dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

52
GIUGNO 2025
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale -70% NO/CUNEO n° 2 anno 2025

Formaggi in carrello

L'Onaf ricorda il fondatore Oddero

La nuova scheda per gli assaggiatori

Prime degustazioni in lingua inglese

La Pontremolese razza da salvare

Il Ragusano Dop ha il suo tempio

onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Irises - Vincent van Gogh - 1890
conservato al Getty Museum di Los Angeles

Altri passi avanti

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf

Il numero degli associati negli ultimi quattro anni, è aumentato del 57%, con un incremento parallelo di corsi ed eventi Le Delegazioni risultano sempre più attive e dinamiche e intanto cresce la rete delle Città del Formaggio Aspettando la Giornata Nazionale del Formaggio

C'è grande soddisfazione, in casa Onaf, per la recente presentazione nelle Commissioni governative del disegno di legge per l'istituzione della Giornata nazionale del Formaggio. Una proposta lanciata da Onaf appena il 28 marzo a Roma, nella prestigiosa cornice del Campidoglio, in occasione della proclamazione di Roma Città del Formaggio 2025 e raccolta dal senatore Giorgio Salvitti. Vedere un'idea condivisa diventare così rapidamente oggetto di un'iniziativa parlamentare ci conferma quanto il lavoro portato avanti dalla nostra Organizzazione sia oggi riconosciuto, apprezzato e ritenuto utile al Paese.
La Giornata Nazionale del Formaggio non sarà solo una celebrazione simbolica, ma l'occasione per rafforzare l'identità dei nostri territori, sostenere i produttori e diffondere la cultura dei prodotti caseari italiani, anche presso le nuove generazioni.

***

In occasione della nostra Assemblea nazionale, abbiamo illustrato gli esiti del progetto Prin Pdo non Pdo, che ha visto tre team di Maestri Assaggiatori Onaf collaborare con le Università di Bari, Parma e Torino per dimostrare che attraverso i sensi è effettivamente possibile distinguere un progetto Dop da uno che non segue il disciplinare. È stato un grande motivo di orgoglio per noi poter contribuire a quest'analisi condotta da tre Atenei di altissimo livello.

***

Anche questo è un segno della costante crescita che, come Onaf, abbiamo conosciuto e che è stata confermata dai numeri dell'Assemblea: + 57% di associati negli ultimi quattro anni, un incremento di corsi ed eventi, ma anche con Delegazioni sempre più attive e dinamiche e una rete delle Città del Formaggio che si amplia con dinamismo e propositività. Sono già 43 le Città del Formaggio riconosciute in tutta Italia, a testimonianza di un radicamento diffuso e di una comunità orgogliosa di rappresentare il mondo lattiero-caseario con competenza, passione e spirito di servizio.
Il futuro di Onaf si costruisce giorno dopo giorno, sulle basi solide lasciate da chi ci ha preceduto e sull'energia che ogni socio porta con sé. È questo il nostro impegno: far vivere il formaggio come cultura, identità, piacere e racconto. E teniamoci InForma.

Sommario

3
L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5
La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

8-9
Assemblea Nazionale Onaf a Grinzane Cavour
di Valeria Pelle, Filippo Durante

10-13
Le novità nelle schede di descrizione
di Beppe Casolo

14-15
L'eredità di Oddero
di Corrado Olocco e Pier Carlo Adami

16-17
La resa casearia
di Enrico Surra

18
Città del Formaggio: benvenuta Novara
di Marco Benedetti

19
Poggioreale new entry
di Maurizio Artusi e Lorenzo Pagliaroli

20
Anche Povegliano (Tv) è Città del Formaggio
di Scilla M. Desideria

21
Prime degustazioni in lingua inglese
di Samantha Burello

22-23
La riscoperta del Nostrano in cera d'api
di Marco Benedetti

24-25
I custodi della Pontremolese
di Gianfranco Poma

28
Le vie del casari
di Beppe Serafini e Chiara Carolei

29-39
Carrello dei formaggi uno scrigno su ruote
di Gianmario Giuliano, Flavio Di Gregorio, Fabio Campoli, Armando Gambera

41
L'om del formai
di Alan Bertolini

42
Territori
Tesori caseari a Viterbo
di Lucio Battistini

43
Trinacria d'oro
Pecorino in passerella
di Pietro Pappalardo

44-45
Il tempio del Ragusano Dop
di Antonio Difalco

48-49
Analisi sensoriale di cinque formaggi toscani
di Marco Franchini

50-51
Fra grotte e casere l'epopea della Valsassina
di Giorgio Telmon

52-53
Sfida sui Colli Bolognesi
di Marco Bondioli

54-55
Parlando di Cabannina e Fossa di Sogliano
di Gabriella Padova

56-57
Le ricette di Fabio Campoli
di Sara Albano

58-64
OnafNews
a cura Beppe Casolo

65
Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

66
La vignetta
di Gianni Audisio

Auricchio presiede a Milano l'assemblea generale dei soci

Il Gorgonzola cresce in un quadro complesso

Assemblea di Milano del Consorzio Gorgonzola. Da sin., Francesca Romana Barberini, Collettivo Heimi, Antonio Auricchio, Erasmo Neviani

di Manuela Adinolfi

Si è svolta il 23 maggio all'Hotel Westin Palace di Milano l'assemblea generale dei soci del Consorzio Gorgonzola Dop, l'incontro annuale in cui si riuniscono le 37 aziende consorziate per fare il punto sulla produzione del formaggio Gorgonzola Dop. Sono intervenuti il presidente del Consorzio Gorgonzola Antonio Auricchio, il consulente scientifico del Consorzio prof. Erasmo Neviani e i medici e content creator del collettivo Heimi Salute e Nutrizione, oltre a ospiti e personalità delle istituzioni, moderati da Francesca Romana Barberini. A fare gli onori di casa il presidente Auricchio che ha presentato in apertura gli incoraggianti dati del 2024 e dell'inizio di quest'anno.

«Il 2024 è stato un anno record - afferma Auricchio - con oltre 5 milioni 277mila forme prodotte, il dato più alto di sempre, e anche l'andamento di quest'anno è positivo: al 30 aprile la produzione di Gorgonzola Dop si è attestata su 1.790.600 forme - circa 15mila in più rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso - con una crescita di poco meno dell'1 per cento».

Auricchio sottolinea l'impegno delle aziende produttrici, ma non ignora le incognite e il contesto non facile con cui si è aperto il 2025: «Tra costi energetici che continuano ad essere altissimi, il prezzo del latte che è cresciuto del 12-13% rispetto allo scorso anno e il clima di incertezza provocato dalla guerra commerciale c'è preoccupazione per il futuro. Al prossimo Summer Fancy Food, che si tiene a giugno a New York, parlerò con l'ambasciatrice perché Trump deve capire che la sua politica commerciale penalizza anche i suoi concittadini ed è un'operazione che dal punto di vista economico non sta in piedi».

I dati produttivi 2024 rivelano che in Piemonte sono state prodotte 3.822.245 forme (+1,73% sul 2023) e in Lombardia 1.455.476 (+2,36%). Rimanendo in Piemonte, la città di Novara, sede del Consorzio dal 1970, è stata insignita dall'Onaf del titolo di "Città del Formaggio 2025". Il sindaco Alessandro Canelli dal palco: «Novara è la patria del Gorgonzola Dop, uno dei formaggi più buoni e in continua crescita, capace di dare identità e occupazione al territorio». E nel suo intervento il presidente Onaf Pier Carlo Adami, ha sottolineato la stretta collaborazione con il Consorzio per formare i nuovi assaggiatori. In chiusura i divulgatori del collettivo Heimi, con uno stile di comunicazione chiaro, veloce e diretto, hanno raccontato le parole chiave che meglio definiscono il Gorgonzola: "Gustoso", "Intrigante", "Irresistibile", "Stuzzicante" e "Senza Lattosio".

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

L'inaspettato piacere del potersi parlare

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it

Il formaggio parla? Certo che sì Chiacchiera, sussurra, talvolta sbraita e comunica intensamente Siamo noi assaggiatori a dover comprendere il suo linguaggio e instaurare un dialogo

Durante l'assemblea generale da poco conclusa ho nuovamente ritrovato il piacere di incontrare le persone con cui ho viaggiato nel coinvolgente mondo del formaggio, del giornale e dell'Onaf. Sono emozioni che ogni anno si fanno più piacevoli, quasi dei regali inaspettati. Nei confronti delle e. mail, oramai quasi unico metodo di comunicazione, sono piccole sbronze di gioia e soddisfazione.

Che poi non è neppure necessario inanellare lunghissimi discorsi, possono bastare sorrisi sinceri e un abbraccio per innescare momenti a cui siamo disabituati. Già, il computer non sorride mai e WhatsApp, se lo fa, è una finta di meccaniche faccine, una roba da clik che puoi piazzare mentre pensi ad altro o, peggio, mente pensi il contrario. Capita, rivedendosi, che i discorsi s'ingarbuglino come se si assaggiasse un Roquefort dalle cento sfumature. Si scambiano parole in contrattempo ed alla fine non si sa se ci si è compresi bene. Meraviglioso anche questo perché l'essenziale è che ci si sia parlati.

Arriva ora una domanda lievemente surreale: il formaggio parla? Certo che sì. Chiacchiera, sussurra, talvolta sbraita e comunica intensamente. Siamo noi assaggiatori a dover comprendere il suo linguaggio ed instaurare il dialogo. La degustazione deve essere attiva, non è l'arida applicazione di tecniche e terminologie.

Insomma, bisogna guardarsi negli occhi con il formaggio che andiamo a consumare. L'assaggio è la capacità di porre le domande giuste, supportate dalla conoscenza, per poter cogliere le sensazioni più nascoste, i profumi più leggeri, talvolta i difetti che hanno sempre una motivazione. Proprio in questo numero è pubblicato il lavoro della commissione didattica che ha rivisto le nostre schede per facilitare i discorsi d'assaggio.

Si parla poi diffusamente del "carrello" che tutto sommato è una assemblea pure lui. Sovente c'è affollamento nelle sue proposte ed occorre sapersi districare tra le diversità, le intensità gustative e la nostra, fortunatamente, immensa curiosità.

Raccontano la loro visione della proposta casearia offerta dalla ristorazione Gianmario, un ottimo scrittore che collabora con noi da anni, Flavio, un medico che insegna a fare buon uso delle conoscenze nutrizionali, Armando, storica figura dell'Onaf, docente e narratore e Fabio, chef che il formaggio non solo lo presenta ma lo cucina. Sono tutti assaggiatori, amici che hanno avuto voglia di parlare. Giudicherete voi.

Commemoriamo la figura del nostro fondatore Giacomo Oddero da poco scomparso. Ad ogni numero di InForma mi raggiungeva con una telefonata per dirmi: "Bravi, andate avanti così". Son quasi certo che, in silenzio, capiterà anche stavolta.

InForma
Magazine di cultura casearia

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

Direttore responsabile: Elio Ragazzoni

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

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

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

Pubblicità: Marco Quasimodo
0172.1807905 - 0172.1805762 (ore 11/15)

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Manuela Adinolfi, Sara Albano. Maurizio Artusi, Gianni Audisio, Lucio Battistini, Marco Benedetti, Alan Bertolini, Marco Bondioli, Samantha Burello, Fabio Campoli, Chiara Carolei, Beppe Casolo, Fiorenzo Cravetto, Marco Franchini, Armando Gambera, Paola Geninatti, Scilla Maria Desideria, Flavio Di Gregorio, Antonio Difalco, Filippo Durante, Gianmario Giuliano, Maurizio Mazzarella, Corrado Olocco, Gabriella Padova, Lorenzo Pagliaroli, Pietro Pappalardo, Valeria Pelle, Gianfranco Poma, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Beppe Serafini, Enrico Surra, Giorgio Telmon, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

In copertina: Hansi Baumgartner affinatore e Maestro Assaggiatore - Degust - 39040 Varna - Bolzano

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

PARMIGIANO REGGIANO

Il Consorzio ha accolto Roberta Metsola, presidente del Parlamento Europeo, in visita al 4 Madonne Caseificio dell'Emilia

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha avuto l'onore di accogliere la presidente del Parlamento Europeo, Roberta Metsola, in visita al 4 Madonne Caseificio dell'Emilia (stabilimento di Lesignana, Modena), uno dei 291 caseifici attivi nella zona di origine della Dop. Nel corso dell'incontro, si è discusso del ruolo cruciale della Politica Agricola Comune (Pac) e degli scenari internazionali legati al rischio che prenda piede un contesto mondiale di misure restrittive al libero commercio. In particolare, al centro dell'attenzione, la data del 9 luglio nella quale entreranno in vigore i dazi di Trump sull'UE.
Temi che incidono direttamente sulla sostenibilità economica e sociale di una filiera che nel 2024 ha generato un valore al consumo di oltre 3,2 miliardi di euro, dando lavoro a oltre 50.000 persone e alimentando reddito per tutto il territorio d'origine. Al termine della visita, il presidente del Consorzio, Nicola Bertinelli, ha consegnato alla presidente Metsola il Coltellino d'oro, una rappresentazione di alta oreficeria italiana realizzata in oro dell'iconico coltello a mandorla utilizzato per l'apertura della forma e per scagliare il formaggio.
La visita istituzionale si è svolta nel cuore produttivo della filiera del Parmigiano Reggiano, in uno degli stabilimenti che rappresentano un simbolo di rinascita dopo il sisma dell'Emilia del 2012 che colpì duramente l'area, distruggendo magazzini e strutture produttive e causando la caduta di oltre 600.000 forme di Parmigiano Reggiano in totale. Una tragedia che, pur non avendo causato vittime, ha inferto un colpo durissimo all'economia locale e all'identità produttiva del territorio. Un evento che, tuttavia, è diventato un punto di svolta: grazie alla solidarietà interna al sistema del Parmigiano Reggiano, al sostegno dei consumatori, agli aiuti nazionali ed europei, infatti, la filiera della Dop non solo ha saputo rialzarsi dai danni inferti dal sisma, ma ha trovato una nuova traiettoria di crescita, oggi solida e sostenibile.
«Sono rimasta profondamente colpita dalla capacità di reagire e dalla determinazione che anima il caseificio 4 Madonne. Questo spirito di rinascita, capace di trasformare le difficoltà in nuove opportunità, è emblematico delle piccole e medie imprese italiane, un pilastro fondamentale dell'economia europea. L'Europa è stata al fianco dell'Italia per ricostruire questa realtà nel 2012, e continuerà ad esserlo. Questa è la solidarietà europea: non solo parole, ma un sostegno concreto, quando serve davvero» ha dichiarato Roberta Metsola.

«È per noi un grande onore accogliere la presidente Metsola nel cuore della nostra filiera», ha dichiarato Nicola Bertinelli. «Oggi, come nel 2012, siamo chiamati ad affrontare sfide che mettono a rischio non solo il nostro prodotto, ma un intero sistema fatto di famiglie, tradizioni, comunità. C'è una cultura del lavoro che si trasmette da generazioni e che fa del Parmigiano Reggiano non solo una Dop amata, ma un vero e proprio love brand, simbolo nel mondo di autenticità e fiducia. Oltre alla contraffazione, dobbiamo confrontarci con i dazi e con politiche agricole e alimentari che necessitano di una visione chiara e coerente da parte dell'Europa. Questo caseificio rappresenta un emblema di come, grazie alla solidarietà interna al sistema Parmigiano Reggiano, al sostegno dei consumatori e agli aiuti europei, sia stato possibile non solo ricostruire, ma anche intraprendere una nuova traiettoria di sviluppo solido e sostenibile di quello che non è soltanto un prodotto d'eccellenza, ma un vero ambasciatore dell'identità europea».
«Sostenere lo sviluppo di imprese che hanno una ricaduta sui territori come le Indicazioni Geografiche, è una politica sana per creare un'Europa più forte, che crea occupazione e stabilità economica e più indipendente dai condizionamenti di scossoni geopolitici che caratterizzano di questa nuova era internazionale. È questa l'Europa che vogliamo: un'Unione che ascolta, che sostiene, che costruisce insieme alle sue filiere più rappresentative come quella del Parmigiano Reggiano, simbolo concreto di come la tradizione, la qualità e la cooperazione possano generare sviluppo, dignità e futuro».

Foto di Linda Vukaj

Formare il personale significa creare valore, fidelizzare i clienti e dare una spinta alle vendite.
Il Consorzio offre servizi di formazione professionale aperta a tutti:
scopri come può diventare il tuo vantaggio competitivo.

PARMIGIANO REGGIANO

parmigianoreggiano.com

Quello *vero* è uno *solo*.

Memoria, ricerca e nuovi orizzonti

Momenti dell'assemblea Onaf del 7-8 giugno al Castello di Grinzane Cavour Sopra, il presidente Afidop Antonio Auricchio con Adami e Gaiarin. Auricchio è stato nominato Maestro Assaggiatore Onorario

di Valeria Pelle

«Il formaggio è cultura, identità, lavoro. Ma è anche emozione, legame, orgoglio. L'Onaf è tutto questo: una comunità che sa ascoltare, analizzare, raccontare. E oggi siamo qui, per rinnovare insieme la nostra promessa di futuro», così Pietro Carlo Adami ha chiuso l'assemblea 2025 dell'organizzazione nella sua cornice più simbolica: il Castello di Grinzane Cavour, sede istituzionale, luogo di memoria, di visione e di dialogo.

Proprio nell'ottica del dialogo tra istituzioni e territorio, tra economia, comunità e cultura, Onaf ha avviato i lavori con la nomina dei Maestri Assaggiatori Onorari: tre figure che, con percorsi diversi ma convergenti, hanno elevato la dignità del formaggio italiano nel mondo. Tino Ernesto Cornaglia, presidente di Banca d'Alba per professione e raffinato gourmet nella vita privata, Roberto Bodrito, presidente della comunità montana Alta Langa e dell'Enoteca regionale di Grinzane Cavour, alfiere delle eccellenze di Langa, dai formaggi Murazzano e Roccaverano alle nocciole. E infine Antonio Auricchio, presidente di Afidop e del Consorzio del Gorgonzola, oltre che del notissimo gruppo caseario di famiglia, che ha confessato il suo attaccamento ad Onaf e la sua ambizione di fare della sua Cremona, patria di numerose Dop e forte di una straordinaria tradizione lattiero casearia, una prossima Città del Formaggio.

«Ho preso a cuore Onaf – ha affermato Auricchio – perché credo in questa istituzione, nella sua autorevolezza e nel suo ruolo per la cultura casearia italiana. Sarei dovuto essere a Osaka, in questi giorni, ma ho porto le mie scuse al ministro e sono venuto a Grinzane Pochi giorni fa, in un colloquio con il ministro dell'Agricoltura americano, ho ribadito che l'Italia deve unire storia, arte e gusto in un racconto coerente e condiviso. Il vero errore degli italiani è fare tante cose belle ma a compartimenti stagni: dobbiamo imparare a fare sistema tra eccellenze, valorizzando le connessioni tra qualità diverse, ma tutte autentiche».

Un silenzio solenne e un lunghissimo applauso, tributato da una platea in piedi, ha fatto seguito al ricordo di Giacomo Oddero pronunciato dal presidente Adami, e ha anticipato l'omaggio alla sua memoria, consegnato alle figlie.

L'assemblea ha ascoltato in silenzio lo snocciolarsi di cifre e dati: 2.948 soci nel 2024, 711 nuovi Assaggiatori e 204 nuovi Maestri Assaggiatori di secondo livello, due Delegazioni nuove (Alessandria e Pescara), un concorso internazionale, 7 nazionali e una ventina di concorsi regionali in cui sono stati presentati in degustazione 1139 formaggi, valutati da 308 Maestri Assaggiatori. E, infine, ha approvato unanime i conti: un bilancio che chiude con un utile di 7.342 euro a fronte di 700.185 euro di uscite e di 707.527 euro di entrate.

E dopo il rigore dei numeri, il formaggio tornato protagonista, diventando racconto, identità, viaggio. È stato infatti presentato il volume "Italia con Formaggio", una mappa sensoriale e narrativa che attraversa l'Italia casearia da Nord a Sud. Il libro, scritto a 288 mani e curato da Elio Ragazzoni e Fiorenzo Cravetto, è un invito a conoscere il nostro Paese attraverso uno dei suoi linguaggi più antichi e autentici: quello del latte trasformato in sapore puro.

Un sapore che racconta, a chi sa discernere, la qualità del prodotto, come ha dimostrato il progetto di rilevanza nazionale PDO non PDO, elaborato dalle Università di Torino, Parma e Bari, in collaborazione con Onaf, teso a dimostrare che un consumatore formato può riuscire a distinguere un prodotto Dop da uno non a marchio.

L'emozione è tornata protagonista con la cerimonia di investitura dei nuovi Assaggiatori diplomatisi nei corsi di Torino, Cuneo e Lucca. E dopo il rituale carotaggio di una forma, volti emozionati, investiture, strette di mano sincere e tante foto: ogni investitura è un nuovo inizio, un impegno preso con sé stessi e con il sapere dell'assaggio.

Infine, spazio al futuro: in chiusura dei lavori è stato presentato l'avanzamento del progetto Lost - Looking for the sustenability of taste in Europe, dedicato alla promozione di 8 piccole denominazioni Dop - i Consorzi di Murazzano, Roccaverano, Ossolano, Strachitunt, Puzzone di Moena, Provolone del Monaco, Vastedda della Valle del Belice e Pecorino Siciliano - e delle loro filiere sostenibili, esempi di qualità e serietà produttiva da Nord a Sud. Un progetto che guarda lontano, ma con radici ben piantate nel territorio.

Convention a Grinzane | L'aggiornamento per Direttori di corso

Altro passo verso la qualità e la professionalizzazione

di Filippo Durante

Nell'ambito dell'annuale convention Onaf, sabato 7 giugno al Castello di Grinzane Cavour si è svolto un corso di aggiornamento specifico rivolto ai direttori di corso di 1° livello, con l'obiettivo di innalzare ulteriormente il già ottimo standard qualitativo dei contenuti e professionalizzare questa figura chiave all'interno dell'organizzazione dei corsi per Assaggiatori di formaggi.

Uno dei principali obiettivi dell'incontro è stato quello di uniformare i criteri di conduzione e valutazione dei corsi per assaggiatori a livello delle singole Delegazioni, eliminando alcune disomogeneità nella didattica e nelle prove pratiche di assaggio dei formaggi. Per raggiungere questo traguardo, non è stato tralasciato nessuno aspetto dei corsi e stati proposti dalla Commissione Didattica alcuni importanti cambiamenti, quali l'aggiornamento dei descrittori e la modifica della scheda descrittiva; inoltre, è stata uniformato l'iter da seguire per l'approvvigionamento dei formaggi, è stata ribadita l'importanza della loro corretta esposizione ai discenti, così come la necessità di rimanere aderenti al protocollo da seguire con la mise-en-place. Infine, è stata introdotta l'obbligatorietà della compilazione delle schede di valutazione dei docenti.

Un ulteriore aspetto di importanza rilevante che è stato affrontato è stato quello riguardante gli aspetti comunicativi e deontologici: come gestire il rapporto con i corsisti, come affrontare le eventuali criticità in aula, come comunicare correttamente con i singoli docenti in modo da garantire una buona riuscita delle lezioni e come interfacciarsi con questi ultimi anche nel corso dello svolgimento delle lezioni.

Il Direttore di corso, quindi, non può più essere considerato un mero "coordinatore logistico", in quanto il suo ruolo diventa un elemento chiave per garantire la qualità dell'insegnamento, per il rispetto dei protocolli e degli iter da seguire e per la corretta trasmissione della tecnica di assaggio.

In definitiva, questo corso di aggiornamento ha segnato una svolta angolare e un importante momento di crescita, di confronto costruttivo e di rinnovato impegno per il miglioramento di una formazione che, seppur già considerata di eccellenza, sarà ulteriormente perfezionata per poter far sì che gli Assaggiatori possano contribuire in maniera sempre più determinante alla valorizzazione del patrimonio caseario italiano.

"Italia con formaggio" presentata ai soci Onaf

Nel corso della presentazione ufficiale del libro Italia con Formaggio che sta ottenendo ottimi consensi tra il pubblico Elio Ragazzoni, curatore del volume insieme a Fiorenzo Cravetto ha sottolineato come l'indiscussa bellezza dell'opera sia il frutto di tutta l'Onaf nazionale. L'immaginario viaggio tra le più affascinanti città italiane è infatti il racconto di territori e suggestioni, non solo casearie, scritto da oltre cento e quaranta autori in maggioranza soci ed assaggiatori. «Solo chi vive nella terra che racconta – ha confermato Elio – può raccogliere spunti e notizie che trasformano le descrizioni in una sorta di percorso sentimentale quanto curioso legato alla realtà più schietta. È nata così un'opera dove i più amati formaggi italiani divengono parte integrante di culture, tradizioni e magnificenze artistiche».

Cambia la scheda: il nuovo vademecum degli assaggiatori

di Beppe Casolo

L'assaggio dei formaggi è una pratica che consente di approfondire sia le peculiarità del prodotto analizzato, che quelle degli strumenti di conoscenza che abbiamo a disposizione: i nostri sensi.

Compito della commissione didattica Onaf è quella di perfezionare sempre più la tecnica di approccio sensoriale, per consentire all'assaggiatore di riconoscere e descrivere al meglio le caratteristiche dei prodotti analizzati.

Obiettivi importanti da perseguire sono anche la semplicità, l'immediatezza, l'obiettività, la scientificità, la chiarezza e la possibilità di standardizzare la metodica.

La tecnica di assaggio Onaf, che attinge i fondamenti da norme codificate a livello internazionale (ISO-13299-2016/ Guide INRA 1994 e 1997), è stata modellata nel tempo, attingendo dall'esperienza maturata durante le sedute di assaggio, dalle puntuali osservazioni dei membri dei panel, dal confronto con gli aggiornamenti scientifici acquisiti.

Cogliendo alcune sollecitazioni degli Assaggiatori e dei Maestri Assaggiatori e soprattutto attingendo agli approfondimenti e alle riflessioni emerse durante gli incontri di aggiornamento con i docenti Onaf, le Commissioni Didattica e Scientifica si sono confrontate proficuamente, arrivando a formulare una proposta condivisa, contenente lievi modifiche, novità e precisazioni relative alla tecnica di assaggio codificata.

In particolare è stato aggiornato e puntualizzato l'elenco dei descrittori, ponendo particolare attenzione a quelli relativi alla struttura del formaggio, sia per quanto riguarda gli aspetti visivi e tattili, che in bocca, durante la masticazione.

Dopo diversi anni, durante i quali non sono stati introdotti cambiamenti, il Consiglio Direttivo ha approvato la proposta di seguito riportata, che diventerà operativa dal 1° settembre 2025.

Da quel momento docenti, Maestri Assaggiatori, giudici, direttori dei corsi, insomma tutti gli assaggiatori Onaf, saranno tenuti a utilizzare le nuove indicazioni.

Di seguito vengono riportate le novità e le precisazioni in merito ai descrittori da utilizzare nell'ambito della tecnica di assaggio Onaf.

Categoria

La categoria è la carta d'identità del formaggio in assaggio, quindi occorre riportare tutte le informazioni note a nostra disposizione e inserirle secondo un ordine logico che corrisponde all'ordine di caseificazione, quindi:

- Origine del latte (vacca, capra, pecora, bufala, misto)
- Trattamento del latte (crudo, termizzato, pastorizzato, intero, scremato)
- Tipo di coagulante (caglio animale, vegetale, microbico…)
- Tipo di coagulazione (prevalentemente acida, acido-presamica, prevalentemente presamica)
- Tecnologia e trattamenti termici della cagliata (pasta cruda, semicotta, cotta)
- Consistenza e tipologia della pasta (pasta molle, semidura, dura)
- Contenuto in grasso sul secco del formaggio (grasso, semigrasso, magro)
- Altre specificità (pasta filata/pressata/erborinata, crosta lavata, crosta fiorita, …)
- Stagionatura della forma in esame

Descrizione della forma

Per descrivere la conformazione fisica della forma abbiamo a disposizione molti descrittori, ma talvolta nessuno di questi rappresenta la forma del formaggio che abbiamo in assaggio, in questo caso va indicata come Indefinita.

Ad esempio utilizzare "indefinita" anche per le forme cremose, che prendono la forma del contenitore o dell'incarto (es. Squacquerone di Romagna Dop).

Nel caso di forma indefinita non sono da descrivere le facce e lo scalzo, ma tenere presente che anche queste forme possono essere regolari o irregolari e quindi va riportato.

Facce e scalzo

Nelle facce e/o nello scalzo spesso ci troviamo di fronte ad un convesso o un concavo appena accennato, in questo caso è possibile utilizzare il termine 'leggermente'.

Aspetto superficie vista e tatto

Per una migliore consultazione, i descrittori dell'aspetto della superficie verranno suddivisi in famiglie omogenee (morfologia, caratteristiche, liquidi, consistenza, irregolarità). Di seguito si elencano le novità e le precisazioni sui descrittori già in uso:

- Con marchio o marchiata (nuovo descrittore della famiglia morfologia): presenza di marchi e/o contrassegni del Consorzio o del produttore. Riportare se presenti sulle facce o sullo scalzo.
- Semidura (nuovo descrittore della famiglia consistenza): va a completare la famiglia consistenza dove attualmente erano presenti solo morbida, dura e ed elastica.
- Pulita. È una superficie priva di macchie, quindi perfettamente pulita alla vista. Non utilizzare per i formaggi "puliti" dalle muffe naturali.
- Ammuffita. Deve essere utilizzata sia per i formaggi a crosta ammuffita, che per tutti i formaggi con muffa in superficie N.B. Non usare mai per le croste fiorite, a meno che non ci sia un inquinamento superficiale come nel caso Penicillium candidum con contemporanea presenza (indesiderata) di "pelo di gatto" (Mucor).
- Macchiata. Presenza di vere e proprie macchie, non riconducibili a tonalità più intense del colore prevalente.
- Trattata (Cappata). Qualsiasi trattamento della superficie (es. trattamenti antimuffa, conservanti, ecc.) e cappature e affinamenti con prodotti naturali.
- Con morchia. Deve essere utilizzata in presenza trattamento con morchia di olio e quando viene riscontrata una patina umida, vischiosa e appiccicosa. (es. nelle croste lavate).
- Elastica. Per indicare il ritorno alla posizione di partenza, dopo la pressione con il dito. È importante ricordare che con una porzione di forma più ampia (ad esempio mezza forma), l'elasticità risulta più evidente rispetto al un campione di 20/30 grammi.

