusta così com'è, da solo, oppure fresco abbinato alle patate bollite,

come si faceva un tempo, ma è anche ottimo ingrediente per ricette tipiche come la polenta con la fonduta di Toumin o le rinomate Raviole della Val Varaita. Non fatevi ingannate dal termine Raviole; si tratta infatti di gnocchi preparati con le patate di montagna in cui il Toumin viene inserito nell'impasto con i tuberi e poi, insieme al burro fuso, utilizzato per condire le Raviole. Un piatto corposo, gustoso, appagante e corroborante.

Oggi sul territorio è operativo il Consorzio di produzione che raggruppa 5 aziende: 2 nel Comune di Frassino e 3 nel Comune di Melle. Da qualche anno il "Toumin dal Mel" è stato inserito nell'elenco dei Presidi di Slow Food ed ha un mercato prettamente regionale e turistico. È tipico infatti per molte persone il vivere la valle per una gita fuori porta e rientrare poi in città con qualche tomino al seguito. Dall'intuito di due donne una prelibatezza amata ancora oggi: la firma indelebile di una valle e della sua gente.

* *Giornalista enogastronomico, Cavaliere della Robiola di Roccaverano 2022*

UNA TARGA A ENRICO SURRA



Nel corso della serata è stata consegnata al professor Enrico Surra, maestro assaggiatore Onaf, una targa in ringraziamento e riconoscenza per quanto da lui fatto in questi anni per la valorizzazione e la salvaguardia del Toumin dal Melle, particolarmente nel periodo 1996-2000 per il raggiungimento del riconoscimento di "Città del Formaggio".

Collaborazione con la Comunità Montana Valle Varaita per:

- studio delle condizioni produttive presso le aziende produttrici;
- studio tecnologico e microbiologico;

- gestione del progetto per la scelta dell'attuale marchio del consorzio;
- predisposizione del dossier per la presentazione al Ministero dell'Agricoltura della richiesta della Dop;
- stesura del primo disciplinare di produzione del Toumin dal Mel, riportato dalla Regione Piemonte sul Bollettino Ufficiale n. 08 del 21 febbraio 2001;
- realizzazione della degustazione in collaborazione con Slow Food per la caratterizzazione organolettica del Toumin dal Mel.

Collaborazione con il Comune di Melle:

- organizzazione serata di presentazione del Toumin dal Mel nel 1996, 1997 (con Carlin Petrini) 1998 e agosto 2019;
- partecipazione a dimostrazione della lavorazione del Toumin dal Mel, in piazza per cinque edizioni della sagra del Toumin dal Mel.

Oltre **50 anni** di tradizione
lattiero casearia per una **filiera**
che compie **10 anni**



100% ITALIANO E 100% PIEMONTESE DI FILIERA CONTROLLATA E CERTIFICATA
Tutto il latte che lavoriamo viene raccolto in un'area di 30 km in media tra le province di Cuneo e Torino grazie ad un protocollo di filiera che permette di garantire elevati standard di sicurezza e qualità del prodotto finito

LATTERIE
inalpi

DAL 1966 VALORI GIUSTI, BUONI E SICURI

www.inalpi.it



Il nuovo esame di II° livello e Onaf touch

di Paolo Cortonesi

L'anno 2022 ha visto nascere il nuovo corso di II° livello che è stato rivisto nell'organizzazione delle lezioni, lasciandone invariato il numero, sono stati aggiunti nuovi argomenti e sono stati rimodulati quelli già presenti nel corso precedente. Un altro lavoro importante portato avanti dalla Commissione Tecnico Scientifica è stato la realizzazione di un nuovo libro di testo. Tutto nuovo e quindi doveva essere rinnovato anche il questionario di esame, sia nei contenuti che nella modalità di compilazione. Per i contenuti gli autori dei vari capitoli del libro si sono divisi il compito di proporre domande da inserire nel questionario e così sono uscite oltre 100 domande nuove di zecca da utilizzare agli esami. Per la modalità di compilazione ci è venuta in aiuto la nostra applicazione Onaf Touch che è stata opportunamente implementata appunto per la gestione del questionario. Sono state sviluppate le funzioni per i vari soggetti coinvolti nell'esame: la segreteria, il direttore del corso i commissari d'esame e soprattutto i corsisti. La segreteria può inserire il kit delle domande in maniera autonoma, per ognuna può scegliere la lezione di riferimento, l'argomento, le risposte multiple (fino a 4) e ovviamente la risposta esatta. Ad ogni domanda si può abbinare anche un'immagine. Questa funzione è decisamente interessante per-

Al recente corso di Parma un utile test per la modalità informatizzata: pochissimi partecipanti hanno preferito il cartaceo a conferma che la decisione di passare a un formato più moderno è la scelta giusta

ché le domande potranno essere sempre modificate, aggiunte o eliminate rendendo il questionario d'esame molto dinamico e soprattutto aggiornato. Sempre la segreteria può decidere il numero delle domande del questionario, il tempo massimo di compilazione, gli errori ammessi e tante altre configurazioni da fare solo la prima volta. Il compito del direttore del corso è veramente semplice, deve solo "consegnare" il questionario al corsista, ma ovviamente in modalità digitale, quindi dal suo account di Onaf touch troverà

FILOSOFIA ONAF

l'elenco del Corsisti e dovrà solo fare Tap su consegna. A questo punto sull'Onaf touch del discente apparirà un pulsante denominato 'Questionario'. Per chi non volesse utilizzare l'applicazione è stata prevista anche la possibilità di generare un questionario cartaceo che il direttore di corso può preparare al momento o i giorni precedenti all'esame. Il questionario viene generato automaticamente prendendo 20 delle oltre 100 domande previste messe in ordine casuale (in numero adeguato per ogni singola lezione), così come in ordine casuale sono inserite le risposte per la stessa domanda, in questo modo non ci sarà un questionario uguale ad un altro, ogni corsista ne avrà uno diverso. Per ogni domanda il discente potrà scegliere la risposta tra le 3 o 4 proposte e vedrà il tempo che ancora gli rimane per la compilazione. A questo proposito, a 5 minuti dalla fine del tempo previsto, apparirà un avviso che il tempo sta scadendo; allo scadere viene lasciata comunque la facoltà di terminare la prova. Al termine della compilazione il questionario deve essere 'consegnato' sempre digitalmente e da quel momento non sarà più possibile apportare modifiche. Il compito dei commissari d'esame si è notevolmente semplificato con Onaf touch, infatti la correzione è immediata e automatica, inoltre, il commissario vede l'elenco dei questionari da correggere e quando ha il discente di fronte sa subito quante e quali risposte sono errate, in questo modo può passare subito al colloquio senza perdere tempo nella correzione manuale. E' facoltà del commissario andare ad aggiungere note e commenti alla prova che rimarranno registrati sul questionario. Tutte le prove vengono memorizzate nel cloud di Onaf touch e rimangono così a disposizione per futura consultazione da parte della segreteria; questo evita raccoglitori, spazio di archiviazione, spreco di carta e consente una ricerca immediata per data, per corso e per nome del corsista. Lo scorso maggio abbiamo testato la nuova modalità informatizzata all'esame del corso di Parma. Abbiamo messo a scelta i corsisti tra l'utilizzo dell'Onaf touch e il tradizionale cartaceo, solo pochissimi hanno preferito il cartaceo a conferma che la decisione di passare ad un esame più moderno è stata la scelta giusta. Il colpo d'occhio è stato molto interessante; da una parte i discenti con i loro telefoni intenti e concentrati a rispondere alle domande, dall'altra i Commissari, anche loro con i loro dispositivi, a fare i colloqui e a discutere le risposte errate e poi il Direttore del corso ad accogliere e a consegnare i questionari con il suo smartphone. Considerando i commenti positivi sull'utilizzo del nuovo questionario, la semplificazione ottenuta, il risparmio di tempo prima e dopo l'esame (niente più fotocopie o correttori), tanta carta in meno da gestire, la velocità nella correzione, il nuovo metodo sarà utilizzato nei prossimi esami di II° livello e sarà valutato per estenderlo anche per gli esami di I° livello.

Dieci associazioni di assaggiatori con l'Onaf a confronto



di Corrado Olocco

L'Italia non è solo un paese di santi, poeti, navigatori, commissari tecnici della Nazionale e (da un paio d'anni) virologi. Siamo anche un paese di assaggiatori. Lo ha dimostrato la tavola rotonda "La verità del gusto" di sabato 11 giugno che ha impreziosito la convention annuale dell'Onaf al castello di Grinzane Cavour, radunando per la prima volta in Italia dieci associazioni che si occupano di assaggio. L'incontro, che aveva lo scopo di festeggiare il decennale di questa rivista, è stato moderato (ma soprattutto stimolato) dal nostro direttore Elio Ragazzoni e da Luigi Cremona, uno dei pionieri del giornalismo enogastronomico in Italia.

È stato un confronto utile per permettere a realtà che hanno storie e numeri diversi tra loro di conoscersi e confrontarsi. E ciò che è emerso, tirando le somme delle quasi tre ore di convegno, è che l'assaggio non è (solo) roba da buongustai. L'assaggio è una cosa seria, che richiede studio, preparazione e tecnica, accompagnate sempre dalla passione. Forse non è il caso di arrivare a dire: «È uno sporco lavoro, ma qualcuno lo deve fare». Si può però dire che è un lavoro impegnativo, ma piacevole e che può dare grandi soddisfazioni.

A inquadrare le caratteristiche dell'assaggiatore ci ha pensato Luigi Cremona aprendo i lavori. «Cosa significa essere assaggiatori? Il gusto si affina con l'esperienza. Servono passione e metodo. Il vero assaggiatore si distingue dalla sua metodologia», ha affermato Cremona andando a ripescare la sua formazione professionale da ingegnere. «Si deve avere umiltà di rispettare il prodotto e al tempo stesso l'orgoglio di esprimere un giudizio».

Gli spunti attorno ai quali si sono sviluppati gli interventi li ha forniti Elio Ragazzoni, partendo dal concetto di degustatore come comunicatore, ossia uno che, animato da passione e studio, assaggia per trasferire sua conoscenza, ma senza esagerare con lo storytelling. «L'assaggio non è un gioco, è una cosa seria ed è necessario essere concreti». E ancora: «L'assaggiatore è un ambasciatore della diversità e deve godere della fiducia del consumatore e del produttore. La fiducia in se stesso l'assaggiatore se la costruisce nel tempo, quella del pubblico va meritata e quella del produttore si spera che arrivi. Il produttore teme che l'assaggiatore sbaglia e ha paura di eventuali critiche, ma la critica serve a migliorare».

Non poteva mancare, negli spunti di dibattito, il riferimento al manifesto dell'Onaf sulla qualità elaborato alcuni anni fa. La qualità, ha concluso Ragazzoni, non è solo carte e adempimenti. La qualità è nei piatti ed è lì che il consumatore la giudica. Ad aprire gli interventi è stato Vittorino Cravero, dell'Onaf (salumi) puntando sugli aspetti storici

dell'allevamento di suini, dalla festa quando si uccideva il maiale al cambiamento che ha trasformato un animale bistrattato a elemento importante della filiera alimentare. La storia dell'assaggio in Italia è iniziata oltre 70 anni fa e a tracciare la strada è stato il mondo del vino.

L'Onaf, rappresentata a Grinzane da Michele Alessandria, è nata nel 1951 e oggi ha settemila soci. Lo stesso Giacomo Oddero, uno dei padri fondatori dell'Onaf e grande barolista, ha spesso ammesso di essersi ispirato al mondo del vino quando si è trattato di costituire l'organizzazione degli assaggiatori di formaggi. «Il vino è la locomotiva di tutti i prodotti perché può viaggiare nel tempo e nello spazio», ha chiosato Cremona per sottolineare che si tratta di un prodotto che può arrivare in tutto il mondo e che ha una "vita" più lunga della maggior parte dei prodotti agroalimentari.

E a proposito di prodotti che viaggiano nel tempo e nello spazio non poteva mancare l'aceto balsamico di Modena, che secondo Mario Gambigliani



al Castello di Grinzane Cavour per il decennale di InForma

La verità del gusto



Zoccoli sta alla città emiliana come la gondola sta a Venezia. Quello Igp è conosciuto da tutti e nel 2021 ne sono state prodotte 400 milioni di bottiglie. Quello tradizionale è Dop e lo scorso anno ha avuto una produzione di 100 mila bottiglie. «La gente viene a Modena per quello Igp e poi scopre il tradizionale», ha detto Gambigliani Zoccoli, ricordando che il tradizionale, prima di essere imbottigliato, deve superare la valutazione di cinque esperti e un terzo dei campioni fallisce l'assaggio. È una fuoriserie tra i prodotti del nostro paese, come la Ferrari, che nasce proprio da quelle parti.

Tornando in campo vinicolo, Mauro Carosso, dell'Ais (Associazione italiana sommelier, 42mila soci) ha ribadito l'importanza di saper comunicare il vino nell'ambito della ristorazione ed per questo che l'Ais fa formazione nelle scuole alberghiere. Legata al mondo della scuola è anche l'attività di Onafrut, illustrata da Luca Castellino. L'associazione, nata nel 2002 nell'orbita di Coldiretti Cuneo, non prende solo in esame la frutta, ma anche fiori e ortaggi e dal 2009 porta avanti nelle elementari il progetto "Frutta a scuola" per educare i bambini al consumo di un alimento che, come ha ricordato Cremona, è un po' la serie B nella ristorazione dal momento che sono pochi i ristoranti a proporlo.

Più giovane ancora è il sodalizio Ambasciatori dei mieli, nato nel 2009 e presentato a Grinzane da Alessandra Giovannini. La grande scommessa del

sodalizio è di far capire che il miele non va consumato soltanto quando si ha la tosse o mal di gola. «Il miele va fatto uscire all'armadietto dei medicinali e va comprato perché è buono. È lo specchio di un territorio. Non sappiamo dove si posano le api. La risposta arriva dall'analisi sensoriale. Dobbiamo essere dei divulgatori, dei trait-d'union tra produzione e consumo. In Italia ci sono 50 tipi di miele e serve la capacità di narrazione», ha affermato Giovannini, ricordando ciò che diceva un grande assaggiatore, Andrea Paternoster, per descrivere il miele di rododendro, che nasce in montagna, ma in pratica non sa di nulla. «Sa di neve», diceva. E in questo caso un po' di storytelling ci può anche stare.

Un sodalizio in crescita è l'Onab (birra), come ha ricordato Giuseppe Zeppa: «Abbiamo una sola scheda, descrittiva e non valutativa. Per stili diversi di birre, servono descrittori diversi. Siamo giovani e stiamo crescendo». La birra, ha puntualizzato Zeppa, è la bevanda alcolica più consumata al mondo. Tutto il vino di Italia e Francia è pari a un terzo della birra prodotta in Cina.

La formazione a scuola è arrivata anche in casa Onaoo, l'organizzazione degli assaggiatori di olio d'oliva, nata nel 1983 a Imperia. Il referente Marcello Scoccia ha ricordato le iniziative a scuola per educare i consumatori di domani. «Si deve comunicare in modo corretto e scientifico, ma semplice».

Un prodotto che nel tempo si è evoluto, anche grazie al ruolo degli assaggiatori è la grappa, come ha ricordato Mari Gioda (Anag): «Non c'era un metodo di assaggio ed è stato costruito. La grappa è cambiata. Non è più il correttore del caffè o la bevanda degli alpini. È un prodotto elegante, con bottiglie bellissime. L'assaggiatore dev'essere un divulgatore in grado di usare un linguaggio semplice, ma non banale, trasmettendo emozioni. La grappa è un prodotto da raccontare bene».

Il convegno si è concluso con l'obiettivo di ritrovarsi in futuro, magari con obiettivi più concreti e temi più precisi da discutere. Per ora è stato importante conoscersi e confrontarsi, senza campanilismi, anche se è bello poter dire che è stata l'Onaf a tracciare la strada.



- In alto, il forum sulla "Verità del Gusto" alla convention Onaf di giugno. Al tavolo Adami, Cremona e Ragazzoni. Nelle foto a lato, i partecipanti e un tavolo di degustazione

Le voci degli assaggiatori



ONAF (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi)

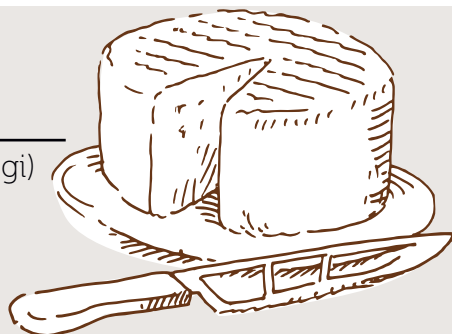
Formaggi, patrimonio di sapori dei territori

di Pier Carlo Adami

Sabato 11 giugno per la Convention organizzata da Onaf in occasione dell'annuale assemblea, si è svolto l'originale incontro fra una decina delle più significative associazioni italiane di degustatori. Il confronto, voluto dal direttore Elio Ragazzoni per celebrare i dieci anni della rivista InForma, si è svolto nella sala congressi del castello di Grinzane Cavour, sede dell'Onaf e patrimonio dell'umanità Unesco. Parlando di formaggi, l'Onaf rimane saldamente ancorata al concetto di qualità, concetto che si riduce oggi, molte volte, alla semplice applicazione dei parametri igienico-sanitari standard e all'acquisizione di ogni tipo di certificazione. La neces-

sità di certificare gusti e sapori che siano una corretta espressione del prodotto acquistato e lo collochino nel territorio di origine, non è contemplata purtroppo nella corrente legislazione, il gusto non subisce alcun controllo istituzionale. Di qui l'esigenza di ampliare il concetto di qualità inteso come garanzia controllata di sensazioni gustative riconducibili con maggiore serietà e inderogabilità al prodotto dichiarato in etichetta.

La qualità deve essere riconosciuta anche in funzione della diversità delle caratteristiche organolettiche e sensoriali del prodotto finale. Quindi nasce la necessità di comunicare la verità sul gusto con la necessità di considerarne l'aspetto sensoriale finale come elemento essenziale.



ONAV (Organizzazione nazionale assaggiatori vini)

Tutto è cominciato con l'assaggio dei vini

di Michele Alessandria

L'Onav è, in ordine di tempo, la prima associazione dedicata all'assaggio, essa infatti è nata nel 1951 per iniziativa di eminenti personalità del mondo enologico e con il determinante sostegno della Camera di commercio di Asti. Sostegno che negli anni successivi è stato di esempio per altre consorelle nel promuovere altre associazioni di assaggiatori.

A questo proposito mi piace ricordare la telefonata con la quale l'amico Giacomo Oddero nel 1989 mi chiese copia dello statuto Onav confidandomi l'intendimento di costituire a Cuneo una Associazione simile dedicata ai formaggi. Naturalmente aderii con entusiasmo e qualche tempo dopo entrai a farne parte.

Partecipare all'incontro di Grinzane è stata un'esperienza estremamente positiva. tutti noi appartenenti alle varie Associazioni siamo animati da comune passione poggiata

su una piattaforma scientifica legata alla ricerca del buono tramite procedure consolidate di valutazione sensoriale. Potersi confrontare e discutere sull'argomento è un fatto essenziale.

Per il successo di un gruppo sono fondamentali credibilità, serietà ed affidabilità, peculiarità ottenibili con costante aggiornamento in merito alla continua evoluzione che caratterizza il mondo del gusto.

Proprio per questa ragione, ringraziando ancora gli organizzatori, auspico che incontri come questo possano ripetersi a cadenza regolare.



ONAS (Organizzazione nazionale assaggiatori salumi)

La materia prima in salumeria

di Vittorino Cravero

Èrisaputo che il maiale è un animale di fondamentale importanza nella storia dell'alimentazione umana per le sue carni e per il suo grasso. Le carni si consumano fresche oppure salate e speziate, insaccate in budello o stagionate con la cotenna sotto forma di salami o prosciutti. Per secoli il maiale era relegato a trasformatore di rifiuti domestici o scarti di cucina, ghiande e radici del sottobosco, erba o frutti selvatici. Negli statuti comunali dei secoli scorsi molti articoli specificavano dettagliatamente sia il modo di gestire l'allevamento nonché le sanzioni per eventuali danni verso terzi, in specifico danni a colture o piantagioni o orti per la non corretta sorveglianza.

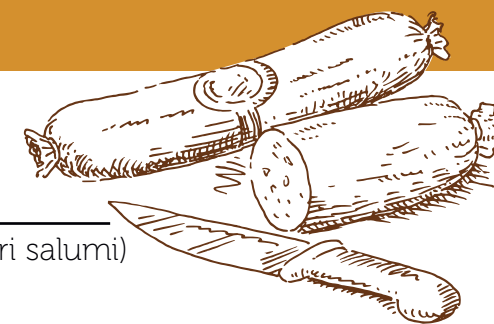
Sembrirebbe che fosse relegato in secondo ordine, ma non è così: se visitate santuari o pievi e vi soffermate davanti a quadri votivi dei secoli scorsi, noterete che in molti sono raffigurati dei maiali. Grazie ricevuta per aver protetto tali animali da epidemie o morie che sovente falciavano la zootecnia nostrana.

Il maiale veniva macellato in inverno, al freddo seguendo un rituale ben preciso come magistralmente descritto nel film di Ermanno Olmi "L'albero degli Zoccoli". Attualmente, con l'arrivo della catena del freddo, tutto è cambiato. Si macella e si lavorano le carni tutto l'anno. Rimane invariata, anzi potenziata la tradizione. Salumi tradizionali fatti con

tecnologie che rendono competitive le produzioni con criteri attenti al massimo dell'igiene e della salute del consumatore.

Le razze suine allevate fino alla metà del secolo scorso erano autoctone produttrici di carne ma soprattutto di grasso usato come condimento nella povera cucina contadina. Attualmente l'allevamento è intensivo con animali selezionati e alimentazione bilanciata.

Per illustrare la grande evoluzione dell'allevamento del maiale, basti pensare che in provincia di Cuneo in poco più di cinquanta anni si è passato da circa 70 mila capi a circa un milione. E ogni zona ha i suoi salumi tradizionali.



AED (Associazione esperti degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop)

A Modena una nicchia di tradizione e cultura

di Mario Gambigliani Zoccoli

Come Aed, aver preso parte alla manifestazione indetta da Onaf a Grinzane Cavour è stato un onore e un orgoglio. Dal nostro punto di vista queste occasioni di incontro e confronto a livello nazionale ricoprono un ruolo di fondamentale importanza in quanto il nostro prodotto di riferimento viene prodotto esclusivamente in un territorio limitato, che è quello di Modena e la sua provincia, rispetto ad altre eccellenze italiane. La nostra è una piccola comunità di assaggiatori rispetto a chi, per esempio, si dedica a produzioni vinicole e casearie. La nostra base produttiva, la cultura, la tradizione e la conoscenza si limitano alla sola provincia di Modena. Durante l'anno non abbiamo la possibilità di confrontarci con assaggiatori dello stesso prodotto e per questo è vitale incontrare altre associazioni simili alla nostra, per condividere filosofie e obiettivi.

Gli scambi con altre matrici alimentari ci permettono di poter intraprendere dei percorsi, stabilire delle collaborazioni e degli scambi per un reciproco vantaggio. Questo percorso avviato a Grinzane Cavour tra i dieci soggetti coinvolti, grazie anche all'impegno profuso da Onaf, rappresenta indubbiamente un'esperienza da coltivare e da ripetere nel futuro in nome della qualità del prodotto e della difesa del nostro Made in Italy gastronomico.



ONAFRUT (Organizzazione nazionale assaggiatori frutta)

Giardino d'Europa da portare a scuola

di Luca Castellino

Con grande piacere Onafrut ha partecipato alle celebrazioni del decimo anniversario di attività di InForma. Nel corso del meeting "Verità del Gusto", Onafrut ha messo in evidenza il legame che unisce storicamente il nostro territorio nazionale con produzioni ortofrutticole di qualità: basato sulla vocazionalità territoriale e sulla professionalità degli operatori del settore. Questo legame si perde nella notte dei tempi e rende ancora oggi l'Italia il "Giardino d'Europa". Si è inoltre sottolineata l'importanza dell'inserimento della frutta in una dieta sana ed equilibrata, mettendo in luce le attività di promozione e di divulgazione ai consumatori svolte in seno all'Organizzazione per incentivare il consumo di frutta di qualità (su tutte FruttaScuola, un progetto articolato su attività ludiche e informative volte agli studenti delle scuole primarie).

Durante il successivo momento di assaggio svoltosi nella splendida cornice del parco del Castello, la postazione di Onafrut è stata molto frequentata: i maestri assaggiatori hanno proposto la degustazione di frutta di stagione (una varietà precoce di albicocca ed una varietà di fragola) assai gradita dagli assaggiatori delle altre organizzazioni. Un ringraziamento agli amici di Onaf per la prestigiosa vetrina offertaci e arivederci per nuove e "fruttuose" collaborazioni.





Il mondo piccolo delle amate api

di Alessandra Giovannini

Siamo un mondo piccolo, piccolo come le nostre amate api. Essere sullo stesso palco con dei giganti è sempre stimolante, ci avvicina sempre più a concretizzare il nostro principale obiettivo: diffondere il più possibile la cultura apistica attraverso la conoscenza del miele, anzi, dei mieli.

Le api e il miele stanno vivendo un rinascimento culturale. Ora più che mai vorremmo essere un punto di riferimento non solo per i produttori, che attraverso di noi diventano consapevoli delle potenzialità narrative del miele, ma anche per i consumatori, soprattutto quelli appassionati, quelli che vedono nel legame col territorio il vero ingrediente segreto che fa la differenza.

L'Onaf convention è stata per Ami una vera occasione di confronto, punto di partenza per la conoscenza reciproca, per scoprire che non siamo poi così diversi: tutti siamo accomunati da una grande passione per il prodotto e per la diffusione della conoscenza. La Verità del gusto è inafferrabile, ce lo insegna l'analisi sensoriale, ce lo suggerisce la filosofia. Sono certa che il titolo del convegno sarà di buon auspicio: un tema senza soluzione per la ricerca di una verità introvabile, che ha messo alla prova filosofi antichi e moderni.

E' la giusta scusa per numerosi altri incontri, nei quali come novelli Platoni e Aristoteli gastronomici non troveremo la verità, ma sicuramente cresceremo condividendo croci e delizie della strada che ciascuno di noi sta percorrendo per trovare la propria Verità del Gusto. E lo scambio di opinioni sarà gustosissimo.



Onab (Organizzazione nazionale assaggiatori birra)

La birra è verità: fa vedere chiaro

di Giuseppe Zeppa

Noi dell'Onab siamo forse i più "giovani" in questo consesso essendo nati solo nel 2010 e quindi abbiamo un timore reverenziale verso le grandi Associazioni che operano da molti decenni nell'universo dell'assaggio, ma nel contempo questo ci ha favorito in quanto abbiamo potuto far tesoro delle loro esperienze. La birra è forse uno degli alimenti più complessi per il numero quasi infinito di stili e varianti e di conseguenza in Onab si è deciso di sviluppare, almeno per ora, solo una scheda descrittiva e non una qualitativa/valutativa.

Magari nel prossimo incontro per festeggiare i 20 anni di "InForma" potremo presentare la nostra nuova scheda di valutazione. Ora però siamo qui per parlare di gusto e di verità, due caratteristiche intrinseche della birra. Perché la

birra è innanzitutto verità. Già i Sumeri citavano una bevanda antesignana della birra "che fa vedere chiaro" liberando dai freni inibitori. E del resto cosa c'è di meglio di una birra fresca per fare due chiacchiere in libertà?

Ma la birra è anche gusto anzi gusti e tutti vi possono trovare quello più confacente alla propria personalità ed al proprio stato d'animo. Nella birra convivono quindi il gusto della verità e la verità del gusto in un connubio perfetto che non solo giustificano il fatto che sia la bevanda alcolica più bevuta al mondo ma anche quella che più di ogni altra sta aumentando i consumi.

E questo anche per il sempre maggiore legame con il territorio di produzione così che sia reale il "Birra...e sai cosa bevi!"



AIS (Associazione Italiana Sommelier)

Tra rigore tecnico e un po' di poesia

di Mauro Carosso

Il convegno che ha riunito tutte le associazioni di assaggiatori nazionali che si occupano dei vari alimenti è stata l'occasione per riflettere e condividere alcuni interessanti aspetti che caratterizzano l'ambito della degustazione sensoriale.

Il punto di partenza per un assaggiatore è certamente quello tecnico, legato soprattutto all'integrità e tipicità dell'alimento che deve corrispondere a determinate categorie di produzione.

L'invito rivolto all'Associazione Italiana Sommelier ci ha gratificato non poco, anche perché, pur non occupandosi direttamente di analisi sensoriale, l'Ais ha da sempre un legame stretto con la degustazione che non si limita all'aspetto tecnico e legale ma tende alla valorizzazione totale del vino inteso come prodotto di un territorio che è l'interpretazione del vitigno, le caratteristiche geologiche, ambientali, climatiche, la storia e la cultura del luogo che si concretizzano in un bicchiere per poi valorizzarlo nel servizio e nell'abbinamento. Una bella collaborazione che considero un punto di partenza per ulteriori esperienze nell'affascinante campo della degustazione, ricco di suggestioni e sfaccettature. Un punto di incontro tra rigore tecnico e un po' di poesia che alla fine piace a tutti.



ANAG (Associazione nazionale assaggiatori grappa e acquaviti)

Da certificatori a divulgatori

di Marirosa Gioda

Quella di Grinzane Cavour ha rappresentato un'occasione unica e stimolante per discutere e confrontarsi su di un argomento importante, direi basilare nel nostro settore. Ho ascoltato con interesse problematiche e soluzioni diverse, ma tutte partono dall'esigenza di raccontare l'assaggio correttamente con la maggior onestà possibile nel valutare la qualità, ma anche di trasmettere emozioni.

L'impresa è difficile perché il nostro modo di dire la verità si basa sull'analisi sensoriale, l'unica tecnica che può tradurre una sensazione in percezione ma si tratta pur sempre di cercare di oggettivare una descrizione soggettiva. Noi Assaggiatori di grappa e acquaviti siamo nati come certificatori della qualità, scopo che permane, ma nel tempo la nostra



verità si è evoluta, come il prodotto, che non è più un correttore di caffè, o la bevanda degli alpini ma prodotto di alta gamma.

Ora siamo divulgatori, comunichiamo emozioni, storie di un prodotto della nostra terra e siamo conservatori di tradizioni. Possiamo comunicare la "verità del gusto"? Credo di sì, se useremo rigore, trasparenza nei giudizi, ma anche se saremo capaci di seguire l'innovazione, di dare valore all'eccellenza del prodotto e all'esperienza emozionale, di raccontare una storia credibile con un linguaggio semplice e condiviso, in grado di far capire cosa abbiamo nel bicchiere. Questo convegno ha dimostrato che proprio un linguaggio comune potrebbe essere la strada per le associazioni di assaggiatori: bella esperienza, da replicare!



ONAIO (Organizzazione nazionale assaggiatori olio di oliva)

Migliorare la gestione degli oli nei ristoranti

di Marcello Scoccia

Il mio intervento ha voluto sottolineare l'importanza della formazione non soltanto nei corsi tecnici per formare nuovi professionisti, ma soprattutto la formazione più divulgativa rivolta ai consumatori e alla ristorazione. Ritengo che la categoria dei ristoratori con il personale di sala, soprattutto con la comunicazione fatta dai professionisti in sala, possa arrivare ad un'utenza molto più ampia e variegata rispetto a noi responsabili di scuole di assaggio.

La situazione nella ristorazione al momento deve ancora migliorare alcuni aspetti sulla gestione degli oli in cucina e in sala. Chiaro che non potremmo mai ipotizzare una carta degli oli come per altri prodotti, avremmo solo una serie di oli aperti e rancidi, ma come spesso consigliamo, proporre almeno 3/5 oli che rappresentino diverse aree produttive e soprattutto che siano rappresentativi delle varie tipologie di fruttato (leggero-medio-fruttato) sarebbe un grande passo avanti per l'attività della ristorazione. Consumatori e ristoratori devono considerare l'olio extra vergine di oliva non più come un semplice condimento, ma come un ingrediente importante e fondamentale nella preparazione dei piatti e nell'utilizzo finale nel piatto. Ho

sottolineato anche le varie attività fatte come Onaio fuori dai confini italiani. In questi ultimi anni abbiamo svolto corsi in diverse aree dell'Asia, negli Stati Uniti, in Grecia e in Nord Europa. Sottolineo che risulta anche importante e fondamentale, educare i consumatori di domani, svolgendo attività formative già dalle scuole elementari per poi proseguire in tutto il percorso scolastico, un consumatore cosciente che abbia una conoscenza più approfondita degli aspetti salutistici ma soprattutto edonistici di questo fantastico prodotto, farà crescere la qualità degli oli nel futuro.

Ho apprezzato questo invito come scuola Onaio a questa bellissima tavola rotonda, perché ritengo che ci occupiamo di prodotti molte volte completamente diversi, ma sono convinto che in queste occasioni si trovino sinergia e molti punti in comune. Tra queste nell'incontro di Grinzane ho notato una passione e un amore comune per i prodotti che quotidianamente assaggiamo e cerchiamo di comunicare con le nostre scuole.

Spero si ripeta ogni anno questa bellissima esperienza, la ritengo molto utile per tutto il mondo agroalimentare e per il mondo dell'analisi sensoriale.



VERITÀ DEL GUSTO

Un buffet di gran gusto

Passerella di bontà allestita a conclusione del Forum per i 10 anni di InForma nella splendida cornice del Parco adiacente al Castello di Grinzane Cavour

di Eleonora Passadore

A seguito del convegno "La verità del gusto", primo confronto nazionale tra le associazioni e organizzazioni di assaggiatori d'Italia, è stata organizzata una degustazione dei prodotti specifici delle associazioni del settore. Una passerella di bontà dislocata tra le varie isole allestite nella fantastica location del parco del Castello di Grinzane Cavour.

Il percorso iniziava con un calice di vino, presso l'Associazione Italiana Sommelier che presentava bianchi piemontesi fermi e bollicine, come il Moscato dolce e secco, lo Chardonnay, l'Erbaluce, il Derthona, l'Arneis, alcune bollicine piemontesi. La selezione dei vini ha favorito i vitigni del Piemonte che si sono abbinati bene con i formaggi meno stagionati. Particolarmente suggestivo il Moscato secco Doc con la Robiola di Roccaverano Dop e il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, il primo servito allo stand Onaf, insieme ad altre eccellenze del territorio piemontese come l'Ossolano Dop, il Castelmagno di montagna Dop, il Gorgonzola piccante Dop. Inoltre erano presenti, direttamente dalla Lombardia, la Formaggella del Luinese, prima Dop Italiana 100% latte di capra, la Pandinella, caciotta fresca di latte vaccino, il Silter Dop in due stagionature e il Nostrale Valtrompia Dop, questi ultimi due con i loro rappresentanti dei consorzi.

Il Crudo di Cuneo Dop invece si poteva trovare nell'isola dedicata all'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi, dove erano presenti in assaggio oltre al già citato prosciutto, due insaccati tipici piemontesi: il Salame Piemonte Igp e il tradizionale salame cotto piemontese.

Passeggiando nella splendida cornice del parco, si potevano degustare altre eccellenze vitivinicole presso l'Organizzare Nazionale Assaggiatori di Vino, dove erano presenti i vini rossi: il Barolo Docg e la Barbera d'Asti Dog a

rappresentare Langa e Monferrato, un Pinot Nero dell'Alto Adige e un Etna Rosso per le proposte fuori regione.

Presente anche l'isola dedicata all'Associazione Esperti Degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, dove si poteva degustare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop invecchiato oltre 12 anni e oltre 25 anni.

Altra associazione trovata nella fantastica location, era l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Frutta, che in realtà si occupa sia di frutta che di verdura, ma anche di fiori eduli. In degustazione erano presenti il succo all'albicocca e alla pera, prodotti con frutta maturata più tempo sull'albero e poi cotta a bassa temperatura, successivamente resa un purè; abbiamo trovato come frutta fresca l'albicocca Magic Cot, una varietà francese, creata per avere aromi intensi e la fragola Sabrina, varietà creata per il gusto e il sapore e non per la durabilità nel supermercato.

Continuando la passeggiata, si potevano degustare, grazie all'Organizzare Nazionale Assaggiatori di Olio d'Olive, tre tipologie di olio extravergine fruttato, uno di intensità elevata, uno media e un fruttato leggero.

In un'altra isola si trovavano gli Ambasciatori dei Mieli, con miele di agrumi, castagno acacia e melata, classici mieli di produzione nazionale; il miele di tiglio tipico delle Prealpi e il miele di colza.

Si poteva concludere il percorso presso l'Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e acquaviti qui erano presenti diverse tipologie di grappa da quella di Nebbiolo, alla grappa di Moscato e delle grappe stravecchie di cui una di Dolcetto.

Concluso il percorso non restava che ringraziare l'Onaf, in particolare la delegazione di Cuneo, per l'organizzazione della splendida giornata.

Dice Gambera

ROMPIAMO IL GUSCIO



di Armando Gambera

La residenza sabauda si trova in una valletta ombrosa sulle montagne di Cuneo, oltre le quali si stende il mare di Liguria. Qui la corte dei Savoia trascorreva l'estate. Ora la piccola reggia è stata restaurata e si può visitare. Ci arrivo trafelato, un po' in ritardo. Il gruppo di visita è nel cortile con la guida che dà i primi ragguagli. Lo raggiungo e chiedo scusa.

Mi colpisce immediatamente un dettaglio: il cartellino segnaletico della guida, una giovane donna, pende da un collarino arancione col logo dell'Onaf in evidenza. A casa ne ho parecchi, reduce come sono da tanti incontri Onaf. Scorgerlo qui, fuori dai contesti ufficiali, mi stupisce e mi rallegra, ma non lo do a vedere. La guida mi saluta cordialmente e mi addita ai visitatori come il suo insegnante del corso di primo livello da lei superato brillantemente.

"Si ricorda di me, prof Gambera?", mentre dalla mia memoria risalgono i ricordi e dico di sì, eccome che mi ricordo. E così, brevemente, scorrendo fra le dita il collarino, parla di Onaf e di formaggi.

Il pubblico si lascia prendere dalle informazioni sull'Onaf e in chiusura avverte che l'area della reggia è conosciuta per il Raschera Dop e lì vicino c'è un noto affinaio di questo formaggio che è lieto di aprire alla visita le sue cantine di stagionatura. Il tutto in una manciata di minuti, ma che bei minuti, mi sono detto.

Prendo a prestito questo episodio dell'estate appena trascorsa per sollevare un problema che dovrebbe stare a cuore

a tutti noi assaggiatori: sentire l'associazione più nostra, e quindi contribuire a renderla più viva e partecipata. Non dobbiamo avere paura di fare pubblicità di essa in tutte le occasioni pertinenti. Come ha fatto quella nostra associata nonché guida turistica: un collarino può incuriosire e se poi si manifesta il momento giusto con un visitatore ritardatario...

Parliamo di assaggio, di buoni formaggi, di ottimi abbinamenti con vini e birre, di piatti d'impronta casearia della grande cucina italia-

na. Parliamo delle nostre Delegazioni, invitiamo conoscenti o anche gente incontrata per la strada con la quale si ha brevi contatti a frequentare i nostri incontri e magari a iscriversi ai nostri corsi. Parliamo della nostra rivista, dei nostri concorsi, delle partecipazioni a fiere e quant'altro. Non temiamo di esporre la nostra cultura dei caci, facciamolo con disinvoltura e il sorriso, senza mai tediare l'interlocutore, facendolo invece partecipare.

C'è bisogno che l'Onaf esca dal guscio. Un guscio elitario, di chi si sente padrone di un sapere che non vuole condividere? Non direi, a parte qualche giudice un po' troppo preso dalla parte nei concorsi casari, il nostro è un popolo alla continua ricerca di nuovi saperi da apprendere in modo piacevole e piano, senza l'ansia di chi vuole arrivare primo. Però, siamo un tantino poco espansivi, timorosi di rompere le scatole al prossimo. E allora, avanti tutta. Dopo due anni, un po' travagliati per colpa della pandemia, rompiamo il guscio e andiamo alla ricerca di nuovi amanti del formaggio. Insomma, facciamoci un po' di pubblicità.

Se tutti i soci devono sentirsi coinvolti, a maggior ragione lo devono i Delegati. Le delegazioni dovrebbero fare da traino. Oltre all'organizzazione dei Corsi, possono creare piccoli eventi, anche in collaborazione con altri enti nel settore agroalimentare: presentare la produzione di piccoli caseifici, fare abbinamenti con vino del territorio e birra artigianale, inventarsi serate alternative.

Organizzare incontri gastronomici con piatti a base di formaggio. Proporre visite ai caseifici. E via elencando. Conosco delegazioni attive, altre un po' meno e altre ancora di cui ho perso le tracce. Quest'ultime si diano da fare. La carica di Delegato non è onorifica e non è a vita.

L'Onaf ha bisogno di nuova linfa, di giovani donne e uomini che imprimano una marcia in più: sono sicuro che i nostri soci risponderebbero all'appello. Occorre una nuova primavera laddove le attività latitano. Andiamo alla ricerca di quelle gemme nascoste che potrebbero germogliare. Lunga vita all'Onaf.

Il nostro è un popolo alla continua ricerca di nuovi saperi e sapori. Ma dobbiamo essere più espansivi: il messaggio Onaf è attrattivo

Due banchi di degustazione al gran buffet che ha concluso la giornata di sabato 2 giugno al Castello di Grinzane Cavour

Riflessioni per il riconoscimento dell'alpicoltura e della caseificazione "eroica" e "storica"

GLI EROI DEL FORMAGGIO

Non basta introdurre sulle forme o in etichetta una dicitura specifica per poterlo rivendere automaticamente a un prezzo più alto. Occorre che, oltre al riconoscimento formale e alla comunicazione verso i consumatori, si innesti un circolo virtuoso, in modo che chi pratica l'alpeggio sia stimolato a formarsi e a migliorare le condizioni di produzione dei propri formaggi e, quindi, la qualità del prodotto finale, anche con una maggiore attenzione agli aspetti igienico-sanitari



• Forme di Storico Ribelle

di Nicola Bentoglio

Conduurre un'azienda in ambiente montano non è cosa facile, anzi è una scelta coraggiosa. Tutto è più complicato: gli aspetti logistici legati all'organizzazione della malga, la gestione degli attrezzi per la caseificazione, l'organizzazione del pascolo, lo spostamento del bestiame, la viabilità, i collegamenti, le provviste, l'approvvigionamento d'acqua, le pendenze e i dislivelli da affrontare e, in più generale, l'impatto che le condizioni meteorologiche possono avere sull'intero processo produttivo. E, ancora, dal punto di vista umano, vuol dire affrontare grandi fatiche, vivere per molte settimane isolati, senza comodità e lontano dai centri abitati (anche se potrebbero non essere tutti aspetti negativi...).

D'altro canto, bisogna "saper fare" alpeggio, ossia avere le conoscenze e le capacità per declinare nel contesto montano gli aspetti agronomici, zootecnici ed economici di conduzione di un'azienda agricola, anche reinterpretando, grazie alle più moderne conoscenze, pratiche antiche.

Ma se è tutto così difficile, perché si continua a fare formaggio in alpeggio? Quali sono i vantaggi? L'alpicoltura, laddove condotta correttamente, è per sua natura sostenibile ed ecologica, in quanto in armonia con l'ambiente circostante; ha come riflesso immediato e diretto la cura e conservazione dei pascoli, del paesaggio montano e della biodiversità.

E poi ci sono i formaggi che, se realizzati con latte crudo di animali alimentati con essenze foraggere

spontanee, secondo pratiche e con attrezzi tradizionali e con l'intervento di microrganismi indigeni, sono in grado di esprimere l'unicità di un territorio, così come lo stile del casaro. Il risultato è rappresentato da prodotti mai banali, che se, da un lato, proprio per la loro "autenticità", possono incorrere in qualche difetto di troppo, dall'altro sono in grado di raggiungere livelli di eccellenza, di complessità e di unicità di profumi, aromi e gusto.