Erborinatura

Oltre alla valutazione del colore (verde/blu/grigio/bianco, ecc.) e della distribuzione (omogenea/non omogenea), con gli aggiornamenti è stata introdotta la possibilità di riportare anche la quantità (rada/diffusa) in modo da rappresentare in modo più completo l'erborinato che stiamo assaggiando.

Struttura della pasta alla vista e al tatto

Anche per la struttura della pasta i descrittori verranno suddivisi in famiglie omogenee. Di seguito è riportata la tabella completa dei descrittori.

N.B. Nella struttura della pasta alla vista e al tatto devono essere utilizzati gli aggettivi senza riferimenti quantitativi (cioè senza indicarne l'intensità).

Struttura in bocca

Consistenza in risposta alla masticazione: uso di sostantivi (si fa riferimento alle linee guida Inra) da esprimere sempre con l'indicazione dell'intensità (bassa, medio-bassa, media, medio-elevata, elevata).

Durezza

Resistenza che oppone un campione di formaggio ad un piccolo spostamento delle mascelle. (es. un Taleggio, o comunque le paste molli, avranno una durezza bassa, le paste tenere come un Pecorino Toscano fresco, una durezza medio-bassa, o media, le semidure durezza media e poi a salire).

Friabilità

Attitudine che presenta un campione di formaggio, all'inizio della masticazione, a generare numerosi frammenti.

Adesività

Sforzo della lingua necessario per staccare dal palato o dai denti il formaggio durante la masticazione.

Umidità

Percezione del contenuto di acqua del campione di formaggio: secco richiama saliva, acquoso libera liquido durante la masticazione.

Solubilità

Percezione che si sviluppa quando il campione di formaggio, durante la masticazione, fonde nella saliva.

In aggiunta, per descrivere la struttura del formaggio in bocca, possono essere inseriti i seguenti aggettivi per i quali non è obbligatoria l'indicazione dell'intensità: grumosa, granulosa, deformabile, elastica, gessosa, untuosa, fibrosa, con cristalli.

Con l'occasione si è intervenuto anche sulla scheda descrittiva cartacea alla quale è stato apportato un leggero restyling. È aumentato lo spazio a disposizione per la descrizione dei diversi parametri analizzati, è stata introdotta una casella per l'indicazione dell'intensità complessiva delle sensazioni olfattive e aromatiche, che troppo spesso vengono dimenticate. Inoltre è stata riportata la scala con la corretta indicazione dei termini da utilizzare per le intensità, non solo per odore e aroma, ma anche per sapori, per sensazioni trigeminali e per struttura in bocca.

Le novità nella descrizione dei formaggi

Le definizioni

In base al contenuto di acqua
- cremosa
- molle
- tenera
- semidura
- dura

In base ai liquidi di superficie
- umida
- secca
- untuosa

In base alla consistenza
- rigida
- elastica
- compatta
- deformabile
- friabile

In base alla morfologia
- granulosa
- sabbiosa/farinosa/gessosa
- liscia
- fibrosa

12060 GRINZANE CAVOUR
Via Castello, 5
Tel.0172 1807905
www.onaf.it

onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

SCHEDA DESCRITTIVA PER L'ASSAGGIO DEI

FORMAGGI

Campione N. _____

Commissione / Nome _____

Località e data _____

Denominazione _____

Categoria _____

Note di Presentazione _____

ASPETTO **ESTERNO** - ESAME VISIVO E TATTILE

Forma _____

Facce _____

Scalzo _____

Superficie

Tipologia _____

Aspetto _____

Colore _____

ASPETTO **INTERNO** - ESAME VISIVO E TATTILE

Colore della pasta _____

Sottocrosta _____

Occhiatura _____

Erborinatura _____

Elementi di discontinuità _____

Struttura _____

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE

Odori *(Intensità compl.)* _____

Sapori _____

Aromi *(Intensità compl.)* _____

Scala Intensità:
Non Percettibile NP (solo sapori)
Basso B
Medio-Basso MB
Medio M
Medio-Elevato ME
Elevato E

Sensazioni trigeminali _____

Struttura _____

Persistenza gusto-olfattiva _____

Note _____

(Revisione Scheda 2025)

onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

TERMINOLOGIA DELL'ASSAGGIATORE DEI FORMAGGI

A cura delle Commissioni Didattica e Tecnica dell'ONAF
Aggiornamento Settembre 2025

1 - ESAME DELL'ASPETTO ESTERNO DEL FORMAGGIO

1.1. **FORMA**
(conformazione fisica del formaggio)

- **Cilindrica**
- **Parallelepipeda a base quadrata, rettangolare, ecc.**
- **Sferica**
- **Ellissoidale** *(ovoidale)*
- **Piramidale**
- **Tronco-conica**
- **Conica**
- **Cubica**
- **Indefinita**

Regolare -Irregolare

1.2. **FACCE**
(Le due superfici orizzontali della forma)

- **Piane**
- **Concave**
- **Convesse** *(bombate)*

Regolari - Irregolari

1.3. **SCALZO**
(La superficie verticale o altezza o spessore della forma)

- **Diritto**
- **Concavo**
- **Convesso** *(bombato)*
- **Obliquo**

Regolare - Irregolare

1.4. **SUPERFICIE**
Tipologia della superficie:

- **Pelle:** sottile pellicola elastica (mozzarella)
- **Buccia:** strato sottile, moderatamente consistente, tenero (Roccaverano Dop)
- **Crosta:** strato consistente, da moderatamente duro a duro
- **Senza crosta**

1.5. **ASPETTO**
della superficie:

- **Morfologia**
  - Liscia
  - Rugosa
  - Canestrata
  - Con trama di tela
  - Impronta della stuoia, della griglia, dello stampo
  - Con marchio
- **Caratteristiche**
  - Pulita
  - Ammuffita
  - Fiorita
  - Macchiata
  - Lavata
  - Trattata (Cappata)
  - Con agatura
- **Liquidi**
  - Umida
  - Lucida
  - Secca
  - Untuosa
- **Consistenza**
  - Morbida
  - Dura
  - Semidura
  - Elastica
- **Irregolarità**
  - Fessurata
  - Screpolata
  - Crepata
  - Riparata
  - Con erosioni

1.6. **COLORE**
della superficie:

- **Bianco**
- **Avorio**
- **Giallo** *(paglierino, dorato, ambrato)*
- **Ocra**
- **Salmone**
- **Rosato**
- **Aranciato**
- **Rossiccio**
- **Marrone**
- **Grigio**
- **Verde**
- **Nero**

Uniforme - Non uniforme
Carico - Scarico

2 - ESAME DELL'ASPETTO INTERNO DEL FORMAGGIO

2.1. **COLORE**
della pasta

- **Bianco**
- **Avorio**
- **Giallo** *(paglierino, dorato, ambrato)*
- **Ocra**
- **Salmone**
- **Rosato**
- **Aranciato**
- **Rossiccio**
- **Marrone**
- **Grigio**
- **Verde**
- **Nero**

Uniforme – Non uniforme
Carico – scarico

2.2. **SOTTOCROSTA**

Presente - Assente
Sottile - medio - spesso

2.3. **OCCHIATURA**
della pasta
(alveoli della pasta)

Presente - Assente
- **Forma: regolare** *(rotonda)*, **irregolare** *(deformata)*
- **Dimensione: piccola** *(fine)*, **media, grande**
- **Distribuzione: uniforme** *(regolare)*, **non uniforme** *(localizzata)*
- **Quantità: rada** *(spargola)*, **diffusa**
- **Altro: lucida, con muffe**

2.4. **ERBORINATURA**

Presente - Assente
- **Colore: grigio, verde, grigio-verde, blu, giallo, aranciato, marrone**
- **Distribuzione: uniforme** *(regolare)*, **non uniforme** *(localizzata)*
- **Quantità: rada, diffusa**

2.5. **STRUTTURA**
della pasta
(alla vista e al tatto)

- **Contenuto di acqua**
  - Cremosa (Squacquerone)
  - Molle (Gorgonzola, Taleggio)
  - Tenera (Pecorino fresco)
  - Semidura (Asiago, Fontina)
  - Dura (Parmigiano Reggiano)
- **Liquidi superfice**
  - Umida
  - Secca
  - Untuosa
- **Consistenza**
  - Rigida
  - Elastica
  - Compatta
  - Deformabile
  - Friabile
- **Morfologia**
  - Granulosa
  - Sabbiosa / Farinosa/ Gessosa
  - Rugosa
  - Liscia
  - Fibrosa

2.6. **ELEMENTI DI DISCONTINUITÀ**
nella pasta

Presenti - Assenti

- **Sfoglia** *(sfogliatura)*
- **Distacco** *(strappo)*
- **Gessosità**
- **Colatura** *(rammollimento)*

Dimensione: piccola, media, grossa

Distribuzione: uniforme (regolare), non uniforme (localizzata)

Il patriarca di Langa si è spento a 98 anni

L'eredità di Oddero

La provincia di Cuneo, il Piemonte, hanno perso una delle figure più emblematiche: Giacomo Oddero si è spento all'età di 98 anni, il giorno di Pasquetta, tra le cure delle figlie Mavi e Mariacristina. Pioniere del territorio, lascia una straordinaria eredità di civil servant delle istituzioni, con il dono prezioso dell'Onaf, da lui creata e portata con successo a livello nazionale.

di Corrado Olocco

È difficile elencare tutti gli incarichi ricoperti da Giacomo Oddero nel corso della sua lunga vita. Difficile e rischioso perché è probabile che qualcosa venga dimenticato. È stato sindaco di La Morra, presidente della Camera di commercio di Cuneo, assessore provinciale, presidente della fondazione Cassa di risparmio di Cuneo e poi dell'ente turismo di Alba-Bra, precursore dell'odierna Atl che include Langhe, Monferrato Roero.

Nel suo curriculum, manca solo un posto in Parlamento, ma in fondo non è così grave. Oddero, per la propria terra ha fatto molto di più operando da protagonista e con caparbietà tra La Morra, Alba e Cuneo rispetto a quanto avrebbe potuto fare essendo uno dei tanti politici seduti sui banchi di Montecitorio o di Palazzo Madama.

Anche se è difficile stilare una classifica, forse, l'incarico più importante ricoperto da Oddero è stata la presidenza dell'Acquedotto delle Langhe e delle Alpi Cuneesi, società consortile che ha guidato per 18 anni. L'acquedotto è senza dubbio (almeno per ora) la principale opera pubblica realizzata in provincia di Cuneo, ma ha un difetto: essendo sotterraneo non si vede e non riempie gli occhi. Però ha sottratto gran parte delle Langhe alla schiavitù delle autobotti, che in estate portavano l'acqua nei paesi alle prese con la siccità, dando un contributo fondamentale allo sviluppo dell'intera area.

Oddero è stato tra i promotori della nascita dell'acquedotto, oltre 60 anni fa, a Sinio, partendo da un'idea semplice: andare a prendere l'acqua dove c'è (nel ventre delle montagne) e portarla dove ce n'era bisogno. Quando si trattò di convincere gli amministratori del Monregalese ad accettare che parte dell'acqua delle "loro" montagne prendesse la direzione delle Langhe, Oddero mise sul piatto tutta la diplomazia possibile, magari parlando anche in dialetto, e finì per portare a casa il risultato.

• Mavi e Mariacristina Oddero ricevono dal presidente la targa in ricordo del papà, fondatore dell'Onaf

Il civil servant delle istituzioni che creò l'Onaf Una vita intera al servizio del bene comune

Ricordando quegli anni Oddero amava raccontare che, non di rado, aveva affiancato alla "diplomazia", anche qualche bottiglia di Barolo (eh sì, è stato anche un barolista...) per convincere i sindaci reticenti e alla fine l'opera è stata realizzata.

Oddero era un grande narratore di aneddoti, anche in occasioni ufficiali e prestigiose.

Quando, da presidente della Fondazione Cassa di risparmio di Cuneo, siglò, assieme ad altri colleghi l'accordo di programma per finanziare l'acquisto del castello di Roddi da parte del Comune, disse che sosteneva volentieri l'importante operazione perché era molto legato al paese, dal momento che, in gioventù, ci andava a ballare quando c'era la festa patronale. Se è vera, è bellissima. Se è inventata, è bella ugualmente.

Negli Anni '70, assieme ad alcuni grandi produttori vinicoli, inventò ad Alba la Fiera del vino di Pasqua, rassegna che oggi, col nome di Vinum, porta migliaia di appassionati in città e che ha contribuito ad allungare la stagione turistica nell'albese, in precedenza limitata ai mesi autunnali.

E in tempi più recenti Oddero è stato tra i primi a sostenere la candidatura della cerca del tartufo a patrimonio immateriale dell'Unesco.

Dalla farmacia in via Maestra, ad Alba, che condivideva con un altro fuoriclasse della valorizzazione del territorio come Luciano Degiacomi, sono nate intuizioni i cui effetti positivi si avvertono ancora oggi.

Esaurita la lunga attività pubblica, per Oddero sono iniziati i premi alla carriera e anche in questo caso l'elenco sarebbe lunghissimo. Ne ricordiamo uno solo, anche perché forse è stata una delle sue ultime uscite pubbliche. A luglio del 2021, l'Acquedotto delle Langhe lo premiò a 30 anni dalla conclusione della sua presidenza. La cerimonia si svolse a Grinzane Cavour, proprio nella sala che oggi ospita l'assemblea nazionale dell'Onaf. Oddero incassò per oltre un'ora i complimenti di tutti gli oratori e, quando prese la parola, fu di una semplicità tanto disarmante quanto efficace. Disse soltanto: «Ciò che ho fatto era normale lavoro. Avevo preso un impegno e l'ho portato avanti. Ho fatto quello che potevo». È difficile congedarsi con un lascito migliore.

IL RICORDO DI ADAMI

Ha dato dignità alla figura dell'assaggiatore di formaggi

di Pier Carlo Adami

Imprenditore illuminato, uomo delle istituzioni, grande interprete della cultura materiale e dei valori del territorio. Ma per noi, per la comunità Onaf, Giacomo Oddero è stato soprattutto il fondatore, colui che ha avuto l'intuizione di dare dignità, metodo e struttura alla figura dell'assaggiatore di formaggi.

Era il 1989, e Oddero ricopriva allora la carica di presidente della Camera di Commercio di Cuneo. In quell'ambito, comprese con straordinaria lungimiranza quanto fosse necessario e urgente valorizzare il patrimonio caseario italiano - e in primis quello piemontese - attraverso la formazione, la competenza, il racconto. Nacque così Onaf, da una visione che non era solo tecnica, ma profondamente culturale.

Dal 1989 al 1996 Oddero ne fu il primo presidente, segnando un cammino fatto di equilibrio, serietà e amore per i prodotti autentici della nostra terra. Fu un presidente sempre costruttivo, sempre equanime, sempre pronto a incoraggiare il dialogo tra mondi diversi – tra produttori, istituzioni, tecnici e appassionati – perché credeva che solo così si potesse costruire un futuro solido per le nostre eccellenze.

Ma il suo contributo non si limita alla fondazione dell'Onaf. A lui si deve anche l'intuizione e il merito di aver promosso e sostenuto la nascita delle Denominazioni di Origine Protetta dei formaggi Murazzano, Bra, Raschera e Castelmagno, quattro autentici gioielli della provincia di Cuneo, oggi conosciuti e tutelati a livello europeo. Lo fece con la sua consueta tenacia, consapevole del valore economico, culturale e simbolico che quei prodotti rappresentano per le comunità locali.

Vorrei aggiungere anche una nota personale. Col tempo, tra me e il presidente Oddero si è sviluppata una sincera amicizia, fatta di stima reciproca, di conversazioni mai banali, di condivisione di ideali. La sua lucidità, la sua umanità, il suo spirito ironico e gentile sono stati per me una fonte preziosa di ispirazione. Aver potuto camminare, anche solo per un tratto, al suo fianco, è stato un onore che porterò con me.

A lui si deve anche la nascita delle grandi Dop cuneesi

A lui dobbiamo tanto. A lui dobbiamo un'intuizione che ha cambiato il modo di guardare, raccontare e tutelare il formaggio. E oggi, simbolicamente, consegniamo questo riconoscimento alla sua memoria, certi che ogni nostra attività – ogni corso, ogni panel di assaggio, ogni evento formativo – sia ancora attraversata dal suo spirito e dalla sua visione.

Nel suo ricordo, vogliamo continuare a costruire un'associazione capace di formare, tutelare, promuovere. Una Onaf che sa guardare avanti, proprio come lui ci ha insegnato a fare. Grazie, Presidente Oddero.

La resa nella lavorazione casearia

Per definizione, è la quantità di formaggio che si ricava da 100 kg di latte, con una determinata composizione in proteine e grasso Nella pratica quotidiana del caseificio, è un insieme complesso di processi tecnologici che richiedono cura e controlli costanti

di Enrico Surra

La trasformazione del latte in formaggio è un insieme alquanto complesso di processi tecnologici che consistono, fondamentalmente, nella disidratazione del latte con l'obiettivo di ottenere un prodotto più concentrato, idoneo ad una conservazione più o meno lunga nel tempo.
Messa in questo modo, la definizione della resa da latte a formaggio assume un aspetto freddo e distaccato. Nella pratica quotidiana di caseificio, la resa di prodotto è un aspetto da controllare perché misura i risvolti economici e tecnologici della lavorazione.
La resa casearia influenza quindi la redditività del processo. Per definizione la resa casearia è la "quantità di formaggio che si ricava da 100 kg di latte, con una determinata composizione in proteine e grasso". Le componenti solide del latte (proteine, grasso, sali minerali) vengono concentrate mediamente di circa dieci volte nel formaggio.

Fattori derivanti dal latte

Il latte è costituito per quasi il 90 % da acqua ed una sua concentrazione è fondamentale per poterlo conservare. Sulla resa influiscono diversi fattori intimamente legati alle caratteristiche del latte:

1) la razza allevata, il latte di ogni razza presenta una composizione differente e quindi migliore è la composizione legata alla razza, maggiore sarà la resa;
2) la genetica degli animali, alcuni animali possiedono varianti genetiche della k-caseina che influiscono positivamente sulla resa;
3) il contenuto in proteine ed in grasso, è stato studiato che un 0,1 % in più di proteine fa aumentare la resa di circa lo 0,3 % ed uno 0,1 % di più in grasso fa aumentare la resa di circa lo 0,15 %;
4) il contenuto in cellule somatiche, è risaputo che elevati quantitativi di cellule somatiche nel latte deprimono la resa casearia.
5) il contenuto in microrganismi psicrofili, che in quantità elevate abbassano la resa.

Durante la lavorazione avviene la netta separazione di una parte solida, la cagliata, rispetto ad una parte liquida che raggruppa la maggior parte dei componenti idrosolubili del latte, il siero, che rappresenta il 75-85 % del latte lavorato.

Fattori tecnologici

Oltre che dalla natura e dalla composizione del latte, altri fattori tecnologici influiscono sulla resa. Nelle pratiche di caseificio, soprattutto nei processi industriali, questi fattori vengono ottimizzati in modo da massimizzare i rendimenti.
I principali fattori tecnologici che influenzano la resa casearia sono:

1) l'eventuale scrematura del latte, tipica della tecnologia di molti formaggi a latte scremato;
2) la denaturazione delle siero proteine, più sieroproteine denaturate sono presenti nel latte e più alte sono le rese. A tal proposito gli interventi di pastorizzazione aumentano il quantitativo di siero proteine denaturate e quindi con il latte trattato termicamente aumentano le rese;
3) l'omogeneizzazione del latte o della panna, maggiori rese con la pratica dell'omogeneizzazione;
4) il tipo di coagulante utilizzato ed il tipo di starter aggiunti, che possono influire in diverso modo;
6) la consistenza del coagulo al momento del taglio, più si taglia una cagliata poco dura e maggiori perdite si riscontrano. A tal proposito non bisogna neanche maneggiare con troppa forza la cagliata altrimenti si hanno perdite di prodotto;
6) il recupero dei grani di cagliata fini e molto piccoli, utilizzando accorgimenti che impediscano la loro dispersione durante le fasi di estrazione e formatura;
7) le dimensioni dei grani della cagliata, più grandi sono, maggiore sarà l'umidità del formaggio e quindi la resa;
8) il contenuto di sale nel formaggio, maggiori quantità di sale portano ad una diminuzione dell'umidità della pasta e di conseguenza abbassa la resa.

Nel caso in cui il latte sia stato scremato, alla resa in formaggio vanno aggiunte la resa in burro la resa dei prodotti derivanti dal siero, la ricotta e l'eventuale burro di siero.

TAB 1

Ritenzione dei componenti del latte nella cagliata e siero

Componente	Latte %	Cagliata %	Siero %
Grasso	100	92	8
Proteine totali	100	76	24
Caseina	100	94	6
Lattosio	100	5	95
Sali minerali	100	20	80
Acqua	100	7	93

(Tabella tratta da O. Salvadori Dal Prato Trattato di tecnologia casearia, Edagricole Bologna)

Resa casearia totale = Resa Formaggio + Resa Burro + Resa Ricotta
Quando si effettua un calcolo di resa bisogna però specificare le condizioni alle quali viene calcolata: è opportuno considerare le caratteristiche del latte al momento dell'inizio del ciclo produttivo e le condizioni dei formaggi o dei sottoprodotti ottenuti nel momento in cui si effettuano la pesatura ed il conteggio.
Distinguiamo in effetti una resa fresca (formaggio appena salato o prima della salatura), una resa matura (formaggio maturo nelle sue condizioni ottimali) ed una resa alla vendita (soprattutto per tempi e condizioni del prodotto).
Cosa passa nella cagliata e cosa rimane nel siero
In tabella 1 vengono evidenziati i coefficienti di ritenzione delle differenti frazioni nutritive che costituiscono la cagliata ed il siero.
Il grasso del latte passa quasi tutto nel formaggio. La quantità di grasso che va nel siero dipende dalla tecnologia applicata nel momento di taglio e dalla agitazione della massa siero-cagliata
Le proteine del latte vanno a costituire la base del formaggio per circa i tre quarti delle proteine totali; circa un quarto di proteine sono le cosiddette sieroproteine che finiscono nel siero e costituiscono la base per la produzione di ricotta.
La caseina, considerata come componente a sé stante, per il 95% si ferma nel formaggio ma comunque un 6% viene perso nel siero.
Il lattosio, essendo una componente idrosolubile, risulta disciolto e per il 95% va nel siero. La sua ricchezza glucidica fa sì che il siero sia un sottoprodotto idoneo per l'alimentazione dei suini.
Solo una parte dei sali minerali si ferma nel formaggio, ovvero quella intimamente legata alla molecola della caseina (soprattutto fosfato tricalcico); i sali disciolti in acqua si spostano nel siero.
Se poi vogliamo considerare anche l'acqua possiamo notare che nel formaggio si fermerà un quantitativo d'acqua legato all'umidità del formaggio stesso. Ricordiamo che nei formaggi i quantitativi di acqua sono compresi tra il 30 e il 55-60 % in funzione della consistenza del formaggio stesso: i formaggi molli hanno maggiori contenuti d'acqua, i formaggi duri hanno minori contenuti d'acqua.
Analizzando i grafici dove si riportano le composizioni di latte, cagliata e siero, risulta interessante notare come la quantità di acqua sia variabile nel rapporto tra latte siero e cagliata e come nella cagliata prevalgano da un punto di vista quantitativo grasso e proteine mentre nel siero, molto ricco d'acqua, prevalga invece il lattosio. L'aspetto visivo aiuta la comprensione dei passaggi.
In tabella 2 si riportano alcune rese mature di alcuni formaggi italiani ed europei.
In conclusione, riportiamo alcuni valori, puramente indicativi, della resa in burro e della resa in ricotta.
Resa in burro: da 100 kg di crema separata dal latte, con titolo di grasso del 25 al 45 %, si ottiene mediamente il 40-50 % di burro.
Resa in ricotta: da 100 kg di siero lavorato si ricavano 1-2 kg di ricotta pura, senza aggiunta di latte.

TAB 2

Rese indicative in % (kg ottenuti da 100 kg di latte) di formaggi italiani ed europei

Formaggio	Resa %
Asiago	9 - 11
Camembert	12 - 14
Caprini freschi lattici	12 - 13
Caprini freschi presamici	10 - 11
Cheddar	9 - 10
Emmental svizzero	7 - 8
Feta (latte ovino)	15 - 21
Fiore sardo (latte ovino)	16 - 18
Fontina	9 - 10
Gorgonzola	11 - 13
Grana Padano maturo	7 - 8
Queso Manchego (latte ovino)	13 - 15
Montasio	8 - 9
Mozzarella (latte bufalino)	16 - 22
Mozzarella (latte vaccino)	12 - 15
Munster – Pont l'Evêque	12 - 13
Parmigiano Reggiano maturo	7 - 8
Pecorino Romano (latte ovino)	15 - 16
Pecorino Toscano (latte ovino)	14 - 16
Quark (formaggio spalmabile)	14 - 22
Ragusano	7 - 9
Roquefort (latte ovino)	16 - 22
Taleggio	12 - 14
Tomini freschi	12 - 14

(Tabella tratta da O. Salvadori Dal Prato Trattato di tecnologia casearia, Edagricole Bologna)

Benvenuta Novara!

È il 34° Comune italiano riconosciuto quale Città del formaggio

di Marco Benedetti

Il 12 aprile scorso Novara è entrata ufficialmente nell'albo delle Città del Formaggio, 34° Comune italiano a ottenere lo speciale riconoscimento dell'Onaf. Il percorso iniziato con Beppe Casolo, il referente Onaf Alberto Sebastiani per le province di Novara, Vercelli e Vco e Luca Piantanida del Comune di Novara è proseguito con la vulcanica Maria Cristina Stangalini assessore al Commercio della città, che con coraggio e determinazione lo ha portato a termine.

Nella sala dell'Arengo del Broletto si è svolta la cerimonia di consegna della targa, da parte del presidente nazionale Onaf Piercarlo Adami, che sarà posizionata all'ingresso della città. L'evento si è svolto alla presenza di molti rappresentanti delle istituzioni e di associazioni di categoria, che hanno sottolineato l'importanza del riconoscimento per uno sviluppo sia commerciale che culturale.

L'appoggio del Consorzio di tutela del Gorgonzola Dop è stato prezioso per l'organizzazione della giornata. Con il presidente Antonio Auricchio sono intervenuti il direttore generale Stefano Fontana e i vicepresidenti Fabio Leonardi e Chiara Gelmini.

Presenti inoltre l'assessore regionale a cultura e turismo, Marina Chiarelli, e Domenico Rossi segretario regionale Pd. Molto apprezzata la partecipazione dei sindaci di Formazza (Città 2024) e di Gorgonzola (Città 2025) che già avevano recepito l'importanza di questo evento che riguarda non solo il formaggio ma anche il territorio con le sue bellezze naturali, artistiche e soprattutto le persone che in questi luoghi vivono e lavorano.

La Federazione italiana circoli enogastronomici, per il ruolo che svolge, era rappresentata da due confraternite della provincia di Novara, Vino Riso e Gorgonzola con il suo Gran Maestro Dino Brustia e il Consorzio di Tutela Nebbioli dell'Alto Piemonte che ha offerto alcuni vini portati in degustazione al momento del rinfresco. Aperitivo conclusosi con un gustoso risotto al gorgonzola.

Al termine del suo intervento Sebastiani ha ricordato il concorso "Blu Novara", riservato al gorgonzola piccante organizzato dalla Sezione Onaf novarese nel 2009 e che purtroppo non ha avuto seguito. L'auspicio è che il conferimento del titolo alla Città di Novara sia uno stimolo a riproporre questa manifestazione, considerando che nel novarese si produce il 70% del Gorgonzola nazionale. Ora si sta lavorando con la provincia di Vercelli per individuare un luogo atto a diventare Città del Formaggio dal 2026.

Poggioreale new entry per la Sicilia

di Maurizio Artusi

Nel teatro comunale intitolato a Franco Franchi e Ciccio Ingrassia, inserita in un convegno sulla qualità dei prodotti caseari collegata allo sviluppo del territorio, il 1° maggio si è tenuta la cerimonia di investitura del Comune di Poggioreale (Trapani) quale Città del Formaggio.

Durante l'evento, moderato da Lorenzo Pagliaroli, Maestro Assaggiatore Onaf e consigliere dell'Unione dei Comuni Valle del Belice, sono intervenuti: Carmelo Palermo, sindaco di Poggioreale, Michele Saitta, presidente Unione dei Comuni Valle del Belice, Salvatore Quinci, presedente Libero Consorzio Comunale di Trapani, Francesco Russo, assessore Agricoltura Comune di Montevago. E ancora Cristina Ciminnisi, deputata all'Assemblea regionale siciliana, Alessandro La Grassa, direttore Gal Valle del Belice, Massimo Todaro, presidente Consorzio Dos, Pietro Pappalardo, delegato Sicilia Onaf.

Numerosa anche la partecipazione dei sindaci del comprensorio, in prima fila nell'utilizzo dei formaggi come volano di sviluppo dei territori di loro competenza.

L'attribuzione del titolo a Poggioreale si unisce ai precedenti già conferiti a Santo Stefano di Quisquina (2020), Novara di Sicilia (2021), Enna (2022), Godrano (2023) e Vizzini (2024), inserendosi in un circuito turistico-caseario che, se ben gestito, potrebbe diventare molto utile per lo sviluppo di quel territorio.

Ha osservato in proposito il sindaco Carmelo Palermo: «Questo traguardo non rappresenta un punto di arrivo, ma l'inizio di un percorso condiviso insieme alla Delegazione Sicilia dell'Onaf. Vogliamo sostenere i piccoli e medi produttori, promuovere momenti di formazione e cultura del gusto, favorire la tracciabilità e la qualità dei prodotti, e costruire circuiti turistici ed economici che pongano al centro il nostro patrimonio caseario. Poggioreale vuole diventare un laboratorio di innovazione rurale e di promozione del territorio».

Lorenzo Pagliaroli ha anticipato l'intenzione di recuperare il vecchio sito che ospitava il paese prima del terremoto del 1968: infatti è in dirittura di arrivo il restauro di un palazzo storico che potrebbe accogliere vari eventi e quindi anche degustazioni di formaggio. Ma il suo sogno è riuscire a realizzare una sala di stagionatura, ottima idea per legare ancora di più la storia e la tradizione pastorizia di Poggioreale. Bisogna ricordare in merito che nel 2011 a Poggioreale è stato inaugurato il Centro del Caglio regionale, un laboratorio di lavorazione che riceve la materia prima dagli allevatori locali e ne restituisce il caglio da utilizzare nella produzione dei formaggi, all'epoca fortemente voluto dal Consorzio di Tutela della Vastedda del Belìce di Massimo Todaro.

La giornata ha visto numerose attività e partecipazione di esponenti politici regionali e si è chiusa con un momento dedicato alla dieta mediterranea a cura di Francesca Cerami dell'Istituto Idimed. Presente anche il Consorzio di tutela vini di Salaparuta con il presidente Pietro Scalia e vice presidente Calogero Mazzara, nonché altre aziende vitivinicole come Noah di Giuseppe Palazzolo, Salvatore Tamburello ed i cannoli tradizionali di Turi Cerniglia da San Giuseppe Jato.

Hanno inoltre arricchito la giornata, la pasta fresca di Nonna Brigida, arzilla novantatreenne che completamente a mano ha "sfogliato" e realizzato le tagliatelle.

• **La cerimonia al teatro comunale. In primo piano il sindaco Carmelo Palermo e Pietro Pappalardo**

Una storia legata alla Vastedda del Belice

di Lorenzo Pagliaroli

Poggioreale nasce come borgo agricolo nel 1642 ad opera del marchese di Gibellina Francesco Morso e dalla sua fondazione ad oggi non ha mai tradito le sue origini agricole. L'allevamento del bestiame, soprattutto pecore, fu da subito parte integrante dell'economia di tutto il territorio belicino, di cui Poggioreale ne rappresenta geograficamente il cuore. Qui venne selezionata una pecora particolare che nasce dall'incrocio delle razze siciliane con quella sarda importata dagli allevatori della zona. Questa pecora aveva la capacità di produrre il latte anche durante il periodo estivo quando le altre naturalmente smettevano di produrlo. Il formaggio che veniva prodotto in estate però differiva da quello prodotto nelle altre stagioni. Le alte temperature lo facevano inacidire naturalmente.

Oggi che conosciamo la microbiologia, possiamo spiegare l'azione dei batteri lattici nella cagliata, ma allora perdere delle forme di formaggio era giudicato un peccato divino.

Dall'applicazione della tecnica della filatura a queste forme di pecorino "guaste" nacque allora quella che oggi chiamiamo la Vastedda della Valle del Belice e la pecora di questa valle prese il nome di pecora della Valle del Belice.

Anche Povegliano è “Città del Formaggio”

Un riconoscimento al cuore caseario della Marca

di Scilla M. Desideria

L’8 maggio 2025 resterà una data storica per il Comune di Povegliano (Treviso). L’annuncio, giunto attraverso una lettera formale del presidente dell’Onaf, Piercarlo Adami, al sindaco Nicola Collavo, ha coronato un percorso di valorizzazione delle eccellenze casearie locali e dell’intera comunità. Nella suggestiva cornice dell’inaugurazione della Mostra dei Formaggi Tipici è stata infatti consegnata la targa ufficiale che riconosce Povegliano come “Città del Formaggio 2025”, uno dei più prestigiosi attestati nazionali dedicati a promozione, produzione e cultura del formaggio.

Un riconoscimento che premia un territorio dalla forte identità produttiva e culturale, dove la tradizione casearia non è soltanto un’eredità del passato, ma una realtà viva, innovativa e capace di guardare al futuro. Ne sono esempio emblematico la Latteria Sociale Cooperativa Sant’Andrea e la Casearia Carpenedo, due eccellenze che da Povegliano si sono affermate nel panorama nazionale e internazionale.

Fondata nel 1936 da 68 piccoli coltivatori, la Latteria Sant’Andrea ha saputo evolversi nel tempo, mantenendo lo spirito cooperativo e adattandosi al cambiamento. Oggi conta 3 punti vendita, 5 mezzi mobili, un catalogo di oltre 50 referenze e un fatturato vicino ai 6 milioni di euro. I suoi formaggi, apprezzati nei mercati agricoli del territorio, si distinguono anche nei concorsi: al Caseus Veneti 2023 ha ottenuto quattro primi premi nelle categorie pasta dura, semidura, affinati alle vinacce e aromatizzati.

Se la Latteria rappresenta la continuità di una comunità cooperante, la Casearia Carpenedo incarna lo spirito pionieristico dell’affinamento caseario. A Camalò di Povegliano, negli anni ’70, l’azienda ha dato vita al primo “Ubriaco®”, recuperando una tradizione contadina che immergeva i formaggi nelle vinacce. Da lì ha preso forma una collezione unica di “Formaggi di Cantina®”, affinati con fieno, pepe, birra, liquori e altre fragranze naturali, oggi conosciuti in oltre 30 Paesi.

Nel 2023, la Casearia Carpenedo ha ottenuto numerosi riconoscimenti: il Supergold al World Cheese Award per il Basajo®, il Platinum al Wine Hunter Award per il Blugins®, la Medaglia d’Oro per il B1u61® e il premio Golosario per la capacità di innovare restando fedele alla tradizione.

Il merito di questo riconoscimento non va solo alle aziende. È un premio al tessuto sociale, alla comunità di Povegliano, che da oltre quarant’anni fa del formaggio un elemento d’identità e di festa. La Mostra dei Formaggi di Santandrà, giunta nel 2025 alla 41ª edizione con oltre 8.000 visitatori, ne è l’espressione più autentica. Nata nel 1983 da un’intuizione della Pro Loco, la manifestazione è diventata un format consolidato che coinvolge produttori locali e artigiani del gusto in due settimane di degustazioni, laboratori e cultura gastronomica. Un vero laboratorio di comunità e marketing territoriale, che ogni primavera trasforma Santandrà nella “capitale del formaggio”.

Il titolo di “Città del Formaggio 2025” rappresenta anche un’opportunità concreta per il nascente Distretto del Commercio di Povegliano, che potrà valorizzare ulteriormente le produzioni casearie come leva strategica per lo sviluppo economico e turistico. Come sottolineato dallo stesso presidente Adami, «l’assegnazione del titolo rappresenta un’occasione per dare visibilità al marchio Onaf grazie a manifestazioni già radicate e molto partecipate, come la Mostra dei Formaggi o il Villaggio delle Zucche di Villorba, dove le specialità di Povegliano sono già protagoniste delle proposte gastronomiche».

L’amministrazione comunale, oggi guidata dal sindaco Nicola Collavo, ha accolto con entusiasmo il riconoscimento: «È una vittoria di tutta la comunità. Un premio alla passione, al lavoro e alla capacità di fare rete tra imprese, associazioni e cittadini. Povegliano ha saputo custodire la sua identità contadina, trasformandola in valore aggiunto per le nuove generazioni».

Il titolo non è un punto di arrivo, ma un trampolino verso nuove sinergie e progetti. Un’occasione per rafforzare il ruolo di Povegliano come modello di eccellenza nel panorama agroalimentare italiano, dove tradizione e innovazione si incontrano ogni giorno, tra le mani sapienti di chi fa formaggio.

A Vinum di Alba il debutto Onaf con le prime degustazioni internazionali

Il formaggio raccontato in inglese

di Samantha Burello

Porte aperte dell’Onaf al pubblico internazionale. È successo durante l’edizione 2025 di Vinum, la celebre manifestazione enogastronomica che anima le vie di Alba ogni primavera, con un fitto calendario di eventi dedicati al vino, al cibo e alla cultura del territorio.

La grande novità? Degustazioni di formaggi guidate in lingua inglese dai maestri assaggiatori Onaf. Un debutto assoluto che segna un passo importante nel percorso di internazionalizzazione dell’associazione, nata con l’obiettivo di tutelare, valorizzare e promuovere la cultura casearia italiana.

In un contesto sempre più aperto al turismo internazionale e all’interesse globale verso le eccellenze italiane, l’iniziativa ha avuto un successo immediato. Le degustazioni in inglese, hanno visto la partecipazione entusiasta di appassionati provenienti da Finlandia, Germania, e Regno Unito.

Accompagnati da maestri assaggiatori Onaf, i visitatori hanno potuto scoprire profumi e aromi di formaggi piemontesi come il Castelmagno Dop e il Blu di Cuneo, ma anche di altre regioni come il Gorgonzola Dop e il Pecorino di Farindola Pat. La degustazione ha approfondito la storia, i metodi di produzione e i territori d’origine, facendo dialogare tradizioni italiane e produzioni europee. Grazie alla collaborazione dei sommelier dell’Ais, sono stati proposti anche abbinamenti con vini selezionati, arricchendo così l’esperienza.

Una novità che guarda lontano

Queste sessioni, svolte in un clima informale e coinvolgente, hanno rappresentato molto più di una semplice traduzione linguistica: sono state un vero e proprio ponte culturale, in cui il formaggio è diventato ambasciatore di identità, tradizione e territorio. Per l’Onaf, finora attiva quasi esclusivamente in italiano, è un cambiamento significativo.

L’internazionalizzazione è una sfida che non si può più rimandare; l’interesse per i nostri formaggi è altissimo anche fuori dai confini italiani. E per farli veramente conoscere e valorizzare, bisogna parlare la lingua di chi ascolta. Le degustazioni in inglese sono solamente l’inizio di un progetto molto più ampio che l’Onaf intende portare avanti con impegno e determinazione.

L’entusiasmo dei partecipanti

I riscontri raccolti sono stati molto positivi. I partecipanti hanno apprezzato l’approccio professionale, ma allo stesso tempo accessibile, dei maestri assaggiatori. Molti hanno raccontato di aver scoperto per la prima volta formaggi italiani poco conosciuti all’estero, rimanendo colpiti dalla varietà, dalla complessità sensoriale e dalla connessione profonda con i paesaggi da cui provengono. Anche chi non era alla prima edizione di Vinum si è detto felice di aver potuto finalmente partecipare ad attività che - sino a questa edizione - gli erano state precluse dalla barriera linguistica.

Prospettive future

Il successo di questo esperimento apre nuovi scenari per il futuro. L’Onaf sta valutando la possibilità di inserire degustazioni in lingua inglese nei prossimi eventi nazionali, ma anche di offrire corsi di formazione base all’estero e collaborazioni con realtà internazionali del settore agroalimentare.

L’obiettivo è chiaro: portare la cultura del formaggio italiano sempre più lontano, senza mai perdere il legame con la propria autenticità. Parlare inglese, in questo caso, non significa snaturare il prodotto, ma valorizzarlo in modo ancora più efficace, aprendolo a un pubblico nuovo, curioso e sempre più preparato.

In un mondo in cui il cibo è sempre più al centro del dialogo tra culture, anche l’Onaf ha scelto di abbracciare una dimensione internazionale, restando però fedele ai propri valori: qualità, competenza, passione.

Colpo di fulmine

Al concorso Formaggi di Fattoria

La (ri)scoperta del Nostrano in cera d'api

Un omaggio al Manifesto del gusto riconoscibile La biodiversità e la resistenza casearia, la tutela della tradizione e la voglia di innovare, la difficoltà di far quadrare i conti di piccole aziende contrapposta a un sistema economico che spinge verso la concentrazione

di Marco Benedetti

Ricordo ancora il nostro primo incontro in un pomeriggio di fine settembre a Piazzola sul Brenta. Subito venne naturale considerare che quelli troppo belli non possono essere anche altrettanto... Il contrario del classico "pregiudizio di attrattività" che spinge a percepire più favorevolmente ciò che è attraente, attribuendogli caratteristiche che nulla hanno a che fare con la bellezza.

Comunque era proprio bello, non c'è che dire. Regolare nelle forme, delicatamente ricoperto di fiori e da uno strato di cera d'api che donava alla superficie un colore e una lucentezza di rara eleganza.

Il presidente chiamò a sé i giudici e comunicò la composizione delle commissioni: mi era toccato in sorte assieme a quattro colleghi.

Quando venne il suo turno avevamo pronunciato già qualche verdetto: equanime ma tendenzialmente favorevole, e anche in questo caso saremmo stati imparziali.

La visione ravvicinata del "Nostrano in cera d'api" confermò quello che era parso a distanza e tutti noi lo guardavamo con compiacimento.

La scelta di ricoprire la superficie con fiori è diffusa e ha una funzione esclusivamente estetica mentre l'utilizzo della cera d'api non è così frequente benché non sia certo una novità: è una tecnica conosciuta già nel Quattrocento per proteggere la superficie da aggressioni esterne e conservare l'umidità del formaggio, mentre ora se ne apprezza anche l'influenza aromatica.

L'assaggio rivelò caratteristiche interessanti: un bel bilanciamento di sapori con una spiccata dolcezza, una corretta presenza di sale, l'acidità delicata tipica delle paste molli in questa fase di stagionatura, la totale assenza di amaro. Le sensazioni gusto-olfattive erano avvolgenti, caratterizzate da intense note lattiche e di burro sciolto, una ricca gamma di aromi erbacei e fruttati in perfetto equilibrio. Ma l'aspetto più intrigante, quasi emozionale, era l'influenza della cera d'api, che aveva donato a tutta la pasta del formaggio, fino alla parte centrale, profumi e aromi tipici e ben percepibili che restituivano piacevoli sensazioni, equilibrate e ben integrate. Il formaggio ricevette il punteggio elevato che meritava e passammo oltre, perché ne avevamo ancora molti da valutare.

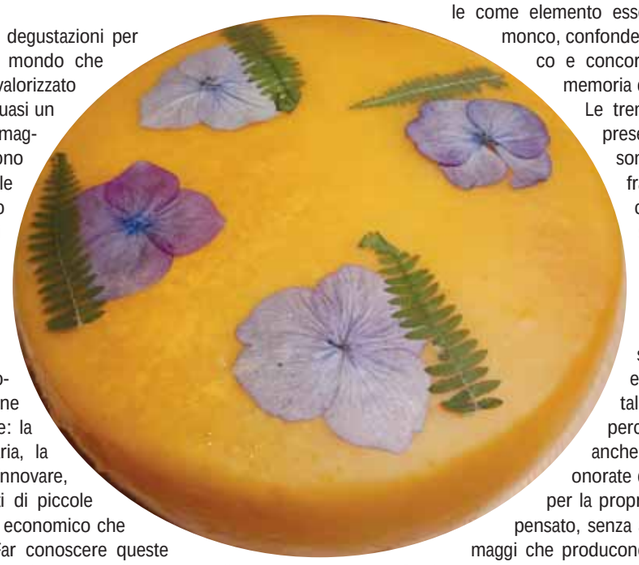
Scoprii in seguito che era stato giudicato in assoluto uno dei migliori formaggi presenti e che la casara era una socia Onaf di riconosciuto talento e assidua frequentatrice dei nostri concorsi.

Nei concorsi si va per giudicare ma soprattutto per imparare e in questo concorso avevamo imparato tanto.

Ero grato a Maurizio Mazzarella per aver organizzato il concorso dedicato ai Formaggi di fattoria e averlo caratterizzato in maniera distintiva all'interno della grande kermesse di Villa Contarini in cui si celebrano i ben più noti Caseus Italy e Caseus Veneti, che godono di una forte rilevanza mediatica. Non era la riproposizione dell'eterna lotta di Davide contro Golia ma il riconoscimento di una pari dignità anche se in gironi differenti dello stesso campionato.

Quello che mi aveva più impressionato era che in tante parti in Italia lavorano casari che non esitano a presentarsi al giudizio di un concorso, consapevoli che una vittoria sarebbe stata solo morale, senza alcuna reale valenza economica e senza impatto sui volumi di vendita. Mi colpiva, per contro, il fatto che, delle migliaia di aziende agricole sparse per l'Italia che producono formaggi, solo poche decine avessero deciso di partecipare e con una articolazione geografica su cui riflettere, pur considerando la necessaria assenza dei formaggi veneti "dirottati" per regolamento verso il concorso loro dedicato: alla nutrita rappresentanza da Puglia, Toscana e Trentino Alto Adige si contrapponeva una sparuta presenza dalle altre regioni. E questo era un aspetto su cui si sarebbe dovuto lavorare: le fattorie che producono formaggi interessanti sono ovunque e quindi si trattava solo di un problema di informazione che, evidentemente, alcuni delegati avevano veicolato meglio di altri.

Così nacque l'idea di una serie di degustazioni per presentare e promuovere questo mondo che merita di essere più conosciuto e valorizzato e che si concretizzò in un incipit: quasi un Manifesto. "Nell'Italia dei grandi formaggi, migliaia di piccole fattorie resistono al processo di concentrazione delle produzioni casearie e producono formaggi che sono i veri custodi della biodiversità casearia, frutto della tradizione locale, dell'impegno, dello studio, della determinazione e dell'esperienza di casari talentuosi."



In poche righe era sintetizzata la filosofia a sostegno della valorizzazione dei formaggi delle imprese agricole: la biodiversità e la resistenza casearia, la tutela della tradizione e la voglia di innovare, la difficoltà di far quadrare i conti di piccole aziende contrapposta a un sistema economico che spinge verso la concentrazione. Far conoscere queste realtà sarebbe stato l'impegno che avrei proposto di assumere alla Delegazione di Milano verso i nostri soci, come in effetti è stato.

È passato oltre un anno e mezzo di degustazioni a ritmo serrato: 15 incontri in cui abbiamo presentato 30 aziende agricole, assaggiato più di 100 formaggi registrando un totale di oltre 600 accessi da parte dei soci, in piena applicazione del dettato statutario e del "Manifesto in difesa della qualità riconoscibile dal gusto" con cui, noi Assaggiatori e Maestri assaggiatori, "confermiamo che la differenza del gusto è una caratteristica inalienabile del prodotto caseario senza la quale l'espressione del territorio, la testimonianza della cultura e della tradizione, il lavoro di chi ha saputo raccogliere antichi saperi per trasformarli in eccellenze casearie vengono vanificati".

Dovremmo rileggere spesso il nostro Manifesto che fornisce molti utili spunti: il rifiuto della banalizzazione gustativa sostenendo scelte più complete, differenziate, strettamente riconducibili alla tipologia del prodotto e riconoscibili nella diversità; la necessità di considerare l'aspetto sensoriale finale come elemento essenziale della qualità senza cui "è monco, confonde e tradisce le aspettative del pubblico e concorre a costruire una società senza memoria della cultura agroalimentare".

Le trenta aziende agricole che abbiamo presentato nell'ultimo anno e mezzo sono tutto ciò e sono una minuscola frazione del bello e del buono che ci circonda, che pone noi soci Onaf in sintonia con le produzioni casearie delle piccole aziende e delle persone che ne sono l'instancabile motore. Persone che partecipano alle degustazioni sobbarcandosi spesso centinaia di chilometri per essere presenti, facendo i salti mortali per ritagliarsi il tempo per esserci, perché non è facile lasciare l'azienda anche solo per poche ore, ma sentendosi onorate del fatto che una associazione nota per la propria serietà in ambito caseario abbia pensato, senza alcun fine di lucro, a loro e ai formaggi che producono. Felici di avere opinioni esperte.

Grati a tutte quelle delegazioni che vorranno dare voce ai produttori e ai loro formaggi.

Loro ci sono: sono ovunque e sono ansiosi di conoscere il nostro mondo di degustatori e di farsi conoscere. Noi dobbiamo fare il possibile per esserci sempre di più, per contribuire realmente a tutelare quella biodiversità casearia che altrimenti è destinata a soffocare. Lo reclama la nostra passione e il nostro Manifesto in difesa della qualità riconoscibile dal gusto.

Missione speciale per l'azienda agricola Bongi di Fivizzano, impegnata nel rilancio dell'antica razza bovina della Lunigiana, a rischio estinzione Qui vengono prodotti formaggi a latte crudo e cosmetici agricoli con siero di latte di Pontremolese ed estratti di germe di Grano 23 autoctono

Visita e degustazione per la delegazione Onaf di Massa Carrara

I custodi della Pontremolese

di Gianfranco Poma

Produce poco latte ma di alta qualità con bassi livelli di colesterolo, ricco di proteine e di acidi grassi essenziali, adatto per la caseificazione di formaggi a medio-lunga stagionatura: stiamo parlando della razza bovina Pontremolese che però, a dispetto dei suoi pregi, è sull'orlo dell'estinzione. La razza prende il nome dallo storico Circondario di Pontremoli, ed è autoctona del territorio che si estende tra gli Appennini e le valli del Magra e del Vara, in particolare della Lunigiana, in provincia di Massa Carrara. Le prime descrizioni di bestiame Pontremolese risalgono addirittura al XIV secolo.

Per comprendere le dimensioni del problema di sopravvivenza di questa razza, basta leggere alcune cifre. Negli anni Quaranta del Novecento se ne contavano più di 15 mila capi. Nei decenni successivi si è assistito a una progressiva decimazione, che ha portato al censimento di soli 56 esemplari nel 2020, tanto da essere la razza bovina con il minor numero di esemplari al mondo. Le cause della riduzione sono molteplici: l'avvento della meccanizzazione (i capi di Pontremolese erano impiegati anche per lavori pesanti, fra cui il trasporto dei blocchi di marmo nelle cave), l'abbandono delle campagne, l'introduzione di razze più produttive. Infatti, la Pontremolese produce solo circa 6 litri di latte al giorno ed ha un periodo di lattazione breve, di 180-200 giorni, finendo con l'essere allevata soprattutto come razza da carne.

Recentemente sono stati promossi progetti per tutelare la Pontremolese, non solo grazie alla rivalutazione delle proprietà organolettiche e nutrizionali del suo latte, ma anche per aspetti di sostenibilità ambientale legati all'adattabilità della razza ai territori montani. Tali interventi hanno anche ragioni socioculturali essendo finalizzati "al mantenimento delle tradizioni locali in un'ottica di rafforzamento dell'identità territoriale e dell'integrazione della Pontremolese in altri settori, come la ristorazione".

Tra gli allevatori custodi della Pontremolese e della biodiversità a rischio scomparsa, figura l'azienda agricola Bongi, in località Porciglia nel Comune di Fivizzano. È stata méta domenica 9 marzo di una visita guidata con degustazione da parte dei soci della delegazione Onaf di La Spezia-Massa Carrara. L'azienda ha ricevuto in custodia dall'Unione dei Comuni della Lunigiana una mandria di circa 25 capi di Pontremolese che accudisce con passione e la consapevolezza di svolgere un'azione importante per la salvaguardia di modalità allevatoriali che si perdono nella notte dei tempi.

La conduzione è a carattere familiare, con una connotazione prevalentemente al femminile, ed è erede di una tradizione che risale al 1774, allorché Valerio, antenato di Antonio Bongi, comprò alcuni terreni e fondò il primo nucleo abitativo appunto a Porciglia. La tenuta ha un'estensione di oltre trenta ettari sui quali, senza utilizzo di pesticidi e concimi chimici, vengono coltivati cereali, in particolare il Grano 23, una varietà di frumento tenero autoctona della Lunigiana nota anche come "Avanzi 3" dal nome dell'agronomo genetista Enrico Avanzi che per primo ne selezionò la varietà. Anche questa varietà di frumento era quasi estinta ed è stata recuperata dalla famiglia Bongi, che è ufficialmente "custode del seme". Qui vengono prodotti formaggi a latte crudo e cosmetici agricoli con siero di latte di Pontremolese ed estratti di germe di Grano 23.

I soci Onaf sono stati accompagnati nella visita alla stalla e al caseificio da Nadia Petrelli Bongi che si occupa soprattutto delle lavorazioni del latte, e dalla figlia Francesca, addetta alla commercializzazione.

In primo luogo, sono state illustrare le caratteristiche della Pontremolese: taglia medio-grande, con un peso di circa 550-600 kg per i maschi e di 300-400 kg per le femmine, mantello di colore rossastro, più scuro nella zona della testa e del collo, e corna a forma di lira. Nella stalla è stato possibile ammirare i due ultimi vitelli nati pochi giorni prima, oltre all'unico toro di razza Pontremolese.

E qui occorre aprire un altro capitolo dolente nella battaglia per salvare la razza Pontremolese: il suo seme non è più utilizzabile per problemi di consanguineità. I Bongi hanno fatto ricerche e trovato due soli altri allevamenti che hanno tori di Pontremolese, anch'essi alle prese con lo stesso problema: adesso si scambieranno fiale di seme per fecondare le proprie vacche e cercare di aumentare la popolazione di Pontremolese e migliorarne il patrimonio genetico in modo da arrivare alla sua salvezza.

Infine, è arrivato il momento della degustazione che è stata condotta dalla Maestra Assaggiatrice Graziella Mauri. I padroni di casa hanno proposto yogurt, ricotta, crescenza, un primo sale, un formaggio a media stagionatura e uno di latte di Pontremolese in purezza di due mesi di stagionatura: le qualità organolettiche di quest'ultimo hanno fatto capire perché la battaglia in difesa della Pontremolese deve essere condotta e soprattutto vinta.

La famiglia Bongi sta comunque raccogliendo i frutti dal proprio impegno: recentemente ha inaugurato un nuovo punto vendita interno; inoltre alcuni locali sono stati adibiti ad aula didattica dove promuovere un percorso educativo dal produttore al consumatore in collaborazione con le scuole della zona.

I formaggi erano accompagnati da miele della Lunigiana Dop, confettura di mele e cannella dell'azienda agricola SoleLuna di Soliera (Fivizzano) e pane di Regnano a km zero prodotto da Fabio Bertolucci, custode anche della tradizione della Marocca di Casola, il tradizionale pane a base di farina di castagne. Il pane degustato ha avuto il suo debutto a inizio marzo al "Mercato della Terra" di Pontremoli ed ha caratteristiche uniche: è infatti composto per il 30 per cento da farina di Grano 23 coltivato dagli stessi Bongi, 10 per cento da patate di Regnano lessate e il 60 per cento da farina di grano coltivato nella piana di Filattiera, sempre in Lunigiana. Il frumento viene macinato a pietra nell'antico Mulino Moscatelli di Migliarina di Filattiera, azionato dall'acqua del Magra. Per la cottura Bertolucci impiega legna di cerro, carpino e castagno, ricavata dai boschi di Casola e Fivizzano. Il risultato è un pane rustico dal sapore intenso, povero di glutine e dal profumo antico.

Insomma, per i soci Onaf è stata una sorta di viaggio in una micro arca carica di prodotti e sapori tradizionali che rischiano di scomparire.

PECORINO ROMANO DOP

Gusto, identità e sfide globali: il Pecorino Romano Dop conquista tutti

In vista delle prossime fiere internazionali, come il Fancy Food di New York a giugno - test cruciale per la questione dazi - e il Foodex di Osaka a luglio, il Pecorino Romano Dop ha scelto Milano per riaffermare il suo ruolo da protagonista. A TuttoFood 2025, una delle rassegne agroalimentari più importanti al mondo, il Consorzio di Tutela che ha sede in Sardegna ha mostrato la forza di un prodotto che è simbolo del Made in Italy, del gusto e di una cultura millenaria.

Nel padiglione dedicato ai prodotti caseari, lo stand del Consorzio ha registrato per quattro giorni un'affluenza costante di buyer internazionali, operatori del settore e stampa specializzata, tutti attratti dal sapore unico e dalla storia di uno dei formaggi più iconici del Mediterraneo: come sempre, quello del Pecorino Romano Dop è stato uno degli stand più visitati, grazie anche ai piatti preparati sul momento dallo chef Matteo Barbarossa - dai grandi classici carbonara e cacio e pepe alle pinse fino a couscous e assaggi in purezza - che hanno deliziato i palati dei presenti.

Tra degustazioni guidate, showcooking e incontri B2B, il Consorzio ha presentato le nuove strategie promozionali, incentrate su sostenibilità, certificazione e valorizzazione delle piccole produzioni. Obiettivo: rafforzare la leadership del Pecorino Romano sui mercati esteri, in particolare in Europa, Asia, America e nei mercati emergenti, dove cresce la domanda di prodotti Dop autentici.

«Il Pecorino Romano Dop non è solo un formaggio, ma un pezzo di identità culturale che portiamo nel mondo», dice Gianni Maoddi, presidente del Consorzio. «È il frutto di un sapere millenario legato al territorio. Dobbiamo difenderlo, raccontarlo, promuoverlo. E oggi più che mai, in un momento segnato da dazi e incertezze economiche, è fondamentale far sentire la nostra voce».