C'è chi ha pienamente compreso il potenziale dell'alpicoltura e dei formaggi di alpeggio. Alcuni produttori, anche mediante un efficace uso dei social quale strumento di marketing, stanno avendo un grande successo tra il pubblico e, grazie alla forte domanda, riescono a vendere le proprie forme a prezzi da "luxury cheese", in taluni casi valorizzando anche annata e "cru".

In ogni caso, si tratta di casi isolati, singole esperienze, precursori che hanno compreso come rendere sostenibile anche dal punto di vista economico questo modo di fare formaggio, che in molti hanno abbandonato nel corso degli anni proprio perché non conveniente.

Un prezzo giustamente remunerativo (e non speculativo), infatti, rende attrattivo questo mestiere anche per le nuove generazioni; inoltre, consente di recuperare e mantenere tecniche tradizionali quali la mungitura a mano e il trasporto con animali da soma, che in certe zone montane rappresentano le uniche soluzioni praticabili.

Del resto, perché un formaggio deve sempre e comunque costare poco, indipendentemente



• Alpe Anconio Solina vicino al Passo San Marco, Bergamo

dagli elevati costi di produzione e senza garantire un guadagno adeguato? E, ancora, perché 1 kg di un ottimo formaggio d'alpe non può valere come una bottiglia di un buon vino?

Occorre quindi fare di più per valorizzare queste produzioni, in quanto gli alpeggi portano benefici anche alla collettività, consentendo di salvaguardare l'ambiente e il paesaggio, mantenere tradizioni casearie, valorizzare la cultura dei luoghi e rianimare le economie locali. Vanno perciò maggiormente sostenuti, anche a livello normativo.

Uno strumento potrebbe essere il riconoscimento ufficiale dell'alpicoltura e della caseificazione "eroica" e "storica". In campo enologico, ad esempio, il Testo Unico Vino del 2016 – che rappresenta la codificazione della legislazione italiana in materia di coltivazione della vite e della produzione e del commercio di vino – ha posto le basi per il riconoscimento dei "vigneti eroici" e dei "vigneti storici", con l'obiettivo di promuovere interventi di ripristino, recupero, manutenzione e salvaguardia dei vigneti delle aree aventi particolare pregio paesaggistico, storico e ambientale o soggette a rischio di dissesto idrogeologico. Si tratta di vigneti situati in aree vocate alla coltivazione della vite nelle quali le particolari condizioni ambientali e climatiche conferiscono al prodotto caratteristiche uniche, in quanto strettamente connesse alle peculiarità del territorio d'origine. Più nello specifico, con decreto ministeriale del 2020, sono stati definiti come "eroici" i vigneti per i quali ricorre almeno uno dei seguenti requisiti: pendenza del terreno superiore al 30%, altitudine media superiore ai 500 metri s.l.m. (esclusi gli altopiani), sistemazioni degli

impianti viticoli su terrazze e gradoni, viticoltura delle piccole isole. Sono invece considerati storici i vigneti, con presenza documentata prima del 1960, per i quali ricorre almeno uno dei seguenti requisiti: utilizzo di forme di allevamento tradizionali legate al luogo di produzione, presenza di sistemazioni idrauliche-agrarie storiche o di particolare pregio paesaggistico (es. terrazzamenti). Perché quindi non fare qualcosa di simile per gli alpeggi "eroici" e "storici"? Perché non valorizzare quei territori dove da secoli, spesso in condizioni difficili, si curano i pascoli e si fa formaggio, come testimoniato dai numerosi manufatti rurali? Il riconoscimento ufficiale dell'alpicoltura "eroica" e "storica", che andrebbe veicolato e comunicato al pubblico, potrebbe rappresentare un potenziale volano per stimolare le produzioni casearie "estreme" e per distinguerle da quelle

dei caseifici di fondovalle o di pianura, che operano in contesti diversi.

Ci sono ancora alpeggiatori che, ad esempio, producono con fatica formaggio in zone impervie a 1.800-2.000 metri di altitudine e lo vendono a 12-15 Euro/Kg, perché questo "è il prezzo dei formaggi al supermercato". Il rischio è che, prima o poi, anche loro gettino la spugna. Non basta però introdurre la possibilità di indicare sulle forme o in etichetta una dicitura del tipo "formaggio da alpicoltura eroica/storica" per poterlo rivendere automaticamente a un prezzo più alto.

Occorre infatti che, oltre al riconoscimento formale e alla comunicazione verso i consumatori, si innesti un circolo virtuoso, in modo che chi pratica l'alpeggio sia stimolato a formarsi e a migliorare le condizioni di produzione dei propri formaggi e, quindi, la qualità del prodotto finale, anche con una maggiore attenzione agli aspetti igienico-sanitari.

Questo ruolo è già svolto per le Dop dai consorzi, talvolta anche con il supporto dell'Onaf; quest'ultima, ad esempio, è talvolta chiamata a partecipare ai concorsi di singole Dop non semplicemente per premiare le forme più meritevoli, ma anche per dare ai produttori spunti di miglioramento, sulla base di quanto emerge dalle schede descrittive analitiche.

La nostra organizzazione, inoltre, potrebbe trovare forme e modi per dare un maggiore supporto anche a quei produttori che operano al di fuori delle denominazioni, operando così ancor di più in "difesa della qualità riconoscibile del gusto", che è uno dei nostri principi guida.



• Carlo Duca, produttore di Storico Ribelle

Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Roma Bottega Aventina

La formula non è nuova: la bottega alimentare che due volte al giorno diventa anche ristorante. Però raramente abbiamo visto questa formula declinarsi in modo così estensivo, potremmo dire spettacolare. Siamo al confine tra l'Aventino e l'Ostiense, come dire una zona elegante e un'altra più popolare della Capitale, ma l'Ostiense è ormai un nuovo polo della movida gastronomica romana per la quantità di locali che sono sorti, alcuni anche di pregio. Il locale occupa varie vetrine, si allunga lungo la strada dall'ampio marciapiede che permette un dehor di non pochi coperti. Le tante vetrine fanno presagire che c'è qualcosa di buono dentro, ma entrando la sorpresa è comunque assicurata. Di fronte ai vostri occhi una serie di spazi, scaffalature e angoli pieni di prelibatezze, ma dove la centralità è conquistata dal banco centrale che ha ben pochi rivali.

Con ordine è esposta l'incredibile selezione dei prodotti a disposizione. Si parte proprio dai formaggi con selezioni che spaziano in tutti i generi lungo la penisola per ospitare anche formaggi d'oltralpe non solo francesi. Formaggi messi in ordine di affinamento partendo da quelli più stagionati per finire ai formaggi freschi. Mentre dietro al banco scorrono le scaffalature alle pareti partendo dal pane per affrontare poi i salumi dove è da segnalare la serie di prosciutti a disposizione alcuni anche predisposti al taglio manuale. Oltre ai formaggi la specialità è la carne, non solo bovina, troviamo anche parti di polli



e agnelli in comode confezioni per asporto, ma è indubbio che alla carne, ai suoi diversi tagli e frollature è dedicata una importante area del display. Completano in giro le scaffalature di legno che ospitano le selezioni di specialità gastronomiche di tutto il mondo con ampio spazio per i vini che fanno bella mostra ordinati in modo preciso e funzionale.

E veniamo al ristorante, dove opera il giovane e instancabile chef Matteo Militello, che si destreggia con disinvoltura fra tutto questo ben di Dio. L'imbarazzo è solo cosa scegliere e appunto allora meglio mettere un po' di tutto nel menù. In primo piano ovviamente è la carne, che il menù propone in tante alternative molto ben descritte, ma anche primi e ovviamente taglieri di formaggi e salumi. Ricordiamo con piacere i buoni picci al ragù bianco di cortile, la gustosa insalata di pollo e un elegante dessert, la bavarese di cacao e cioccolato bianco con gel di whisky. In sala dirige con professionalità Massimo Azzurro coadiuvato dalla giovane Bianca Maria Malagoli.

Bottega Ristorante Aventina

Viale della Piramide Cestia, 9 - Roma

Tel. 06.66594151 - E-mail info@aventinaroma.com

www.aventinaroma.com

Orari: dal lunedì al sabato 10 - 24 - Domenica chiuso

Ariccia - Roma Ristorante Sintesi

Matteo Compagnucci e Sara Scarsella, è l'affiatata coppia, nella vita come in cucina, alla guida di Sintesi, un moderno piccolo ristorante che propone una cucina contemporanea nei Castelli Romani ad Ariccia, cittadina famosa per la sua porchetta, ma che ora con questo nuovo locale si pone all'avanguardia della cucina laziale. Sara in particolare si è fatta notare quest'anno con la vittoria a Emergente Chef 2022, quando di fronte ad una giuria competente ad Alma, scuola di cucina presso la Reggia di Colonna, ha presentato due ricette che hanno convinto gli esperti sapendo anche ben tener testa alle loro osservazioni.



Sara pur essendo giovane ha viaggiato a lungo acquisendo tecniche ed esperienza, in particolare nel suo soggiorno lavorativo in Australia dove ha approfondito la cucina orientale di alto livello, poi al Geranium di Copenhagen, quest'anno al primo posto nella 50Best, la classifica dei ristoranti più accreditata al mondo. La cucina che propone a Sintesi è di una elegante complessità fatta di tante piccole accortezze che il cliente in genere non avverte nemmeno, ma che contribuiscono a realizzare l'equilibrio e l'armonia finale. Non è un ristorante di formaggi in senso classico, ma Sara è cresciuta in queste colline dove il latte e la ricotta sono di casa e questi elementi, soprattutto nelle loro acidità, riaffiorano nel percorso di degustazione e esaltano i dessert finali.

Pensiamo ai tortelli di erbe di campo, bottarga di tonno e aglio orsino, ai quali il kefir di latte di capra aggiunge la sua sapida acidità. O alla vignarola di fave, asparagi, carciofi, piselli, completata dalla sontuosità dell'uovo di quaglia con crème fraîche. Da citare anche il magnifico pane con farina di farro a lievitazione naturale, ed almeno un paio di ricette come la murena in tempura riso cavolo viola sotto aceto salsa agrodolce, con accanto brodo di funghi e olio al prezzemolo ed il potente risotto mantecato nel grasso di pecora affumicato, battuto di pecora e polvere di alloro. Latticini che chiudono anche il menù, come prima dicevamo, con la crema al mascarpone con sorbetto al mosto ed olio al pino mugo, ed il buonissimo yogurt di pecora con gelato alla cera d'api e miele di acacia. Un plauso anche al giovane servizio di sala guidata dall'altrettanto brava Claudia, sorella di Sara.

Ristorante Sintesi

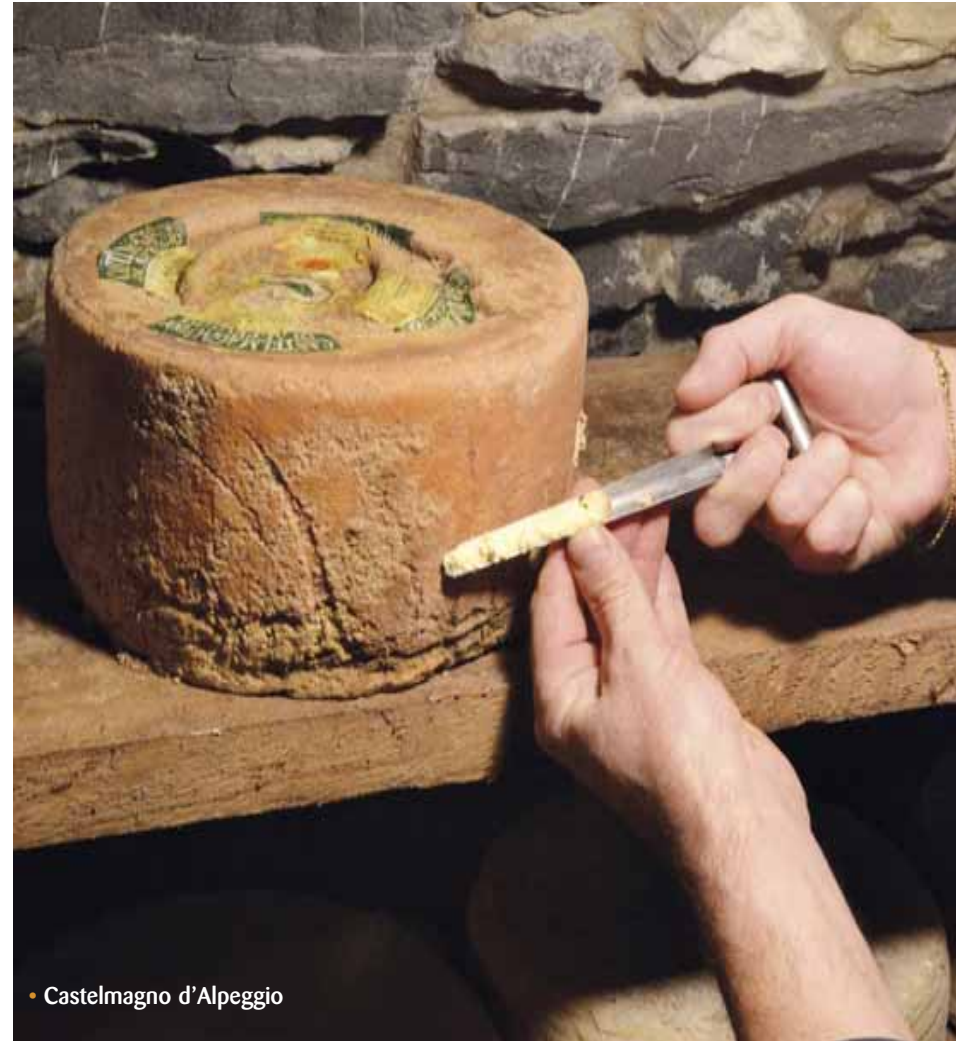
Viale dei Castani, 17 - Ariccia - Roma

Tel. 06.45557597 - www.ristorantesintesi.it

Orari: lunedì, giovedì, venerdì, sabato, domenica

12,30 / 15,00 - 19,30/23,00

Martedì, mercoledì chiusura



• Castelmagno d'Alpeggio

Il segreto dei Grandi Affinati

di Enrico Surra

Tutti gli assaggiatori sanno che il formaggio è un insieme di componenti organiche di varia natura che spaziano dalla materia grassa alle proteine, dai sali minerali alle varie tipologie di acidi grassi liberi per passare attraverso altri composti presenti in quantità più limitate quali, ad esempio, ammoniaca, ammine, terpeni, alcoli, chetoni, composti solforati che ne influenzano le proprietà organolettiche.

Il formaggio evolve: dalla semplicità lattica della cagliata appena estratta, l'affinamento induce tutta una serie di cambiamenti chimico-fisici che si ripercuotono sul gusto finale che può diventare fruttato, tostato, speziato e/o mettere in evidenza particolari note animali o vegetali inizialmente non presenti.

Il delicato equilibrio, che si instaura tra le categorie di composti e che costituirà il sapore-aroma del futuro formaggio, è governato dall'insieme di microrganismi (muffe e batteri) ed enzimi presenti nella forma.

Questi attori della maturazione, viventi e non, hanno necessità di particolari condizioni microclimatiche che l'uomo deve governare per raggiungere i propri obiettivi.

Affinare un formaggio significa conseguire un risultato che porti ad avere un prodotto equilibrato, fine e con la giusta intensità gusto-olfattiva. La sapienza dell'uomo ha individuato le varie fasi della stagionatura in cui le caratteristiche del formaggio possono migliorare attraverso:

- la migliore cella o cantina di affinamento,
- i materiali più adatti sui quali si posa formaggio,

DOSSIER

Saper affinare formaggi è un lavoro complesso ma nello stesso tempo stimolante e misterioso perché ciò che sarà il risultato finale, al momento in cui comincia la stagionatura, è soltanto possibile immaginarlo. Ogni forma è un universo a sé stante e come tale va governata dal maestro affinatore che avrà poi il compito di individuare il momento migliore per il consumo. Il fattore tempo diventa l'elemento decisore nella scelta

- la corretta gestione delle correnti d'aria,
- la migliore gestione dei trattamenti sulla superficie della crosta,
- le ottimali condizioni di temperatura ed umidità per favorire tutti i processi.

Saper affinare formaggi è un lavoro complesso ma nello stesso tempo stimolante e misterioso perché ciò che sarà il risultato finale, al momento in cui comincia la stagionatura, è soltanto possibile immaginarlo. Ogni forma è un universo a sé stante e come tale va governata dal maestro affinatore che avrà poi il compito di individuare il momento migliore per il consumo. Il fattore tempo diventa l'elemento decisore nella scelta.

Proviamo a scegliere cinque formaggi che valorizzano l'affinamento e che sono ricercati dagli appassionati per fare grande una ruota di formaggi, magari da proporre agli ospiti durante una cena tra amici.

Partiamo dal Piemonte, dove troviamo un prestigioso Castelmagno d'Alpeggio stagionato 18-24 mesi, ottenuto con una lavorazione della cagliata maturata sotto siero acido e successivamente frantumata e pressata.

Ci spostiamo poi in Svizzera per parlare di un Gruyère d'Alpeggio (d'Alpage) di 18-20 mesi, un grande formaggio delle Alpi a pasta cotta con affinamento in ambiente ricco di ammoniaca e anidride carbonica. Torniamo in Valtellina alla scoperta del Bitto, formaggio prodotto stagionalmente che si caratterizza come un'eccellenza capace, con le sue forme migliori, di giungere alle lunghe stagionature di 3, 5, 7 ed anche 10 anni, senza perdere le caratteristiche migliori.

Segue a pagina 30

Grandi Affinati

Segue da pagina 29

Un salto in Abruzzo sull'altopiano di Campo Imperatore dove si produce il Canestrato di Castel del Monte, un pecorino di origine ancestrale che nell'affinamento superiore ai 12 mesi acquisisce sentori dovuti all'ambiente di produzione. Il viaggio termina in Sicilia, con il Ragusano stagionato per più di 30 mesi, formaggio pasta filata unico per tecnologia, per affinamento e per caratteristiche sensoriali le quali, riflettono l'anima del territorio della Trinacria: sole, terra e mare.

Castelmagno d'Alpeggio

Forma cilindrica, con scalzo di 12 cm perchè si tratta di un formaggio la cui cagliata è stata macinata, rimpastata e successivamente pressata. Crosta rugosa, ricca di muffe con colore aranciato scuro-marrone. Non raro trovare delle colonie di acari del formaggio.

Pasta di colore avorio che evolve verso il giallo nelle forme molto stagionate. Si forma un sottocrosta spesso dovuto all'azione di muffe e batteri sulla superficie della crosta che crea una sua intensa evoluzione. Le forme migliori possono essere erborinate naturalmente. La struttura può essere gessosa (acidità) ma dovrebbe essere compatta e poco friabile.

Al naso sentori che ricordano la stalla e i pascoli. Note di latte acido, sensazioni erbacee e di fieno che si uniscono a sottobosco-muschio-fungo, soprattutto nel sottocrosta. Si aggiungono sentori animali di stalla, di cuoio, di sudore, di ammoniaca ed ancora, del brodo di carne. Gli aromi riprendono gli odori ma si percepiscono anche note tostate e/o di frutta secca (noce).

Sapore poco dolce, di norma molto salato ed acido in quanto è mantenuta l'acidità di fermentazione della cagliata nel siero; note amare percettibili. Piccantezza ed astringenza in evidenza insieme con sensazioni rinfrescanti e metalliche nel caso dell'erborinatura.

La consistenza non è eccessivamente dura. Pasta leggermente adesiva (residuo della gessosità dovuta all'acidità di lavorazione) ma sempre solubile e grumosa.

Gruyère d'Alpage

Forma cilindrica, regolare, con scalzo lievemente convesso. La crosta ha una morchia secca dovuta all'ambiente di maturazione. Essa è di colore bruno-marrone uniforme.

La pasta è gialla intensa, molto uniforme, quasi dorata ed un po' più scura



• Canestrato di Castel del Monte

nel sottocrosta. L'occhiatura non è sempre presente ma può esserci, di tipo propionico. La struttura è molto compatta, liscia e rigida. La pasta può presentare alcuni granuli di tirosina.

Al naso si parte con note lattiche ancora dolci, poco acide e con sentori di burro fuso alle quali si aggiungono fieno secco, paglia e vegetale cotto (a livello di aroma si percepisce anche cipolla cotta nel sottocrosta). Poi il trionfo dei sentori fruttati, dalla frutta esotica alla frutta secca, molto tipici per questo formaggio. Arrivano poi le note tostate leggere e si conclude con i buonissimi sentori animali di bordo di carne (di pollo) e di spezie (noce moscata). Per chiudere una nota di ammoniaca dovuta alla crosta. Tutte queste sensazioni si ripetono poi in bocca a livello di aroma: si può effettivamente parlare di uno dei "flavour" più completi che ci siano nel panorama caseario mondiale.

In bocca il formaggio parte dolce, l'acidità è limitata, il sale è di norma in equilibrio ed i sentori amari sono minimi o non percettibili. Umami in forte evidenza. Piccantezza limitata.

La consistenza del Gruyère è abbastanza dura, poco adesiva, molto solubile, lievemente granulosa ed eventualmente caratterizzata da cristalli.

Bitto di 5 anni

Forma cilindrica, facce piane, scalzo diritto o convesso. Crosta pulita, dura, spazzolata di colore giallo intenso.

Pasta di colore giallo intenso o dorato, dura, omogenea nella consistenza ed anche nel colore leggermente più dorato nel sottocrosta. Poche occhiature regolari di matrice propionica. Struttura rigida ed untuosa per la presenza di accumuli di grasso liquido nelle occhiature.

Odore molto intenso al naso, prevalgono note lattiche di burro fuso, sentori vegetali di fieno, di vegetale lessato per proseguire con note animali di stalla, di brodo di carne ed ulteriori note che vanno dal fruttato (frutta esotica) allo speziato senza dimenticare vaghi ricordi di miele. Gli aromi in bocca ripercorrono quelli avvertiti al naso amplificando le note fruttate ed animali.