Riccardo Pastore, direttore del Consorzio, aggiunge: «TuttoFood è stata un'opportunità strategica non solo per consolidare i rapporti con i big del settore, ma anche per comunicare al consumatore finale il valore di una filiera virtuosa. L'autenticità resta il nostro vero valore aggiunto che porteremo nelle fiere di tutto il mondo».

Tra i temi più delicati affrontati anche durante la fiera internazionale di Milano, la questione dei dazi imposti dagli Stati Uniti è stata centrale. Attualmente pari al 10%, il tributo incide notevolmente sugli scambi: a pesare è soprattutto l'incertezza, in un contesto in cui nessuno sa cosa potrebbe succedere nel giro di poche ore.

«Al TuttoFood abbiamo incontrato importatori e membri della Cheese Importers Association of America», spiega Maoddi. «Sono preoccupati, sia per i dazi sia per il cambio euro-dollaro sfavorevole. Ma soprattutto temono l'incertezza: oggi acquistano con un 10% in più, domani magari non sarà più necessario. È una dinamica che frena il mercato».

Nonostante tutto, l'interesse per il Pecorino Romano rimane elevatissimo. I buyer americani ammettono di non avere valide alternative: anche gli altri formaggi italiani soffrono degli stessi problemi, e oltre Oceano il Pecorino Romano rimane il formaggio più amato. Intanto, il 2025 è iniziato con segnali incoraggianti: nel primo trimestre, le vendite sono aumentate del 14,8%, pari a 6.000 quintali in più rispetto allo stesso periodo del 2024.

Questo risultato consente al Consorzio di affrontare con maggiore solidità il secondo trimestre, nel quale si prevede un calo legato proprio alla "tempesta dazi". Sulla delicata questione delle relazioni commerciali con gli Usa, Maoddi si dice cauto ma fiducioso: «Vedo aperture, con Trump che torna sui suoi passi. Non escludo che i dazi possano calare, lo scopriremo presto».

Accanto alle questioni internazionali, il Consorzio ha rilanciato la campagna contro l'italian sounding, pratica scorretta che danneggia produttori e consumatori, falsando la percezione dei prodotti autentici: l'impegno è per una filiera trasparente, equa e sostenibile, capace di valorizzare il lavoro dei pastori, il rispetto dell'ambiente e la qualità certificata. Altro tema caro al Consorzio, quello della sostenibilità.

TuttoFood 2025 ha dunque rappresentato più di una semplice fiera: è stato un laboratorio di dialogo tra tradizione e innovazione, territorio e mondo. Dove il Pecorino Romano Dop si è confermato eccellenza italiana capace di resistere alle sfide globali, affermandosi come patrimonio da difendere e far conoscere.

La qualità nella sua forma migliore

PECORINO ROMANO

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

Consorzio per la tutela del Formaggio Pecorino Romano
Corso Umberto I 226- 08015 Macomer (NU)
tel. 0785 70537, fax 0785 72215
info@pecorinoromano.com | www.pecorinoromano.com

LE VIE DEI CASARI

Non una fiera e neanche un concorso: la manifestazione di Borgarello (Pavia) dedicata ai piccoli produttori è stata un'ottima esperienza

di Beppe Serafini e Chiara Carolei

Il 10-11 maggio si è svolta nella splendida cornice di Villa Mezzabarba a Borgarello (PV) la 1° edizione de "Le Vie dei Casari – Piccoli Caseifici Grandi Formaggi". L'inaugurazione da parte della sindaca Alberta Samuele e del delegato Onaf Milano Filippo Durante è avvenuta tagliando una bella forma di formaggio: il modo migliore per dare il via agli assaggi.

Organizzata dalla Associazione a Tutto Tondo con Onaf partner tecnico e in collaborazione con UnionBirrai, Fisar Pavia, Sake Sommellier Association Italiana e Associazione Casare e Casari, la manifestazione nasce dalla riflessione secondo cui il formaggio, anzi, i formaggi, costituiscono certamente un piacevole "alimento" ma sono soprattutto un tramite per entrare in contatto con le tradizioni e le storie di vita locali. Nonostante la nostra grande voglia di capire e di imparare, ci si imbatte spesso in una scarsa narrazione e valorizzazione dei formaggi, del mondo dal quale provengono, delle persone che lo animano e lo rendono così straordinario.

Se pensiamo al vino, in qualsiasi posto lo si consumi, oggi troviamo descrizioni più o meno dettagliate relative a cantina di produzione, "terroir", tipologia, annata, vitigni. Chi propone un vino, oggi sa, che il consumatore difficilmente si accontenta di un semplice "Pinot Nero". Serve di più. Nel caso del formaggio, di norma, ci si limita alla tipologia e alla stagionatura. Pertanto, sarà frequente poter scegliere tra un Gorgonzola Dop Piccante e uno Dolce o tra un Parmigiano Reggiano Dop a 24 o 36 mesi di stagionatura. Assai più raramente avremo a disposizione informazioni relative al territorio di riferimento, a chi lo produce, alla sua storia; anche per due prodotti Dop tra i più prestigiosi e conosciuti del panorama caseario italiano. Quando si arriva a produzioni locali, alla domanda "chi lo produce?", le risposte più frequenti (e generiche) sono "un contadino di fiducia" o "un piccolo caseificio artigiano".

Da qui l'impulso di dare un volto ai formaggi e di valorizzare i protagonisti di questo mondo: le casare e i casari, insieme con il loro territorio, gli animali, le famiglie e le storie che rendono unico ogni formaggio.

Nasce così l'idea di dare vita ad una manifestazione dedicata alle piccole produzioni. Non una fiera con stand di produttori, non un mercato, non un concorso ma un vero e proprio viaggio narrativo e culturale attraverso piccole filiere lattiero-casearie a gestione famigliare o cooperativa con l'obiettivo di ispirare i consumatori consapevoli, portandoli a scoprire percorsi caseari che raccontino le unicità dei territori: Le Vie dei Casari appunto.

Per questa prima edizione sono state scelte le produzioni casearie italiane dell'Arco Alpino.

Il format ha visto l'esposizione di 70 formaggi allestita nel salone di Villa Mezzabarba: dalle Fontine Dop della Valle d'Aosta in diverse stagionature, ai formaggi delle ultime latterie turnarie di Pejo (Tn), Valmorel (Bl) e Campolessi (Ud), dal Bettelmatt della piemontese Val Formazza al Tauvl dei Monti Lessini veneti, dal Fatulì della bresciana Valcamonica alle paste molli di capra e di vacca dell'Alto Adige.

La selezione dei formaggi è stata realizzata grazie alla collaborazione di alcune delegazioni Onaf seguendo il criterio di rappresentatività dei rispettivi territori. Ciascun produttore/formaggio è stato raccontato attraverso un'audioguida accessibile tramite QR-Code per offrire al partecipante un'esperienza di conoscenza unica e immersiva. Gli amici di Videodegustando hanno messo a disposizione gli audiovisivi realizzati presso alcuni produttori. Il pubblico ha avuto così la possibilità di assaggiare tutti i formaggi presenti, suddivisi per area geografica e seguendo un filo conduttore ragionato. Il prezioso servizio di taglio e cura dei formaggi da parte di Assaggiatori e Maestri Assaggiatori Onaf ha contribuito a rendere l'esperienza complessiva di altissimo livello.

Uno scrigno su ruote

• **Un carrello di Hansi Baumgartner chef, affinatore e Maestro Assaggiatore, Degust, Varna (Bolzano)**

Il carrello dei formaggi ha un fascino che sa di magico Propone in modo scenografico e allettante una selezione di prodotti caseari tali da sedurre il più raffinato dei gourmet

di Gianmario Giuliano

Può nascere in molti modi la passione per il formaggio: un ricordo d'infanzia, un'esperienza sensoriale inattesa o il desiderio di esplorare le infinite sfumature del gusto. Il formaggio non è solo un alimento ma un prodotto vivo, che racconta storie di territori, tradizioni e di mani esperte.

Per alcuni, il primo incontro con questo mondo avviene in famiglia, tra piatti tramandati e sapori che si imprimono nella memoria. Per altri, invece, è una scoperta maturata con il tempo, magari attraverso un viaggio, un piatto assaggiato per caso o la passione per nuove esperienze gustative. Poi dipende dalla curiosità e… dalle tasche. Può anche accadere osservando – in un locale di fine dining – il carrello dei formaggi divinamente allestito e tale da risvegliare tutti i sensi per cui è inutile opporre resistenza a quell'attraente richiamo. Non arriva da lontano.

Nella letteratura e nella pittura - classici testimoni del tempo - non c'è traccia: è troppo giovane. Se, per assurda ipotesi, dovesse parlare di sé, avrebbe poche cose da raccontare, eppure il carrello dei formaggi ha un fascino che sa di magico. Si può dire che molte volte galeotto fu… il carrello dei formaggi capace di proporre al cliente, in maniera scenografica e allettante, una selezione di prodotti caseari differenti per origine della materia prima, lavorazione, provenienza e affinamento. Conosco chi è diventato "caseo-dipendente" per colpa del carrello dei formaggi. Il mio regno per un formaggio. I cheese addicted sono così: parafrasando Shakespeare, anche Oscar Wilde, possono resistere a tutto ma non a un carrello dei formaggi da cui poter piluccare un erborinato, un ricciolo cremoso di Brie de Meaux, una scaglia di Castelmagno o di pecorino di fossa.

Segue a pagina 30

Uno scrigno su ruote

Segue da pagina 29

Prelibatezze di cui andare a caccia in negozi di delicatessen e botteghe specializzate o, per i più intraprendenti, da scovare in malghe alpine o in fattorie remote. Il momento di gloria per gli appassionati era, tipicamente, il fine pasto nei ristoranti più tradizionali di cucina medio-alta: quando il resto del tavolo ordinava il dessert loro, già con l'acquolina in bocca, chiedevano il carrello dei formaggi. Incuranti di avere appena terminato un menù degustazione di otto portate perché, da rispettosi osservatori di proverbi, come si dice: la bocca è minga stracca se la sa nò de vacca, come recita un motto con varianti dialettali che unisce tutta l'Italia.

Ricordo Gianni Mura, monumento del giornalismo sportivo, campionissimo conoscitore e goloso di formaggi dava i voti ai carrelli come fanno i professori; era un rabdomante di materie prime e di locande in cui sostare al termine di ogni tappa del Giro d'Italia o del Tour de France. E aborriva quei colleghi che si fermavano dove parcheggiano i camion perché il camion significava mangiata omerica a basso costo. Purtroppo, dopo lui, più nessuno è stato capace di raccontare in maniera gioiosa i giacimenti caseari riuniti su cinquanta centimetri quadrati di carrello.

Oggi dobbiamo riconoscere che, nonostante il grande miglioramento della qualità dei formaggi, e la smisurata loro varietà, questi sono poco presenti, se non quasi assenti, in moltissimi ristoranti, fatta eccezione per quelli che hanno carattere di tipicità.

Il carrello dei formaggi è diventato un elemento di arredo "ingombrante" a causa della spietata analisi costi/benefici e vengono riservate alle preziosità casearie le ultime pagine dei menu; in questo modo, a tavola, il suo improbabile consumo precede di fatto solo il caffè e i saluti. Non lo si può negare, la proposta dei formaggi nei locali è lacunosa nonostante il consumatore sia un "tifoso" di grana, erborinati, paste filate, pecorini & co. Basti pensare che nel nostro Paese due terzi della popolazione consuma prodotti caseari quotidianamente. Inoltre si constata che gli italiani sono sempre più attenti alla qualità e all'origine dei prodotti utilizzati in cucina o serviti in tavola, e nel caso dei formaggi c'è una particolare curiosità e interesse verso le diverse tipologie e stagionature, luoghi di origine e piccoli produttori.

Insomma, il formaggio piace e lo conferma il l'enorme consenso di pubblico che hanno eventi come "Le strade della mozzarella", "Cheese", "Made in Malga", o "Formaggi in Villa", solo per citarne alcuni. Il carrello dei formaggi – appunto – nasce dalla volontà di valorizzare i prodotti caseari e, in particolare, le produzioni locali, nella ristorazione. Sicuramente si ottiene maggiore successo se ci si presenta davanti al cliente con un carrello di formaggi anziché formulare la semplice domanda; "Gradite del formaggio?" come accadeva una volta, prima della comparsa dello scrigno su ruote.

> Gestire un carrello dei formaggi con successo è una vera e propria arte

Però, gestire un carrello con successo è una vera e propria arte, non è così semplice come sembra perché nasconde molte insidie. Il carrello dei formaggi non è soltanto un mobiletto su ruote ma una vetrina che contiene le proposte del locale è un biglietto da visita. Infatti deve essere allestito con cura e criterio, per non trasmettere messaggi errati alla clientela. La selezione del carrello dovrebbe prevedere:

- Classici e Alternativi: abbinare i formaggi "evergreen" a offerte alternative, capaci di soddisfare i palati più esigenti e curiosi
- Varietà minima: un carrello ottimale prevede almeno otto formaggi, organizzati in maniera eterogenea. Non bisogna temere di superare questo numero, soprattutto se si può dare risalto ai prodotti tipici locali. Sebbene il carrello dei formaggi sia affascinante e scenografico, richiede investimenti e competenza nella gestione. Dalla scelta dei formaggi alla temperatura di servizio, ogni dettaglio conta. Un'adeguate formazione del personale e una selezione oculata di prodotti possono trasformare il carrello dei formaggi in un punto di forza del ristorante. Un vero valore aggiunto.

Il carrello dei formaggi deve tornare a fare tendenza perchè rappresenta una coccola per i clienti, un'opportunità per i ristoratori e un tributo alla ricca tradizione casearia italiana. Che sia un'ampia selezione o una scelta minimalista, il carrello dei formaggi è destinato a vincere, perché capace di deliziare i palati e arricchire l'esperienza gastronomica anche dei più scettici.

Alte Terre Dop in vetrina

di Paola Geninatti

Catena di successi per i formaggi Dop delle Terre Alte del Piemonte Murazzano, Roccaverano e Ossolano Dop protagonisti in vari eventi a livello nazionale e internazionale

L'ultimo, emozionante appuntamento di Alte Terre è stato il Giny Festival, il Festival del Gin e del Ginepro che si è svolto a Mondovì il 31 maggio e il 1° giugno, quando Murazzano, Roccaverano e Ossolano Dop sono stati protagonisti di degustazioni gratuite, guidate dai Maestri Assaggiatori Onaf. Il pubblico ha potuto apprezzare l'incontro tra i profumi distintivi dei nostri formaggi e i liquori di qualità, in un'esplorazione sensoriale unica, che ha esaltato l'armonia tra i sapori tipici delle Alte Terre e le eccellenze botaniche del cuneese.

Ma quello di Mondovì è stato solo l'ultimo di una serie di successi straordinari che hanno contraddistinto la primavera del 2025 per Alte Terre Dop. La stagione era iniziata infatti con un'intensa partecipazione a eventi di portata nazionale e internazionale, tutti all'insegna della valorizzazione delle Dop delle Alte Terre piemontesi.

Il viaggio promozionale di quest'anno aveva preso il via con un evento prestigiosissimo: il 28 marzo "Roma Città del Formaggio", che ha avuto luogo in Campidoglio. In quell'occasione, Alte Terre Dop ha partecipato alla proposta al governo per l'istituzione della Giornata Nazionale del Formaggio, un'iniziativa che ha coinvolto esponenti del mondo gastronomico, istituzionale e scientifico. Un incontro che ha sottolineato l'importanza delle denominazioni Dop e messo in luce il valore di Roccaverano, Murazzano e Ossolano, formaggi dalle caratteristiche uniche che già oggi sono conosciuti e apprezzati sia in Italia che all'estero.

La primavera è proseguita con una serie di eventi che hanno visto i formaggi delle Terre Alte piemontesi protagonisti in fiere ed esposizioni internazionali, come Vinum ad Alba, che ha avuto luogo dal 25 al 27 aprile e dal 1 al 4 maggio. Qui, i nostri formaggi sono stati protagonisti nell'Isola dei Formaggi e in due degustazioni tematiche. Il Roccaverano, il Murazzano e l'Ossolano sono stati messi in dialogo con altre eccellenze casearie, una volta nei formaggi a pasta dura e semidura, l'altra nei formaggi freschi e semistagionati, dando ai visitatori la possibilità di scoprirne la versatilità e la qualità attraverso un'esperienza sensoriale che ha esaltato il legame con il nostro territorio e la tradizione casearia.

A maggio, il viaggio è proseguito con DiVin Formaggio a Collecchio, il 10 e 11 maggio, dove i formaggi delle Terre Alte sono stati celebrati in una degustazione guidata dai Maestri Onaf di Parma, insieme ad altri prodotti locali, un'occasione unica per approfondire l'abbinamento tra formaggi e vini d'eccellenza.

A chiudere la stagione primaverile, il 23 maggio, una serata esclusiva di degustazione guidata presso BaArt di Agliano Terme, organizzata in collaborazione con la Delegazione Onaf di Asti. Un altro appuntamento di alto livello che ha permesso ai partecipanti di apprezzare il connubio tra i nostri formaggi Dop e le migliori etichette locali.

Questi eventi hanno confermato quanto sia vitale per l'associazione Alte Terre partecipare a manifestazioni che pongano le sue Dop a confronto con altre eccellenze gastronomiche, sia italiane che internazionali. In particolare, l'esperienza a Vinum e al Giny Festival ha rappresentato un importante passo in avanti nel rafforzare la visibilità dei nostri formaggi, mostrando come siano perfetti per essere abbinati non solo ai vini, ma anche a liquori e distillati che ne esaltano i profumi e le caratteristiche distintive.

Osserva Fabrizio Garbarino, presidente di Alte Terre: «Siamo estremamente soddisfatti di come il nostro progetto stia evolvendo. La partecipazione a questi eventi di grande prestigio, come l'evento in Campidoglio, la fiera internazionale Vinum e il Giny Festival di Mondovì, è fondamentale per mettere i nostri formaggi in relazione con altre eccellenze e farli conoscere a un pubblico sempre più vasto. La nostra missione è far crescere la consapevolezza e l'apprezzamento di questi formaggi di nicchia, affinché diventino un punto di riferimento nel panorama gastronomico internazionale».

ALTE Terre DOP
OSSOLANO
REGIONE PIEMONTE
Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027
Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/sviluppporurale

Il carrello è un piacere ma attenti alle calorie

di Flavio Di Gregorio

In molti locali di ristoro, sopratutto di massa, i formaggi vengono proposti come un componente del cosiddetto "tagliere", dove giacciono anonimi, spesso scelti senza criterio, in compagnia di salumi, mieli, confetture di frutta e mostarde, il tutto condito da svolazzi di erbette.

Il tagliere oltre ad essere appetitoso per l'occhio, ma ingannevole al palato, è un piatto "easy", quindi adatto per spuntini o per un pasto "mordi e fuggi" del turista, vantaggioso per il gestore permettendo risparmio di tempi e preparazioni in cucina, facendo fare profitti con il minimo sforzo, insomma un piatto che accontenta tutti.

L'assortimento degli alimenti abbinati, però, non permette un idoneo assaggio dei prodotti caseari, che se genuini, difficilmente esprimono i loro sapori ed aromi in quanto mascherati o falsati dal gusto degli abbinamenti, cosa che giustifica la frequente offerta di formaggi dal gusto piatto, industriali o di scarsa qualità del tipo "tanto nessuno se ne accorge".

Da un punto di vista nutrizionale si vengono ad assommare agli iperenergetici formaggi, qualunque essi siano, ulteriori cibi ipercalorici quali salumi, che conferiscono ulteriori quantità di acidi grassi saturi e sale, mieli e confetture di frutta che aggiungo zuccheri, oltre alle quantità di alcool di birre e vini che li accompagnano.

Il tagliere così inteso apporta al nostro organismo ulteriori chilocalorie di cui potremmo e dovremmo farne a meno, in quanto può essere il preludio di altre portate.

Al contrario nei ristoranti stellati o in quelli più attenti all'informazione, al benessere a tavola e alla genuinità degli ingredienti si preferisce utilizzare, senza abbinamenti, il talebano carrello dei formaggi, trasportatore di delizie ultra selezionate, che sfilano come modelle sotto il naso dei clienti, riempiendo gli occhi oltre allo stomaco.

Chi propone il carrello sa benissimo che il suo contenuto rappresenta la base culturale su cui erigere storie di secolare tradizione, aprendo come una chiave le porte del mondo caseario all'avventore, emozionandolo, non solo nel gusto.

Si deduce che il tagliere esprima più una scelta imposta dal ristoratore, mentre con il carrello e' il cliente che sceglie, consigliato da un attento personale di sala che spesso descrive e racconta.

Ma sia il tagliere che il carrello si portano dietro quella confusione ristorativa di come proporre i formaggi se come una portata di antipasto o di secondo, come piatto d'accompagnamento, un fuori menu o un dessert.

Per le loro caratteristiche nutrizionali i prodotti caseari sono tra gli alimenti più energetici variando dalle 130 Kcal del Graukase alle 455 Kcal del Mascarpone per 100g di prodotto, per cui sono da considerarsi a tutti gli effetti una portata di secondo, o meglio un piatto unico, se abbinati a verdure o ad altro, ricordando che un pasto principale completo della tanto osannata Dieta Mediterranea apporta 600 Kcal di media.

Per questi motivi nasce l'idea di rivoluzionare la proposta ristorativa dei caseari eliminandoli dalla mischia del tagliere, lasciandoli in mostra in un carrello o in una vetrinetta, ed inserendoli definitivamente al centro del menu come portata di secondo, specificandone le differenti caratteristiche nutrizionali e creando dei percorsi degustativi anche personalizzati per diverse esigenze dietetiche dei clienti.

Con l'informazione nutrizionale abbinata alla degustazione si può valorizzare la proposta qualitativa di queste eccellenze allo stesso modo di una verticale di vini di annata, con l'enorme differenza che i formaggi sono un alimento e non delle bevande.

Segue a pagina 34

IN BELLA VISTA

Si tratta di creare un'esposizione gradevole da vedere e rispettosa dei giusti valori nutrizionali

Segue da pagina 33

I tempi sono maturi affinchè ogni persona venga informata di ciò che sta per mangiare, rendendola conscia della scelta nel perseguire il proprio credo dietetico, senza alterare quel momento di gusto, di tranquillità e di spensierata convivialità, che ognuno ricerca andando a mangiare al ristorante.
Tutto questo elimina il dubbio del "chissà se questo formaggio lo posso mangiare", superando il rifiuto derivante dalla disinformazione e non reprimendo quella voglia di degustare formaggi che l'avventore può avere.
Inoltre, in quali famiglie non è presente qualcuno che abbia contratto una patologia dismetabolica, cardio-vascolare, oncologica o che segue particolari diete?
Per dare a tutti la possibilità di scelta, nasce l'idea di sviluppare un secondo piatto tutto caseario basato su parametri nutrizionali oggettivi, che possa essere adottato ed adattato dal fast food allo stellato, creando una serie percorsi di degustazione che possono soddisfare anche restrittivi regimi dietetici.
Sono stati scelti parametri nutrizionali basati sulle quantità percentuali di grassi (inferiori al 20%, compresi tra 20-30%, superiori al 30%), proteine (inferiori al 20% e superiori al 30%), sale (inferiore a 1,7%, tra 1,8-2,5% superiore al 2,5%) e computo calorico totale (inferiore a 300 Kcal, tra 300-350 Kcal, superiore a 350 Kcal) per 100g di prodotto su sostanza secca.
I parametri di maggiore importanza dietetico/nutrizionale, denominati "di attenzione" sono rappresentati dal loro contenuto in grassi, di cui circa il 40% del totale è costituito da acidi grassi saturi il cui apporto giornaliero non dovrebbe superare il 10% secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (Oms), di sale (inteso come cloruro di sodio), il cui apporto massimo quotidiano dovrebbe essere di 5g (un cucchiaino da caffè), ed il computo calorico totale.
Valori superiori al 30% di grassi, maggiori di 2,5% di sale e superiori a 350 Kcal per 100g di prodotto secco sono da bollino rosso.
I valori intermedi 20-30% di grassi, 1,8-2,5% di sale e 300-350 kcal possono avere una importanza relativa, ma se sommati tra loro accendono la luce gialla del fare attenzione.
Quelli inferiori al 20% di grassi, inferiori ad 1,7g di sale e inferiore alle 300 kcal accendono il semaforo verde, ovviamente sempre con le consigliate grammature. Un discorso a parte rivestono i diversi valori proteici che aiutano ad indirizzare verso una dieta ipoproteica (valore inferiore al 15%) come ad esempio la Mediterranea od una iperproteica (superiori al 16%) come quella dedicata agli sportivi.
I diversi valori di lipidi, proteine e relative Kcal dipendono dai tipi di latte utilizzati e della diverse lavorazioni casearie effettuate e non sono modificabili soprattutto per etichette Dop e Igp.
Al contrario il contenuto di sale (inteso come coluro di sodio) è direttamente aggiunto dall'uomo mediante il processo di salatura, a mano od in salamoia, pertanto è l'unico valore di attenzione che può essere in parte modificato e ridimensionato in base alla riduzione delle quantità utilizzate o del tempo di immersione in acqua e sale.
Sono stati analizzati valori medi nutrizionali di prodotti siero e lattocaseari italiani Dop, Igp, alcune Pat e tipologie di largo consumo, per un totale di 76 formaggi.
I dati utilizzati sono quelli medi dichiarati dal Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e analisi dell'economica agraria), Inran (Istituto nazionale di ricerca

per gli alimenti e nutrizione) e Consorzi di tutela.
Attualmente nei pochi ristoranti specializzati in cui i prodotti caseari sono presentati come singola portata, l'offerta può partire dal singolo formaggio fino ad un massimo di sei che corrispondono rispettivamente alle grammature di 50g della porzione leggera fino a 180-240g della degustazione.
Mediamente vengono date porzioni di 30g-40g per formaggio e la proposta di assaggio comprende di solito 3-4 tipologie. Quindi il secondo piatto se è costituito da 3-4 formaggi può avere una grammatura totale tra i 100-150g con un computo calorico corrispondente tra i 200-280 kcal per i soli formaggi freschi, di 320-370 per gli erborinati, di 300-380 kcal per i semistagionati fino ad arrivare ai 390-450 kcal degli stagionati.

Computo delle calorie

Il computo calorico medio di un piatto di 100g di formaggi misti si aggira intorno alle 350-400 Kcal che corrispondono ad un piatto di pasta al pomodoro, ad una pizza margherita, a 140 g di pane integrale, a 5 uova da 60 g, 300 g di carne bovina, 120 g di prosciutto crudo, 4 cucchiai di olio d'oliva (60 ml), 50 g di noci o mandorle, 78 g di cioccolato fondente al 70%, 5 banane da 120 g senza buccia. Se invece prevalgono gli stagionati si può arrivare sino a 500 Kcal.
In una dieta raccomandata ed equilibrata le singole porzioni di formaggi freschi a pasto in soggetti sani non devono superare gli 80-100 g (2-3 a settimana) e i 40-50 g di stagionati (2 a settimana), e sono alternative ad un secondo piatto a base di carne o uova.
E' necessario, quindi, bilanciare l'offerta casearia, modellandola su misura per le differenti esigenze dietetiche, costruendo secondi piatti di 3 massimo 4 formaggi, interscambiabili tra di loro per similari caratteristiche nutrizionali.
Ovviamente sarebbe consigliabile l'offerta di solo 2 tipologie, ma vista la voracità di iperalimentarsi di molti avventori, che non si fermano di certo al consumo di una singola portata ipercalorica, anche il più sensibile dei ristoratori deve arrendersi, non solo per mero profitto: ma il cliente ha sempre ragione?

Si rende necessario, quindi, costruire una portata casearia che piaccia all'occhio e al palato, che sazi e sia il più possibile coerente a principi dietetico/nutrizionali, con una equilibrata ripartizione dei parametri di attenzione.
Sono cinque le categorie dietetico/nutrizionali in cui sono state suddivise le delizie in rapporto ai parametri di attenzione:
alla I (211kcal di media) appartengono formaggi che non presentano alcun parametro di attenzione quali Graukase, Mozzarella di Gioia del Colle, Mozzarella Bufala Campana, Fiordilatte, Squaquerone, Cacioricotta, Casatella Trevigiana, Quartirolo Lombardo, Crescenza, Italico e le Ricotte (di mucca, pecora e capra).
Infatti sono alimenti a basso contenuto di grassi inferiore al 20%, di sale inferiore al 1,7% e con apporto proteico che varia dal 9% delle ricotte, al 17-20% delle mozzarelle sino ad arrivare al 30% del Graukase. Quest'ultimo risulta un formaggio unico per il suo profilo nutrizionale, adatto per diete iperproteiche ed ipolipidiche, valori di grass inferiori al 2%, rappresentando un Jolly degustativo per molte diete anche delle più restrittive, ad eccezione dei portatori di insufficienza renale di III e IV stadio, in cui l'alto contenuto proteico è controindicato oltre alla presenza di fosfati.
Tali formaggi possono essere consumati nelle dovute porzioni da coloro che seguono le linee guida della Dieta Mediterranea (80-100g), dieta a Zona (40 g Mozzarella/90g ricotta per un blocco), ma anche da soggetti portatori di Diabete tipo 2 (30-50g), di malattia Oncologica (50-80g), di Cardiopatie (50-70g), di Nefropatie con insufficienza renale di III e IV stadio (30-40g).
Per quando riguarda gli stagionati le grammature vengono riviste al ribasso tra 30-50g, non sono consigliati nelle diete paleo, per soggetti cardiopatici e nefropatici.