Nonostante la lunga stagionatura in bocca prevalgono le note dolci, con sale in equilibrio, bassa acidità, amaro limitato ed umami intenso. In queste forme particolarmente stagionate si rileva altresì la presenza di sensazioni di pungente e di piccante, sempre in armonia con gli altri sentori.

La consistenza del Bitto è dura, poco adesiva, granulosa alla prima masticazione. Può presentare a queste stagionature dei granuli importanti di tirosina (cristalli). La struttura in bocca è una delle carte vincenti di questo formaggio.



• Bitto Storico

Canestrato di Castel del Monte stagionato

Di forma cilindrica a facce piane, scalzo leggermente convesso. Su tutta la forma si evidenzia la tipica trama del canestro nel quale il formaggio è stato prodotto. La crosta è lucida, rugosa ed untuosa, di colore bruno marrone che cambia di tonalità, via via più scura con la stagionatura.

La pasta si presenta con occhiatura regolare di dimensione da piccola a media, di colore giallo soprattutto nelle forme più stagionate. La consistenza è semidura, rigida e decisamente untuosa.



• Ragusano

Al naso sviluppa intensità elevata con odori di base che vanno dal dolce di latte al vegetale dovuto ai pascoli montani ed infine alle tipiche sensazioni animali del latte di pecora. La matrice grassa veicola odori ed aromi in modo importante.

Il sapore parte con il tipico dolce dei formaggi a base di latte di pecora; l'acidità è limitata, il sale è equilibrato e l'amaro quasi non percettibile. Note di umami comunemente presenti. Tipica è la piccantezza dello stagionato che espande l'intensità globale del formaggio.

La struttura in bocca della pasta è dura, mediamente adesiva, molto solubile e tendenzialmente granulosa.

Ragusano Dop 30 mesi

Tipico Caciocavallo a forma parallelepipedica di grosse dimensioni leggermente piegata che al centro reca la traccia della fune che l'ha tenuto sollevato durante la stagionatura. La crosta è pulita, liscia e leggermente untuosa.

La pasta, di colore giallo intenso tende quasi al rosato verso l'esterno, dove è più matura. Al centro sono visibili alcune occhiature marcatamente propioniche e delle tipiche sfoglie che si formano durante la filatura della massa caseosa. La struttura è dura ed untuosa con attitudine a sfogliarsi.

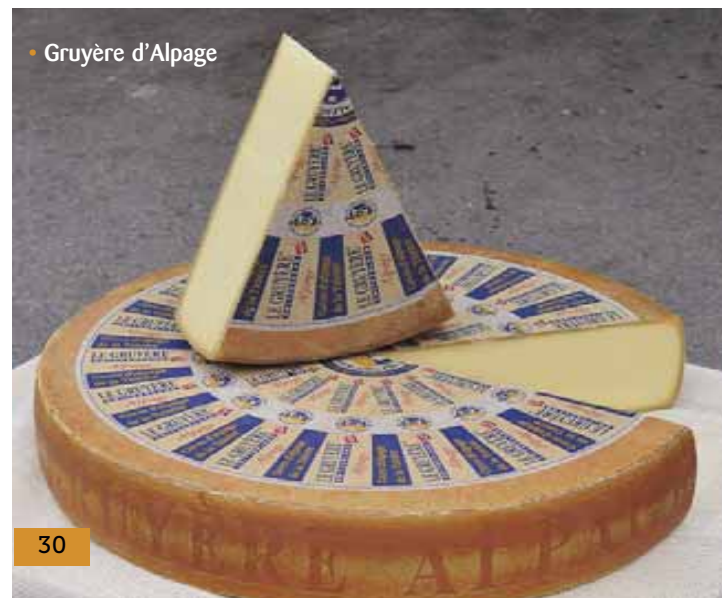
Al naso colpisce l'intensità olfattiva del formaggio che parte dal fieno, dall'erba e dall'animale e tende ad evolversi fino al bordo di carne, al fungo alle spezie e, nei casi più particolari anche verso l'acciuga sotto sale. In bocca gli aromi, specie quelli animali, possono essere più intensi degli odori.

Sapore: domina senza dubbio il salato, unito ad una residua acidità da acidi grassi volatili, ad una bassa dolcezza ed amaro poco percettibile. La piccantezza evidente è una caratteristica tipica che dà tono alla degustazione.

La consistenza in bocca è mediamente dura, poco adesiva, finemente granulosa e molto solubile, vero asso nella manica di un formaggio tra i più rappresentativi dell'Italia del Sud.



• Castelmagno in affinamento



• Gruyère d'Alpage

Presentati e degustati a Milano in collaborazione con Onaf. Un viaggio sensoriale del gusto attraverso le regioni casearie della penisola iberica.



10 formaggi di

Spagna

Quando si pensa alla Spagna nell'ambito caseario, si hanno in mente innanzi tutto i suoi famosi formaggi ovini. Le pecore rappresentano l'autenticità del paese, ma non mancano allevamenti di capre e di bovini, rispettivamente sulle coste mediterranee e su quelle settentrionali del Paese. Dal latte delle mandrie e delle greggi, per lo più di razze autoctone, provengono 28 formaggi Dop e Igp, molti altri sono di tipo tradizionale e tutti rispecchiano usanze locali e utilizzano materie prime di grande qualità.

Al fine di far conoscere sempre di più e meglio l'ampia offerta e la grande qualità dell'offerta casearia di Spagna, ICEX-Istituto Spagnolo per il Commercio Estero e l'Ufficio Economico e Commerciale di Spagna a Milano, in collaborazione con Onaf, hanno presentato e proposto in degustazione guidata una selezione di dieci formaggi di differenti aziende casearie artigianali spagnole. La manifestazione, tenutasi a Milano lo scorso mese di giugno, era riservata ai professionisti italiani del settore distribuzione e ristorazione, nonché agli Assaggiatori Onaf, quali ambasciatori del gusto.

Presentati i principali dati della produzione e dell'esportazione spagnola del settore, ha preso inizio la vera e propria degustazione. Simonetta Cortella, maestro assaggiatore Onaf, ha così guidato i partecipanti in un viaggio sensoriale del gusto attraverso le regioni casearie della Spagna, presentando in maniera dettagliata le caratteristiche organolettiche di ciascuno dei dieci formaggi. Quattro di questi avevano la Dop, cinque erano elaborati con latte ovino, tre con latte caprino e due con latte vaccino, c'erano formaggi con solo un mese di stagionatura, altri stagionati e affinati per oltre nove mesi. Grande poi la varietà delle croste: a sparto, fiorite, ricoperte con miele e rosmarino, spalmate con strutto o con olio di oliva e paprika.

La distribuzione di schede descrittive Onaf, opportunamente precompilate, ha supportato i partecipanti nella valutazione sensoriale dei 10 formaggi. A lato, eccone una scheda riassuntiva.

I formaggi sono stati abbinati con confetture prodotte dall'azienda spagnola Don Gastronom www.dongastronom.es: pompelmo e gin, pere con finocchio, Cava e petali di rosa, mango con mano di Buddha, kumquat e cacao, olio extravergine di oliva. Non mancava l'acqua naturale, fornita da Vichy Catalán www.vichycatalan.com.

Tutte le aziende spagnole partecipanti all'evento sono alla ricerca di partner commerciali in Italia.

Per maggiori informazioni è possibile contattare l'Ufficio Economico e Commerciale di Spagna a Milano: milan@comercio.mineco.es

Albalà rosmarino e miele

Finca Fuentillejos
Alimentos Ecologicos SL
www.laovejaneira.es

Pecorino da latte crudo biologico, a pasta molle, stagionato 5 mesi. La crosta è ricoperta di miele e rosmarino. L'olfatto percepisce lo yogurt e l'erba bagnata, mentre all'assaggio dal sapore dolce si distinguono l'aroma di yogurt e di resina.



Alcaidús Mahon – Menorca Dop

Alcaidús SL
www.alcaidus.com

Formaggio di latte crudo vaccino da razza Frisona da Menorca, a pasta dura, stagionato 6 mesi, la crosta è cosparsa di olio d'oliva e paprika. Al naso, domina l'odore di fieno e di frutta secca. Si percepiscono aromi di mandorla secca e di nocciola tostata.



Manchego Dop stagionato

Finca Fuentillejos
Alimentos Ecologicos SL
www.laovejaneira.es

Pecorino di latte intero crudo biologico da razza Manchega stagionato 9 mesi. Gli odori di burro fuso e di legno secco si fondono ed in bocca si armonizzano gli aromi di mandorla tostata e di cuoio.



Manchego Dop semistagionato

Finca Fuentillejos
Alimentos Ecologicos SL
www.laovejaneira.es

Latte ovino intero crudo biologico da razza Manchega, di pasta dura, stagionato 3 mesi, rivela odori di burro fritto e di fieno. Il gusto è mediamente dolce, poco piccante e l'aroma ricorda la mandorla tostata ed il sottobosco.



La Cabezuela

Quesos La Cabezuela
www.quesoslacabezuela.com

Caprino tradizionalmente chiamato "Queso de Fresnedilla de la Oliva" di latte intero termizzato da razza autoctona Guadarrama, pasta molle e crosta fiorita, stagionato 2 mesi. L'esame sensoriale denota odori di yogurt e di muschio ed aromi di mandorla tostata e trucioli di legno.



Lingotto cremoso Briké

Quesos La Cabezuela
www.quesoslacabezuela.com

Caprino a latte intero termizzato, a pasta molle e crosta fiorita, stagionato 1 mese. Al naso, domina l'odore di yogurt e di verdura lessa, all'assaggio l'aroma ircino ed erba tagliata.



Montes de Alcalá

Cultivo de Arranque SL
www.queseriacultivo.com

Caprino a latte intero biologico pastorizzato da razze autoctone payoya, stagionato 3 mesi, crosta spalmata di strutto. La pasta dura emana odori di fungo e di terra bagnata ed aromi di caldarroste e cuoio.



Kamiku

Ardiarana SL
www.quesosardiarana.com

Formaggio artigianale fatto con latte ovino crudo, pasta cremosa, affinato con muffe autoctone di Bertiz e stagionato 3 mesi. Yogurt e fungo sono gli odori che si rilevano, il sapore è mediamente dolce e la percezione retroolfattiva annota aromi di cuoi e di brodo di carne.



Panzaburro

Cultivo de Arranque SL
www.queseriacultivo.com

Da latte vaccino intero pastorizzato, stagionato 4 mesi in cantina, a pasta semidura. Gli odori ricordano il sottobosco ed il cioccolato amaro, gli aromi burro fritto e mandorla tostata.



Zamorano Dop

Cultivo de Arranque SL
www.queseriacultivo.com

Pecorino a latte intero crudo da ovini di razza Manchega, stagionato 9 mesi, di pasta dura. L'olfatto percepisce odori di noce tostata e di cuoio, il gusto rileva frutta essiccata e brodo di carne.



Fondamentale nella produzione casearia, quello che un tempo era definito l'oro bianco e considerato moneta di scambio, è oggi un ingrediente prodotto su vasta scala in tante modalità ma visto come un pericolo dai nutrizionisti. In compenso è diventato materiale creativo per celebri artisti di tutto il mondo

SAPORE DI SALE

di Gianmario Giuliano

Che il sale conservi gli alimenti, con ogni probabilità, è stato scoperto nel momento in cui l'uomo trova, in una pozza di acqua marina prosciugata dal sole, dei pesci essiccati e conservati dal sale e li raccoglie per cibarsene. In un lontano passato la scarsità di sale e la sua necessità era tale da utilizzare questo componente alimentare come moneta di scambio o mezzo di pagamento (salario). Per la sua produzione si costruivano saline e scavavano miniere, per il suo commercio si tracciavano innumerevoli percorsi e numerose strade (esempio Via Salaria).

In passato era raro e prezioso, tanto da essere definito "oro bianco". Ora è disponibile per tutti mentre calano i suoi fabbisogni nutrizionali in una popolazione sempre meno fisicamente attiva e nella quale si allunga la durata della vita. Per questo, il rischio moderno non è più una dieta scarsa di sale ma un uso eccessivo di questo elemento che, soprattutto negli anziani, aumenta taluni rischi sanitari.

In Italia, ogni giorno, un adulto ingerisce circa dieci grammi di sale da cucina, con un apporto di sodio che va diviso in due differenti cate-

gorie: sale discrezionale, aggiunto in cucina o in tavola e sale non discrezionale, già presente negli alimenti prima della cucina o del consumo finale. Il cloruro di sodio ha un ruolo importantissimo nella vita dell'uomo. Se si pensa che solo il 10% della produzione di sale è destinato all'alimentazione umana, ci si fa un'idea di quanti possono essere i suoi utilizzi.

Anche la storia delle parole depone a favore della sua centralità, mostrando la sua influenza nella cucina di ogni tempo, basti pensare ai termini come insalata, salume, salsa, salsiccia, salamoia, salmi, ecc. Per convenzione il cloruro di sodio è detto semplicemente sale; si trova in natura nell'acqua marina e in giacimenti minerali, residui di antichi mari, da cui si può estrarre il cloruro di sodio già in forma solida: questo è chiamato salgemma. Il sale marino ottenuto con l'evaporazione solare è la forma più antica di estrazione che viene realizzata in impianti detti saline; ognuna di esse fornisce prodotti con caratteristiche differenti.

Fino a qualche anno fa eravamo abituati a distinguere soltanto tra sale "fino e grosso", oggi c'è l'imbarazzo della scelta. Soprattutto per i colori del sale stesso provenienti dalle più disparate parti del mondo il cui marketing pubblicitario si



La salatura in salamoia è quella che si utilizza per la produzione di formaggi a pasta dura come il Pecorino, il Grana o il Parmigiano che garantisce l'uniformità di salatura all'intera forma. La salatura a secco, il metodo più antico, prevede l'applicazione del sale sulle superfici esterne della forma di formaggio sfregandolo con energici massaggi periodici che permettono la diffusione del cloruro di sodio

basa sul fatto che avrebbero effetti benefici piuttosto importanti. In merito, si è occupata l'Oms (Organizzazione Mondiale della Sanità) stabilendo che si tratta di tipologie di sale esattamente identiche a quello bianco e i colori provengono semplicemente da alcune impurità come quello nero di Cipro che viene arricchito con carbone ottenuto dalla combustione della corteccia di betulla; oppure quello rosso delle Hawaii che incorpora un'argilla rossa di origine vulcanica arricchendo di ferro il sale stesso. Il sale rosa dell'Himalaya è sicuramente il più noto: viene estratto da vette himalayane i cui giacimenti forniscono una formazione cristallina formata 250 milioni di anni fa.

La produzione di quasi tutti i formaggi - ad eccezione per esempio del Pannerone lodigiano - prevede la fase della salatura il cui scopo è quello di conferire sapore ma anche e soprattutto completare lo spurgo del siero e favorire la formazione della crosta. Il sale, inoltre, si usa per prolungare la durata e la conservazione del prodotto poiché crea condizioni sfavorevoli alla formazione di microrganismi che possono danneggiare la derrata alimentare.

Le principali modalità di salatura nel mondo caseario avviene mediante salamoia e a secco.

A lato, salatura a secco del Pecorino Romano. È il metodo più antico, prevede l'applicazione del sale sulle superfici esterne della forma di formaggio sfregandolo con energici massaggi periodici che permettono la diffusione del cloruro di sodio all'interno della forma stessa. Sotto, un'opera di Mimmo Paladino, pittore e scultore versatile, esponente della Transavanguardia che sperimenta costantemente materiali e tecniche. Esempio della sua espressione artistica è la Montagna di Sale di Gibellina: 150 quintali di purissimo cloruro di sodio vanno a formare un immenso cono alto dieci metri e del diametro di trenta, che conserva il suo senso solenne, con trenta cavalli di legno e vetroresina che sprofondano ed emergono da questo mare di luce creato dal riverbero del sale. In basso, il sale marino ottenuto con l'evaporazione solare è la forma più antica di estrazione che viene realizzata nelle saline

re il sale e da allora a questo mezzo ha affidato tutta la sua energia espressiva ed è riconosciuta a livello mondiale come pioniera e inventrice della tecnica di utilizzo del sale nell'arte.

Nel silenzio di un'ampia sala, Motoi Yamamoto costruisce un labirinto tracciando linee di sale sul suolo. Gli occorrono un paio di settimane per ricoprire il pavimento di una sala. Le sue opere sono costituite da un ghirigoro che sembra un ricamo salino andando a formare un labirinto di cui rimarrà solo qualche documento fotografico in quanto, terminato il momento espositivo, il pavimento dell'ambiente deve tornare all'abituale utilizzo. Dino Tomic è un talento che nonostante la giovane età, ha sperimentato diverse forme espressive giungendo a eccellere nell'arte del disegno con il sale. Lavorando su grandi fogli di carta nera, Tomic, realizza figure di animali, fiori, ritratti e, variando gli spessori di sale che applica, è in grado di dare all'opera un

all'interno della forma stessa, tecnica che richiede molta esperienza.

Il sale è un ingrediente creativo e fonte di ispirazione per opere fotografiche, sculture, installazioni con cui molti artisti utilizzano la magia di questa materia cristallina come mezzo espressivo. Bettina Werner, cittadina newyorchese, quando negli anni '80 del 1900 studiava all'Accademia di Brera e sperimentava l'utilizzo di diversi materiali ebbe l'intuizione di adoperare

Segue a pagina 36

La Sacra Famiglia scolpita nella miniera di Salgemma di Real Monte, in provincia di Agrigento. A lato, gli affascinanti scenari di una salina e la salamoia dei formaggi a pasta dura



SAPORE
DI SALE

Segue da pagina 35

equilibrio di chiaro-scuro e un particolare senso di realismo.

Mimmo Paladino è un pittore e scultore più noto all'estero che in Italia, un artista versatile, esponente della transavanguardia che sperimenta materiali e tecniche, lavorando su oggetti di recupero e scolpendo figure totemiche. Esempio della sua espressione artistica è la Montagna di Sale: 150 quintali di purissimo cloruro di sodio vanno a formare un immenso cono alto dieci metri e del diametro di trenta, che conserva il suo senso solenne, con trenta cavalli di legno e vetroresina che sprofondano ed emergono da questo mare di luce creato dal riverbero del sale.

Una testimonianza austera, ricca di assonanze con l'Arte Povera e con la Land Art che si è ripetuta finora soltanto tre volte. La prima a Gibellina nel 1990; a Napoli nel 1995 in Piazza Plebiscito in cui divenne un soggetto dal valore addirittura scaramantico, un materiale di culto collettivo, vissuto, profanato e abbondantemente saccheggiato. Infine a Milano nel 2011 in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia. La Montagna di Sale, singolare monumento popolare, vuole dimostrare che i linguaggi artistici della nostra epoca possono ancora comunicare, parlare, emozionare.

Quando si immagina l'estrazione del sale, il pensiero vola a quei laghetti in riva al mare ben allineati realizzati in maniera geometrica, le sali-



ne. Eppure esistono luoghi meno scenografici ma più affascinanti dove ha inizio la storia geologica del sale. Uno di questi è il giacimento presente nella miniera di salgemma a Realmonte – piccola cittadina in provincia di Agrigento – costituitosi con un processo di formazione stimato in sei milioni di anni fa. A 75 metri dalla superficie, sulle pareti della miniera si può ammirare il cosiddetto "rosone" formato dall'incrocio del salgemma con altri sali. Il risultato è una serie di cerchi concentrici di colori diversi, una vera e propria spirale naturale che lascia senza fiato.

Oltre che per la produzione di salgemma, la miniera è nota anche per il tesoro che custodi-

sce al suo interno, una chiesa unica al mondo che potrebbe ospitare fino a 800 posti a sedere. Qui, si possono ammirare statue e suppellettili scolpite nelle pareti di sale e roccia, veri e propri capolavori, come bassorilievi che raffigurano la Sacra Famiglia, Gesù Crocifisso e Santa Barbara protettrice dei minatori.

Italo Calvino diceva che un classico "non ha mai finito di dire quel che ha da dire". Se questo vale per la letteratura vale certamente anche per ogni forma di arte. Esistono infatti innumerevoli copie dell'Ultima Cena, realizzate con altrettante tecniche da diversi artisti nel tempo; per Napoleone – per esempio – ne fu realizzata una copia a mosaico, mentre nella Cappella di Santa Kinga è possibile ammirare l'Ultima Cena scolpita nella roccia (mt. 1,024 x 0,619) della miniera di sale di Wieliczka, a Cracovia in Polonia. E a proposito dell'Ultima Cena di Leonardo, c'è da osservare un particolare: sul tavolo è stato versato del sale inavvertitamente da Giuda.

È probabile che per questa ragione il sale rovesciato a tavola porti male e, aggiungono i superstiziosi, per scongiurare eventi negativi non c'è altro modo che gettarsene un pizzico alle spalle. Se poi l'inconveniente accade al ristorante, attenti al conto... salato!

In alto, osserviamo attentamente un particolare de "l'Ultima Cena" di Leonardo. Qui, si può riscontrare che sul tavolo è stato versato del sale inavvertitamente da Giuda. A lato, esistono anche giacimenti di cloruro di sodio allo stato solido, residui di antichi mari, da cui si può estrarre sale in forma solida

Casizolu del Montiferru
settecento anni di storia

È uno dei pochi formaggi sardi prodotti con il latte vaccino di razze rustiche locali e richiede una preparazione complessa. La denominazione muta a seconda della zone: tittighedda, figu, fighetta, sa bulletta, sa zucchitta e peretta

di Maurizio Orrù



È riconosciuta da tutti la millenaria tradizione casearia della Sardegna. Tantissimi i territori e luoghi isolani che curano le produzioni di formaggi, come quelle localizzate nel Montiferru, ovvero una subregione isolana che prende origine dal nome di un massiccio di origine vulcanica che si estende a nord di Oristano. Si tratta di una zona piena di borghi e scorci pittoreschi ed attività tradizionali come la pastorizia e l'agricoltura. Infatti addentrando nell'interno dell'isola soprattutto nelle zone interne e più impervie, riconosciamo e recepiamo odori e profumi.

In genere i formaggi sardi ovis, caprini e vaccini nascono in particolari territori e pascoli di una straordinaria e sconvolgente bellezza. Infatti nell'isola non vi sono solo i riconosciuti ed apprezzati Dop, bensì una molteplicità di produzioni casearie, riconoscibili anche per le diverse tecniche di produzione e stagionatura. Nell'entroterra di Oristano significativa la produzione del Casizolu, ovvero uno dei pochi formaggi sardi preparati con il latte vaccino, che presenta e richiede una preparazione lunga e complessa. Per la sua lunga produzione il Casizolu è stato trionfalmente inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat).

I formaggi sono una delle specialità gastronomiche della Sardegna. Sono esportati in tutto il mondo, soprattutto nel Nord America. Purtroppo anche il Casizolu è talvolta fonte di pirateria casearia, in quanto questo tipo di formaggio viene surrettiziamente venduto come sardo. Gli esempi in proposito sono variegati e molteplici. Fortunatamente la modesta produzione (forse dovuta alla fatica di realizzarla) ha "protetto" questo formaggio - inserito tra i Presidi Slow Food - grazie anche al rigido disciplinare dell'Associazione Produttori Casizolu del Montiferru, nata a tutela di una tradizione unica ed esclusiva.

Questo particolare formaggio è prodotto da latte di vacche di razza Bruno sarda e Sardo-Modicana (sin dal periodo medioevale). La preparazione parte da parte di queste tipologie di vacche, ovvero razze rustiche che vengono amorevolmente allevate allo stato brado. Inizialmente la produzione del Casizolu era appannaggio delle donne che con fatica e tanta manualità modellavano le forme del formaggio impastando la cagliata nell'acqua bollente fino a creare una sorta di pera panciuta. Un lavoro lento, fatto di sacrifici perché per procedere alla filatura

della cagliata occorreva tanto tempo per raggiungere la giusta fermentazione. La denominazione del formaggio muta a seconda della zona di produzione: tittighedda, figu, fighetta, sa bulletta, sa zucchitta e peretta. Il latte utilizzato è quello crudo e riscaldato a temperature di pastorizzazione, a questo viene aggiunto dei fermenti lattici e successivamente coagulato a 35-38°C con l'inserimento di caglio liquido di agnello, capretto o di vitello. In genere la coagulazione avviene nell'arco di 30/40 minuti. La vecchia tradizione casearia prevede eventualmente il riscaldamento detto di semi cottura fino alla temperatura di 42/43°C. Dopo la pasta viene deposta in ambienti caldi, all'interno di particolari contenitori in acciaio inossidabile o in terracotta smaltata, dove si completa la fase delicata dell'acidificazione.

Raggiunta una acidità accettabile la pasta viene tagliata a fette immersa nell'acqua riscaldata alla temperatura di circa 90°C ed impastata utilizzando spatole di legno o in metallo, mentre nella produzione industriale vengono utilizzate impastatrici meccaniche. Nelle ultime fasi della lavorazione il Casizolu viene immerso nell'acqua fresca per alcuni minuti al fine di consolidare la forma e salato in salamoia. La parte finale della produzione consta nell'asciugatura (per qualche giorno) e poi le perette vengono legate a coppia con legacci di raffia e conservate in locali areati a temperatura ambiente. La maturazione può essere di alcuni giorni o di qualche settimana a seconda del grado di sapidità che si intende raggiungere.

L'aspetto esteriore del Casizolu è liscio, di colore giallo. In cucina la pasta del Casizolu non viene solitamente preparata per il formaggio ma anche per altre opportunità casearie, come la trizza, ovvero una treccia che viene consumata fresca e servita con l'aggiunta di frutta e la formaggella ovale che viene preparata nei mesi autunnali utilizzando il latte delle vacche gravide. Ad onore del vero, il siero (chiamato s'abbagasu) rilasciato dal formaggio, viene conservato e utilizzato in un brodo delizioso e piacevole per insaporire minestre al formaggio. Buon appetito.



L'investitura dei neo-assaggiatori dell'ultimo corso di Primo livello preceduta da un riuscito convegno sul tema "Qualità: viatico per la sostenibilità"

Il Campidoglio apre le porte alla delegazione di Roma

di Ilaria Castodei

In Campidoglio si è svolto il convegno su "Qualità: viatico per la sostenibilità", organizzato dalla delegazione Onaf di Roma e condotto da Domenico Villani, che ha preceduto la cerimonia di investitura dei neo assaggiatori dell'ultimo corso di Primo livello conclusosi a febbraio 2022. Il tema dell'iniziativa si inserisce sia nel progetto 'Food policy per Roma', proposto dalle autorità capitoline ed al quale partecipa attivamente la Delegazione Onaf di Roma che nella valorizzazione dei prodotti caseari di qualità e nell'assunzione della qualità come volano di crescita e di sostenibilità della produzione della filiera lattiero-casearia. Il consigliere di Roma Capitale, Giovanni Zannola, ha sottolineato come l'attuale amministrazione comunale abbia la forte volontà politica di investire sullo sviluppo agricolo della città, sul cibo di qualità e sulla sostenibilità delle produzioni, sviluppando anche un grande sforzo verso la transizione ecologica. Il delegato Villani, rivolgendosi all'assessora Sabrina Alfonsi, le ha chiesto la possibilità che l'azienda agricola Castel di Guido, di proprietà comunale, che nel passato è stata premiata più volte nel Concorso Premio Roma, possa diventare un modello per la qualità e sostenibilità per le altre aziende agricole, impegnate nella produzione di formaggi.

Alfonsi ha spiegato che uno degli obiettivi dell'amministrazione capitolina è la valorizzazione delle terre e delle aziende agricole pubbliche attraverso un rilancio come modello di gestione pubblica che permetta uno sviluppo della qualità sostenibile, della biodiversità e di nuovi posti di lavoro. Ha aggiunto, inoltre, che per raggiungere tale obiettivo bisognerà scommettere su tutte le filiere possibili del territorio.

Dalla considerazione che sull'alimentazione c'è ancora oggi una grande ignoranza, il primo pensiero va alla scuola. È probabile che un cattivo insegnamento parta proprio all'interno delle mura fami-

liari, allora in che modo la scuola può intervenire?

Alla domanda posta dal delegato, ha risposto l'assessora competente Claudia Pratelli: «Ce la metteremo tutta!». Pratelli ha poi sottolineato l'importanza della refezione scolastica. A Roma sono 139 mila i pasti forniti ogni giorno, valutati tra i migliori in Italia in questo settore. Villani, ha evidenziato quanto la parola "coraggio" usata dalla Pratelli, sia molto appropriata nello scenario attuale dell'alimentazione.

E proprio con riferimento a quest'ultimo, ha incalzato Fabio Cicone, direttore dell'Associazione Terra! Cicone ha risposto così: «Siamo in una società nella quale tutta la responsabilità dei consumi è imputata al consumatore e basta, indicando il singolo consumatore colpevole di non aver fatto una scelta consapevole. Ma il consumo consapevole è tale solo se ci sono produzioni consapevoli. Se si prova a virare il nostro ragionamento sulle produzioni consapevoli di qualità cambia completamente tutto il settore e di rifles-

so anche l'atteggiamento del consumatore».

L'evento è proseguito con la sinossi della grafica dell'evento da parte del designer informatico Gianluca Pighi, ovvero i 5 sensi legati al pianeta, all'impatto ambientale e al cibo del territorio e la qualità delle sue produzioni.

Di seguito c'è stato l'intervento da remoto dello chef Fabio Campoli. L'argomento ha toccato il tema del prezzo della qualità. Campoli ha osservato che la qualità non esiste affatto solo nei grandi ristoranti. «Io per primo, da sempre, tengo moltissimo alla qualità della materia prima; la qualità è fatta di etica, di conoscenza ma soprattutto di cultura. Azzecatissima la frase "viatico della sostenibilità", come fosse un bagaglio che ci portiamo dietro. La qualità o la si trova o la si fa, e ci sono tante persone che la promuovono attivamente. Il discorso, che spesso affrontiamo insieme con l'Onaf, sulla valorizzazione di un formaggio inglobandolo nel suo territorio e storia, lo dobbiamo affrontare anche con tutti gli altri alimenti».

Passando alla versione salutistica e nutrizionale del cibo è intervenuto il dottor Flavio Di Gregorio, medico esperto di alimentazione, nonché docente Onaf Roma, al quale è stato domandato: come mai per assumere il livello nutrizionale di una dose di alimento di anni fa, oggi serve assumere quasi il quadruplo della stessa? Di Gregorio ha spiegato che purtroppo dopo 50 anni ci si è resi conto che la famosa e tanto blasonata dieta mediterranea non esiste più, sostituita da una dieta moderna con più zuccheri, sale, acidi grassi saturi, colesteroli e meno fibre. Inoltre ha aggiunto che l'aggressiva politica industriale ha portato negli anni a processare prodotti della terra in condizioni estreme con grande uso di trattamenti chimici, per aumentare la produzione senza rispettare procedure biologiche o biodinamiche.

A chiudere il convegno è intervenuto Mario Ciarla, presidente di ArsiAl (Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura nel Lazio), struttura che da sempre è impegnata proprio alla causa della qualità, sostenendo attivamente molte iniziative per il miglioramento del prodotto, la filiera produttiva e la sostenibilità.



VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2022

SEZIONE ROMA E LAZIO

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Alan Farm (LT)
Mozzarella Vaccina
- 2° classificato: Azienda Agricola D'Angelo Giancarlo (RM)
Mozzarella di Bufala Buona
- 3° classificato: Caseificio Paoletta s.r.l. (LT)
Mozzarella di Latte di Bufala
- 3° classificato: D.M. Service & Food s.r.l. (RM)
Mozzarella di Latte di Bufala

TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Colonna del Bacucco
- 2° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR)
Piramide di Capra
- 3° classificato: Azienda Agricola F.lli Nesta (RI)
Straccheggio

TIPOLOGIA FORMAGGI SEMISTAGIONATI

- 1° classificato: Alta Tuscia Formaggi s.r.l. (VT)
Antico di Civita di Bagnoregio
- 2° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Semistagionato di Pecora
- 3° classificato: Agricola Amaltea s.r.l. (VT)
Pecorino del Conte

TIPOLOGIA FORMAGGI STAGIONATI

- 1° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Stagionato di Vacca
- 2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino Stagionato Caseus Adrianus
- 3° classificato: Azienda Agricola Amici Giulio (RM)
Pecorino Stagionato

TIPOLOGIA RICOTTA FRESCA

- 1° classificato: Alchimista Lactis (RM)
Ricotta Vecchia Maniera
- 2° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Ricotta di Pecora
- 3° classificato: Alan Farm (LT)
Ricotta Vaccina
- 3° classificato: Azienda Agricola Gentili (RM)
Ricotta di Pecora

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE

- D.M. Service & Food s.r.l. (RM)
Mozzarella di Latte di Bufala

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA NUOVA IMPRESA

- D.M. Service & Food s.r.l. (RM)
Mozzarella di Latte di Bufala

MIGLIOR FORMAGGIO DI INTERESSE PER I MERCATI NAZIONALI ED ESTERI

- La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino Romano DOP

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA IMPRESA CHE IMPIEGA FONTI RINNOVABILI

- Alan Farm (LT)
Mozzarella Vaccina



SEZIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE

TIPOLOGIA FORMAGGI FRESCHI

- 1° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)
Queso de Oveja Villarejo
- 2° classificato: Argiolas Formaggi s.r.l. (SU)
Cuor d'Or di Capra
- 3° classificato: Erkiles Società Agricola Semplice (NU)
Anima
- 3° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR)
Robiola di Capra

TIPOLOGIA FORMAGGI DOP E IGP

- 1° classificato: Lattebusche S.C.A. (BL)
Piave DOP Vecchio Selezione Oro
- 2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino Romano DOP
- 2° classificato: Žemaitijos Pienas, S.C. (Lituania)
Džiugas IGP (120 mesi)
- 3° classificato: Il Cantone Società Agricola (RE)
Parmigiano Reggiano DOP
Vacche Rosse (36 mesi)

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

- 1° classificato: Fattoria Faraoni (VT)
Gran Faraone
- 2° classificato: Arteserena, S.L. (Spagna)
Cremitos del Zújar
- 3° classificato: Il Vecchio Ovile (RM)
Caciotta Stagionata di Pecora

TIPOLOGIA FORMAGGI AFFINATI, AROMATIZZATI E SPEZIATI

- 1° classificato: Caseificio Aurora s.r.l. (SA)
Tomaccia di Bufala ai Frutti Rossi
- 2° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Pecorino Affinato nel Luppolo
- 3° classificato: Latterie Vicentine S.C.A. (VI)
Brenta Selezione Oro

TIPOLOGIA FORMAGGI INNOVATIVI PER TECNOLOGIA DI PRODUZIONE O FUNZIONALITÀ

- 1° classificato: Caseificio Luise s.r.l. (CE)
Mozzarella di Bufala Senza Lattosio
- 2° classificato: Caseificio Comellini R. S.p.A. (BO)
Stracchino Senza Lattosio
- 3° classificato: Sanguedolce s.r.l. (BT)
Burrata Noncè

Questa eccellenza, il cui antenato è il "Caseus Vestinus", rinomato già in epoca romana, rappresenta un unicum nel panorama caseario nazionale ed internazionale: la caseificazione prevede infatti l'uso del caglio di suino



Conosciuto come "formaggio delle donne", è prodotto nell'area del Parco del Gran Sasso e Monti della Laga da 14 aziende medio-piccole

Pecorino di Farindola, gloria d'Abruzzo

di Mario Truant

L'enciclopedico database sui formaggi presente sul nostro sito internet (curato con grande professionalità e pazienza certosina da Massimo Pelagatti) insieme a "I Formaggi d'Italia", pubblicazione che fa parte della collana "Le Guide de L'Espresso" e che, per la sua realizzazione, ha visto il fondamentale contributo dell'Onaf come partner tecnico, costituiscono due strumenti utili per offrire spunti, per stimolare la curiosità o per approfondire la conoscenza della straordinaria e variegata tradizione casearia italiana e quindi per costruire itinerari di degustazione.

La scelta della metà non è stata facile, certamente una gita non proprio "fuori porta", ma di grande interesse. L'attenzione infatti si è indirizzata sull'Abruzzo e in particolare su Farindola, caratteristico borgo abruzzese in provincia di Pescara ricco di storia e di tradizioni, che si trova arroccato su un colle in posizione panoramica alle pendici del versante orientale del massiccio del Gran Sasso nell'antica area Vestina, a 530 metri sul livello del mare. Questo è il centro principale della produzione del Pecorino di Farindola (Prodotto agroalimentare tradizionale), punta di diamante della tradizione casearia abruzzese.

Questa eccellenza, il cui antenato è il "Caseus Vestinus" descritto da Plinio il Vecchio, Marziale ed Apicio e rinomato già in epoca romana nel 1° secolo D.C., rappresenta un "unicum" nel panorama caseario nazionale ed internazionale: la caseificazione prevede infatti l'uso del caglio di suino. Tale procedimento prevede l'utilizzo della parte interna dello stomaco del maiale che viene lavato e pulito e successivamente fatto scolare per eliminare l'acqua. Quindi

viene messo in infusione nel sale e vino bianco, generalmente si utilizza il Montonico di Bisenti che è un vitigno autoctono, ai quali si aggiungono spezie come il peperoncino e chicchi di pepe: il tempo di infusione è di almeno 3/4 mesi.

Il Pecorino di Farindola è conosciuto anche come il "Formaggio delle donne". Le usanze e le pratiche della civiltà contadina abruzzese assegnavano ruoli diversi nell'ambito familiare. Gli uomini si dedicavano principalmente alla cura della terra, all'allevamento e alla transumanza mentre la donna cresceva i figli, amministrava la vita economica della famiglia e si preoccupava della preparazione degli alimenti e delle conserve alimentari tra cui rientrava anche la caseificazione e la preparazione del caglio. Da generazioni l'arte casearia con i suoi segreti, le sue pratiche e le sue tecniche viene tramandata di madre in figlia: si può dire che "la storia di questo formaggio è nelle mani delle donne". Sulle etichette, apposte su ogni forma, viene riportato il nome della casara che lo ha prodotto.



Il Consorzio dei Produttori raccoglie 14 produttori e la maggior parte dell'area di produzione, 9 comuni, si trova nel parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, una zona ricca di biodiversità. La produzione è artigianale e infatti per la maggior parte si tratta di aziende medie piccole.

L'importante esperienza abruzzese ha visto il suo epilogo in un momento di forte ed emozionante condivisione e nel contempo è stata un esempio di virtuosa sinergia fra delegazioni Onaf (L'Aquila, Cuneo, Parma). La riunione-presentazione, organizzata da Annalisa Marzola presidente del Consorzio, si è svolta nella sala consiliare del Comune di Farindola ed ha visto protagonisti l'amministrazione locale nelle persone del sindaco Ilario Lacchetta e del vicesindaco Luca Labricciosa, e i produttori del pecorino. La degustazione guidata di 2 stagionature (3 e 6 mesi) ci ha offerto modo di parlare, di apprezzare e di vivere il formaggio attraverso la metodica di assaggio codificata da Onaf.

Il pecorino viene utilizzato, dall'antipasto al dolce, in ricette tradizionali o innovative, tra quest'ultime una in maniera particolare ha deliziato i nostri sensi: Brownie con crema inglese al Pecorino di Farindola, dello chef Marco Giolo del ristorante Altro Canto, una sublime leccornia.

Da luglio 2000 è inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Abruzzo e nel 2001 è entrato a far parte dei Presidi Slow Food.



Il Pecorino di Farindola rientra a pieno nella cerchia di formaggi che possiamo definire "evocativi", quelli che hanno la forza di richiamare un'immagine del passato, un frammento della tradizione della civiltà contadina, con i suoi antichi saperi e i suoi modi di vita, che questa eccellenza racchiude. Nel contempo producendolo tutti i giorni è come tenere aperta una finestra sul passato.



Farindola è il centro principale di produzione dell'omonimo Pecorino, che vediamo durante alcune fasi della lavorazione e nella presentazione in tavola



Custodi del territorio

di Maria Samataro

Nel progetto Amica della regione Campania il formaggio non è l'attore principale. Assume un ruolo insolito, quello di essere uno strumento per non perdere definitivamente preziose razze a rischio di estinzione. In effetti l'unico modo per garantire la sopravvivenza di alcune di queste razze è stato quello di favorire l'incontro tra ristoratori sensibili ai prodotti di qualità e i formaggi prodotti da questi allevatori custodi. Questi ultimi hanno avuto la libertà di realizzare formaggi della tradizione o formaggi innovativi per il territorio, importante era provare a creare reddito rispettando la qualità del latte.

L'Onaf è stata coinvolta in sintesi, in incontri presso i ristoratori coinvolti nel progetto, al fine di divulgare le caratteristiche sensoriali dei prodotti ottenuti dalla trasformazione delle materie prime di razze autoctone. Come latte vaccino la razza attenzionata è stata l'Agerolese e il protagonista dei vari incontri il Provolone del Monaco Dop. Come latte ovino la pecora Bagnolese e la pecora Laticauda rappresentate rispettivamente dal Pecorino Bagnolese e Pecorino Laticauda, entrambi Pat della Campania. Come latte caprino quello della capra Cilentana e Napoletana con il Cacioricotta ma anche con formaggi a pasta molle non tipici dell'areale di allevamento.

Il Provolone del Monaco Dop coinvolge nella produzione tredici comuni della penisola sorrentina con gli allevatori insieme ai produttori iscritti al Consorzio di tutela. Un formaggio a pasta filata di tradizione, originario dei Monti Lattari, diventato Dop anche per difendere e incrementare una razza vaccina in estinzione, quella Agerolese. La sua tecnologia prevede

l'uso di latte vaccino crudo, caglio di capretto e vitello, è un formaggio a pasta cotta e stagionatura minima di 6 mesi.

La forma si presenta a melone allungato con suddivisione in almeno sei spicchi, tutti marchiati a fuoco. La pasta compatta è più elastica con stagionature inferiori, le occhiature di forma regolare, sono previste, maggiormente numerose nella parte centrale con dimensioni anche grandi, non devono essere però numerose. Assenti gli elementi di discontinuità della pasta.

Le note olfattive possono oscillare come intensità da medie ad elevate secondo la stagionatura, con sentori lattici che poi evolvono in tostati e frutta secca. L'equilibrio dei sapori è un elemento di forza, ma a volte quest'equilibrio può essere spostato leggermente verso la sapidità, piccante presente, da basso a medio. Buona sempre la solubilità.

L'Onaf coinvolta nella sfida che vede protagonisti i formaggi della tradizione locale, dal Provolone del Monaco al Cacioricotta di capra cilentano, dal Pecorino Bagnolese a quello Laticauda

Con il progetto Amica si intende garantire, nelle zone rurali interne minacciate dallo spopolamento, la sopravvivenza delle popolazioni animali autoctone e i loro sistemi di allevamento allo stato brado e semibrado, nonché le coltivazioni vegetali ad esse collegate

di Gianni Ruggiero*

La Regione Campania ha un patrimonio genetico, sia vegetale che animale, di grande interesse scientifico per la biodiversità degli ecosistemi naturali ed agrari che esso rappresenta. Sono presenti oltre 500 Pat iscritti all'Elenco, 27 produzioni a marchio Dop, Igp ed Stg riconosciute, mentre molte sono ancora le Risorse Genetiche che rischiano l'estinzione o l'abbandono. Nel corso dei secoli, infatti gli allevatori e i coltivatori hanno saputo adattare le tecniche di coltivazione, di allevamento e trasformazione dei prodotti primari, al proprio biosistema, ed ottenere così produzioni di eccellenza sia dal punto organolettico che nutraceutico.

Oggi tutto questo è messo a dura prova dallo spopolamento delle zone rurali interne della Campania con il rischio che le popolazioni animali e tipici genetici autoctoni (Tga) e i loro sistemi di allevamento allo stato brado e semibrado, nonché le coltivazioni vegetali ad esse collegate, vengano abbandonate e soppiantate da varietà e razze non adattate alle condizioni climatiche e ai sistemi di allevamento tradizionali di collina e montagna. Diventa doveroso quindi porre al centro del sistema di valorizzazione del territorio le comunità rurali concepite come i custodi di usi e tradizioni.