Calcolare le grammature

E' importante per un ristoratore conoscere queste grammature qualora si presentino dei clienti che dichiarino di avere specifiche esigenze dietetiche, per non creare dei "diversi" a tavola, perché la "convivialità del gusto" è un diritto di Tutti e non solo di coloro che godono di buona salute.
La II categoria comprende formaggi che presentano un solo parametro di attenzione elevato Kcal ed uno intermedio di grassi come il Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Nostrano Valtrompia, Silter, Brie, Feta, oppure un evalato di grassi ed intermedio di sale come Burrata di Andria.
Sono compresi anche quelli che posseggono due parametri di attenzione di valore intermedio quali grassi e sale del Camambert o grassi e Kcal del Gorgonzola e della Robiola.
Appartengono alla III categoria quei caseari con tre parametri di attenzione intermedi quali Vastedda, Casciotta, Raschera, oppure quelli che presentano uno di attenzione due intermedi ed uno elevato Kcal quali Asiago fresco, Puzone di Moena, Spressa delle Giudicarie, Toma Piemontese, Murazzano, Casera, Provolone Valpadana, Provolone del Monaco, Fontina, Pecorino Toscano Strachiunt, o elavato di sale Stelvio, Taleggio, Fromadzo, Robiola Roccaverano
Nella IV sono presenti formaggi con due parametri di attenzione elevati quali grassi e Kcal come nel Casizolu, grassi e sale Asiago Stagionato, Montasio, MonteVeronese, Ossolano, Piave Fresco e Mezzano, Salvacremasco, Formaggio di FossaPecorino delle Balze, Filiano, Siciliano, Sardo, Crotonese, Formaggella Luinese, Bitto, Bra Tenero e Duro, Castelmagno, Canestrato Moliterno, Casciotta mista, Ementaler Groviera, Bonassai, sale e Kcal Caciocavallo Silano Provola dei Nebrodi, Canestrato Pugliese, Stracchino.
Nella V sono contenute eccellenze che contengono tutti e tre i parametri di attenzione elevati quali Piave Vecchio, Ragusano, Fiore Sardo, Pecorino Romano, Pecorino Monteporo, Piacentinu e Mascarpone. Quest'ultimo rappresenta il formaggio con la maggiore quantità di grassi in assoluto 47%, non viene utilizzato in degustazione, ma costituisce la base di molti dessert: esce dalla porta del menu, ma ne rientra dalla finestra.
I formaggi della IV e V categoria non devono essere demonizzati, ma più attenzionati degli altri, ricordando che possono essere consumati con tranquillità da coloro che seguono la dieta Chetogenica in cui sono ammessi soprattutto formaggi stagionati e grassi, ad alto contenuto proteico.
Per costruire un equilibrato piatto di formaggi con 3 massimo 4 tipologie, le grammature si dovrebbero aggirare, in assenza di specifiche diete restrittive, tra i 100-120g ed un massimo di 150g (ricordando che siamo al ristorane e non a casa propria).
Una seconda portata leggera per particolari esigenze dietetiche può essere composta da 1-2 assaggi di complessive 60-80g. Ogni ristorante dovrebbe dotarsi come minimo di un prodotto per ognuna delle prime tre categorie e di uno solo appartenente della quarta o quinta categoria, oppure di multipli in proporzione (2/2/2 e 2 IV-V categoria). Questa ultima soluzione fornendo una maggiore scelta dalle 8 alle 12 tipologie potrebbero essere molto interessante per percorsi degustativi ben rappresentati in tutte le categorie.
Il gestore può scegliere liberamente di selezionare una o più tipologie di caseari appartenenti alla stessa categoria, interscambiabili tra di loro: in pratica vale la legge matematica del "cambiando l'ordine degli addendi la somma non cambia".
Nel piatto di solito, salvo specifiche indicazioni dietetiche, è consigliata una grammatura maggiore dei caseari appartenenti alla I e II categoria rispetto alle restanti ad esempio tre offerte da 40-60/40-30/30g o 40/30/30 o 50/40/30, mentre nella proposta di quattro 40/30/30/20g fino ad arrivare alla degustazione completa di sei 30/30/30/30/20/20g.
Di certo in tavola si deve trovare un compromesso sulle grammature in modo tale che sia l'esercente oltre al cliente sia soddisfatto.

Etichette leggibili

Trattando il piatto di formaggi come una seconda portata di carne e pesce anche il prezzo del piatto di formaggi deve essere adeguato al listino con il traino della loro qualità, genuinità anche della ridotta reperibilità sul mercato dei prodotti, come alcune Dop sconosciute ai più, che tanto attirano il cliente.
Tutto questo permette di far girare nel ristorante diverse etichette con similari valori nutrizionali variando il più possibile la proposta, in modo tale che il cliente si fidelizzi al ristorante e possa sempre degustare nuove eccellenze.
Importante è che tutti i formaggi siano esposti a vista, muniti di relative etichette riportate in menù e leggibili anche tramite QR code, in modo tale da fornire una tangibile visibilità dei prodotti selezionati, suscitando nel cliente curiosità, informazione, attenzione e al tempo stesso conferendo di nuovo quell'importanza nutrizionale e quella dignità storica a questo pilastro alimentare della Dieta Mediterranea, oggi riposto, a torto, come un salame ai margini di un semplice tagliere.
Auguriamoci che questo secondo piatto così impostato rappresenti l'inizio di un nuovo canale informativo, culturale e degustativo che posso rendere più accessibile e alla portata di tutti il mondo dei formaggi.

Il carrello dei formaggi ai nostri tempi

Una (doppia) questione di strategia e sostenibilità

È fondamentale bilanciare intensità e consistenze abbinando formaggi di diversa provenienza e stagionatura Per i ristoratori il trucco sta nel saper rendere i formaggi funzionali anche alla linea di cucina

di Fabio Campoli

Nel panorama della ristorazione italiana, pochi elementi evocano un senso di ospitalità colta e territoriale quanto il carrello dei formaggi. Ma oggi, in un'epoca dominata da format veloci, costi ottimizzati e un'attenzione crescente alla sostenibilità, è lecito chiedersi: il carrello dei formaggi ha ancora un ruolo sensato in sala? La risposta, sia in qualità di chef che di consulente per il management delle più svariate attività di food service, è sì, ma con delle premesse chiare: deve essere ben progettato, gestito con intelligenza e integrato nella visione complessiva del ristorante, e per far ciò è necessario un approccio di tipo doppio sia al concetto di strategia che a quello di sostenibilità.

Partiamo da un presupposto: tra clienti (soprattutto giovani) che lo reputano demodé, ce ne sono in realtà molti altri (nati ancora nel '900) che ne sentono una profonda nostalgia. Dunque, dal punto di vista strategico di approccio al target contemporaneo, le strade si sdoppiano: da un lato si presenta la possibilità di riconquistare dei "fedelissimi", e dall'altro l'opportunità di trovare un modo per riportare in auge la preziosità di un carrello di formaggi per le nuove generazioni.

Un'operazione di marketing, quest'ultima, che trova il tempo giusto d'applicazione anche sulla scia del trend di ristoranti e cocktail bar contemporanei, che oltre alla classica "carta delle ostriche" stanno diventando sempre più popolari per le proprie "carte tematiche", pensate per valorizzare specifici prodotti o esperienze. Usate per comunicare esclusività, cultura gastronomica e identità, vengono dedicate alle più svariate tipologie di prodotti di qualità selezionata - non solo specialità alimentari, ma anche condimenti (dalla carta dell'olio a quella del burro, dei sali o dei pepi) e bevande (dalla carta delle acque a quelle dei gin, dei rum e della vodka).

Quale momento migliore da cogliere, dunque, se non quella di un momento storico in cui il consumatore finale è sì più bombardato di messaggi, ma certamente anche più informato e più sensibile alla comunicazione e all'esperienza del cibo rispetto a un tempo?

Il carrello dei formaggi non è passato di moda: è tornato il momento giusto. Non è un retaggio superato di una ristorazione ingessata, ma un potente strumento narrativo e sensoriale, più moderno che mai, perché preserva anche la "biodiversità casearia" . Oggi più che mai, il cliente cerca esperienze autentiche e memorabili: il carrello, se ben curato, è un momento teatrale della sala, un servizio che valorizza il dialogo tra personale e ospite, e che consente una personalizzazione reale dell'esperienza.

Molti ristoranti di fascia medio-alta, non solo fine dining, hanno già rivalutato questa pratica. Non si tratta di proporre l'impossibile, ma di restituire dignità e valore a un mondo di formaggi che parlano di territorio, artigianalità e unicità.

Ma veniamo al secondo punto cruciale: oltre la strategia, la sostenibilità. Anche in questo caso "doppia", perché può incidere positivamente sia uno degli errori più comuni nella gestione del carrello dei formaggi è l'eccesso. Non serve proporre 30 referenze: il numero giusto dipende da vari fattori, come lo stile del ristorante, la stagionalità, la capacità di rotazione e conservazione.

In linea generale, un buon carrello prevede tra 6 e 9 formaggi, suddivisi per tipologia in base al criterio prescelto. È fondamentale bilanciare intensità e consistenze, abbinando formaggi di diversa provenienza e stagionatura. Alcuni ristoratori scelgono di proporre una rotazione mensile, altri lavorano su base settimanale in base a disponibilità degli stessi caseifici locali. L'importante è che ogni pezzo sia curato: taglio corretto, giusta temperatura di servizio, umidità controllata. Ma uno dei pregiudizi più frequenti riguarda i potenziali sprechi legati al carrello dei formaggi. È un falso problema, che nasce da una gestione poco integrata del carrello con la cucina stessa: non nasce per essere necessariamente una vetrina statica, ma un'estensione della dispensa.

Ecco perché il trucco sta nel saper rendere i formaggi funzionali anche alla linea di cucina. Si possono sperimentare piatti del giorno che in caso di alto gradimento potranno essere valutati per l'inserimento fisso nel menu; oppure, li si può proporre come eleganti e sempre gradite entrée di benvenuto, che rappresenta sempre un'ottima occasione d'investimento per l'alto livello di attenzione del cliente (è tra i momenti più giusti dell'esperienza a tavola per comunicare i propri contenuti di cura e qualità). Non bisogna mai dimenticare che i formaggi hanno il buono di essere talmente versatili da poter essere sfruttati in innumerevoli creazioni gastronomiche.

Gli sprechi, dunque, si generano dove non c'è formazione e controllo (ad esempio delle quantità servite), né particolare impegno responsabile da parte del personale (sia di sala che di cucina). Ma soprattutto si generano dove manca visione, un concetto che oggi si mostra sempre più indispensabile far rifiorire negli operatori professionali.

Il mezzo più efficace per farlo è dar vita ad una nuova formazione attualizzata per l'ottimizzazione della gestione presente e futura del carrello dei formaggi nel comparto Ho.Re.Ca.: insieme a tutti i membri, i soci ed i maestri degustatori Onaf, possiamo lavorare per iniziare a fare la nostra differenza.

CARRELLO SÌ, DI QUALITÀ

di Armando Gambera

A fine pasto spesso risuona la solita domanda pronunciata dalla padrona di casa oppure dal cameriere della trattoria: formaggio o dolce? No, non deve succedere, perché, nel momento in cui mi siedo a tavola, devo sapere se mi aspettano i formaggi oppure no. Per mia libera scelta o per scelta imposta, non importa: non cambia assolutamente nulla. A meno che … A meno che ad inizio pranzo, con l'aperitivo non ci sia un cacio fresco fresco, tipo giuncata o una mozzarella di giornata.

Comunque sia, trattiamo il formaggio come si deve, all'altezza degli altri attori della tavola, ad esempio il vino. Perché a lui riserviamo bicchieri speciali, di fattura diseguale a seconda del colore del vino, se spumeggiante o liquoroso, e via elencando? Perfino andiamo a scegliere il cavatappi che più gli si confà! Al formaggio, invece? Quante volte ci viene presentato (o lo presentiamo noi medesimi) su piatti anonimi, con coltelli dalla lama impropria e talvolta seghettata, oppure forata, che fa tanto intenditore, come dicono gli snob del formaggio. Fa burino, semmai!

Allora, mettiamoci d'accordo: oggi non mangio il secondo e lo sostituisco con alcuni formaggi che mi piacciono oppure per averli conosciuti attraverso la descrizione su di una rivista o visti in uno dei tanti social, perché la curiosità è l'anima del buon gourmet e quindi del degustatore di caci. E noi di Onaf, Assaggiatori e Maestri Assaggiatori, lo sappiamo molto bene.

Variare, diversificare, provare. In casa e al ristorante. Magari al ristorante trovo specialità che nel mio paese o città non reperisco e allora avanti: cameriere, proceda pure. Col coltello giusto, però. Che pena quando si usa lo stesso coltello per tanti formaggi, come se si bevesse bianco e rosso nello stesso bicchiere. E poi, tagliata la porzione richiesta, depositarla nel piatto con l'apposita paletta, mi raccomando. Accettiamo anche, nel trasbordo, la larga lama del coltello. Ma la forchetta, per favore, no.

Bene, si pone adesso il dubbio amletico: vassoio, tagliere, carrello. Quale piattaforma usare per la presentazione dei formaggi. Iniziamo dal carrello, che è obbligatorio, direi, nei ristoranti e nelle trattorie. Ne esistono di belli, col piano superiore chiuso a vetrata e refrigerato, e nel piano inferiore i coltelli, i piatti e quanto necessario per la pulizia rapida dei coltelli.

Ci mettiamo anche confetture, marmellate e mieli? Spesso li troviamo, ma l'Assaggiatore rigoroso li disdegna. Assaggia in purezza, con un tozzo di pane e qualche grissino.

Quanti formaggi? Dipende dalle capacità dei singoli stomaci, ma quattro o cinque formaggi sono sufficienti. Di più, si perde il giusto stimolo. Siamo a fine pasto, ricordiamolo. Ma il carrello quanti formaggi deve contenere? Dipende soprattutto da due fattori: dalle conoscenze casearie del maitre – ovvero quantità e tipologie conosciute – e dalla clientela, se numerosa o meno, se disponibile verso i prodotti caseari o no.

Talvolta i due fattori si mischiano e si completano, nel senso che se l'oste ama i formaggi può trametterе questo suo amore alla clientela in mille modi, tra i quali un carrello di qualità. Per qualità intendo non solo l'oggettivo pregio dei caci, ma una loro scelta che tenga conto in primis del territorio dov'è ubicata la struttura ristorantizia, e poi della varietà dei latti e della tecnologia.

> Non è detto che i formaggi debbano essere tanti: da una a due dozzine sono sufficienti
>
> L'importante è, in primis, la presenza del territorio, poi la varietà dei latti utilizzati, esaltata da lavorazioni e stagionature di alto valore produttivo

Non è detto che i formaggi debbano essere tanti: da una a due dozzine. Faccio degli esempi: se la trattoria si trova a Torino, il carrello deve offrire soprattutto una panoramica dei caci piemontesi, poi qualche specialità di altre regioni o della Francia, poiché il Piemonte confina con questa nazione. Se ci troviamo nelle Langhe, subregione piemontese, la scelta delle produzioni locali si restringe, ma forse è un bene: ci permette, ad esempio, di scendere nello specifico di un solo formaggio, mediante stagionature diverse, com'è successo al sottoscritto con la Roccaverano di pura capra, assaggiata fresca e poi a cinque maturazioni successive e dello stresso casaro, anzi casara.

Veniamo al vassoio. Questo è uno strumento prettamente casalingo, di metallo o di maiolica, istoriato o semplice, bianco o colorato. Su di esso, coperto da un bianco tovagliolo di cotone, vengono deposti i formaggi. Il peso di ognuno di essi non deve essere eccessivo.

Difficilmente in casa si possono conservare bene i formaggi, quindi acquistatene in piccole quantità da consumare quasi subito. Quanti? Al massimo sei. Quali? Ne parliamo dopo.

Adesso occupiamoci del taglio. Scelto il coltello adatto, non è che li tagliamo nel vassoio, giammai, se no: addio al bel tovagliolo ricamato da nonna! Li porzioniamo sul tagliere. Quello di legno, di una volta, va bene. (Molti grandi formaggi del mondo non stagionano e respirano sugli assi di legno?) Qui deponete la fetta o la piccola tometta, o il mezzo caciocavallo, uno alla volta, e fate i tocchetti nella misura voluta dal commensale. Poi, presa la paletta, deponeteli nel piatto in cerchio, dal più fresco al più stagionato, con gli erborinati per ultimi.

Si tratta di un piccolo rito, bello da fare e da vedere, parlando dei formaggi con competenza, dal luogo di produzione alla tecnologa, all'affinatura, al casaro che magari conoscete personalmente. Che bel rito! officiato dal padrone/a di casa, o da un amico/a, ciascuno intervenendo nella discussione. E poi, assaggiando, dire ciascuno la sua opinione, esprimere il proprio giudizio, talvolta contrastanti, accalorandosi, di più, sempre di più, complice il vino in abbinamento.

Bene, fin qui. Ora pensiamo ai sei formaggi da collocare sul vassoio.

Tante sono le scelte. Il latte: uno solo, ad esempio caprino a coagulazione lattica e presamica, a stagionature diverse; più latti: caprino, ovino, vaccino, bufalino. La pasta: cruda, cotta, filata; molle, dura; erborinata di vacca, di pecora, di capra. La crosta: lavata, fiorita.

Interessante è scegliere una regione o un'area specifica, oppure formaggi estivi d'alpeggio. La verticale, ovvero lo stesso formaggio dello stesso casaro a stagionature diverse. Anche l'orizzontale non è da meno: lo stesso formaggio alla stessa stagionatura ma di casari diversi. Magari una mezza dozzina di elaborati, dalle formaggette nelle foglie di noce alle forme maturate nelle vinacce.

E poi, cosa ne dite di un vassoio di formaggi europei? Oppure, il confronto amichevole fra caci italiani e francesi? Reduce da un viaggio nello Jura ho confrontato il Comtè di diciotto mesi comprato colà con un caciocavallo pugliese stagionato e un Piave di quasi due anni. Stesso latte, vaccino, ma di territori diversi e di animali diversi, con tecnologie diverse. Un bel confronto! Il tutto accompagnato, alla fine, ad assaggi compiuti, da un bianco aromatico dell'Alto Adige.

Permettetemi di citare un altro bel torneo tra formaggi condotto dal sottoscritto: questa volta il nobile Castelmagno d'Alpeggio di un solo produttore a tre stagionature diverse, abbinato a tre Baroli di La Morra. Il luogo della tenzone, Fontevivo nel parmense; organizzatore, la Delegazione Onaf di Pama, l'autunno scorso. Qui il carrello è stato sostituito da un ampio tavolo nel salone gremito. Un successo!

LOST
LOOKING FOR THE SUSTAINABILITY OF TASTE IN EUROPE

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.
CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION
ENJOY IT'S FROM EUROPE

Continua il viaggio di LoST

Terza annualità del progetto per le piccole Dop

Si è chiuso a febbraio 2025 il secondo anno del progetto LoST EU, finanziato dall'Unione Europea, incentrato sul tema della sostenibilità e sulla promozione delle piccole denominazioni casearie. Protagonisti eccellenti dop come il Murazzano, il Roccaverano, l'Ossolano dal Piemonte, il Puzzone di Moena dal Trentino, lo Strachitunt dalla Lombardia, la Vastedda della Valle del Belice e il Pecorino Siciliano dalla Sicilia, e il Provolone del Monaco dalla Campania.

Otto eccellenze in vetrina

È stato un anno ricco di eventi e di nuove iniziative, che ha visto approdare le otto eccellenze casearie di LoST per la prima volta in Svezia e nel sud della Germania, a Monaco di Baviera. Non solo. Nel suo viaggio LoST ha conosciuto tante nuove realtà dove è stato protagonista: come la manifestazione Caseus Italy in Veneto; il Salone del Gusto Terra Madre, a Torino; la Fiera del Tartufo di Alba.
Ha incontrato i giovani, in occasione del contest di cucina organizzato in collaborazione con Piazza dei Mestieri, dove le nuove generazioni di chef hanno potuto conoscere i formaggi del paniere LoST e utilizzarli per la loro creatività in cucina.
E in ogni nuovo evento, in ogni nuovo paese o città, il progetto LoST ha raccontato la propria filosofia, fatta di sostenibilità, di storia e di tradizione, incontrando l'interesse e la curiosità delle persone di ogni nazionalità, che hanno potuto degustare i prodotti, leggerne la storia e soprattutto apprezzare la qualità del progetto.

La seconda annualità

La prima tappa del viaggio è stata in Piemonte, a Barolo, in giugno.
A Luglio LoST è stato presente nell'ambito del Festival Collisioni, il grande evento musicale svoltosi ad Alba con artisti di grande richiamo.
Settembre è stato un mese ricco di appuntamenti: dall'importante fiera B2Cheese di Bergamo; al

grande evento Terra Madre; all'incoming nei territori del Roccaverano e del Murazzano con operatori esteri e ospiti rilevanti del mercato food svedese.
LoST ha poi fatto per la prima volta tappa in Veneto, in ottobre, ospite dell'evento Caseus Italy, a Piazzola sul Brenta.
Novembre è stato il mese della Svezia. Per la prima volta il progetto LoST è sbarcato a Stoccolma e a Malmo per un intreccio di eventi diversi che hanno attirato sia consumer che operatori del settore. Grazie alla collaborazione con numerosi professionisti svedesi, che hanno condiviso le istanze etiche di sostenibilità e tutela delle tradizioni territoriali insite nel progetto LoST, e grazie alla partnership con l'Ambasciata Italiana di Svezia che ha aiutato nel veicolarne la comunicazione, è stato possibile accendere i riflettori su realtà produttive sconosciute in Svezia, quali le piccole Dop dei formaggi di Lost, provenienti dai diversi contesti regionali italiani.
La settimana di promozione in Svezia del Progetto LoST è stata una grande occasione di promozione e conoscenza, e ha rappresentato un primo step importante per la creazione di nuovi legami e nuovi scambi culturali tra Italia e Svezia.
Ultima importante tappa del secondo anno di LoST è stata quella in Germania a Febbraio 2025, fra Berlino e Monaco di Baviera, dove si sono svolte Masterclass, settimane del Gusto, Tasting days e Restaurant Week, un nuovo format che ha coinvolto in prima persona i ristoratori tedeschi.

Il futuro

Ma il viaggio non è finito. La terza annualità del progetto è già iniziata e prevede nel corso del 2025 e 2026 nuove esperienze sia in Italia che all'estero.
Primo appuntamento a Barolo presso il Cortile del Castello per un weekend del gusto dedicato a LoST a giugno 2025. A settembre, in occasione della manifestazione Cheese, LoST sarà presente con un banco di degustazione, mentre nell'autunno, tra ottobre e novembre, saranno programmate le nuove iniziative in Germania, tra fiere, Masterclass, tasting days e Restaurant Week.
La Svezia vedrà il ritorno di LoST a inizio del 2026, con una nuova programmazione di eventi che si estenderanno anche nei ristoranti locali.
E tra le novità, il progetto LoST ha in serbo una nuova pubblicazione: un ricettario dedicato ai suoi otto formaggi DOP, da distribuire durante gli eventi promozionali, sia in Italia che all'estero. Un modo nuovo e allo stesso tempo antico per portare a casa un pezzo di storia italiana attraverso questi otto formaggi e non smettere mai di scoprire le loro storie anche da lontano…

In collaborazione con

Associazione Alte Terre
Consorzio per la Tutela del Murazzano Dop
Consorzio per la Tutela del Roccaverano Dop
Consorzio per la Tutela dell'Ossolano Dop
Consorzio Tutela Puzzone di Moena Dop
Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Dop
Consorzio di Tutela Vastedda della Valle del Belice Dop
Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano Dop
Consorzio di Tutela del Provolone del Monaco Dop

L'OM del FORMAI

di Alan Bertolini

Se un giorno ci sentissimo dire qualcosa del tipo "Troverasti ben anca ti l'om del formai"; "Te trovarà quel del formaio"; "Rivarà quel del formajo" etc, sarebbe bene preoccuparsi.
Eh sì, perché tali espressioni appartenevano a momenti di tensione, oppure ancora peggio, anticipavano momenti di forte lite. Sono espressioni dialettali d'un tempo passato, che significano in sintesi: troverai quello del formaggio, ovvero un uomo forte ed irriducibile che ti calmerà, facendo valere indiscriminatamente la ragione o la giustizia.
Nel passato infatti, quando qualcuno manifestava prepotenza e/o arroganza, magari anche approfittando delle circostanze o della particolare situazione, tali espressioni venivano utilizzate per quietare l'atteggiamento cosiddetto "sopra le righe".
Tali modi di dire si trovavano - e si trovano tuttora - in diversi dialetti del Triveneto, soprattutto in Trentino e in Friuli, ma che cosa c'entra "l'uomo del formaggio"?
In realtà, aldilà degli aneddoti di cui si dirà più avanti, si faceva riferimento all'uomo del formaggio, perché - nel comune pensare - egli risultava forte, deciso ed irremovibile e quindi la giusta persona per sistemare situazioni di contrasto.
Il riferimento era ovviamente ai casari ed ai loro collaboratori, ovvero a tutti coloro che in qualche modo erano legati al mondo della produzione del formaggio. Persone quindi che lavoravano in montagna, ai margini della società con un forte temperamento. Davanti agli arroganti o maleducati, questi non esitavano a fare anche giustizia da sé. L'Om del formai, quindi, era rispettato e temuto più di qualsiasi altra persona. C'era una specie di timore riverenziale!
A questo proposito, si racconta che in Trentino, nell'estate d'alpeggio del 1380, era stato rinnovato un accordo di affitto della malga Monte Spinale che si trovava a ridosso di Madonna di Campiglio (Trento).
Tale accordo prevedeva un canone in natura consistente in una pila di forme di formaggio alta come un uomo, ovvero un "Uomo di formaggio". L'altezza della pila era stata determinata tenendo in considerazione la normale quantità di formaggio prodotta. Già all'epoca si parlava di Spressa, oggi Spressa delle Giudicarie Dop. La riscossione delle forme di formaggio venne perfezionata alla fine della stagione d'alpeggio e più precisamente il 29 settembre, giorno della Fiera di San Michele, tipico appuntamento annuale. Si consideri, che l'estate del 1380 fu particolarmente secca e che tale siccità incise in modo estremamente negativo sulla quantità di formaggio prodotta. Il periodo era stato quindi di "magra" come si diceva all'epoca.
A fine alpeggio, i proprietari della malga mandarono a riscuotere le forme un uomo altissimo, disattendendo gli accordi che prevedevano un uomo di statura normale. Il povero casaro incominciò quindi ad accatastare - una sopra l'altra - le varie forme di formaggio finendo la provvista quando raggiunse le spalle dell'uomo riscossore. Si narra che a quel punto, per risolvere il problema, il casaro non abbia esitato a prendere l'ascia che giaceva lì accanto decapitando il malcapitato riscossore, allineando così la pila di forme con l'altezza dell'uomo!
Un altro motivo che potrebbe aver determinato tali espressioni - già in parte anticipato - sarebbe il fatto che i malgari erano considerati, stante il lavoro svolto sui monti in condizioni difficili, dei tipi estremamente forti e determinati, spesso irremovibili. Persone quindi che amavano poco discutere e perdere tempo in chiacchere, ed ancor meno essere presi in giro od imbrogliati. Quando scendevano a valle per vendere o barattare i loro formaggi, la gente stava molto attenta a non entrare in conflitto con loro poiché sapevano che erano piuttosto rudi e che, all'occorrenza, avrebbero potuto utilizzare il loro istinto primordiale, arrivando anche all'uso delle mani dando sberloni (dicasi oggi, forti schiaffi).
Un ultimo motivo che potrebbe aver determinato o forse contribuito nella formazione di tali detti è il fatto che, nella zona di Trieste, le antiche usanze feudali imponevano spesso la corresponsione di formaggi od altri prodotti caseari agli esattori, che non perdonavano nulla ed applicavano metodi di esazione piuttosto forti e perentori. L'esattore dell'epoca veniva talvolta già indicato come "Quel del formaio".
Oggi grazie al cielo, tutto ciò è diverso e l'utilizzo di tali espressioni è riservata a contesti amichevoli e scherzosi. Chi impiega tali storici e simpatici detti lo fa tendendo solo a far capire al destinatario che costui si è espresso in modo eccessivo o furbesco, e che prima o poi potrebbe capitargli di incontrare "L'om del formai" che in tal caso lo riporterebbe nel solco della tranquillità e della ragionevolezza.
L'om del formai, un'espressione curiosa che oggi non fa più paura.

> Un'espressione dialettale del Triveneto che incuriosisce. Significa in sintesi "troverai quello del formaggio", ovvero un uomo forte ed irriducibile che ti calmerà, facendo valere indiscriminatamente la ragione o la giustizia

Incontri / La "Piccola Formaggeria Artigiana" di Marco Borgognoni

L'artigiano casaro Marco Borgognoni nel suo negozio di Viterbo

Tesori caseari a Viterbo

Croste fiorite, tome, blu, yogurt, tutto a base di latte ovino, e una linea di latte bovino per le paste filate

di Lucio Battistini

È qualche anno che noi della Delegazione di Roma conosciamo Marco Borgognoni con i suoi prodotti con cui partecipa (risultando spesso premiato) al Premio Roma e ad alcune delle più importanti manifestazioni del territorio (anche qui spesso premiato sia dalle giurie di esperti Onaf che dal pubblico).