La Comunità europea ha posto il tema della salvaguardia del paesaggio e della biodiversità tra gli obiettivi della futura politica agricola ed in Italia con la legge n. 194/2015, è stato finanziato dal ministero per le Politiche agricole alimentari e forestali alla Regione Campania il Progetto Amica (Azioni a sostegno delle Microfilieri zootecniche per la valorizzazione delle risorse genetiche Campane Autoctone e delle relative produzioni).

Le attività realizzate sono state le seguenti:

1. attività a carattere informativo, divulgativo e dimostrativo finalizzate alla

Il Pecorino Bagnolese si ottiene dal latte delle pecore della popolazione bagnolese, allevate quasi esclusivamente al pascolo. Le aree più interessate sono i comuni della provincia di Avellino come Bagnoli irpino, Nusco, Montella, Chiusano San Domenico, Venticano e qualche comune della provincia di Salerno. Il latte crudo viene coagulato con caglio di agnello, la rottura della cagliata è a nocciola e la salatura a secco. La stagionatura può variare da pochi giorni a molti mesi, caratterizzata da aromi di burro e erbe aromatiche che si arricchiscono nel tempo di qualche nota animale, brodo di carne e frutta secca.

Il Pecorino Bagnolese ha forma cilindrica, facce piane e scalzo convesso, la pasta varia da color avorio a giallo paglierino, le occhiature sono piccole e regolarmente distribuite in tutta la pasta. Il sapore si presenta abbastanza equilibrato quando il formaggio è fresco, a fine stagionatura invece tende ad essere leggermente sbilanciato verso la sapidità, frequentemente il piccante esalta in stagionatura la sapidità.

Il Pecorino di Laticauda viene prodotto dal latte crudo della pecora di razza Laticauda che nasce da incroci casuali tra una popolazione locale, ascrivibile alla pecora appenninica e la pecora Berbera o Barbaresca di origine nordafricana, importata in Campania durante il regno dei

Salvaguardia delle tipicità campane



costituzione di "Comunità del cibo" della filiera zootecnico-cerealicola legate alle produzioni autoctone campane. Sono state organizzate giornate dimostrative ed incontri divulgativi presso le aziende dei coltivatori ed allevatori-custodi che detengono specie vegetali e risorse genetiche autoctone a rischio di estinzione con degustazioni guidate dei prodotti e promozione della vendita diretta in azienda con gruppo di acquisto solidali. In generale si è cercato anche di sostenere le iniziative che favoriscono la filiera corta (gruppo di acquisti a distanza). Con i ristoratori ed agriturismi della Regione Campania sono stati infine organizzati per la presentazione dei prodotti locali (formaggi e salumi) e delle relative aziende (coltivatori ed allevatori custodi) degustazioni guidate ed agli abbinamenti del cibo condotte da esperti Onaf ed Onas.

2) attività divulgative e di formazione presso le scuole per sensibilizzare e portare a conoscenza dei consumatori più giovani l'enorme patrimonio di agrobiodiversità della Regione e l'importanza di preservarla nel futuro anche attraverso scelte consapevoli di modelli di alimentazione sostenibili. Queste attività hanno previsto incontri informativi con gli allievi delle scuole, degustazioni delle produzioni locali, produzioni di materiali divulgativi a supporto dell'iniziativa.

3) incontri territoriali che sono confluiti nella Giornata Nazionale per la

Biodiversità da utilizzare come occasione di confronto con i "territori" e le "filieri" sulle attività in tema di salvaguardia dell'agrobiodiversità su cui sviluppare gli interventi nell'ambito della Pac 2021-2027

Riepilogando, ecco gli obiettivi specifici del Progetto:

- individuazione di "modelli organizzativi" (Comunità del Cibo) adatti alle microfilieri zootecnico-cerealicole tradizionali per la valorizzazione dell'Agrobiodiversità autoctona campana e dei suoi custodi.
- divulgazione delle caratteristiche organolettiche e nutraceutiche delle produzioni campane tradizionali dovute alle Risorse genetiche autoctone animali e ai loro sistemi di allevamento tradizionali;
- favorire la consapevolezza dell'importanza di modelli alimentari sostenibili per la salvaguardia della biodiversità di interesse agrario ed alimentare;
- stimolare l'interesse delle aziende legate alle microfilieri zootecnico-cerealicole a forme di aggregazione (già esistenti o da costituire) per ampliare -in un'ottica di sistema- il proprio raggio di azione a nuovi mercati e nuovi contesti.

*Responsabile ufficio zootecnica dell'assessorato Agricoltura Regione Campania, Direzione generale politiche agricole alimentari e forestali



Borboni, dalla quale ha ereditato diverse caratteristiche, tra cui la coda grossa, adiposa e espansa alla base, da cui prende il nome. Attualmente è allevata in provincia di Avellino, Benevento e Caserta.

Prodotto da latte crudo con animali quasi sempre al pascolo, è un formaggio a pasta cruda e salatura a secco. Può essere mangiato fresco, semi-stagionato e stagionato, in quest'ultimo caso la crosta è trattata con olio extravergine di oliva. Gli aromi sono sempre eleganti e con richiami di note lattiche e erbe fresche che in stagionatura si trasformano in fruttati e tostati. Al gusto buono l'equilibrio dolce salato anche nei prodotti stagionati.

Il Cacioricotta di capra cilentano, si ottiene tradizionalmente con latte di capra cilentano, è una popolazione di capre rustiche e poco produttive, molto spesso al pascolo nella macchia mediterranea. Il latte appena munto viene riscaldato a 85-90 °C e poi lasciato raffreddare a 35-37 °C, a questa temperatura si aggiunge caglio di capretto e dopo la formazione della cagliata questa viene rotta alla dimensione di un chicco di riso. La forma è cilindrica di piccole dimensioni. Può essere utilizzato fresco o grattugiato in stagionatura. Il Cacioricotta fresco presenta note di lattico cotto, sentori animali di capra molto delicati e macchia mediterranea.



All'Ombra della Madonnina

15^a edizione del CONCORSO CASEARIO

Riservato a formaggi, ricotte e yogurt di latte di capra

Sabato 1 ottobre 2022 - Milano

Officine Storiche - via De Rolandi, 14



L'edizione 2022 riprende la tradizione dopo due anni di interruzione dovuta alla pandemia. Il più importante "incontro" di produzioni casearie realizzati con latte di capra organizzato in Italia, da sempre realizzato a Milano da Onaf - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi. Duplice l'obiettivo della manifestazione: il sostegno al continuo miglioramento qualitativo della produzione caprina e la diffusione della conoscenza di questo segmento di produzione casearia attraverso il coinvolgimento del consumatore con eventi e attività specifiche.

A tutti i produttori partecipanti al concorso casea-

rio, oltre ai riconoscimenti relativi ai risultati ottenuti nelle diverse categorie di partecipazione, saranno consegnati i report realizzati dai Giudici, Maestri Assaggiatori Onaf, con la scheda di giudizio contenente la valutazione dei diversi parametri analizzati ed il raffronto del punteggio ottenuto, rispetto alla media di categoria.

Nell'ambito della manifestazione, promosso in collaborazione con il Consorzio della Formaggella del Luinese Dop e del Consorzio della Robiola di Roccaverano Dop, avrà luogo un Convegno sul tema: "Problematiche e prospettive delle produzioni caprine di qualità" con la partecipazione di

esperti del settore. Nel corso della giornata saranno organizzate *degustazioni guidate di formaggi di capra con vari abbinamenti, *l'imperdibile Goat's Happy Hour (aperitivo serale a base di formaggi di capra e birre artigianali), *attività divulgative per bambini e adulti e molte altre opportunità legate al mondo caseario.

Tutti i dettagli su www.ombradellamadonnina.it
Per l'iscrizione delle aziende e dei formaggi www.onaf.it/concorsi/madonnina2022/

Riferimenti:
Beppe Casolo - Onaf
Coordinatore della manifestazione
ombradellamadonnina@onaf.it
cell 333.6614920

www.ombradellamadonnina.it

Specialità della Val di Sole, in Trentino



Ricotta e miele amaro un dessert alpino

di Alan Bertolini

La ricotta costituisce l'ultimo prodotto finito della filiera di lavorazione del latte. Proprio perché viene prodotta per ultima, si crede sia leggera e poco calorica. Così è, in effetti, se viene prodotta in modo tradizionale. Nelle diete infatti, viene spesso consigliata raccomandando però che sia magra, ovvero prodotta senza aggiunta di grassi.

Se viene data più importanza alla sua bontà che alla dieta, l'aggiunta di latte o panna al siero di lavorazione, la rende più morbida nella consistenza e più rotonda al gusto.

Riguardo al gusto, l'aggiunta di una certa quantità di grasso, permette di raggiungere una tendenza dolce più marcata, a scapito della acidità. Con l'aggiunta di panna (chiamata talvolta anche crema di latte) o di latte, in una quantità che varia tra il 5% ed il 25%, si abbandona quindi la ricetta storica, tradizionale, favorendo un prodotto più grasso e più calorico, naturalmente.

In Val di Sole (Trentino), i due poli caseari, il caseificio comprensoriale Cercen di Terzolas ed il caseificio sociale Presanella di Mezzana, oltre ad altri produttori privati, hanno abbracciato da diversi anni la filosofia di produrre una certa quantità di ricotta, cosiddetta arricchita, andando verso il gusto di molte persone che richiedono un prodotto, certo di qualità, ma un attimo più gradevole. Certo, durante la stagione estiva dell'alpeggio, la ricotta prodotta nelle malghe della Val di Sole, con le sue due valli laterali di Rabbi e Peio, risulta ancor più nobile, dato l'utilizzo di un latte di partenza di alta montagna. Naturalmente, ci si riferisce qui al latte vaccino e quindi alla ricotta vaccina.

Ora, essendovi in loco anche un'ottima produzione di miele monofloreale di castagno, nel tempo si è fatto strada un dessert molto particolare ed intrigante. Stupire gli invitati con un dessert, peraltro con poco sforzo nella sua preparazione, non è da tutti i giorni.

Un dessert, ove l'ingrediente principe è la ricotta fresca, un prodotto povero fondamentalmente, con l'aggiunta semplicemente di un miele. Sì, ovviamente il miele deve essere particolare, non uno qualunque, al di là della sua bontà e qualità.

Qui, è la forte collaborazione gusto-olfattiva dei due ingredienti che rende il

dessert intrigante.

La ricotta, prodotto sempre considerato povero, sotto ogni aspetto, anche nutrizionale-dietetico, a tal punto da relegarlo spesso a gregario nelle diete, qui la fa da padrona. Il questo caso, si dovrebbe impiegare preferibilmente una ricotta che sia stata arricchita con latte o meglio panna (in fase di produzione naturalmente), in modo da avere una ricotta un po' più sostanziosa e grassa, quindi con una tendenza dolce piuttosto marcata. In questo caso, meglio preferire, per una questione di abbinamento tra i due prodotti, e quindi per una questione organolettica, la ricotta vaccina.

Dall'altra, avremo invece il miele, che per contrasto di sapore, dovrà avere una spiccata tendenza amarognola. Si potrà utilizzare un miele di castagno, andando a ricercarne uno spiccatamente amarognolo, come quello prodotto da alcuni grandi appassionati dell'Associazione apicoltori della Val di Sole, Peio e Rabbi, oppure un miele di corbezzolo, marcatamente amaro.

Certo, gli ingredienti di questo splendido dolce sono solo due, ma è proprio la semplicità del dessert che stupisce poi, degustandolo, poiché il gioco tra tendenza dolce della ricotta e tendenza amarognola del miele, la consistenza della prima e la giusta viscosità del secondo, conferiscono al piatto sensazioni multiple. Consigliato qui, ricercare il giusto volume della ricotta e la appropriata quantità di miele, in modo da rendere il dessert bilanciato.

Se poi si avesse l'avvertenza di ricercare un supporto adeguato (leggasi piatto), adottando magari una tavoletta di ardesia il gioco è fatto: la ricotta, con il suo colore perlato, impreziosita dal miele colante color ambra, su questa base di ardesia, color nero opaco, caldo, rende questo dessert semplice nei suoi componenti e veloce nella sua preparazione: una coccola di fine pasto.



Edizione dedicata ai giovani
Enna "Città del Formaggio"



TRINACRIA D'ORO

Dieci anni di successo

di Massimo Todaro

L'estate siciliana ha visto incastonata la celebrazione della decima edizione del premio "Trinacria d'Oro", la due giorni di incontri e riflessioni tecniche, pratiche e scientifiche sul formaggio Pecorino Siciliano Dop, il formaggio più antico d'Europa. Come ogni anno, dal 2013 ad oggi, periodo pandemico incluso, il Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano Dop e la delegazione Onaf Sicilia hanno organizzato egregiamente l'edizione 2022. Quest'anno la scelta è stata felicemente orientata sui giovani, facendoli diventare protagonisti nella gestione e conduzione della tavola rotonda di sabato 2 luglio.

Obiettivo dell'organizzazione è stato quello di far diventare protagonisti gli under 30 (#giovaniiprospective) che, a diverso titolo, operano nel mondo del formaggio. L'incontro, coordinato da Nicoletta Lala, quarta figlia di una famiglia di allevatori e produttori di formaggio nella valle del Belice, ha visto l'apporto scientifico delle esperienze di due giovani ricercatori delle ex Facoltà di Agraria di Catania e Palermo, la dottoressa Lucia Parafati e il dottor Riccardo Gannuscio. La prima ha portato alcuni risultati della sua attività di ricerca, circa l'aggiunta nel formaggio di composti bioattivi contenuti nel melograno per la produzione di alimenti arricchiti ad effetto nutraceutico; il dott. Gannuscio ha invece riportato alcuni interessanti risultati del progetto Ager "Canestrum casei" circa le caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche dei formaggi tradizionali del sud Italia. A seguire gli interventi dei giovani produttori, figli di allevatori e produttori di formaggi come la Vastedda della valle del Belice Dop e il Pecorino Siciliano Dop, come Nicoletta e Carolina Lala, Alessandra Ferranti, Michele Interrante, Angela Presti, Calogero Cangemi, ecc.

Da tutti gli interventi è emersa la forza, la determinazione e la gioia di lavorare a diverso titolo, nel mondo del formaggio e la volontà di diventare sempre più protagonisti nel mondo Onaf. Sempre nella giornata di sabato, in due distinte sessioni di lavoro, nove maestri assaggiatori provenienti da tutta Italia conducevano la valutazione Onaf a punti di una selezione di 8 forme di Pecorino Siciliano Dop fresco e di sette forme di Pecorino Siciliano Dop stagionato, al fine di premiare il miglior formaggio Pecorino Siciliano Dop a cui assegnare il premio "Trinacria d'oro 2022".

Giornata parecchio impegnativa anche domenica. Nella sessione mattutina si è svolto il confronto di esperienze fra navigati esperti del mondo del formaggio. Chi scrive ha moderato l'incontro che ha visto schierato un parterre di illustri relatori: il professor Giuseppe Licitra dell'Università di Catania e presidente del Corfilac, l'affinatore

Andrea Magi dalla Toscana e consigliere nazionale Onaf, Giampaolo Gaiarini dell'Istituto di S. Michele all'Adige in Trentino e consigliere nazionale Onaf e il dottor Sebastiano Tosto, vicepresidente del Distretto regionale lattiero-caseario.

Pietro Pappalardo, delegato Onaf Sicilia e consigliere nazionale, nonché ideatore dell'evento ed anima organizzatrice sin dalla sua istituzione, ha quindi relazionato sulle esperienze acquisite nei 10 anni di Trinacria d'Oro e su quanti spunti e idee sono nate nella prestigiosa sala convegni dell'Hotel Federico II di Enna, che ha sempre ospitato l'evento.

I formaggi che si sono aggiudicati il "podio" del Concorso, hanno fatto il loro ingresso, in un'atmosfera di festa di paese, adagiati su taglieri in legno a forma di Sicilia. A portarli un ragazzo ed una ragazza di dieci anni (la stessa età dell'evento) accompagnati, in corteo dal Corpo Bandistico Città di Enna che intonava una marcia trionfale.

Quindi, nuovamente la parola ai produttori di formaggio, con i risultati del concorso caseario che ha decretato il vincitore unico del Trinacria d'oro. Si tratta dell'azienda Ferranti Domenico e C. di S. Stefano Quisquina (Agrigento). Oltre a vincere il primo premio di entrambe le categorie, fresco e stagionato, Ferranti nei 10 anni ha conquistato più trofei di tutti, evidenziando l'elevato standard di qualità del suo formaggio prodotto in montagna.

Il trofeo di questa particolare edizione è stato ideato e realizzato in caolino dal noto scultore siciliano Dino Cunsolo, rendendo ancora più preziosa la premiazione.

Nella sessione pomeridiana, nella splendida cornice della Torre medievale di Federico II di Svevia ad Enna, a poche centinaia di metri dal centro geografico della Sicilia, che le ha fatto rivestire in passato la funzione di punto di riferimento geodetico per tutta l'Isola, si è svolto l'evento sui prodotti di Montagna, finanziato dal progetto Pro.Mo. con il sostegno del Psr Sicilia 2014/2020, Misura 16.3.

La sessione è stata arricchita dalla dissertazione del professor Antonino Frenda della Fondazione Ignazio Buttitta che ha accompagnato i presenti in un viaggio regionale attraverso il legame etnoantropologico che c'è tra cibo e religiosità in Sicilia. A conclusione dell'evento, a nome dell'Onaf, Pietro Pappalardo e Andrea Magi, hanno consegnato all'amministrazione di Enna il riconoscimento di "Città del Formaggio 2022".

La conclusione gastronomica è stata affidata all'associazione provinciale cuochi e pasticceri ennesi che ha preparato degli gnocchi con fonduta di Pecorino Siciliano Dop fresco e al maestro Rosario Umbriaco che ha deliziato i convenuti con i suoi mitici arancini a base di formaggi Dop siciliani.



L'azienda Ferranti in vetta al Pecorino Siciliano Dop

**PECORINO SICILIANO DOP
CATEGORIA STAGIONATO**

PRIMO CLASSIFICATO

Ferranti Domenico & C. snc
Via Libero Attardi 6 - Santo Stefano Quisquina
(Agrigento) - Codice 203905

ASPETTO ESTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE

Forma: cilindrica regolare, facce piane regolari
Scalzo: convesso irregolare (obliquo)

Crosta: canestrata, macchiata, Untuosa, dura,
lucida - Colore ocra non uniforme



ASPETTO INTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE

Colore: della pasta giallo paglierino uniforme carico.

Struttura: dura, untuosa, compatta, liscia
ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE

Odori: lattico cotto, erba fermentata, patata -
Sapori: dolce, salato media, acido bassa

Aromi: verdura lessa, patata, lattico cotto, burro fuso, animale, pecora, frutta secca, noce
sensazioni trigeminali pungenti - Persistenza gustativa medio-elevata

SECONDO CLASSIFICATO

Caseificio Valvo SRL - Contrada Salerno ENNA
- Codice 104335

ASPETTO ESTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE

Forma: Cilindrica regolare, facce piane regolari,
scalzo diritto leggermente convesso

Crosta: canestrata, amuffita, untuosa - Colore ocra uniforme scarico

ASPETTO INTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE

Colore: della pasta Giallo paglierino uniforme
Sottocrosta: medio - Occhiatura irregolare, piccola, media, non uniforme, rada, diffusa

Struttura: dura, untuosa, elastica, liscia
ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE

Odori: lattico, lattico cotto, burro fuso, fruttato,
frutta trasformata, frutta secca, vegetale, erba fermentata, animale, brodo di carne - Sapori:

dolce, salato media, amaro, acida bassa
Aromi: vegetale, lattico, lattico cotto, fruttato,
frutta secca, noce, animale, brodo di carne

Persistenza gustativa media.

TERZO CLASSIFICATO

Società Agricola Presti
Via Libero Attardi 31 - Santo Stefano Quisquina
(AG) - Codice 224731

ASPETTO ESTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE

Forma: cilindrica irregolare, facce piane (leggermente concava quella superiore) - Scalzo diritto regolare (convesso verso l'alto), crosta canestrata, macchiata, untuosa, dura - Colore ocra non uniforme carico

ASPETTO INTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE

Colore: della pasta giallo dorato uniforme carico - Sottocrosta medio - Occhiatura irregolare, piccola, uniforme, lucida, diffusa - Struttura dura, untuosa, compatta, liscia

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE

Odori: lattico, lattico cotto, burro cotto, vegetale, erba fermentata, fruttato, frutta secca, noce, pecora, carne, brodo di carne (Umami)

Aromi: lattico, lattico cotto vegetale, erba fermentata, fruttato, frutta secca, noce, animale, pecora, animale, carne, brodo di carne - Sensazioni trigeminali piccanti basse

Struttura dura medio-bassa, solubile media, granulosa media, untuosa bassa - Persistenza gustativa Media

**PECORINO SICILIANO DOP
CATEGORIA FRESCO**

PRIMO CLASSIFICATO

Ferranti Domenico & C. snc
Via Libero Attardi 6 - Santo Stefano Quisquina -
Agrigento - Codice 937745

ASPETTO ESTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE

Forma: cilindrica regolare, facce piane, scalzo diritto - Crosta canestrata, pulita, untuosa, dura, umida - Colore giallo paglierino

ASPETTO INTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE

Colore: avorio carico, sottocrosta irregolare -
Occhiatura: Irregolare, piccola, media, rada
Struttura: semidura, untuosa, compatta, granulosa, liscia, elastica

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE

Odori: lattico, lattico cotto, yogurt, lattico
Sapori: dolce bassa, acido medio-bassa, salato bassa, amaro non percettibile

Aromi: lattico, lattico cotto, latte acido
Sensazioni trigeminali: astringente bassa -
Struttura: adesiva medio-elevata, granulosa media, gommosa media, elastica medio-bassa -
Persistenza gustativa media.



cepibile), tostato leggero, vaniglia
Aromi: lattico, lattico cotto, burro fuso, patata, fieno fermentato, frutta secca, nocciola, pecora (intensità medio bassa) - Persistenza gustativa medio-bassa

SECONDO CLASSIFICATO

Interrante Michele - Via Giotto, 63 - Menfi,
Agrigento - Codice 232154

ASPETTO ESTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE

Forma: cilindrica regolare Facce Piane regolare
Scalzo: leggermente convesso, crosta canestrata, pulita, lucida, untuosa, dura - Colore giallo dorato non uniforme

ASPETTO INTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE

Colore: della pasta Giallo paglierino non uniforme scarico -

Sottocrosta: irregolare, occhiatura assente -
Struttura: semidura, umida, untuosa, elastica, deformabile, compatta, liscia

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE

Odori: lattico, lattico cotto, burro cotto, vegetale,
frutta secca, nocciola, pecora

Aromi: lattico, lattico cotto, vegetale, erba fermentata, verdura lessa, sedano, fruttato, frutta secca, nocciola, animale, pecora - Sensazioni trigeminali: leggera astringenza

Persistenza: gustativa medio-bassa

TERZO CLASSIFICATO

Società Agricola Presti
Via Libero Attardi 31 - Santo Stefano Quisquina
- Agrigento - cod 224504

ASPETTO ESTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE

Forma: cilindrica regolare, facce concave regolari,
scalzo leggermente convesso

Crosta: canestrata, pulita, untuosa, elastica -
Colore: avorio carico uniforme

ASPETTO INTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE

Colore: della pasta avorio uniforme (scarico)
Sottocrosta: sottile - Occhiatura Irregolare, piccola, non uniforme, lucida, rada

Struttura: tenera, umida, untuosa, elastica, compatta

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE

Odori: lattico, lattico cotto, yogurt, lattico
Sapori: dolce bassa, acido medio-bassa, salato bassa, amaro non percettibile

Aromi: lattico, lattico cotto, latte acido
Sensazioni trigeminali: astringente bassa -
Struttura: adesiva medio-elevata, granulosa media, gommosa media, elastica medio-bassa -
Persistenza gustativa media.

Caprini a Tordenaso

Latte appena munto, trasformato e mangiato in questa frazione di Langhirano (Parma) dove Simona e Lorenzo - "fuggiti" da Milano - allevano un centinaio di capre di razza Camosciata delle Alpi dando vita a una filiera a km zero che comprende anche frutta e olio d'oliva

di Gabriella Padova

Mentre la città è diventata invivibile per il caldo di un'estate implacabile, le colline che si staccano dalla linea dell'orizzonte sembrano strizzare l'occholino. Senza sapere come, mi ritrovo in auto a percorrere stradine che si arrampicano in un paesaggio incontaminato e lussureggiante, dove campi coltivati lasciano posto a macchie di bosco.

Tordenaso, una minuscola frazione nel comune di Langhirano (Parma) a 475 metri sul mare, invita a una sosta. Case di sasso dai toni bigi contrastano col verde delle colline punteggiate dai vari colori dei fiori spontanei ed un flebile belato attira l'attenzione: proviene dall'azienda agricola La Villa, isolata su di un'altura. Una ragazza fa un cenno con la mano e sembra chiamare proprio me. Che sorpresa ritrovare un'assaggiatrice Onaf che aveva frequentato il corso tenutosi ad Agriform in città nell'autunno 2019.

Simona Marroccoli, col marito Lorenzo, si occupa di questo allevamento di capre da latte di razza Camosciata delle Alpi. Inizia a raccontare la propria storia, di come nel 2016 decisero di lasciare la frenetica Milano per cambiare stile di vita. Lasciato il camice bianco di farmacista, ora indossa una salopette di jeans e stivali di gomma per stare in mezzo alle nuove simpaticissime colleghe di lavoro. Conservazione della razza in purezza e benessere animale sono i principi fondamentali di quella che nel 2018 è

diventata una azienda certificata Bio.

A fianco della stalla c'è un piccolo caseificio dove quotidianamente viene trasformato in modo del tutto artigianale il latte crudo di questo centinaio di animali, latte che attraverso tubature forzate arriva direttamente dalla mungitrice alla vasca di lavorazione. Tracciabilità del prodotto finito, sostenibilità ambientale e filiera veramente corta per avere un formaggio a km zero.

Stalla e caseificio sono immersi in un ambiente bucolico: diversi ettari di terreno impreziositi da un frutteto con albicocche, ciliegie, fichi, cachi, mele, pere, pesche e susine ed un uliveto con circa duecento alberi per la produzione di olio extravergine d'oliva. Quasi di fronte al caseificio si scorge una coloratissima casetta in legno su ruote, un carro d'altri tempi che sembra contrastare con l'ambiente freddo e asettico di acciaio e mattonelle bianche dell'interno del caseificio stesso. È la Formaggeria, un originale spaccio aziendale arredato ed ingentilito con ogni possibile dettaglio per poter valorizzare e vendere i vari prodotti.

Non si può trascurare l'assaggio. La nostra crociata a favore del latte crudo trova un'ennesima dimostrazione di veridicità: dobbiamo preservare vitamine, proteine, minerali come calcio e ferro ma anche profumi e sapori del latte che con la pastorizzazione andrebbero persi. Soltanto una materia prima di alta qualità può permettere di farlo, per poi trasformarlo con maestria artigianale che rispetta tempi e tecniche tradizionali spesso a discapito della quantità.

Il "rucolino" apre le danze, un primo sale dal colore bianco-madreperlacoe che contrasta col verde brillante della rucola e alla degustazione la dolcezza della pasta ancora umida va ad equilibrare il sapore deciso del vegetale. Segue una caciotta a pasta cruda, stagionata 30 giorni, morbida ed elastica, che sprigiona note di lattico fresco e leggermente animali. Ed ancora una formaggella che vuole ricordare la cugina Dop del Luinese, sempre stagionata un mese e che offre un quadro aromatico fine tra sentori lattici, animali e vegetali di erba fermentata. Chiude il cerchio una caciotta stagionata 60 giorni, a pasta semicotta lavorata a 42° dove il lattico cotto e il leggero sentore animale lasciano posto a note di fieno e di frutta secca/nocciola.

Simona riassume questa esperienza in un motto di tre parole: latte appena munto, trasformato e... mangiato! Caprini a coagulazione lattica, yogurt e ricotta ridonano tutta la freschezza che la calura di questi giorni aveva tolto. E ora si torna a casa.



I TEMPI CHE CAMBIANO

Il profumo del fieno e il formaggio piatto

Considerazioni a margine di una gita casearia sui colli parmensi, alla scoperta di produzioni d'eccellenza che un certo modello di progresso tecnologico sta mettendo a repentaglio

di Giovanni Frati

Poco tempo fa, sono andato sulle colline parmensi per visitare una azienda biologica di produzione lattifera e del Parmigiano reggiano. È a 750 metri sul livello del mare, in provincia di Parma al confine con quella di Reggio Emilia. La zona è abbastanza impervia, ma questo amico produttore è amante del naturale. Ha una stalla di 170 vacche in lattazione, per un quarto frisoni e il rimanente bruno alpina. Queste sono in un capannone coperto, mentre le giovenche, una sessantina, sono in un altro ricovero aperto, per cui possono uscire sui prati adiacenti. Di fianco c'è una tettoia con tante balle di fieno biologico dal profumo eccezionale, che si sentiva anche a distanza. Fieno bello secco con l'erba medica in vista. Splendido.

La produzione annua di latte bio per capo si aggira intorno ai 75/85 quintali. Anni, perché oggi le bruno alpine producono tanto latte quanto le frisoni. Nel contempo le ragazze di famiglia producono anche yogurt e confetture anch'esse bio. Il latte viene portato giornalmente in un apposito caseifi-

cio per la produzione del Parmigiano reggiano bio. Questo è il dato storico tradizionale, quanto l'uomo, gli animali, la materia prima ci possono portare: il gusto, il profumo, la vista, di quello che è veramente buono. E questo ci aiuta a distinguere anche la differenza di formaggi della stessa specie.

Mentre oggi il problema che abbiamo come consumatori di formaggi, anche di diverse specie, è che sembrano a livello gustativo tutti uguali, si distinguono solo per la diversa forma e colore, quindi conta il solo aspetto visivo, non per tutti ma per tanti. Proviamo a capire perché.

Alimentazione del bestiame. Il fieno di varie provenienze, con sistemi di seccatura e imballaggi industriali, rende difficile la permanenza di profumi e aromi importanti. Nuovi mix di erbe rendono foraggi che non corrispondono al territorio, comprese le concimazioni e la stessa acqua d'irrigazione. Non ultima, incide la conservazione delle balle di fieno in aperta campagna sotto il sole e la pioggia.

Razze, produzione lattifera, anni di vita. Oggi

abbiamo produzioni altissime di latte, di tutte le specie animali, con vite molto brevi, quindi qualità diversa rispetto al passato. Inoltre il caseificio, comprando latte di diversi territori di provenienza, è costretto a termizzare, nel miglior caso o a pastorizzare. E ad usare tanta tecnica e macchinari quando un tempo, il casaro piegato sulla caldaia, con la mano, l'occhio e il naso faceva nascere quel meraviglioso prodotto che si chiama formaggio.

Altre problematiche. Oggi abbiamo anche la necessità di avere casari che non provengono dal territorio, quindi con una sensibilità diversa dall'operatore locale. E dunque ne derivano tanti formaggi piatti. E il caseificio tende ad abbassare i tempi di stagionatura anche dei formaggi vocati a lunghe maturazioni. Questo è un pericolo gustativo, perché le nuove generazioni non riusciranno più a distinguere, scegliere, classificare, gustare, analizzare, avere un gusto proprio di quel meraviglioso prodotto che era, è e deve restare il vero formaggio.

Parola del vostro tranciatore caseario.



Proteine e grassi "buoni" sono nutrienti importanti che aiutano ad attivare il metabolismo



Formaggi a colazione



DOLCE COLAZIONE DI UNA VOLTA (secondo mia Nonna Elena)

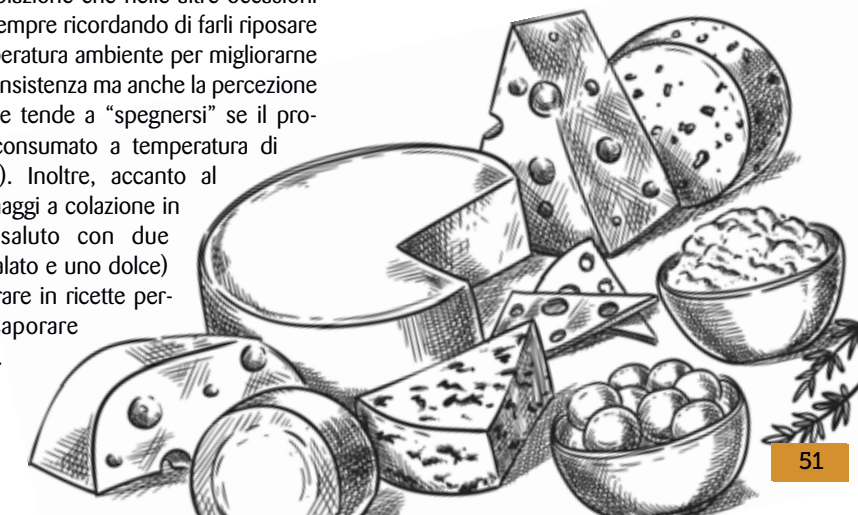
Ingredienti per 4 persone

- Sfilatino di pane bianco, 150g
- Ricotta di pecora, 300g
- Fragole e ribes, 250g
- Zucchero semolato, q.b.
- Zucchero a velo, q.b.

Esecuzione

Affettate il pane in fette spesse circa 1/2 cm e inumiditele leggermente con un po' d'acqua. Sistematele su una teglia rivestita con carta da forno e spolveratele di zucchero a velo da ambo i lati, senza eccedere. Mettete il pane in forno preriscaldato a 140°C e farlo asciugare un po'. Togliete il pane dal forno, schiacciatelo leggermente con un matterello e infornate nuovamente: appena diventerà leggermente biondo, sfornate e lasciate raffreddare. Lavorate la ricotta per renderla morbida e spalmabile. Lavate fragole e ribes sotto l'acqua fredda e lasciateli scolare in un colapasta, poi asciugate delicatamente i frutti e tagliate a cubetti le fragole. Componete il piatto sistemando alla base una fetta di pane croccante, poi la crema di ricotta, una spolverata generosa di zucchero semolato e qualche frutto. Ripetete l'operazione una seconda volta e completate con un'ultima fetta di pane croccante e i restanti frutti.

Reggiano, Casera e tanti altri di vostro gusto (naturalmente abbassando le quantità, essendo i nutrienti qui più concentrati data la minore presenza di acqua). «Passare da una colazione dolce a una salata cambiando di fatto le abitudini consolidate - continua Chiara Sartori - per alcuni potrà non sembrare semplice. Ma la buona notizia è che, con pochi giorni di costanza e dedizione, si sentirà la differenza in termini di vitalità, sazietà e benessere: dopo qualche settimana al massimo non torneremo più indietro e anche il nostro corpo comincerà a cambiare gusto e richieste mattutine». Dal mio canto, consiglio di gustare questi formaggi sia a colazione che nelle altre occasioni di consumo sempre ricordando di farli riposare un po' a temperatura ambiente per migliorarne non solo la consistenza ma anche la percezione aromatica (che tende a "spegnersi" se il prodotto viene consumato a temperatura di refrigerazione). Inoltre, accanto al gustare i formaggi a colazione in purezza, vi saluto con due spunti (uno salato e uno dolce) per farli rientrare in ricette perfette da assaporare appena svegli.



a cura di Sara Albano

CHEESECAKE SALATA con datterini gialli in crosta alla fregola

Ingredienti per uno stampo da 18 cm di diametro

Per l'impasto:

- Fregola cotta, 80g
- Farina "00", 150g
- Burro, 50g
- Sale, 3g
- Acqua, 50-70ml

Per il ripieno alla ricotta:

- Ricotta fresca, 400g
- Albumi, 2
- Origano, 2 cucchiaini
- Formaggio Piave DOP grattugiato, 50 g

Per la copertura:

- Pomodori datterini gialli, 400 g
- Olio extravergine d'oliva, q.b.
- Sale, q.b.

Esecuzione

Lavorate la farina con il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Aggiungete a seguire il sale, lavorando fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Fate riposare l'impasto coperto da pellicola alimentare in frigorifero per almeno un'ora. Nel frattempo, procedete con la preparazione del ripieno e della copertura. Setacciate la ricotta in un recipiente, poi incorporatevi il pecorino grattugiato, l'origano e gli albumi, lavorando bene con un cucchiaio fino a rendere il composto omogeneo. Una volta pronto, conservatelo in frigorifero. Lavate e asciugate i datterini gialli, tagliateli in due parti, riponeteli in una ciotola, quindi salateli e conditeli con dell'olio extravergine. Trascorso il tempo necessario, stendete l'impasto realizzando un disco dello spessore di 2 cm, copritelo con la fregola cotta e con l'aiuto di un matterello pressatela bene, fino a portare la pasta allo spessore di un 1cm. Prendete quindi uno stampo rotondo, ungetelo bene e foderatelo con il disco d'impasto, facendo attenzione a lasciare la parte con la fregola verso l'esterno, poi bucherellatelo con i rebbi di una forchetta. Aiutandovi con una sacca da pasticceria, sprizzate il composto alla ricotta e pecorino all'interno dello stampo, livellandolo bene in superficie aiutandovi con una spatola o con il dorso di un cucchiaio inumidito. Infine, disponete i pomodorini in uno strato ordinato e uniforme sulla superficie della torta, facendo attenzione a rivolgere la buccia rivolta verso il basso, sistemandoli prima lungo i bordi e poi man mano verso il centro. Informate la torta in forno preriscaldato a 170°C per 15 minuti, poi abbassate a 130°C e procedete con altri 30 minuti di cottura circa. Una volta sfornata, lasciate freddare la torta a temperatura ambiente per almeno 20 minuti prima di sformarla e servirla in tavola tiepida o fredda a vostro piacere.

Il termine che nella nostra lingua italiana richiama il primo (e fondamentale) pasto del mattino sembra deriva dal "collationem" latino: con il significato letterale di "raccolta", ha trovato diversi impieghi nel corso dei secoli. In epoca medievale, ad esempio, indicava l'insieme delle regole che venivano lette da un monaco designato nei monasteri durante i pasti, nel silenzio dei commensali. Un tempo la colazione era considerata il "terzo pasto" della giornata, e non il primo: questo perché si trattava di un'eccezione concessa solo a bambini e lavoratori di fatica, mentre la maggioranza delle persone consumava solo i classici due pasti al giorno. E a ben pensarci, è molto probabile che anche a colazione fosse facile ritrovarsi davanti del formaggio: l'assenza dei moderni sistemi di refrigerazione fino a fine Ottocento non consentiva una buona e sicura conservazione del latte, che per questo veniva prevalentemente trasformato in formaggio affinché non andasse a male. Nello stesso periodo storico in Europa iniziarono ad arrivare più copiosi sia il caffè che il tè ed il cacao, che gradualmente (ma anche piuttosto rapidamente) passarono da prodotti destinati solo alle classi più abbienti a beni alla

portata di tutti. Solo nel secondo Dopoguerra la "colazione italiana" come la conosciamo oggi divenne popolare momento di golosa ricarica energetica mattutina alla portata di tutti. E adesso assistiamo ad una sempre più diffusa voglia di far colazione in modo nuovo, limitando l'uso di prodotti ricchi di zuccheri e grassi e lanciandosi alla scoperta di nuove strade per garantirsi buon gusto e nutrizione sin dal primo pasto della giornata. «Al mattino» - ci racconta Chiara Sartori, health coach - «nel nostro corpo sono attivi gli ormoni predisposti a consumare energia, piuttosto che accumularla sotto forma di grasso. Per questo è fondamentale ottenere il massimo da questo pasto in modo da dare al nostro corpo una riserva extra di nutrienti che ci aiuterà a mantenerci sazi, felici e pieni di energia fino a sera. In particolar modo, una colazione ricca di proteine e grassi buoni aiuta ad attivare il metabolismo e anche a ridurre il desiderio di snack ad elevato contenuto di carboidrati nel corso del resto della giornata». Lo confermerebbe anche la scienza, che ha promosso a pieno la colazione salata: una ricerca condotta in tempi recenti dall'Università del Missouri è arrivata alla conclusione che bisognerebbe sempre includere delle proteine

nella colazione perfetta.

Lo studio è stato condotto su pazienti diabetici cui si è chiesto di consumare 35g di proteine per colazione (derivanti da uova, carni bianche o formaggi magri) e nei quali è stato osservato un netto miglioramento del picco glicemico, aumento del controllo insulinico sul metabolismo degli zuccheri durante tutta la giornata, che si traduce nella riduzione dell'appetito durante gli altri pasti. Il consiglio è dunque quello di alternare e cambiare spesso il menù della vostra colazione, proprio come si usa fare nel caso dell'organizzazione del pranzo o della cena, pensando a tutti i prodotti alternativi a biscotti, croissant e cereali per colazione che possano aiutare ad avere un pasto saziante, completo e più salutare.

Si potrà alternare la presenza (in quantità pur sempre controllate) di alimenti ricchi di proteine come le uova, la frutta secca, e non per ultimi i nostri amati prodotti lattiero caseari, prediligendo sia quelli freschi e più poveri di grassi (come ricotta, mozzarella, yogurt e altre specialità locali come potrebbero essere l'acidula prescinseua ligure, l'appena cagliata pampanella pugliese, la giuncata) sia i ben stagionati a scaglie, come formaggio Piave, Parmigiano

IL LATO OSCURO DELL'ASSAGGIO



di Flavio Di Gregorio

Una snervante e laboriosa passione è di sicuro quella del maestro assaggiatore Onaf di formaggi, dove cellule olfattive e papille gustative sono tirate al massimo come un motore fuori giri nel percepire quello sfuggente "aroma di..." che può far vincere o perdere un concorso caseario all'ultima deglutizione prima del traguardo.

Minuziose occhiate in cerca del difetto, tocchi fuggenti in crosta, annusate ripetute tra pause di riflessione, assaggi

furtivi e ripetuti intervallati da sorsi d'acqua, grisini e sgrassanti spicchi di mela verde per trovare quel di più da Santo Gral.

Discussioni tra l'una e l'altra forma con il maestro seduto vicino a te, e pensi se ne sappia più di te o viceversa: "Ma guarda, non ha avvertito quella nota aromatica... non ha percepito quel difetto, ahahah" ti sussurra quella maligna e presuntuosa voce della tua coscienza. La tua votazione, piena di responsabilità, grava come un vento di burrasca sugli allori della premiazione dove commenti altrui del tipo "ma dai non se lo meritava un punteggio così!" fanno svaporare in un attimo tutto il tuo sudore gustativo e olfattivo accumulato per ore, gettato via come un formaggio difettato nel secchione dei rifiuti.

Tutto questo enorme lavoro papillo-nasale e lo stress psicologico del divino giudizio gravano sulle spalle di te, maestro, come bigonze piene di sassi, mentre mesto o soddisfatto ritorni nel talamo domestico crollando stanco come una pera cotta sul divano, satollo di aromati grassi caseari che ti guazzano su e giù nello stomaco come ranocchie in uno stagno.

Ma chi può realmente capire e condividere queste nostre gesta stoiche ed eroiche di maestro assaggiatore?

Null'altro che il Lato Oscuro dell'Assaggio, che ognuno di noi ha!

Accanto a un grande maestro assaggiatore c'è dall'altro lato una grande colei o colui che da anni ti sorregge, ti stimola, ti carica, quel partner talvolta accompagnatore che rappresenta il vero confes-

sore a cui votare il sacco dei segreti di come è andata la degustazione.

Quel grande orecchio che ti ascolta mentre parli a mezza voce in coma lipidico e quell'occhio che immagina il lungo tavolo di formaggi in esposizione, e quel via vai di aromi profumati minuziosamente raccontati da te, ma che coloro in realtà hanno mai annusato ne assaggiato.