E io, ogni tanto, vado a rifornirmi di qualche pezzo dei suoi formaggi direttamente presso il suo negozio di Viterbo. Ma il viaggio ne vale totalmente la pena anche per la gentilezza e le spiegazioni che si ricevono.

Un giorno, andando da lui, proprio per fare acquisti, gli ho chiesto di raccontare per "InForma" la sua storia e il suo intento nella produzione casearia.

Marco oggi ha 41 anni e ha una famiglia con due figli di 8 e 10 anni, a cui si dedica con affetto negli spazi che l'attività gli consente. Mi racconta che la nascita dei due figli in due anni ha rappresentato un cambio nelle abitudini della vita e delle necessità. Addio ai molteplici viaggi in giro per il mondo con il surf da onda che gli hanno fatto assaggiare formaggi artigianali buonissimi, da noi praticamente sconosciuti.

Ricorda Marco: «Non potevo più vedermi chiuso in un piccolo locale a produrre sempre lo stesso bene. Era diventata una situazione claustrofobica: oltretutto avevo preso consapevolezza che il latte ovino aveva troppe potenzialità rispetto all'utilizzo che ne stavo facendo, un complesso aromatico legato ancora ad un'alimentazione zootecnica che lo rende unico ogni giorno. Deciso ed appoggiato dalla mia famiglia allora ho cercato un locale in città che mi potesse permettere di mettere in luce la mia idea di caseificazione e la rendesse fruibile al cliente finale. Beata incoscienza! Poco dopo i trent'anni trasformo a un passo del centro di Viterbo una grande cantina di 200 mq in quello che adesso è un bel caseificio con vendita diretta e laboratorio a vista».

Da visitare per la pulizia che vi regna, e per ammirare i macchinari modernissimi utilizzati.

La linea produttiva varia da polivalenti e doppi fondi per la trasformazione classica a vasche a culla di stile francese, vocate alla produzione a pasta molle che rappresentano, secondo la sua visione, il punto chiave per mantenere alta la sostenibilità del latte ovino. Ci sono poi tre zone differenziate per umidità e temperatura per la maturazione dei formaggi.

Marco confida che ha iniziato tutto questo da solo e per tre anni e mezzo non ha avuto collaboratori. «Una follia la definirei ora che ne ho due e i miei genitori a supporto». Poi, sorridendo, dice: «Non sono più un allevatore che trasforma il suo latte in formaggio. Sono diventato un artigiano che estende la sua conoscenza del latte e vuole diversificare senza naturalmente inventare nulla».

Infine mi mostra la sua attuale produzione che ha ampliato e modificato nel tempo: croste fiorite, tome, blu, yogurt, tutto a base di latte ovino, la linea classica, dal primo sale alle varie stagionature, ricotta, una linea latte bovino per le paste filate. Le specifiche e le caratteristiche dei suoi formaggi li potete trovare sul suo sito aziendale, dove viene indicato che non vengono utilizzate plastiche e polimeri vari, zero antimuffa chimici ma protetti solo da sale purissimo per permettere lo sviluppo delle muffe benigne e che tutti i formaggi sono stagionati su legno naturale proveniente dalla Val di Fiemme.

Il latte di prossimità è garantito da stalle amiche che fanno parte della virtuosa filiera lolatte della Coop. Zooot viterbese. Sottolinea in conclusione Marco Borgognoni: «La grande soddisfazione è vedere i clienti attratti dalla genuina bontà del prodotto, attenti lungo tutta la filiera della produzione. Da otto anni, tutto questo mi dà la forza per continuare un lavoro che per i giovani è ormai un mestiere abbandonato e relegato all'industria».

Tredicesima edizione del prestigioso concorso siciliano

TRINACRIA D'ORO
Pecorino in passerella

di Pietro Pappalardo

In tredici edizioni consecutive di Trinacria d'Oro abbiamo visto e ascoltato centinaia di autorevoli relatori, degustato e valutato nella struttura, nella componente aromatica e nel sapore centinaia di formaggi Pecorini Siciliani Dop. E abbiamo adattato, continuamente, un modo di celebrare il formaggio più antico d'Europa con l'emozione e l'entusiasmo che avevamo sin dalla prima edizione.

L'Onaf, anche nel 2025, continua la sua esplorazione delle Città del Formaggio, recandosi a Poggioreale, in provincia di Trapani, dove hanno sede il Centro Regionale del Caglio ed i Consorzi di Tutela e valorizzazione della Vastedda della Valle del Belìce Dop e del Pecorino Siciliano Dop.

I produttori, l'amministrazione comunale e decine di enti locali e regionali hanno supportato l'idea della Delegazione Sicilia Onaf di festeggiare l'insieme di tanti momenti con un Festival del Formaggio della Valle del Belice dal 2 al 4 maggio 2025, chiamando a raccolta tutti i portatori d'interesse di un'area che vuole raccontarsi negli innumerevoli aspetti legati alla storia, al territorio e alla biodiversità.

Un Festival dove abbiamo sperimentato e consolidato un modo sempre più accattivante e sostenibile di fare turismo legato all'esperienza, alla natura e alle produzioni casearie.

Questi i numeri di Festival veramente ricco di contenuti con distribuzione gratuita a tutti i partecipanti: 2 workshop; 4 banchi d'assaggio vini; 6 cooking show caseari, gastronomici e di pasticceria; 7 degustazioni guidate Onaf; 3 laboratori con presentazione di risultati scientifici e ricerca applicata; 1 spettacolo serale; 1 concerto bandistico in piazza; 1 concorso caseario regionale; 1 escursione del territorio in trekking; 2 banchi assaggio pasticceria poggiorealese con ricotta; 1 banco di assaggio pane; 2 banchi di assaggio olii; 2 premiazioni; 1 mostra culturale su Poggioreale Antica… e molto altro.

Una festa Onaf che, come sempre, ci fa tornare a casa ancora più ricchi di amici e ricordi indelebili, certi che l'animazione e la comunicazione di un comparto, non solo economico ma culturale, siano la vera spinta per innescare processi di sviluppo territoriale che devono invertire la triste tendenza allo spopolamento dei piccoli centri urbani e delle aree rurali.

La tredicesima edizione del concorso regionale Trinacria d'Oro ha assegnato il trofeo al miglior Pecorino Siciliano Dop, questa la classifica finale delle tre aziende, in ordine:

1. Azienda Ferranti Domenico & C. di Santo Stefano di Quisquina (Agrigento),

2. Società Agricola Le Prelibatezze del Feudo Pollichino di Contessa Entellina (Palermo),

3. Società Agricola Presti di Santo Stefano Quisquina (Agrigento).

In Sicilia è nato Progetto Natura, uno dei centri di stagionatura più grandi e all'avanguardia del Sud Italia

Si è adottato l'utilizzo di materiali organici quali le travi in legno e le funi in canapa per la collocazione dei formaggi nella classica e storica modalità "a cavallo" (da qui la vecchia dominazione Caciocavallo Ragusano)

Il tempio del Ragusano Dop

di Antonio Difalco

È ben noto che il formaggio sviluppa gran parte del suo potenziale aromatico durante la fase di stagionatura; così come pure il Ragusano Dop, grazie a dei processi enzimatici subisce delle modificazioni strutturali e biochimiche, con la conseguente formazione di sapori, odori e aromi particolari. Da questa condizione, nasce la necessità di avere degli ambienti di stagionatura opportunamente modulati e progettati a seconda della tipologia casearia che si deve stagionare; solo a titolo di esempio, se si vogliono stagionare delle croste fiorite, si dovrà concepire un ambiente di stagionatura con un alto tasso di umidità relativa.

Il Ragusano Dop, deve avere un microclima costante con delle opportune condizioni di temperatura (circa 14-16 °C), umidità relativa (circa 80%) e ambienti ventilati con bassa velocità dell'aria; parametri che si avevano naturalmente nei vecchi "dammusa" ossia le vecchie cantine delle case nel centro storico di Ragusa. Con il passare degli anni, quando si proibì l'attività di stagionatura nel centro città perché classificata come attività "insalubre di seconda classe" (Decreto Ministeriale del 05/09/1994, Elenco delle industrie insalubri di cui all'art. 216 del testo unico delle leggi sanitarie), si pensò di costruire nuove strutture fuori città.

Purtroppo, la nascita dei nuovi centri di stagionatura quasi sempre mal conciliava con i fabbisogni microclimatici del formaggio a causa delle inadeguate caratteristiche costruttive; quali ad esempio la scarsa coibentazione e l'ambiente con bassi tassi di umidità relativa. Per ovviare alla scarsa coibentazione e quindi alle alte temperature, per forza di cose si ebbe un aumento dei giorni di salamoia con il conseguente innalzamento delle percentuali di sale nel formaggio. Questa problematica fu superata in parte con l'avvento dei primi impianti di climatizzazione che, se da un lato abbassavano la temperatura ambientale, dall'altro asciugavano molto l'ambiente, creando correnti turbolenti d'aria; tutt'oggi, in molti impianti di climatizzazione per formaggi si hanno ancora queste criticità.

Il centro di stagionatura sorto a Ragusa si sviluppa su una superficie di 1000 mq In alto, la lavorazione del Ragusano Dop e una cella per l'affinamento

Nel 2013 presso la società cooperativa agricola di Progetto Natura di Ragusa è nato un centro di stagionatura concepito in modo tale da creare un ambiente ed un microclima ideale per la stagionatura del Ragusano Dop e della Pat Cosacavaddu ibleo. Si tratta di uno dei centri di stagionatura più grandi e all'avanguardia del Sud Italia e si sviluppa su una superficie di circa 1.000 mq.

Questo centro di stagionatura rappresenta un connubio perfetto tra tipicità ed innovazione tecnologica. Da un lato, infatti, è stato ricreato fedelmente il microclima ambientale tipico dei vecchi "dammusa". Dall'altro, l'impronta tecnologica ha consentito di superare alcune problematiche legate alle fasi di salatura e di stagionatura.

Per quel che concerne il mantenimento della tipicità, si è adottato l'utilizzo di materiali organici quali le travi in legno e le funi in canapa per la collocazione dei formaggi nella classica e storica modalità "a cavallo" (da qui la vecchia dominazione Caciocavallo Ragusano). L'utilizzo di questi materiali organici, permette la colonizzazione da parte di una microflora di stagionatura, che seppur non partecipando attivamente alla maturazione dei formaggi, conferisce un'impronta aromatica importante. L'innovazione dei processi parte, innanzitutto, dalla fase di salatura; infatti, superando il modello classico di salamoia "statica", la cooperativa si è dotata di un sistema di salamoia "dinamica" gestito da un sistema Plc (programmable logic controller) che ricevendo informazioni dai sensori, regola i parametri impostati. La salamoia dinamica, al contrario di quella "statica" prevede il ricircolo della soluzione salina per tempi stabiliti e aumenta l'efficienza della "presa" di sale diminuendo il tempo di permanenza in salamoia.

Questo sistema di ricircolo si sviluppa su 14 vasche profonde circa 6 metri, disposte su due file, capaci di contenere singolarmente circa 700 forme; inoltre, consente grazie ad un sistema di filtri, di avere una salamoia priva di impurità grossolane, così da contenere la crescita di microrganismi alofili. Inoltre, dotato di un impianto di refrigerazione, consente nel periodo estivo di scongiurare il "riscaldamento" della salamoia con la conseguente diminuzione del rischio di gonfiori indesiderati.

Per quanto riguarda invece l'ambiente di stagionatura vero e proprio, il centro è dotato di un sistema di climatizzazione Uta; ossia, di una unità di trattamento dell'aria che permette il trattamento ed il ricambio dell'aria nell'ambiente .La struttura dell'Uta prevede una batteria di scambio termico alimentata da acqua refrigerata.; inoltre, è dotata di filtri per la pulizia dell'aria, un ventilatore di aspirazione e di mandata che confluisce in un sistema di canalizzazione, grazie al quale l'aria refrigerata ed umidificata è immessa nell'ambiente. Questo sistema consente di avere una certa uniformità dei parametri microclimatici per tutto l'ambiente di stagionatura e di eliminare il rischio di moti turbolenti d'aria.

Inoltre, tralasciando gli aspetti meramente tecnici, la massiccia presenza delle forme collocate sulle travi genera stupore e ammirazione nei tanti visitatori che spesso visitano il centro di stagionatura. Infatti, questa storica disposizione delle forme, rappresenta una vera "architettura" casearia, determinata dalla presenza di vere e proprie pareti e gallerie costituite da questi "blocchi" di formaggio che scendono dolcemente a penzoloni. Questo centro di stagionatura rappresenta per la provincia di Ragusa, e non solo, un polo importante per il know-how e la salvaguardia di produzioni storiche come il Ragusano Dop ed il Cosacavaddu ibleo Pat.

PARLANO I NUMERI

La cooperativa Progetto Natura, che ha come presidente Giovanni Campo e direttore generale il dottore agronomo Salvatore Cascone, presenta i seguenti numeri produttivi:

- il Ragusano Dop è il fiore all'occhiello della cooperativa: copre l'80% della produzione regionale.
- oltre 150 allevatori soci sparsi nell'isola;
- 48 milioni i litri di latte commercializzati in un anno;
- 1 milione 500 mila i litri di latte destinati ogni anno alla produzione di Ragusano Dop;
- 600 mila i litri di latte destinati ogni anno alla produzione di Cosacavaddu Ibleo da stagionare;
- più di 40 mila forme di formaggio stagionate ogni anno.

RICOTTA ROMANA DOP

Un prodotto sano e tradizionale che ci riporta al piacere del gusto

Il riconoscimento della Dop alla Ricotta Romana risale al 13 maggio del 2005. Il prodotto è immesso in commercio tutto l'anno. È abitualmente confezionato in cestelli tronco-conici in plastica di pezzatura variabile tra i 250 g e i 2 kg. Può essere commercializzato anche avvolto in carta pergamena o in contenitori di plastica e/o sottovuoto. Il logo che la rende riconoscibile e identificabile nei punti di vendita riporta una testa di ovino compresa tra due "R", una rossa e l'altra gialla. Nel logo è presente anche la scritta "Ricotta Romana". Il Consorzio, tutelando il prodotto, garantisce ai consumatori che tutti i produttori consorziati rispettino la ricetta tradizionale. La quota produttiva appannaggio del Consorzio si aggira intorno al novantacinque per cento, rappresentando quindi la quasi totalità della produzione. L'alta qualità è ottenuta indicando la tipologia del siero e del latte di pecora utilizzati, precisando tempi e temperature di lavorazione fino al confezionamento. Dietro il gusto unico c'è la sapienza della tradizione trasmessa per secoli da padre in figlio.
Una storia che è dunque agricola e pastorale ma con risvolti sociali e culturali. Ne parliamo con l'attuale presidente del Consorzio, Emanuele Marella, che continua l'attività di famiglia che ha origini nel comune di Amatrice.

Il consorzio Ricotta Romana Dop è compie vent'anni. Come e quanto è cresciuto?
In questi 20 anni di strada ne abbiamo fatta tanta, tutti insieme, cercando di massimizzare le risorse. Anche se siamo un piccolo Consorzio abbiamo sempre cercato di impegnarci per ottenere la massima tutela della Dop e la maggiore promozione del prodotto.
Le particolarità distintive di una ricotta di pecora la rendono unica sul mercato?
La ricotta di pecora risulta essere la ricotta più antica e indiscutibilmente di maggior qualità organolettica e l'apice è rappresentato proprio dalla Ricotta Romana Dop che ne garantisce al meglio il gusto e la genuinità.
Il consumatore sa riconoscere la differenza?
Spesso tale distinzione non è così facile ed è per questo che l'attività di comunicazione e informazione del Consorzio risulta cruciale. Il nostro punto di forza è il racconto del prodotto. La Ricotta Romana Dop è un alimento sano e naturale, da sempre presente nella cucina tradizionale laziale, che ci riporta indietro nel tempo, quando la nostra merenda era composta da pane, ricotta e zucchero.
Cosa pensa del fatto che la ricotta in Italia sia inserita nell'elenco dei latticini e non dei formaggi?
Questo discende da una sua caratteristica intrinseca in quanto non è definibile tecnicamente formaggi e quindi frutto della coagulazione del latte grazie all'utilizzo del caglio.
Tutti affermano che la ricotta Romana in cucina sia un eccellente comprimario, lei quale ricetta preferisce?
La versatilità della ricotta è notevole. Possiamo utilizzarla in numerosissimi antipasti così come elemento centrale dei primi piatti, anche nei ripieni della pasta sfoglia o come ottimo dolce o addirittura per fare un eccezionale gelato. Ma c'è una ricetta della tradizione laziale, la Ricotta Romana fritta, che mi piace richiamare per i ricordi che evoca. Il procedimento è semplice. Disporre la Ricotta Romana Dop in un passino affinché perda il siero residuo. Formarne poi dei cubetti che saranno prima infarinati poi saltati nell'uovo battuto. Quindi tuffarli nell'olio bollente, preferibilmente extravergine di oliva, e toglierli quando avranno raggiunto il giusto grado di doratura. Il risultato sarà un cuore compatto e morbido allo stesso tempo, racchiuso in una leggera crosta croccante. Un vero piacere per il palato.
Come Consorzio siete toccati dal rischio dei dazi americani che potrebbe danneggiare il comparto lattiero-caseario nazionale?
Il nostro mercato di riferimento è senza dubbio quello del Centro Italia, senza esclusione del resto del Paese. Una piccola quota di mercato è rappresentata anche dagli Stati Uniti. L'esportazione poco si adatta alla corta conservabilità del nostro prodotto, quindi i dazi, che ancora risultano essere un enigma per tutti, non dovrebbero avere un grande impatto sulle vendite del nostro prodotto.
Quali difficoltà avete incontrato nella vostra crescita?
Devo purtroppo dire l'eccesso di burocrazia. Tutti comprendiamo le esigenze dei controlli, essenziali per garantire la credibilità delle Dop. Ma si potrebbe rendere più snelle alcune procedure per agevolare il lavoro degli operatori.
Le più grandi soddisfazioni?
Sicuramente veder crescere e proseguire il cammino di una Dop sapendo le difficoltà che si incontrano durante il percorso. Tutto ciò è una grande soddisfazione, un po' come per un genitore veder crescere un proprio figlio.
Qualche numero circa produzione e distribuzione?
Come già accennato, la distribuzione è molto sviluppata in Centro Italia e stiamo cercando di svilupparla anche nel resto del paese. In fatti di produzione abbiamo raggiunto e superato i 370.000 kg nel 2024.

RICOTTA ROMANA D.O.P.

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

Via Rodolfo Lanciani 38, 00162 Roma - Tel. +39 06 6147551
www.consorzioricottaromana.it - info@consorzioricottaromana.it

Analisi sensoriale di cinque formaggi toscani

Giornata di formazione per l'Onaf di Pisa, con la Fondazione Its Eat, l'Università e il Caseificio Busti di Acciaiolo

di Marco Franchini

Una giornata tutta pisana di formazione e di degustazione per la nostra delegazione Onaf in collaborazione con Fondazione Its Eat, Laboratorio di analisi sensoriale dell'Università e il Caseificio Busti di Acciaiolo.

Cardine della giornata, organizzatrice e coordinatrice dei vari soggetti partecipanti, la dottoressa Cecilia Albani di Its Eat (scuola speciale di tecnologia di eccellenza istituita nel 2015) e assaggiatrice Onaf. Nel suo progetto ha coinvolto i ragazzi della classe di Food Marketing insieme ai soggetti elencati di seguito per una giornata di formazione sul territorio facendo vivere e "toccare con mano" ai ragazzi la produzione del formaggio dal latte alla tavola.

Il laboratorio di Analisi Sensoriale dell'Università di Pisa è un'altra recentissima novità del territorio. È stato realizzato presso il Podere Cipollinia San Piero a Grado di proprietà dell'ateneo e inaugurato il 27 ottobre 2024. È uno strumento fondamentale a sostegno della didattica e della ricerca nell'ambito delle scienze sensoriali. Al contempo è luogo di incontro, scambio e collaborazione con aziende e associazioni del territorio.

Terzo soggetto coinvolto in questa giornata il Caseificio Busti, storica azienda di Acciaiolo, arrivata adesso alla terza generazione in azienda. Che ha poi donato i prodotti da assaggiare nella parte successiva della giornata nel laboratorio di analisi sensoriale.

La classe di studenti, proveniente da Firenze, la mattina si è recata in visita al Caseificio Busti dove sotto la guida esperta di Lara Ciardelli ha potuto vivere un'esperienza diretta ed esauriente della produzione casearia a partire dall'arrivo del latte in caseificio fino alla commercializzazione del prodotto finale. Quindi nel pomeriggio il passaggio al Laboratorio in Università, accolti dalla professoressa Francesca Venturi, a sua volta assaggiatrice Onaf. L'esperienza sensoriale è poi proseguita con l'assaggio guidato secondo la metodologia Onaf dei cinque prodotti forniti dal Caseificio Busti: **Ricotta di pecora, Morbidoso di Toscana, Pecorino con pistacchi di Bronte, Tre latti di Lari, Roncione**.

I formaggi sono stati scelti non solo per i profili sensoriali che possono esprimere, ma anche perché permettessero di affrontare durante la degustazione, ovviamente in maniera sintetica, sia le diverse materie prime di partenza, che le relative tecnologie produttive, sperimentando l'Analisi Sensoriale nell'assaggio dei formaggi.

Partiamo con l'assaggio della **ricotta di pecora**. Prodotto che ci permette di affrontare la differenza tra formaggi propriamente detti e latticini e tra i diversi tipi di proteine presenti nel latte.

All'assaggio la ricotta si presenta perfetta per quel che riguarda il colore: bianco senza ombra di dubbi. Gli odori sono tipici lattici: latte fresco e panna.

Sapore dolce medio, sale basso seppur evidente rimane ben bilanciato dalla parte dolce, non acida nè amara. L'aggiunta di latte fresco direttamente in caldaia influenza gli aromi dando la prevalenza all'aroma lattico di latte fresco e panna, concordando con gli odori anche se in bocca la parte morbida delle percezioni risulta più evidente.

Siamo passati poi al **Morbidoso di Toscana**. Formaggio fresco, a latte misto ovino e caprino pastorizzato, pasta morbida. Grazie all'aggiunta in caldaia di Penicilium candidum e geotrichum, presenta una bella piumatura superficiale. Sulla nostra forma sono presenti delle soluzioni di continuità sulla superficie, scoprendo la crosta giallo paglierino scarico. Probabilmente da imputarsi al trasporto durante il quale la forma incartata può aver subito qualche colpo o pressione anomala. Dunque, non un difetto ascrivibile alla produzione. All'interno il sottocrosta è minimo, la pasta è bianca senza presenza di cremificazioni, del resto la stagionatura è molto breve.

Sapore decisamente dolce, leggermente acido e con una leggerissima nota amara che si rivela solo alla fine. Buona la persistenza sempre considerata la tipologia di prodotto stagionato solo pochi giorni. Altra famiglia individuata sebbene in secondo piano: il vegetale presente con note fungine di sottobosco appena umido soprattutto vicino alla crosta.

Il profilo gusto olfattivo è caratterizzato da note coerentemente lattiche dove però rispetto gli odori si perde un po' della percezione del latte a vantaggio della panna. Persistenza medio bassa.

Pecorino con pistacchi di Bronte. Il formaggio si presenta nella forma tipica del pecorino toscano: cilindrica regolare, ben curata, scalzo leggermente convesso, lucida. Colore giallo paglierino, ma con evidenti macchie scure, talvolta con striature tendenti al verde più o meno scuro, ellissoidali ben distribuite nella massa.

Si intuisce che le discontinuità ellissoidali più scure siano i pistacchi di Bronte.

L'analisi della parte interna lo conferma. Colpisce la distribuzione di queste all'interno della massa del formaggio. Gli odori sono quelli tipici del pecorino toscano fresco dove dominano le percezioni lattiche fresche: latte caldo e burro medio bassi, seguite dalla erbacea: fieno fresco basso, ed infine animale basso.

In bocca si presenta decisamente dolce cui possiamo attribuire un valore medio, sale percettibile basso, acido medio basso, amaro assente. Quindi un profilo del tutto coerente con la tipologia del prodotto. Gli aromi confermano gli odori con una leggera prevalenza del burro sul latte fresco, aumenta la percezione dell'animale. Chiudiamo con una persistenza medio bassa.

E il pistacchio? Al di la dell'ottima distribuzione dovuta, immagino, alla maestria del casaro, il prodotto è dolce e insieme lievemente salato e ancora presenta una minima croccantezza che non guasta nell'apprezzamento della struttura dell'insieme. Il pistacchio, di ottima qualità, col suo gusto salato va a contrastare bilanciando il dolce del formaggio in modo gradevole riequilibrando il tutto anche nei confronti della acidità presente. In bocca la struttura è leggermente adesiva ma di buona solubilità. Chiaramente si avverte la discontinuità dovuta ai pistacchi che in questo caso non si amalgamano alla solubilità della pasta, ma non è certo questa una caratteristica ricercata per questo formaggio.

Il formaggio successivo sale, come ci aspettavamo, nella complessità. È il **Tre latti di Lari**, ispirato da una vecchia usanza della Garfagnana, storicamente terra di greggi, transumanza e pastori, dove si era soliti avere un gregge di pecore più o meno numeroso, almeno una vacca, e qualche capra. Alla mungitura i latti delle diverse lattifere venivano mescolati e questa era la materia prima per fare il formaggio. Memori di questo per tradizione familiare, il Tre Latti di Lari li contiene in maniera percentuale equilibrata. Dal punto di vista operativo è chiaro che la proporzione non sia così rigida, ma sarà il casaro a regolarsi di volta in volta rimanendo comunque sempre più o meno nello schema base dell'equivalenza delle proporzioni. Quindi formaggio a latte misto, pastorizzato, in cui si usano fermenti "starter", e caglio vegetale (Cynara cardunculus). Inizialmente le forme maturano in caseificio mediamente per due mesi, quindi vengono trasferite a Lari (guarda caso il nome) dove all'interno di un'antica grotta scavata nel tufo del centro del paese rimangono 90 giorni, maturando su assi di legno e paglia. Alla fine della stagionatura le forme vengono cappate con polvere di carbone vegetale assumendo così il caratteristico colore nero.

All'interno il formaggio presenta un sottocrosta sottile, pasta di colore uniforme giallo paglierino con piccola occhiatura regolare e rada. Al naso rileva una piacevole complessità di odori delle famiglie lattica, erbacea, floreale, animale. Sapore dolce medio, acido medio basso, salato basso, non percepiamo amaro che invece avrebbe potuto essere presente per effetto tipico del caglio. Aromi che confermano gli odori con percezioni più pronunciate per la parte erbaceo/floreale e animale. Persistenza media. Buona la struttura con ottima solvibilità, qualche piccola granulosità che però non

Alcune fasi della giornata didattica promossa dalla delegazione Onaf di Pisa con un gruppo di studenti fiorentini, in collaborazione con l'Università e la Fondazione Its Eat

resiste all'azione della saliva.

Chiudiamo con il **Roncione**, pecorino stagionato prodotto con latte crudo, a pasta dura. Il formaggio fa una prima stagionatura di circa due mesi in cella e poi viene trasferito a finire il suo periodo di maturazione nella grotta naturale il Località Roncione (PI), da cui il nome, per 90 giorni.

Il formaggio si presenta con una cappatura di paglia tritata a memoria dell'affinamento in grotta su assi di legno e paglia. Alla vista presenta un sottocrosta sottile in relazione alla dimensione della forma e della durata della stagionatura. Il microclima particolare della grotta, umido a temperatura costante, fa si che la pasta abbia un bel colore avorio chiaro uniforme. In bocca è dolce medio e medio salato. Gli odori erompono in intensità e complessità con note lattiche non fresche ma nemmeno lattiche cotte come ci spetteremmo. Decisamente avvolgenti le note erbaceo floreali conferite dal pascolo ed esaltate dalla tecnologia seguita. Si chiudono con l'animale delicato tipico del pecorino stagionato. Gli aromi confermano gli odori anche se aumentati per effetto del riscaldamento nel cavo orale. Di pasta dura, si presta ad essere servito a scaglie, ma è di buona solubilità talvolta sono percepibili i caratteristici granelli piccoli e duri della tirosina.

Nell'eden del formaggio, dove la stagionatura è un miracolo naturale coltivato nei secoli

Fra grotte e casere l'epopea della Valsassina

• Il giovane casaro Stefano Ciresa, al lavoro nella grotta di stagionatura in Valsassina

Qui sono nate le più importanti aziende italiane: Invernizzi, Locatelli, Galbani, Cademartori, Mauri, Ciresa, Carozzi

di Giorgio Telmon

Il nome Valsassina deriva dal latino val-var (Valle), luogo chiuso dai monti, e da saxum (sasso o pietra) ed è proprio dal sasso che ha origine la nostra storia.

La Valsassina e la val Taleggio sono note per la produzione di Taleggio Dop, uno dei più rinomati formaggi italiani, e si trovano sui due versanti opposti delle Orobie: la Val Taleggio più dolce ricca di boschi e pascoli che arrivano quasi a duemila metri, la Valsassina più impervia e rocciosa. Il Taleggio era prodotto in entrambe le valli, principalmente nella Val Taleggio vista l'abbondanza di pascoli che potevano nutrire le vacche il cui latte era utilizzato per fare il formaggio, ma anche in Valsassina dove la tradizione casearia dei contadini era altrettanto importante e rinomata.

Tutto il formaggio prodotto in questo angolo delle Orobie era poi stagionato nelle grotte della Valsassina, che per questo motivo è stata soprannominata "la Valle dei Formaggi". Il territorio della Valsassina, dal punto di vista geologico, è interessato da quel fenomeno definito carsismo, caratterizzato da una roccia dolomitica di calcare, solcato nella maggior parte della sua struttura da numerose spaccature: le "Lanche". In queste spaccature, spesso attraversate da torrenti sotterranei, che dalla cima della montagna scendono al fondovalle, si crea una circolazione di correnti e di aria fredda proveniente dalle viscere della terra, con una temperatura costante sia d'estate sia d'inverno, variabile dai 10 ai 14 gradi centigradi a seconda dell'altitudine in cui si trovano queste spaccature, ubicate sui fianchi della montagna, su pendii erbosi, nella pianura del fondovalle.

Questo fenomeno e la scoperta da parte dei Valsasnat di quest'aria fresca proveniente dall'interno della montagna, ha consentito lo sviluppo in Valsassina, tra la fine dell'Ottocento e la metà del Novecento, di una fiorente attività di stagionatura di diversi tipi di formaggi che molto spesso, come anche accade nei giorni nostri, era prodotta nella pianura Lombarda, nella bassa bergamasca, nelle province di Crema, Lodi e Milano, e poi portata in valle a stagionare nelle grotte o casere.

In Valsassina sono nate le più importanti aziende casearie Italiane; Invernizzi, Locatelli, Galbani, Cademartori, Mauri, Ciresa, Carozzi ecc…

Rinomato era anche il Gorgonzola stagionato in Valsassina che, come il Taleggio, da qui era portato a Lecco per essere spedito in tutt'Italia e in molti paesi del mondo, anche oltre oceano, tanto da essere inserito come fine pasto nel menù della cena di gala del famoso quanto sfortunato Titanic.

Si narra anche, che vista la presenza di spore naturali di penicillium, le persone che lavoravano in queste grotte al freddo per ore, non prendessero mai il raffreddore, proprio perché respiravano questi antibiotici naturali, la base delle muffe che si trovano all'interno del Gorgonzola.

Ma come fecero i nostri antenati a scoprire questa importante risorsa offerta dal territorio? Semplicemente osservando la natura, notando che in alcuni punti la neve non riusciva a depositarsi e, dopo le nevicate più abbondanti, in alcuni punti si scioglieva prima, creando delle zone scoperte prive di neve. I contadini si accorsero che in inverno dalla montagna usciva aria a una temperatura costante indipendentemente dalla temperatura ambientale.

Il freddo è uno dei migliori conservanti naturali, e quindi si pensò inizialmente di utilizzare quest'aria fredda per conservare gli alimenti e poi per stagionare i formaggi e i derivati del latte che a una temperatura troppo alta si deterioravano velocemente.

Si costruirono le grotte o casere di prima origine che erano degli anfratti scavati intorno alle spaccature della roccia per sfruttare il più possibile l'aria proveniente dalla montagna; poi le grotte si evolsero in casere della seconda e terza generazione che erano vere e proprie costruzioni in cemento, roccia e mattoni per poter stagionare e conservare delle quantità sempre maggiori di formaggio.

Casera deriva da casa e caseus e la casera è la casa del formaggio. A Introbio se ne trova una del 1850 circa, considerata per la dimensione e per la qualità del formaggio che produceva, una delle più importanti e ambite della valle e ha infatti avuto diversi proprietari; dalla famiglia Perversi, ai Galbani, ai Cademartori e da ultimo alla famiglia Ciresa, che vi ha trasferito l'attività dopo che nel 2002 l'azienda di famiglia fondata dal papà Gildo fu sepolta da una imponente frana.

L'importanza di queste grotte è data anche dal fatto che proprio in questo punto della valle, dal punto di vista geologico, si genera un cambiamento radicale nella composizione della roccia. È il punto in cui la roccia dolomitica, caratterizzata dalle spaccature attraverso cui passano acqua e aria fredda, d'improvviso si alterna con un conglomerato di color mattone, compatto e impermeabile chiamato Verrucano, completamente privo di buchi e spaccature.

In questo punto della valle in cui la composizione morfologica della roccia cambia, l'acqua e l'aria fredda che scaturiscono dalle viscere della montagna si trovano di fronte a un muro compatto che le blocca, costringendole a emergere in superfice con una pressione e una velocità più elevata che in altri punti. Fuori dalle grotte è evidente la diversa morfologia del territorio che cambia e dove quel fenomeno di circolazione dell'aria fredda proveniente dalla montagna finisce, passando dalle rocce grige e bianche a quelle rosse. Con l'intervento di un geologo sono stati trovati altri soffioni di aria fredda e naturale, utilizzabili per mantenere la vecchia tradizione dei nostri antenati anche in una nuova struttura.

Il pavimento della casera, un tempo in terra battuta, era solcato da un corso d'acqua fredda che è stato deviato lateralmente per immettersi nel Torrente Pioverna più a valle.

In centocinquanta anni di storia in queste grotte, oggi sono state dotate di un impianto frigorifero, ma si è conservato un microclima speciale con muffe e batteri naturali e selezionati, che conferiscono al formaggio che qui viene stagionato, un gusto e un aroma del tutto unico e particolare.

L'impianto frigorifero consente di stagionare anche altre tipologie di formaggi che richiedono una temperatura più bassa dei 12 gradi centigradi, temperatura ideale per tutte le tipologie di latteria tipo Casera, Grasso d'alpe, Bitto e altri Latteria nostrani della valle.

In queste due grotte sono in stagionatura circa cinquanta tipi di formaggi diversi di vacca, capra e pecora, che possono maturare da poche settimane a qualche anno acquistando un profilo organolettico sicuramente più complesso rispetto ai formaggi stagionati in cella.

Formaggio-capra-fattoria Sfida sui Colli Bolognesi

La storia parallela di un biologo-contadino e di Isa casara di malga, sull'Appennino tosco-emiliano: una vita nuova fatta di antichi saperi e produzioni sostenibili

di Marco Bondioli

Fattoria la Pulcina è un allevamento di capre di razza Camosciata delle Alpi con caseificio e spaccio vendita aziendali sull'Appennino Tosco-Emiliano: si trova a Castel di Casio, vicino al Parco Laghi di Suviana e Brasimone, in posizione baricentrica tra Bologna, Modena, Firenze e Pistoia.

Il perchè di una scelta

Mi presento: Marco Bondioli, bolognese, entro nel mondo del lavoro come biologo ricercatore presso l'Università di Bologna, ma insofferente al mondo del "signorsì", non senza poche preoccupazioni per aver "buttato" tanti anni per inseguire un sogno che non aveva fatto il paio con la realtà, ne esco prontamente. Accolgo una proposta di lavoro anni luce lontana dalla mia formazione e anche dalle mie passioni: informatica per la sanità. Che cosa mi convinse ad accettare? La sfida: furono le parole del Ceo di quell'azienda che, alla mia domanda "perché state selezionando un profilo come il mio quando tutti i vostri dipendenti sono ingegneri informatici o elettronici?" mi rispose "proprio perché stiamo cercando mentalità nuove". Aveva invitato un matto a fare a sassate, come dice la Bruna, mia attuale vicina di casa, anziana contadina con una cultura e una profondità di animo che farebbe sprofondare un Nobel. 17 anni in sanità in 2 aziende che hanno fatto e tuttora fanno la storia della riorganizzazione dei processi lavorativi negli ospedali italiani ed europei: carriera in ambito commerciale e marketing, un mare di persone e di luoghi conosciuti, passione e divertimento, ho messo alla prova tutto quanto potevo di me stesso e ringrazio questa bellissima esperienza che mi ha dato competenze ed ha fatto crescere la sicurezza in me stesso.

Poi sono scoppiato: tutto era troppo, non mi divertivo più, la tensione e la pressione che prima erano uno stimolo, ora diventavano un peso che mi toglievano il fiato. Ho capito che stavo "perdendo tempo". Per fortuna me ne sono reso conto in tempo ed ho iniziato a progettare un cambio di vita. 40 anni compiuti, ora o mai più.

Le mie passioni radicate fin dall'infanzia sono sempre state quelle legate alla natura: le piante, i fiori - quelli semplici, quelli di campo -, gli animali, i silenzi, la musica dell'acqua, dei grilli, di un temporale. A questo si era aggiunta la voglia di produrre qualcosa con le mie mani, che potesse anche dare gioia ad altri.

Nel 2009 avevo acquistato quasi per scherzo un piccolo podere a Castel di Casio, innamorato di quelle zone, con un retro-pensiero del tipo "ci si potrebbe fare la casa per la vecchiaia o, non si sa mai, metti che mi rompo le p… e di tutto, mi ritiro qui".

Quando esplode un'idea

Formaggio-capre-fattoria sono esplose come idea, non saprei dire nemmeno come. Ho poi fatto quello che facevo per lavoro: analisi di tutta l'area geografica per capire cosa facessero le altre aziende agricole, gli allevamenti, i ristoranti, gli agriturismo, i bed and breakfast, preventivi, visita ad aziende simili a quella che volevo realizzare, un mare di lavoro giugno 2016 porgo le mie dimissioni, rimango in azienda 7 mesi per i passaggi di consegna, esco a febbraio 2017, a marzo arriva il gregge di 40 caprette di 15 gg. Mille peripezie, spese assurde, ritardi, un passo dal fallire ancor prima di iniziare, sono a regime ad inizio 2019.

Agricoltura naturale

E' una scelta di vita fare agricoltura naturale oggi, non può essere un progetto di business.

Non è scritto sui libri: è bene leggerli, molti vanno buttati e poi bisogna fare secondo propria coscienza. Occorre essere mossi dal desiderio di diventare parte della natura e prendere i suoi ritmi, morire di fatica quando serve e riposare quando si può. La mente e il corpo ne hanno un immenso beneficio, il portafoglio un po' meno…ma basta saperlo.

Le mie capre mangiano erba dei pascoli, stanno all'aperto quanto vogliono ed hanno un buon riparo in una stalla luminosa e areata. Non faccio uso di chimica: i formaggi, a latte crudo, sono vivi per le muffe buone e i fermenti selezionati a partire dal mix di batteri presenti nell'erba, nell'ambiente, quindi nel latte. Per provocazione ho usato lo slogan "formaggi ribelli": in un mondo dove tutto è "artificiale", dove sembra che la tecnologia sia sinonimo di "migliore", dove ciò che è elaborato è meglio di ciò che è semplice, i miei formaggi, la mia azienda, sono controcorrente, decisamente.

Forse, a questo punto, voi che leggete vi aspettate la classica frase "oggi sempre più persone si avvicinano alla vita di campagna" che possa fungere da esortazione ai giovani: non da me, sarebbe un messaggio fuorviante.

Quello che posso dire è ben diverso: uscite dagli schemi, dai preconcetti della vita facile, cercate di capire le vere esigenze della vostra vita (che possono anche cambiare nel corso degli anni), siate pronti a stravolgere tutto senza paura, anche facendo quello che per altri sarebbe follia, non abbiate padroni, conducete e non seguite, ed ascoltate sempre. Poi, che sia una fattoria o un chiosco di banane non ha alcuna importanza. Essere coerenti con se stessi è una sfida che bisogna intraprendere, nella consapevolezza che si tratterà sempre di un percorso e non di un premio.

Io mamma e allevatrice

Sono Lisa, giovane mamma agricoltrice, il mio piccolo allevamento conta poco più trenta capre, per lo più meticce, che pascolano liberamente nel podere la Tana a Rocca Pitigliana, nel comune di Gaggio Montano.

Il mio formaggio a latte crudo racconta le mie origini e le mie esperienze di casara di malga. Un prodotto semplice ma ricco di sapori, "selvaggio" (è il mio slogan) e autentico.

L'obiettivo personale e aziendale è il miglioramento, non la crescita: benessere animale, mantenimento del sapere antico, semplicità nella lavorazione e nella gestione, dove c'è spazio per tutti: animali, bambini, ospiti di ogni genere.

La Tana, La Pulcina, quindi Lisa e Marco. Origini e percorsi diversi. Aziende che riflettono le persone, scelte di vita, passioni, un filo rosso che unisce. Ma c'è qualcosa di più, che va oltre la similitudine. Queste persone collaborano, si aiutano scambiandosi esperienze, lavoro, clienti, al bando la concorrenza! Si regalano la possibilità di avere la febbre un giorno o di partire per una brevissima vacanza di due giorni, perché sanno che "l'altro" c'è. Questa alchimia di fondo non è usuale, è antica, dimenticata da molti: l'aiuto tra contadini era la norma al tempo dei nostri nonni. Il sacrificio regalato a chi aveva bisogno era sempre ricambiato: era un modo di vedere la vita ed i rapporti, che forse non c'è più…ma… no, c'è ancora.

PS: queste parole le abbiamo scritte noi e non l'intelligenza artificiale…visti i tempi…

Se volete approfondire e conoscere meglio Fattoria la Pulcina e La Tana accedete a questi link: sito internet www.fattorialapulcina.it

FB: La TANA

A Collecchio (Parma) weekend Onaf con le eccellenze dell'enogastronomia

Parlando di Cabannina e Fossa di Sogliano a di... Vin Formaggio

di Gabriella Padova

Una giornata nel verde: rilassarsi sotto l'ombra di alberi secolari, sedersi sull'erba per fare un pic-nic sotto il piacevole sole primaverile o parlare di buon cibo solo come noi italiani sappiamo fare…

Sabato 10 e domenica 11 maggio nella suggestiva cornice del Parco Nevicati a Collecchio (Parma) si è svolta la seconda edizione di "di… Vin Formaggio", una manifestazione dedicata alle eccellenze dell'enogastronomia italiana. Il viale che dall'ingresso principale conduce a Villa Soragna impreziosito dai banchetti dei produttori partecipanti è stato la colonna vertebrale dell'evento: proprio da questi stand si sono diffusi aromi, sapori e racconti del saper fare che hanno coinvolto le tante persone intervenute.

La Delegazione Onaf di Parma, partner tecnico della manifestazione, ha guidato degustazioni in collaborazione dei vari produttori nella splendida location di Villa Soragna, così chiamata perché posseduta dai Marchesi Meli Lupi di Soragna fino al 1963. Edificio dalle forme neoclassiche e liberty, con un salone centrale caratterizzato da affreschi che coprono interamente le pareti con una scena mitologica sulla sommità ora destinato a sala di lettura della biblioteca comunale. Esperienza unica e coinvolgente degustare formaggi in un ambiente ricco di storia, di libri e tanta poesia.

Passeggiando nel parco, riconosco la voce e la travolgente allegria di Giulia Rubertelli, una giovane diplomata dell'ultimo corso svoltosi in città. Mi fermo e cominciamo a scambiare qualche parola. Con Simone si sono trasferiti a San Quirico di Albareto (Parma) nel cuore del Biodistretto delle Alte Valli in un vero santuario della natura e qui hanno concretizzato il loro sogno: l'azienda agricola biologica Amamaja.

«Conoscevo questi posti perché ci venivo già da bambina, poi da ragazza d'estate per andare al fiume. E' sempre stato il mio sogno, quello di svegliarmi la mattina e vedere gli alberi immersa nella natura, vedere il cielo limpido e respirare aria pulita. Ora l'ho realizzato».

Mentre ascolto le parole di Giulia, mi colpisce l'immagine di una vacca che mangia golosamente la sua erba fresca. La Cabannina, una razza bovina autoctona ligure, originaria della piana di Cabanne vicino a Rezzoaglio in val d'Aveto (Genova): è passata dai circa 40 mila capi degli anni '70 ai circa 600 attuali e per questo ancora considerata una razza da tutelare dall'estinzione. Garantisce benessere animale, tutela del territorio e della biodiversità, massima qualità di formaggi a latte crudo.

Mi faccio raccontare ancora della sua giornata-tipo: «Simone si alza alle 5 e richiama le vacche dal pascolo perché stan fuori anche la notte. In stalla gli offre un po' di fieno, mentre inizia a mungerle. Il latte arriva direttamente in caseificio ed aggiunto a quello munto la sera prima andrà a formare morbide caciotte. Io mi alzo alle 6 e mezza, preparo il caffè e poi torniamo insieme in caseificio per le 8: metto il formaggio nelle fuscelle, lo rigiro per far spurgare il siero col quale faremo la ricotta».

La Cabannina produce poco latte, circa 20 litri ma di qualità eccellente; ha globuli di grasso molto piccoli, paragonabili a quelli di capra e per questo è un latte molto digeribile, perfetto per allergici ed intolleranti. «La fatica è tanta, soprattutto con due bambini piccoli. Abbiamo costruito tutto da zero, ma devo ammettere che dopo 10 anni siamo molto soddisfatti dei progressi e dei prodotti che facciamo».

Troviamo anche una conoscenza in comune: "Michele Grassi ci ha aiutato e seguito da subito; abbiamo imparato ad utilizzare il lattoinnesto, sviluppando solo fermenti autoctoni. Lavoriamo a latte crudo, così da conservare vitamine e sali minerali derivanti direttamente dal pascolo. Caratteristiche uniche, variabilità estrema legata alle stagioni e formaggio di un bel colore giallo"

Tra le ricotte, lo yogurt ed i vari formaggi esposti, tra cui il Cason stagionato almeno 3 mesi, scorgo anche la chiocciola del neonato Presidio Slow Food dei prati stabili. Nato a settembre 2024 anche col sostegno del Consorzio del Parmigiano Reggiano, ha lo scopo di salvaguardare e fare conoscere questi pascoli attraverso i cibi legati all'erba e al fieno derivati, latte e formaggi in primis e Amamaja appartiene a questo progetto.

Ricomincio a passeggiare e sono colpita da uno stand ove fanno bella mostra delle forme di Formaggio di Fossa di Sogliano Dop sulle tipiche tovaglie romagnole, ottenute con la tecnica della stampa a ruggine cioè con colori realizzati con la ruggine del ferro ed impressi su teli di lino e cotone grazie a stampi di legno.

Faccio così un viaggio virtuale lungo l'Appennino, da quello parmigiano fino ad arrivare nel cuore della Romagna, a pochi km dal mare Adriatico, a Sogliano al Rubicone. Torna subito alla memoria la visita fatta alla sagra del paese per S. Caterina, il 25 novembre, tradizionale data per l'apertura delle fosse in paese.

Mi fermo e faccio la conoscenza di Francesco, ragazzo dall'accento romagnolo e rappresentante l'ultima generazione della famiglia Rossini delle Antiche Fosse di Sogliano. Mi racconta che sono riusciti a risalire a 28 generazioni fino a metà del 1300 quando per conto dei Malatesta ai tempi del castello la sua famiglia infossava le caciotte romagnole ed ancora oggi continuano a farlo.

Una domanda sorge spontanea: Francesco, non senti il peso di tutto questo?

«Sento la responsabilità di questa tradizione ed è orgoglio e piacere portarla avanti. Le famiglie della zona portavano ad agosto i formaggi, la mia famiglia li ritirava, li insaccava e li metteva nelle fosse dietro il pagamento di una tassa. C'era un vero regolamento; dopo tre mesi questi venivano a riprendersi il formaggio e la cosa è rimasta più o meno così fino agli anni '80».

Le fosse sono disseminate lungo il centro storico del paese, scavate nella roccia arenaria e di forma tronco-conica, mimetizzate nella pavimentazione di cortili o porticati di antichi palazzi perché in passato era forte l'esigenza di nascondere e conservare le derrate alimentari. Oggi come allora, le fosse sono rivestite di paglia ed hanno un fondo rialzato in legno per proteggere il formaggio dal contatto diretto col grasso che viene a colare; la sommità viene tappata e sigillata. Durante i tre mesi di permanenza in fossa, una fermentazione anaerobica, grazie alla flora microbica presente sulle pareti stesse trasformerà a livello bio-chimico il formaggio, scindendo i grassi e le catene proteiche. La crosta viene digerita, creando un tutt'uno con la pasta; la forma è indefinita ed irregolare, per il peso dei vari formaggi infossati.

All'apertura le fosse vengono fatte ossigenare in modo che i gas dovuti alla fermentazione se ne vadano e si possa prelevare in sicurezza il contenuto. Estratto dai sacchi di cotone ove era contenuto, il formaggio viene ripulito e confezionato con l'etichetta riportante il marchio della Dop: solo ora possiamo acquistare e riconoscere il Formaggio di Fossa di Sogliano Dop nelle sue tre versioni a latte di pecora, di vacca e misto.

Francesco mi accompagna nell'assaggio, sottolineando le differenze dalla dolcezza elegante di quello a latte pecorino al leggero amaro che caratterizza il retrogusto di quello vaccino; aromi complessi con un piacevole sentore di sottobosco/humus che evolve al tartufo. Un formaggio espressione di un territorio e della sua storia, che noi Assaggiatori Onaf abbiamo il dovere di difendere e raccontare.

Il buongiorno si vede dal formaggio

a cura di Sara Albano

L'estate è alle porte, e sappiamo bene quanto, con l'arrivo della bella stagione, anche le nostre abitudini e preferenze alimentari vadano incontro a piccoli cambiamenti, per affrontare la stagione più calda attraverso la proposta in tavola di sapori più freschi.
La colazione resta però per tutto l'anno il pasto più importante della giornata, e sempre più persone abbracciano di buon grado l'idea di includere qualcosa di salato nella propria routine mattutina, garantendosi così anche l'assunzione di cibi dal miglior apporto proteico e con un minor contenuto di zuccheri semplici rispetto alle scelte più classiche, dal croissant a torte da credenza e biscotti, senza tralasciare le intramontabili fette biscottate da spalmare con le proprie confetture preferite.
Questa, che fino a poco tempo fa poteva sembrare una scelta insolita per la cultura italiana, si rivela oggi come vera e propria tendenza alimentare, che guida anche ad un nuovo interesse nei confronti della versatilità d'uso e del momento di consumo dei formaggi. Dopotutto, già in molti paesi europei (come Francia, Svizzera e paesi scandinavi) il formaggio è da sempre un ingrediente principe della tavola mattutina, e molti esperti confermano che scegliere di consumarlo a colazione sia una strategia vincente dal punto di vista nutrizionale.
La tipologia di macro e micronutrienti contenuti fornisce energia non solo di buona qualità, ma anche a rilascio graduale, per aiutare a mantenere il senso di sazietà più a lungo rispetto ai classici prodotti dolciari da forno. Alcuni formaggi idonei al consumo a colazione contengono anche probiotici naturali, che favoriscono la salute intestinale e il benessere generale.
Sappiamo bene che non tutti sono uguali, e questo mese ne approfondiamo alcuni che si prestano particolarmente bene per essere consumati al mattino anche grazie all'importante contenuto in acqua, a partire dalla buona ricotta fresca, prodotta da diversi tipi di latte in ogni regione italiana.
Oltre a poter essere degustata ottimamente in abbinamento a della frutta fresca o secca ed un filo di miele, può anche fornire tanti fantasiosi spunti per dar vita a cremosi composti salati: la si potrà arricchire ad esempio con un cucchiaino di pesto al basilico, con dei semi come quelli di chia e di girasole o con delle spezie come curcuma o zafferano; o ancora con delle puree di verdure (come ad esempio carote, barbabietola o zucchine) per dar vita a delle mousse ricche di gusto e colore, ottime da degustare al cucchiaio, anche senza venire necessariamente spalmate su fette di pane.

La scelta si amplia virando verso il vasto mondo degli stracchini e delle crescenze, nonché delle robiole fresche: il loro gusto, inconfondibilmente dolce e gentilmente acidulo, ben si presta ad incontrare il sapore e la consistenza dei salumi magri, dal prosciutto crudo e cotto fino alla bresaola ed agli arrosti freddi a base di carni bianche.
Ma restando in clima estivo, anche approfittando delle occasioni di viaggio, di regione in regione si potranno poi scoprire tanti tesori caseari locali perfetti a colazione: nella zona dell'Altopiano di Asiago (provincia di Vicenza) c'è la tosella, che raggiunge il suo apice produttivo proprio in estate, con il periodo dell'alpeggio che va da maggio a settembre.
Si tratta di un formaggio freschissimo, praticamente ancora quasi allo stadio di cagliata, quindi con un importante contenuto di acqua (siero). Tradizionalmente si consuma scottata e accompagna degnamente un buon piatto di polenta, ma anche gustata in purezza a colazione si dimostra tutta da provare.
Dalla parte opposta, in Piemonte, il tomino fresco tipico del Canavese, è un formaggio spalmabile tutto italiano ricavato da latte vaccino, che non subisce maturazione e si presenta perciò senza crosta, pratico e versatile da utilizzare. In Puglia, soprattutto in estate si consuma la freschissima pampanella, consistente in latte appena cagliato, morbido e setoso al palato più di un budino, aromatizzato naturalmente dall'inconfondibile aggiunta di una foglia di fico. E poi ancora lo Squacquerone in Emilia Romagna, il Reblec de Crama in Val d'Aosta, la Giuncatella in Abruzzo, il Ravaggiolo in Umbria, il Casu axedu in Sardegna, la Felciata in Calabria… tutte specialità locali che diventa una gioia trovare anche nell'ambito del servizio colazione in hotel, dove puntare sui formaggi più tipici, freschi e per questo meno conosciuti della zona può rappresentare una scelta di valorizzazione vincente, andando a soddisfare sia le aspettative che le esigenze di una clientela sempre più attenta alla qualità e all'autenticità dei prodotti che vengono proposti anche per il primo pasto della giornata.
Molte strutture ricettive stanno già ampliando la propria offerta, fornendo il loro contributo anche nel promuovere meglio le eccellenze casearie italiane, spesso poco valorizzate in questo contesto, dimostrandosi non di meno più sostenibili anche nei confronti dell'economia locale del proprio territorio. In questo quadro generale, il formaggio a colazione non si presenta dunque solo nelle vesti di moda passeggera, ma soprattutto come vera nuova opportunità sotto diversi punti di vista: per questo merita di essere esplorata e incentivata anche attraverso il turismo e l'ospitalità nel nostro Bel Paese.

> La colazione è a tutti gli effetti un pasto fondamentale che sempre di più include anche alimenti salati

MOUSSE DI RICOTTA alla barbabietola e noci

Photo Credit: Stockfood

Ingredienti per 4 persone

- Ricotta fresca vaccina, 400 g
- Barbabietole rosse precotte, 70 g
- Parmigiano grattugiato, 40 g
- Latte, 60 ml
- Gherigli di noce, 60 g
- Prezzemolo fresco
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe

Esecuzione

Tagliate le barbabietole precotte a cubetti e frullatele ad immersione con il latte. A seguire aggiungete la ricotta, il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e pepe e frullate ancora il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. All'occorrenza, aggiungete altro poco latte per rendere la consistenza più morbida. Versate il composto in barattolini di vetro monoporzione, e rifinite ciascuno in superficie con un filo d'olio e dei gherigli di noce tritati grossolanamente insieme a qualche foglia di prezzemolo.

CREMA DI STRACCHINO alle erbe e petali di fiori

Photo Credit: Stockfood

Ingredienti per 4 persone

- Stracchino, 250 g
- Latte, 40 ml
- Menta fresca, 2 ciuffi
- Basilico fresco, 4 foglie
- Rucola, 8 foglie
- Tarassaco, 5 foglie
- Petali di fiori eduli
- Sale

Esecuzione

Lavorate in un recipiente lo stracchino con il latte fino a renderlo morbido e cremoso (all'occorrenza, aggiungete altro poco latte per ottenere la consistenza desiderata). Tritate al coltello tutte le erbe e aggiungetele nella preparazione, correggendola con un pizzico di sale. Guarnite con dei petali di fiori eduli (come rose e nasturzi) e servite la crema spalmata su pane integrale tostato di qualità.

a cura di BEPPE CASOLO
persito@onaf.it

DALLA DELEGAZIONE DI GENOVA

>>>>>>>

Latte e olive

Incontro fra formaggi e olio evo il 20 febbraio all'Ipseoa Marco Polo con il panel della Ccia di Genova. In assaggio Prescinséua di Cabannina, Mozzarella vaccina, Roccaverano Dop, Mascarpone, Pecorino Romano Dop. Abbinamenti con olii monocultivar evo di Taggiasca, Lavagnina, Razzola, Biancolilla, Coreggiolo. La degustazione dell'olio è stata guidata dal capo panel Marco Lucchi con la tecnica Coi. L'abbinamento da Beppe Marini con la tecnica Ais.

Scalata al Parmigiano

Il 18 marzo all'Ipseoa Marco Polo verticale di Parmigiano Reggiano Dop dell'azienda Antesica con le stagionature 12 – 24 – 36 – 48 – 66 – 80 mesi. In accompagnamento mandorle, nocciole, noci secche e aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia "bollino aragosta". In abbinamento i vini della Val Polcevera Aurelia metodo classico e Cuxo rosso di Andrea Bruzzone.

Al ristorante "stallato"

Il 5 aprile gita all'agriturismo "Il filo di paglia" del m.a. Simone Azaghi e famiglia. Inizio con il giro in stalla per la mungitura delle vacche di Razza Cabannina del presidio Slow Food. A seguire la lavorazione del latte crudo con soli innesti autoprodotti. Al "ristorante stallato ®" abbiamo gustato i loro salumi naturali, Croxetti e Trocchioli. Pausa per la rottura della cagliata e l'introduzione nelle fascere. Conclusione con l'orologio di formaggi e il dessert.

Incontro a scuola

Il 10 aprile incontro sulla conoscenza e il servizio dei prodotti caseari con gli allievi di sala dell'Ipseoa Marco Polo. Dopo una breve spiegazione sono stati assaggiati il latte parzialmente scremato, intero e Uht intero. Di seguito Prescinsêua Genovese, Crescenza, Mozzarella vaccina forniti da Latte Tigullio. Conclusione con Parmigiano 36 mesi e Brie. In accompagnamento pane di diverse tipologie, frutta fresca e secca, confetture e miele. Si ringrazia il prof. Gozzi, assaggiatore Onaf per la disponibilità e l'organizzazione.