Proprio nel numero del decennale di questa nobile rivista d'InFormAzione casearia vorrei a nome di tutti noi maestri assaggiatori Onaf e della redazione ringraziare i partner che ci sostengono da anni nella nostra passione, che sopportano le nostre assenze durante i numerosi weekend di assaggio, Covid permettendo, che ci allontanano sempre di più dalle nostre esigenze familiari, sopperite dai nostri colei o colui alla bisogna. E come posso non ricordare l'accoglienza a braccia aperte di mia moglie al mio ritorno dalle degustazioni, dopo aver incontrato solitamente per le scale un frettoloso ed affannato Franco, il calabro idraulico, con il parrucchino scivolato sulle ventitré, che mi saluta sempre velocemente dicendo "Dotto' anche oggi in sua assenza ho posto rimedio al danno!".

E quando apro la porta di casa quel sorriso a tutto tondo di mia moglie, la sua calma tranquillità e soprattutto la cordialità che sprigiona al momento del mio ritorno, mi ritempra dello stress.

Poi il fatto che in mia passionale assenza ci sia sempre qualcuno che risolve i problemi di casa mi allevia l'animo ed ancora di più il cuore.

Ma ripensando più volte a questa ripetuta scena di incontri una domanda finale mi sovviene sovrana: ma a Franco piacciono i formaggi?



Adami confermato presidente Onaf

di Marco Quasimodo

Pietro Carlo Adami è stato riconfermato presidente dell'Onaf per il quadriennio 2022-2026. La nomina è avvenuta nel primo Consiglio direttivo nazionale riunitosi mercoledì 20 luglio a Milano, a seguito dell'assemblea annuale di giugno al Castello di Grinzane Cavour.

Il nuovo Consiglio direttivo nazionale che affianca il presidente risulta così composto: Pier Angelo Battaglino, Ettore Bevilacqua, Samantha Burello, Giuseppe Casolo, Riccardo Collu, Paolo Cortonesi, Oscar del Barba, Giampaolo Gaiarin, Armando Gambera, Andrea Magi, Mitzy Mauthe Von Degerfeld, Maurizio Mazzarella, Giuseppina Ortalizio, Gabriella Padova, Pietro Pappalardo, Fabrizio Pellegrino, Elio Ragazzoni, Maria Sarnataro, Riccardo Sartoris e Sara Valentino.

In ragione dell'elezione di alcuni nuovi consiglieri si è deciso di procedere per il momento alla nomina di un primo vicepresidente nella persona di Giampaolo Gaiarin. Gli altri due vicepresidenti verranno nominati nel prossimo Consiglio di ottobre 2022.

Con l'avvio della nuova stagione, per valorizzare la base sociale, si è deciso di creare piccoli gruppi di lavoro di 5 o 6 consiglieri con incarichi specifici che affiancheranno le

Delegazioni, sviluppando nuovi progetti sul piano nazionale e dei territori. Anche questi gruppi così come la Commissione tecnico-scientifica saranno definiti successivamente. Il Consiglio ha deliberato di dar vita a un Codice Etico che, dettando le linee guida e le regole da seguire, sia il modello del corretto comportamento per chi opera in nome dell'Organizzazione.

Nuova sede operativa a Bra

Onaf avrà presto una propria sede operativa a Bra (CN). Motivi di ordine pratico hanno guidato verso questa decisione.

Attualmente, infatti, l'ufficio di cui Onaf dispone presso la Camera di Commercio di Cuneo è solo parzialmente utilizzabile, causa lavori di ristrutturazione. La sede di Bra sarà collocata negli ambienti che già nelle due ultime edizioni di Cheese hanno ospitato "Casa Onaf". Tali locali consentiranno di riunire in un unico luogo la segreteria, il materiale d'archivio e la biblioteca, risultato questo che mai era stato possibile concretizzare per ragioni di spazio a Grinzane Cavour, che resta comunque sede ufficiale e legale dell'Associazione.

Onaf al Salone del Gusto

Tra gli eventi che animeranno l'autunno dell'Onaf si segnala Terra Madre Salone del Gusto (Torino, 22-26 settembre). Come già in altre occasioni, assaggiatori e maestri opereranno in appoggio all'associazione Alte Terre Dop di cui fanno parte, fra l'altro, i Consorzi di tutela dei formaggi Murazzano, Ossolano e Robiola di Roccaverano. Sarà compito dell'Onaf accompagnare il pubblico nella degustazione di tali prodotti.

I prossimi corsi



Vita a pieno ritmo anche per quanto riguarda i corsi, prova ne sia il fatto che ben 17 sono quelli già ufficialmente in calendario ed altri si aggiungeranno, tutti programmati nella parte finale del 2022:

Sondrio, dal 12 settembre al 13 ottobre
Bovolone (VR), dal 24 settembre al 5 novembre
Palermo, dal 26 settembre al 7 novembre
Roma, dal 27 settembre al 6 dicembre
Sturmo (AV), dal 28 settembre al 24 ottobre
Parma, dal 28 settembre al 7 dicembre
Montalcino (SI), dal 28 settembre al 6 dicembre
Catania, dal 3 ottobre al 29 novembre
Fino Mornasco (CO), dal 3 ottobre al 12 dicembre
Pordenone, dal 5 ottobre al 29 novembre
Napoli, dal 6 ottobre al 6 dicembre
Asiago (VI), dal 7 ottobre al 16 dicembre
Belluno, dall'8 ottobre al 3 dicembre
Nicosia (EN), dal 10 ottobre al 28 novembre
Messina, dal 12 ottobre al 5 dicembre
Arona (NO), dal 12 ottobre al 20 dicembre
Paestum (SA), dal 3 novembre al 20 dicembre
Salerno, dal 4 novembre al 20 dicembre.

Tutti i dettagli sono disponibili sul sito www.onaf.it.

onaf

Per riconoscere
la qualità

In omaggio BORSA FRIGO

Rinnovo adesione

QUOTA 2022 » € 70
2022 + 2023 » € 130

Il tesseramento va eseguito entro
il 15 aprile 2022 (art. 5 dello Statuto).

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

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

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Si prega di indicare sempre nella causale di pagamento nome e cognome del Socio.

Il pagamento può essere eseguito tramite una delle seguenti modalità:

- 1) O.N.A.F - Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (CN)
Conto corrente c/o Banca d'Alba
Filiale di Piazza Ferrero 2 - Alba (CN)
IT 09 X 08530 22505 000000253620
- 2) O.N.A.F - Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (CN)
Conto corrente postale n. 10218121
Banco Posta IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
- 3) Transazione con carta di credito dalla pagina POS VIRTUALE del sito www.onaf.it
- 4) Addebito annuale automatico su conto corrente bancario (SDD, come per le bollette 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: 0173.231108, onaf@onaf.it

onaf ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

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

onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

afnewsonaf



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

DALLA DELEGAZIONE DI L'AQUILA

>>>>>>>>

Investitura per venti nuovi assaggiatori

I venti nuovi assaggiatori diplomati dell'Onaf del corso di primo livello che si è concluso all'Aquila nell'ottobre scorso hanno partecipato alla solenne investitura con giuramento. La consegna di distintivo, tessera, diploma e firma nel grande registro nazionale dell'Organizzazione, è avvenuta alla presenza di Pier Angelo Battaglino, consigliere nazionale, e Mario Truant, segretario della delegazione Onaf di Parma e Reggio Emilia. Le dieci lezioni del corso, iniziato e poi interrotto a causa della pandemia, hanno concluso un percorso in cui sono stati coinvolti i cinque sensi, alla scoperta delle caratteristiche organolettiche del formaggio e della cultura ad esso legata.

Per la delegazione Onaf dell'Aquila, guidata da Tonino Scardone, si è trattato del primo corso dopo anni, che è stato diretto dal professor Antonio Di Giulio. A presiedere la commissione dell'esame finale è stato il professor Leonardo Seghetti, docente di trasformazione



dei prodotti agroalimentari. I diplomati sono **Massimo Ciuffetelli, Federica Ventura, Renato Diamante, Marco Signori, Daniele Stratta, Davide Stratta, Giulia Bianchini, Luigi Marotta, Giovanna Panella, Maria Domenica Santacroce, Gabriele Di Giorgio, Marco D'Alessandro, Paride Venanzi, Francesca Timperi, Barbara Santaniello, Gianfranco Fabretti, Mauro Sperandio, Velia Di Bacco, Maurizio D'Amico e Francesca Scimia.**

L'assaggiatore Marco Signori

DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA

>>>>>>>>

Verticale di Parmigiano Reggiano del Caseificio Frizza

La delegazione Onaf di Mantova si è riunita martedì 26 luglio al Caseificio Frizza in una serata studio, per una verticale di Parmigiano Reggiano.

La suggestiva Corte Frizza, fondata nel 1433 deve il proprio nome a Fritz di Brandeburgo, notevole prussiano giunto in Italia prima della metà del XV secolo, al seguito di Barbara di Hohenzollern di Brandeburgo, sposa di Lodovico II Gonzaga.

La serata si è focalizzata sulle caratteristiche organolettiche sensoriali di alcune stagionature: 24/36/50 mesi. Molto interessanti i segreti svelati dal casaro Andrea Mariotti sulle fasi tecnologiche che caratterizzano la tradizione e la cultura di ogni produttore.

Nella serata abbiamo degustato anche un paio di stagionature di Pecorino di Farindola recuperato dal Socio Massimo Tognini nei suoi viaggi di lavoro. La caratteristica di questo Pecorino prodotto da dall'Az, Macrini Gino è data dal-



l'essere ottenuto con latte "crudo", il latte viene riscaldato sino a riportarlo alla temperatura corporea della pecora (36-37 gradi). Quindi viene aggiunto il caglio ottenuto dallo stomaco di maiale, sull'etichetta la particolare nota "Fatto da Giovanna".

Il delegato Cornelio Marini

>>>>>>>>

Fermenti lattici in Lessinia

La delegazione Onaf di Mantova, ha partecipato lo scorso 17 luglio, al convegno "Evviva i fermenti lattici" realizzato in Malga Faggioli ad Erbezzo nella stupenda terra veronese della Lessinia.

I titolari della malga stanno collaborando da tempo con il dipartimento di biotecnologie alimentari dell'Università di Verona, che dopo uno studio durato cinque anni, hanno identificato 148 batteri lattici nel foraggio del territorio. Il loro ceppo identitario è stato anche depositato nella ceppo-teca di Veneto Agricoltura. Malga Faggioli è azienda agricola specializzata nella produzione di formaggi prodotti con solo latte di capra, prendendosi cura di circa 500 capi di razza Camosciata delle Alpi, e Murciano-Granadine.

Il lavoro coordinato dalla docente di Microbiologia agraria Giovanna Felis, e Fabio Franchetti di Microbion e Paola De Dea di Veneto Agricoltura, si è concretizzato per ora solo su tre di queste famiglie di batteri lattici confermando che il territorio ha una sua flora caratteristica che permea l'intero ambiente naturale e la filiera casearia, dal pascolo alla malga.

Al termine è stato realizzato un'importante degustazione di prodotti aziendali con varie caratteristiche di lavorazione, a latte crudo e pastorizzato, portando a conoscenza gli ospiti presenti della peculiarità del prodotto finale.

Taglieri di salumi e formaggi e a seguire, la specialità Cimbra dei "Gnocchi sbatui" (Gnocchi di malga), hanno appagato il palato di tutti presenti.

Atto finale della giornata la caseificazione in diretta per gioia e curiosità di tutti gli ospiti amanti di formaggi a latte crudo.

Il delegato Cornelio Marini



DALLA DELEGAZIONE DI TORINO

>>>>>>>>

Val d'Aosta: Fontina e non solo

La serata di maggio ci ha portato i formaggi della val d'Aosta, ben sette, selezionati ed affinati da un amico dell'Onaf, Stefano Lunardi, che nel centro di Aosta gestisce la sua sfiziosa bottega, l'Erbavoglio, che vende un gran numero di preli-

batezze di quel territorio, ma, soprattutto, raccoglie da piccoli produttori artigianali formaggi di nicchia, molto particolari, che stagiona ed affina nella sua cantina.

Questa cantina in pietra, situata sotto il negozio è un vero gioiellino, con scaffali in legno dove riposano e maturano formaggi di varie dimensioni e lattici, a temperatura ed umidità comme il faut. Adiacente alla cantina, una stanzetta accogliente e con tavolo in legno massiccio, dove assaggiare il formaggio, magari con un calice di vino abbinato: un nido per appassionati caseari. Stefano ci ha servito i suoi formaggi in una scatoletta griffata, con il percorso d'assaggio ed un QR, che racconta la storia di ciascun campione: noi, più fortunati, abbiamo potuto ascoltare dalla sua viva voce le caratteristiche dei vari assaggi. Una considerazione: i valdostani sono sempre bravissimi a valorizzare il loro territorio ed i relativi prodotti, chapeau!

Il delegato Ettore Bevilacqua

>>>>>>>>

Visita all'azienda agricola Casa Costa

Murisengo (Al) - Basso Monferrato. Giornata torrida, regalata da questa estate anomala, dedicata alla visita di una giovane azienda condotta con grande passione dai titolari, i coniugi Denise e Massimo Villa. Dopo essersi conosciuti all'Università, hanno proseguito il loro cammino dedicandosi all'allevamento di circa 70 capre camosciate curate con attenzione e rispettando i cicli della natura, e tenute al pascolo in una montagna interamente recintata.

Dopo aver degustato i prodotti dell'azienda vicino agli animali dell'aia che razzolavano nei loro spazi, all'ombra di un gazebo, e accompagnando i formaggi con un bicchiere di vino fresco, la gita è proseguita in un ristorante in frazione San Candido, punto di ritrovo di tutti coloro che amano mangiare i prodotti della cucina piemontese. A pochi metri dal ristorante, nel punto vendita dell'azienda, abbiamo potuto procurarci un "ricordo gastronomico".

Il consigliere Roberto Giuffrida



>>>>>>>>

Formaggi e musica

La gita di luglio è stata programmata all'alpeggio Stella in località Combe di Chianocco, in val di Susa, dove Cristina Cibrario ha accolto il nostro gruppone di oltre cinquanta persone, che è salito in quota su una bellissima strada panoramica, piuttosto stretta, ma quasi completamente asfaltata.

Cristina, detta Heidi per il suo amore per le montagne e per i suoi animali, giovane, occhi azzurri, è una tipa tosta, che coniuga territorio, tradizione e passione con grinta e sensibilità per il benessere animale, finalizzati alla produzione di formaggi e non solo, genuini e rispettosi della storia e dei luoghi.

Gli animali, vacche e capre, liberi al pascolo producono del buon latte, che viene trasformato in ottimo burro e formaggi. Da segnalare la toma del lait brusc, una formaggella cremosa e saporita a crosta lavata, un intrigante toma blu erborinata ed i gelati a km. zero.

Ma Cristina, oltre che brava casara, è anche una promettente e premiata cantautrice... In bocca al lupo per Sanremo.

Il delegato Ettore Bevilacqua



DALLA DELEGAZIONE DI CUNEO

>>>>>>>>

Il Rally d'Alba si presenta con i formaggi dell'Onaf

Il Castello di Grinzane Cavour ha ospitato giovedì 23 giugno la conferenza stampa di presentazione della sedicesima edizione del Rally di Alba, gara valida per il Campionato Italiano. Gli organizzatori della manifestazione anche quest'anno hanno voluto al loro fianco la delegazione Onaf di Cuneo che in collaborazione con "Noberasco", azienda savonese leader nel settore della frutta secca, ha predisposto un rinfresco con i formaggi Dop piemontesi. Apprezzamento per gli abbinamenti proposti fra cui Gorgonzola piccante con fichi secchi e Castelmagno di montagna con pere disidratate.



Il consigliere Franca Serale

DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO

>>>>>>>>

Il piacere della scoperta

Domenica 17 luglio la delegazione ha organizzato un incontro singolare al quale hanno aderito una ventina di assaggiatori Onaf per condividere l'esperienza di una colazione a base di caffè brasiliano e tre diversi formaggi. Se all'inizio dell'incontro aleggiava un po' di perplessità tra i presenti, durante la degustazione sono gradualmente emerse sensazioni sorprendenti.

Protagonisti un caffè brasiliano: Zaro Cafè per estrazione a filtro nella versione "Suave", un Brie dalle note lattiche, uno straordinario Gorgonzola Dop piccante, Bacco Verde del caseificio Defendi di Caravaggio (Bg), vincitore del super oro al concorso internazionale "Expo Queijo" Brasile 2022 ed un delizioso formaggio brasiliano: Queijo Canastra. Il sentore amaricante del caffè ha ben accompagnato la dolcezza del grasso dei formaggi, assaggiati prima in purezza e poi "affogati" nella bevanda calda. Si è passati così dalla diffidenza iniziale per un assaggio mai provato al desiderio di ripetere l'esperienza con altri formaggi e caffè. Davvero una rivelazione di aromi e sapori, vissuta nella straordinaria cornice di Città Alta.

L'assaggiatrice Sara Cologni

di FIORENZO CRAVETTO

Quello sposalizio nel Delta del Po



Narra la storia della preistoria - scusate la cacofonia - che le cozze fossero già note nel Paleolitico, più o meno quando le donne avevano la coda, secondo il fondamentale film di Pasquale Festa Campanile con protagonista un'indimenticata Senta Berger. Per i cavernicoli, insomma, gli umili molluschi detti anche muscoli, peoci, pedoli o moscioli a seconda della zona geografica, rappresentavano una leccornia e una variazione interessante rispetto allo stomachevole menu a base di mammoth.

La prendiamo per buona. Ma per saperne di più, e di certo, sul lamellibranco a noi caro, bisogna risalire dal Pleistocene ai Romani, che tra un Colosseo e il Pantheon trovarono il tempo di realizzare anche le "piscinae piscariae". Si tratta di grandi estensioni d'acque salmastre che ben si prestano a favorire l'allevamento del pesce e parentela di mitili e affini.

Come sempre accade quando si parla di cibo, si sono poi intromessi i francesi, i quali non solo hanno imposto l'attuale definizione scientifica di *mytilus galloprovincialis* (Jean-Baptiste de Lamarck, 1819), ma si sono appropiati anche della prima ricetta gastronomica con prim'attrice la cozza. Il riferimento è alle moules au Roquefort, in cui non a caso - per accrescere l'importanza della trovata - si suggella lo sposalizio culinario col formaggio principe d'Oltralpe.

Ci capitò in passato di gustare l'intrigante binomio, e al netto della panna generosamente ammansata dallo chef per arricchire l'intingolo, dobbiamo ammettere che il risultato finale era una pietanza convincente.

Non avevamo, in allora, conoscenza che in una delle lande più struggenti della nostra penisola, l'irripetibile Delta del Po, qualcuno nel silenzio si era dedicato a rispondere con genio italico all'arroganza gourmande dei cugini di Francia. Anche qui, immaginiamo, la sfida è stata quella di mettere insieme due ingredienti apparentemente inconciliabili. Ma laddove le cozze sono regine, e grazie al consorzio dei pescatori di Scardòvari (Porto Tolle) hanno raggiunto addirittura la noblesse della Dop nel 2013, il vero colpo di teatro è stato l'abbinamento con il re del formaggio, il Parmigiano.

Quando nel placido ristorante dei Valligiani di Ca' Venier la solerte ostessa ha proposto il piatto, fra dieci altri ugualmente invitanti, ci siamo guardati con un po' di stupore, facendocelo ripetere: "Ha detto cozze al Parmigiano?". Proprio così. Ed è stata una festa ritrovarci in tavola una pignatta ricolma di quella delizia, in cui l'equilibrio tra prezzemolo, aglio, la nota sapida del gran formaggio e il sublime mollusco è parso degno dello straordinario spettacolo offerto dal paesaggio di acqua terra cielo che poco prima ci aveva incantati. Chi l'avrebbe mai detto, che dai casoni di pesca della Sacca di Scardòvari potesse scaturire siffatta sinfonia, con la prima e più acclamata Dop casearia e l'ultima nata al riconoscimento europeo, fiorita dal mare dolce di Porto Tolle come un'Afrodite bivalente, avvinghiate in un concerto di sapori.

Dove si parla della cozza Dop di Scardòvari che si avvinghia al Parmigiano sfidando la ricetta francese delle moules au Roquefort, e di un territorio unico che emoziona

A questo punto, non dovendo nulla aggiungere sul Parmigiano considerata la rivista sulla quale scriviamo, sembra opportuno offrire qualche nota sulla meritoria cozza e il suo habitat. La prima cooperativa di pescatori di Scardòvari è del 1936, oggi i soci sono 1500. A determinare l'attuale configurazione della Sacca è

stata l'alluvione del 1966. Il termine "Sacca" individua l'insenatura marina formatasi per l'occlusione parziale di un braccio di mare, che rimane in comunicazione col mare aperto attraverso una "bocca" lagunare. Da allora è iniziata la sperimentazione dell'allevamento di mitili in piccoli vivai interni, come alternativa alla pesca in mare.

La cozza di Scardòvari possiede alcune peculiarità uniche dovute alla zona di produzione, che la distinguono radicalmente da prodotti similari, provenienti da altre zone e dagli allevamenti in mare aperto. Ad esempio, ha una parte commestibile superiore. Il disciplinare spiega: "L'indice di condizione, che misura lo stato di pienezza della parte edibile del mollusco rispetto all'intero organismo, deve essere maggiore del 25%". Le sue carni sono più dolci, grazie al basso contenuto in sodio e sono "particolarmente morbide e fondenti con elevata palatabilità".

La strada la conoscente, andateci se già non siete soliti bazzicare l'ameno sito. Come il maestro di formaggi e di viaggi Enrico Surra, che arrivò a Scardòvari una sera al tramonto e ne rimase tramortito.

La Vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



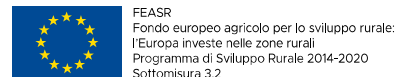
Gianni Audisio

MASCARPHONE



Il latte ottenuto dagli ovini di razza autoctona "Pecora delle Langhe" fa di questo formaggio un prodotto dalle qualità uniche.

CONSORZIO DI TUTELA DEL FORMAGGIO MURAZZANO DOP
Piazza Oberto, 1 - presso Unione Montana Alta Langa
12060 Bossolasco (CN)



Onaf



La gioventù del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

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