• Una delle degustazioni all'Ipseoa Marco Polo

Genova Wine Festival

Il 18 maggio a Villa Bombrini, laboratorio sensoriale con abbinamenti di formaggi curati dalla m.a Valentina Ferrari e vini descritti da Fiorenzo Sartore. In assaggio Castello Panaretta bianco con Asiago Dop, Fattoria Cinciano rosé con Canestrato di Moliterno Igp, La Mirandola rosso con Rodez Pugliese.

Formaggi della nobile Amaltea

In collaborazione con il socio Mario Enrico, de "La casa del Parmigiano" il 20 maggio all'Ipseoa Marco Polo serata con i formaggi di capra a latte crudo dell'Az. Cascina S. Lorenzo di Ponzone. In degustazione Robiola ris. filanda, Camambee a crosta fiorita. Pausa con i Corzetti di Campomorone De.Co. de "La Madia" di R. Merlo con fonduta di Formaggetta S. Lorenzo preparata dallo chef Pino Zizzi. A seguire Straccheggio con crosta lavata, Matiné pasta gessata, e Blu di capra di Ponzone. In accompagnamento Chardonnay Piemonte e Dolcetto di Ovada superiore Docg 2022 della Cantina Tre castelli descritti da Beppe Marini.

• Renata Merlo con i Corzetti di Campomorone De.Co.

Il delegato Riccardo Collu

DALLA DELEGAZIONE DI BIELLA

>>>>>>>

Una cena per un campanile

Con la collaborazione de "Gli Amici di San Pietro" di Candelo, il 3 aprile la delegazione ha organizzato una cena per un centinaio di persone, con un menù strettamente piemontese.

Una serata particolare di convivio con annessa degustazione diformaggi proposti dal delegato, Dario Torrione. Si sono susseguiti: paletta biellese, mula (salame con la lingua), salam d'la duja, frittata di erbe di prato, insalata russa, polenta alla moda del Dario, tris di formaggi Dop (Fontina, Roccaverano, Piave) e degustazione di sfiziosi dolci (De Mori).

Sono stati serviti i vini: Erbaluce Docg di Zaniboni, Rosso Cinzia di Travaglini e Passito, Riserva Speciale.

L'utile della serata è stato devoluto interamente al ripristino del campanile di San Pietro.

Nel corso della serata si sono ricordati i 57 anni dalla messa in onda de "La Freccia Nera", cineromanzo tv, primo esperimento in assoluto della Rai, girato in buona parte nel Ricetto di Candelo. Abbiamo così avuto il piacere di ospitare Giulia Foà, figlia dell'indimenticabile Arnoldo, il cattivissimo del teleromanzo.

Il segretario
Erminio Mino

DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA

>>>>>>>

Serata a Casina Ricchi

Serata elegantissima, presso il Relais La Casina Ricchi, dove il piacere della degustazione di formaggi che fanno parte delle eccellenze italiane, si integra alla bellezza del territorio.

Questo splendido cascinale, attorniato da un antico vigneto, è un'oasi di pace tra le Colline Moreniche, che si integra piacevolmente ai racconti e alle sensazioni organolettiche gustative dei formaggi stessi.

Un piatto dello chef della casa, a base di formaggio di capra della Langa e un vino locale, apre la serata, che continua poi con un desco di formaggi abilmente abbinati, rendendo un convivio di assoluta piacevolezza. Va un grande ringraziamento alla direzione del Relais La Casina Ricchi, per la disponibilità e per aver creato per noi una serata indimenticabile.

Il delegato Cornelio Marini

DALLA DELEGAZIONE DI AVELLINO

>>>>>>>

Lezione di formaggio e vino

III programma di formazione rivolto agli studenti dell'Ipseoa Manlio Rossi-Doria di Avellino, percorso di studio per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, ha proposto una lezione teorico-pratica, supportata da un apprendimento partecipato, con l'obiettivo di valorizzare il comparto caseario e vitivinicolo irpino, sinonimi di eccellenza in Italia e nel mondo.

Il 24 aprile, nella sala degustazione dell'Istituto, venti studenti hanno preso parte ad una lezione sulla Metodica di assaggio dei formaggi e dei loro abbinamenti al vino. Il Maestro Assaggiatore Onaf della delegazione di Avellino, prof. Costantino Esposito, ha condotto con precisione e dedizione la lezione, ma è stata la presenza attiva dei produttori a dare quel "plus" all'apprendimento degli studenti.

Il seminario è stato introdotto da Lucio Cammisa, delegato dell'associazione avellinese, e condotto a "più voci" da Carmen Buccino, titolare e casara dell'azienda agricola Buccino Pasquale di Bagnoli Irpino, da Carmen Manfra e suo figlio Mattia Contrada al quale è "passato il testimone" della cantina di famiglia Vini Contrada di Candida, dai professori Costantino Esposito, responsabile Onaf Avellino per le collaborazioni con le scuole, e Sergio Bottone, docenti dell'Istituto.

Gli studenti sono stati guidati in un viaggio sensoriale incentrato sul pecorino bagnolese prodotto dall'azienda agricola Pasquale Buccino di Bagnoli Irpino della famiglia Buccino, operante da anni nel cuore dell'Alta Irpinia con allevamenti nel famoso altopiano del Laceno.

Carmen Buccino ha proposto l'assaggio di tre pecorini bagnolesi: 2, 5 ed 8 mesi di stagionatura.

Carmen Manfra e Mattia Contrada hanno proposto l'assaggio di vini: Fiano di Avellino Docg annata 2023, Fiano di Avellino Docg Selvecorte riserva annata 2017 e Fiano di Avellino Docg Selvecorte annata 2003.

Sotto la guida esperta del professori Esposito Costantino, gli studenti hanno avuto l'opportunità di cimentarsi in una degustazione di tipo professionale, potendo così apprezzare al meglio le principali caratteristiche dei tre formaggi abbinati ai tre vini proposti.

>>>>>>>

I difetti dei formaggi

La serata di approfondimento di venerdì 28 febbraio è stata dedicata ai difetti dei formaggi, come riconoscerli e i rischi che ne conseguono.

Altamente apprezzati gli interventi del prof. Ettore Varricchio e della prof.ssa Maria Chiara Di Meo, Docenti UniSannio Dipartimento di Scienze e Tecnologie, e del dottor Mario Di Giulio, medico veterinario di Acli Terra della Campania, i quali con la loro professionalità hanno fornito alla platea le specificità tecniche dei formaggi del nostro territorio.

La domanda posta durante la serata è stata: perché il nostro formaggio diventa amaro?

Questo sapore, più o meno apprezzato, nell'arte casearia è solitamente considerato un difetto: succede quando qualcosa nel processo produttivo va storto.

Un caloroso ringraziamento:a Raffaele Spiniello per l'eccezionale ospitalità nel suo "Ristorante da Mimì", ai docenti dell'UniSannio Ettore Varricchio e Maria Chiara Di Meo per i loro interessanti interventi, a Carmen e Gerardo della Cantina Vini Contrada Contrada di Candida con i loro Fiano di Avellino e Ammarì per accompagnare la cena, a tutti produttori che hanno partecipato con i loro formaggi portati in degustazione.

>>>>>>>

Atelier del gusto

Nei giorni 8 e 9 marzo, la delegazione Onaf di Avellino ha presenziato ai primi due appuntamenti del ciclo di degustazioni guidate "Atelier del Gusto" organizzate dalla prestigiosa Cantina Tenuta Cavalier Pepe La cantina è luogo magico ove è possibile degustare e toccare con mano l'unicità del territorio, nello straordinario scenario delle colline di Luogosano e Sant'Angelo all'Esca, ricamate di vigneti delle tre grandi Docg dell'Irpinia: Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo.

Ci siamo ritrovati presso la sala degustazione per una ricca degustazione di formaggi irpini, accompagnati da una pregiata selezione di vini della Cantina Pepe.

Guidati dal prof. Costantino Esposito e da Milena Pepe, profonda conoscitrice vitivinicola abbiamo abbinato: Primo sale del Caseificio Milk Coop con un Bianco di Bellona Irpinia Coda di Volpe Doc annata 2023; Caciocavallo semi stagionato del Caseificio D&D con Brancato Selezione di Fiano di Avellino Docg 2016; Carmasciano stagionato del Caseificio Forgione, con Loggia del Cavaliere Taurasi Riserva Docg 2009 e Blu di Pecora di Carmasciano,con Chicco d'Oro Passito Campania Igt 2020.

Il delegato Lucio Cammisa

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO

>>>>>>>

Una nuova terna di degustazioni

Febbraio - Il Maestro Assaggiatore Eugenio Micheli ha presentato i formaggi vaccini dell'azienda agricola Baragiooj di Ameno, accompagnato dai produttori Diego e Simona, che abbiamo già conosciuto in occasione delle premiazioni al Festival dei formaggi piemontesi, all'Ombra della Madonnina e come soci dell'associazione casare e casari di azienda agricola. Fra i formaggi presentati il Nostrano Baragiooj, il Fatarel a pasta molle, un latteria semigrasso e la Riserva Monte Duno. Applausi a scena aperta per gli assaggi di burro al naturale e quello spumato con erbe fini, lo yogurt leggermente colato e il Kefir, frutto del lavoro dei due giovani produttori attenti al benessere animale e al miglioramento dei propri prodotti.

Marzo - Una serata speciale condotta da Beppe Casolo e Marco Benedetti con ben 10 ricotte di vacca (ZiPo e Ghezzi), capra (Pian del Lares, Due soli e Ceresè), pecora (Bianchessi, Fattoria del faggio e Bussu per la ricotta mustia) e infine bufala (Barlotti, anche nella versione salata affumicata). Folta la partecipazione dei produttori che si sono confrontati fra loro e con il folto pubblico per illustrare tutte le caratteristiche delle loro ricotte. La serata è stata arricchita dall'abbinamento con tre mieli e due idromele presentati da Alessandra Giovannini degli Ambasciatori dei mieli, spesso nostra ospite alle Masterclass dei concorsi All'Ombra della Madonnina e Infiniti blu; dalla presentazione del volume Ricotta da Favola di Elvira de Luca, con la prefazione del nostro presidente Piercarlo Adami e infine da una apprezzata cheesecake, caratterizzata da un sapiente utilizzo della ricotta di bufala salata affumicata, e da una Kombucha, entrambe preparate dallo chef Fedele Casu, che merita una menzione per lo studio delle potenzialità offerte dal mondo della fermentazione in cucina.

Aprile ci ha fatto incontrare i formaggi di pecora, attraverso i quali abbiamo approfondito la conoscenza dell'azienda agricola Bianchessi e della produttrice Simona Tarenghi. I cinque formaggi in degustazione sono stati raccontati da Beppe Casolo. Dopo l'assaggio di numerose coagulazioni lattiche, croste fiorite e un pecorino semistagionato, Simona ha voluto condividere con il pubblico di appassionati un interessante erborinato di pecora che completa degnamente la gamma dei prodotti aziendali. Da giugno a settembre tutta l'azienda si trasferirà nella frazione Pizzino della Val Taleggio dove il latte delle pecore e conseguentemente il formaggio si arricchiranno dei profumi d'alpeggio.

Ancora due appuntamenti ci attendono prima della sospensione estiva per conoscere altre piccole aziende e i loro formaggi, sempre meritevoli di essere conosciuti e valorizzati.

Il Maestro Assaggiatore Marco Benedetti

DALLA DELEGAZIONE DI SALERNO

>>>>>>>

Proposte casearie nella terra della dieta mediterranea al Cilento Taste

All'interno della manifestazione Cilento Taste, presso l'Ex Tabacchificio di Capaccio-Paestum, il 4 aprile si è tenuta una masterclass dal titolo 'Cheese lento: proposte casearie nella terra della dieta mediterranea', condotta dalla delegata Maria Sarnataro.

La serata è partita con le due paste filate tipiche del territorio: Mozzarella di Bufala Dop del Caseificio Jemma e Mozzarella nella mortella del Caseificio Chirico, presentate rispettivamente da Evelina Jemma e Silvia Chirico.

Si è passati poi a una degustazione di olii: Olio Frantoio Torretta di Battipaglia di Maria Provenza, Azienda agricola Marco Rizzo di Felitto e per finire un olio dell'azienda La Casa Tra gli Ulivi di Annamaria Nese, da provare a testare di volta in volta sui vari formaggi, sul pane e in purezza.

La degustazione, condotta da Maria Sarnataro, si è poi focalizzata su una batteria molto interessante di formaggi, in un crescendo di sapori, sentori e racconti dei territori della dieta mediterranea, narrati dagli stessi produttori presenti in sala. I formaggi degustati sono stati: Stracchino di latte di bufala del Caseificio Ponte Molinello di Giffoni Sei Casali, seguito da una pasta semi cotta di latte di Bufala Pirano del Caseificio Barlotti di Paestum, un Caciocavallino e un caciocavallo podolico del Caseificio Pucciarelli di Caggiano, un formaggio a latte misto semicotto Angelotto con 3 mesi di stagionatura della Fattoria Gaia Pietra Cavallo dalla collina di Capaccio-Paestum rappresentata da Nicola Cavallo e una robiola di capra dell'Azienda Principe Mazzacane di Omignano, rappresentata da Annacarla Tredici. A chiudere la degustazione un gelato al fior di latte dell'azienda Chirico, presentato con pane duro del Cilento e olio evo.

>>>>>>>

Alla scoperta delle Cheese Valleys

Il 25 aprile si è tenuta presso l'Hotel Cerere di Capaccio-Paestum una masterclass alla scoperta delle Cheese Valleys condotta dalla delegata Maria Sarnataro, con la speciale partecipazione di Pedro Albano.

• **Maria Sarnataro con Pedro Albano**

In degustazione si sono susseguiti i seguenti formaggi, spiegati con sapiente dedizione e passione da Pedro: Agri di Valtorta (presidio slow food), Stracchino all'antica delle valli orobiche, Branzi FTB stagionato, Formai de Mut Dop, Strachitunt Dop, Storico Ribelle (presidio slow food).

La sala era piena di appassionati, tra cui i nuovi neo assaggiatori Onaf, che hanno avuto modo di scoprire le espressioni dell'arte casearia delle Orobie: un territorio unico per la sua conformazione e per il suo clima, corredato da antichissime radici culturali. La serata è stata allietata dall'abbinamento dei formaggi con i vini della cantina Alabastra, sapientemente introdotti dalla produttrice Lucia Pintore.

La consigliera Stella Marotta

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA

>>>>>>>

Semo... Deroma

La sera del 16 maggio, al ristorante del Collettivo Gastronomico Testaccio, si è tenuto L'evento "Semo... Deroma!", una vera e propria celebrazione delle eccellenze gastronomiche romane che hanno il formaggio come importante ingrediente, che ha voluto testimoniare la romanità a tavola agli associati ed è stato anche una specie di prova generale della partecipazione di Roma Capitale alla prossima edizione di Cheese il prossimo settembre.

La serata è stata arricchita dalla presenza dell'assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo rifiuti di Roma Capitale, Sabrina Alfonsi che, con il delegato, Domenico Villani, ha avuto modo di introdurre l'iniziativa quale strumento di promozione della cultura e tradizione gastronomica romana in Italia e nel mondo.

Una neo-Maestra Assaggiatrice ha tenuto la degustazione guidata di due formaggi, un pecorino di 30 giorni e uno di 6 mesi, dell'azienda protagonista della serata, ovvero Deroma

Successivamente, i partecipanti, sollecitati dal delegato, hanno giocato a riconoscere, in una verticale di 3 Pecorini Romani Dop del Lazio, la loro stagionatura, attraverso anche l'assaggio di tre piatti storici della cucina romana: Carbonara, Cacio e pepe e Amatriciana. L'ingrediente 'pasta' era dell'Azienda dei F.lli Troiano, egregiamente preparata dal resident chef Marco Morello. Mentre ad accompagnare formaggi e pasta ci ha pensato l'Azienda Tenuta Emanuele Ranchella con i suoi fantastici vini.

Ilaria Castodei Responsabile Comunicazione

DALLA DELEGAZIONE DI ASTI

>>>>>>>

Alla scoperta delle mozzarelle "made in Costigliole"

Il 29 marzo è stata organizzata la presentazione del caseificio Pepe, con dimostrazione di filatura. Il caseificio Pepe nasce nel 2010 grazie a Marco Garando, che decide di produrre paste filate con il latte del Pianalto di Valfenera. Laboratorio e negozio sono separati solo da una vetrata, cosa che da la possibilità ai clienti di vedere la produzione. Nell'ultimo periodo Marco si è dedicato molto agli eventi ed alla filatura durante feste ed eventi: è infatti stato chiamato alla festa di pre-matrimonio di Anant Ambani (il facoltoso erede indiano la cui festa è costata 7 milioni di dollari), durante la quale ha rappresentato e fatto conoscere non solo l'Italia, ma anche il nostro piccolo angolo di Piemonte.

Abbiamo avuto quindi lo stesso privilegio degli ospiti d'elite del maharaja e abbiamo potuto assistere alla dimostrazione, ed alla spiegazione appassionata di Marco, senza contare la degustazione di mozzarelle freschissime che è seguita. Con grande piacere si sono uniti alla delegazione di Asti amici delle delegazioni di Como e di Parma.

La consigliera Alice Sattanino

DALLA DELEGAZIONE DI TRENTO E BOLZANO

>>>>>>>

Fine settimana in Valle D'Aosta

Visita istruttiva in Valle d'Aosta dei soci, ed amici, della delegazione di Trento e Bolzano nel fine settimana del 16-18 maggio 2025.

Tre giorni, pieni di impegni, iniziando il venerdì mattino con la visita al Castello di Issogne, detto Castello dei sogni, pregevole residenza di Giorgio di Challant del XV secolo, ove è conservata una pittura molto significativa per la storia della fontina poiché testimonia la sua produzione già in tempi lontani. Illustrazione del Castello e della pittura da parte della guida Elisabetta Converso, che ci ha poi accompagnati per i tre giorni della visita con grande passione ed una grande conoscenza dei particolari.

Un caro e sentito grazie dai partecipanti agli organizzatori, Giampaolo Gaiarin, Marina Schmohl e Maria Grazia Brugnara, che come sempre, sono riusciti a regalarci un'esperienza bellissima. Un grande grazie anche alla eccezionale guida Elisabetta Converso ed al competente responsabile della Cooperativa Produttori, Rene Betemps, per averci permesso di vedere, capire ed apprezzare molte particolarità valdostane!

Il consigliere Alan Bertolini

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA-REGGIO EMILIA

>>>>>>>

Inizio anno importante

Linda Del Ben, Maestro Assaggiatore Onaf, è stata la protagonista della serata del 25 febbraio al ristorante "Il Rigoletto". Ci ha accompagnato a scoprire i prodotti della Latteria di Aviano, gestita dalla sua famiglia e situata ai piedi del Piancavallo nella pedemontana pordenonese. Dal Giovacco a crosta fiorita, al Gran Modesto "sotto paglia", da un ubriaco allo Schioppettino a due erborinati diversamente affinati.

Altra figura di rilievo del panorama caseario nazionale, Sandro Gallina ha affascinato i numerosi Assaggiatori intervenuti il 10 aprile coi suoi Blu di Cuneo. Un sorprendente viaggio sensoriale attraverso le tipologie di blu ottenute con diverse stagionature e vari tipi di latte (capra, pecora e vacca). Gemellaggio di due malvasie di Parma con una Malvasia di Castelnuovo Don Bosco piemontese.

>>>>>>>

Lavori di primavera

Il sole primaverile ha allietato la seconda edizione di "di…Vin Formaggio" al parco Nevicati di Collecchio il 10 e 11 maggio. Tanti esponenti dell'enogastronomia italiana han presentato i loro prodotti al numeroso pubblico intervenuto, ringraziamento agli amici della delegazione di Spezia per aver partecipato all'evento. Onaf Parma partner tecnico della manifestazione ha seguito le degustazioni a Villa Soragna.

I formaggi a latte crudo della Val Camonica sono stati protagonisti della serata del 15 maggio a "Il Rigoletto" dove i ragazzi di Gaia Food di Borno ci hanno guidato all'assaggio del loro Formaggio Nero della Nona 1753 a latte di vacca e del Capra Nero 1753, Eccellenza all'Ombra della Madonnina 2024. Particolare successo ha riscosso il Formaggio Bre' vaccino delle malghe di Breno.

La delegata, Gabriella Padova

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO

Nuovi maestri

Domenica 9 marzo, abbiamo ufficializzato, con suggestiva cerimonia di investitura, l'ingresso in Onaf di 33 nuovi Maestri assaggiatori della delegazione di Torino. L'appuntamento era al Castello di Grinzane Cavour dove, sotto l'egida del Presidente Piercarlo Adami, gli emozionati partecipanti hanno ricevuto il riconoscimento ufficiale. A seguire: festeggiamenti presso i Vigneti Dosio di La Morra. Ecco l'elenco: **Aimasso Sergio, Audasso Sergio, Bigoni Alessandro, Bosio Giuliano, Brangetto Pierluigi, Bruzzese Stefano, Calò Luigina, Cambuli Matteo, Campagnoli Mauro, Canavesi Giulia Maria, Castellaneta Matteo, Chiandussi Giorgio, Chicco Luca, Chiomento Luca, Cimino Elena, Clerico Roberto, Debernardi Simone, Ferrera Maurizio, Focarete Davide, Guida Gianluigi, Mello Giorgio, Migliorisi Giuseppe, Moreo Carola, Paparella Ylenia, Pistone Nicolò, Raverta Pericle, Realdini Marco, Rossetto Federica, Schembra Salvatore, Sottile Manuela, Turchetti Matteo, Vicino Alberto, Vittone Stefano.**

Incontro con "Piccola Grotta"

Piccola Grotta è il significato in celtico del nome Silter, dal luogo di stagionatura delle forme, formaggio Dop della Valcamonica che ci è stato presentato a febbraio dal direttore del consorzio Oliviero Sisti.
Formaggio vaccino, a latte crudo, parzialmente scremato, a pasta cotta, stagionato almeno 100 giorni, ma che può raggiungere, con ottimi risultati, lunghe stagionature. Validi i campioni degustati, provenienti da varie malghe di montagna e di fondovalle, con stagionature dai sei mesi ad un anno, ma eccellente un Silter del 2021, ormai piuttosto duro, sapido, con una lieve piccantezza, ma con una varietà di profumi ed aromi di grande piacevolezza.
Ad accompagnare l'assaggio caseario la gradita sorpresa di un riesling renano, il Videt, profumato, sapido e fresco, che l'azienda agricola Concarena produce in piccoli appezzamenti, con metodi da viticoltura eroica, alle pendici dell'Adamello, illustrato in degustazione dall'appassionato titolare Enrico Angeli.

Incontro con le Fattorie Tobia

Si tratta di un progetto che nasce in provincia di Torino e che ha riunito una dozzina di allevatori piemontesi, che hanno come obiettivo il benessere in allevamento - ecco spiegato l'acronimo Tobia - degli animali e che producono latte, che viene rapidamente e delicatamente trattato in Uht, cercando di preservare le qualità organolettiche del latte fresco.

Effettivamente nell'assaggio di due campioni di aziende diverse, abbiamo potuto constatare una qualità e piacevolezza del latte, molto distanti dalla classica sensazione di "cotto" dei soliti Uht del supermercato. Inoltre gli allevatori hanno saputo cavalcare un momento di difficoltà, il ben noto periodo del Covid, con calo delle vendite e latte da piazzare, in una opportunità, iniziando a trasformare il latte invenduto in formaggio: attività che, terminata l'emergenza, prosegue nelle singole fattorie.
Nella serata abbiamo assaggiato due tome di media stagionatura, due stagionati di oltre 12 mesi di tipologia grana ed un erborinato: il riscontro è interessante, anche se sarebbero necessari alcuni accorgimenti di tecnologia casearia, per centrare al meglio l'obiettivo.

Serata paste filate

Per l'occasione non ci siamo fatti mancare nulla: a cominciare dal relatore il professor Michele Faccia, accompagnato dal delegato di Bari Giusi Ortalizio. Il nostro ospite, con la consueta competenza e simpatia, ci ha presentato un variegato tagliere di paste filate, a partire dalla storia delle stesse, per proseguire con una chiara e precisa descrizione della tecnologia di caseificazione di questi formaggi molto diversi per latte, presentazione e stagionature, eppure quasi esclusivamente italiani ed in particolare del sud della nostra penisola, con pochi altri esempi stranieri.
In assaggio una vaccina Mozzarella di Gioia del Colle, quasi una "figlia" del professore, una Vastedda del Belice di pecora, una rarissima Scamorza di capra, caseificata per l'evento, un Pallone di Gravina, dal caratteristico odore definito "dirty sock", dovuto alla leucina ed un Ragusano, equilibrato di sale, per la tipologia. Ho lasciato per ultima una freschissima Burrata di bufala da sogno, con panna di bufala, dolce, lievemente muschiata, suadente, delicata, setosa, golosa… sembra sia piaciuta.

Latte for Maggio

Nata nel 2019, si tiene a Scalenghe una fiera agricola dal nome "Latte for Maggio". Il gioco di parole vuole evidenziare gli stretti legami fra territorio e ambito produttivo di riferimento. Per questo motivo l'appuntamento è ormai fisso e intorno all'argomento viene organizzata una vetrina espositiva di tutto quanto attiene al settore.
La sempre più numerosa partecipazione spinge l'evento ad avvicinare produttori e consumatori. Ed è qui che Onaf trova il suo ruolo di riferimento: nel corso di spettacoli ed eventi gastronomici, il 10 e 11 maggio, si sono tenuti gli eventi di degustazione dei formaggi locali, accompagnati dai vini della Scuola Malva Arnaldi. Uno degli appuntamenti ha coinvolto anche Sindaci e istituzioni dei comuni limitrofi. Onaf ha potuto valorizzare la scelta di prodotti caseari impostati sulla filiera corta e felicemente tipizzati e, probabilmente, ha offerto spunti di interesse ad altre incuriosite Amministrazioni locali.

La delegata Sara Valentino

DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA

Siamo partiti!

10 aprile: per i soci Onaf spezzini, un giorno che resterà storico e indimenticabile. E' la data in cui ci siamo riuniti per l'assemblea costituente ed abbiamo votato la nascita della nuova delegazione provinciale di La Spezia, alla presenza del segretario generale Marco Quasimodo. Pienamente soddisfatti del risultato raggiunto, ci presentiamo: **la delegata M. Gabriella Tarasconi e i consiglieri Federica Calzolari, Paolo Chang, Grazia Cristiani, Mattia Ferrari, Roberto Lauriana, Rosi Pesce e Matteo Sara.**
Siamo tutti entusiasti di cominciare questo nuovo percorso e con tanta voglia di organizzare molteplici attività, tutte finalizzate alla diffusione della cultura del formaggio sul nostro territorio.
La serata è proseguita, per brindare e per trascorrere un momento conviviale, al ristorante "Il Picchio Rosso". Una festa semplice ma molto partecipata e coinvolgente.

Onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

La due giorni dedicata alla enogastronomia d'eccellenza

Nella assolata e fiorita cornice del Parco Nevicati, nel Comune di Collecchio, si è svolta una due giorni dedicata alle degustazioni dei prodotti caseari ed enologici.

L'evento ha visto la partecipazione di una quarantina di aziende agricole, provenienti da tutta Italia, che offrivano la possibilità di assaggiare ed acquistare i propri prodotti. Diverse le iniziative: laboratori per bambini, concerti itineranti e degustazioni guidate a cura dei Maestri Assaggiatori Onaf della delegazione di Parma e Reggio Emilia.
Per la nostra delegazione è stata l'occasione per programmare la prima uscita di gruppo: il coinvolgimento riscontrato è stato notevole. Abbiamo partecipato con grande interesse agli incontri proposti dai colleghi: "Alte Terre Dop", "Cacio e Zibibbo", "Eccellenze molisane dal Biferno", nella splendida cornice di Villa Soragna.
I formaggi proposti, tutti sapientemente abbinati ai vini scelti da Paolo Tegoni: Murazzano Dop, Ossolano Dop, Roccaverano Dop, Formaggio di Fossa di Sogliano Dop e tante altre specialità casearie di nicchia, che sono state presentate con racconti storici e descrittivi delle Dop, dei territori e dei processi di caseificazione. Prossimamente programmeremo una visita a Sogliano per assistere alla consueta apertura delle Fosse ed all'estrazione dei formaggi che avviene, tutti gli anni, nel mese di novembre.
Ringraziamo calorosamente Gabrielle Padova, Mario Truant, Roberta d'Andrea e tutti i nostri Assaggiatori e Maestri Assaggiatori intervenuti.

La delegata,
Gabriella Tarasconi

DALLA DELEGAZIONE DI CASERTA

Consegna dei diplomi a 20 nuovi assaggiatori

In data 19 febbraio si è proceduto alla consegna degli attestati ai partecipanti del corso di I° livello svoltosi a Capua, presso il Casaro del Re del Gruppo Garofalo, importante azienda produttrice di Mozzarella di Bufala Campana Dop.
Alla presenza dell'amministratore delegato Raffaele Garofalo, anche egli tra i neo assaggiatori, hanno apposto la firma sul registro nazionale: **Carmine Alvino, Marco Califano, Luigi Di Salvo, Addolorato Ruberto, Ugo Anglisani, Antonio Baia, Dario Canciello, Erminia Ciavoli Cortelli, Bernardo De Luca, Giuseppe De Monaco, Filomena Fontana, Gilda Giangrande, Monia Glaneo, Roberto Insabato, Michelangelo Monaco, Anna Prota, Carmelo Purcaro, Alfio Schiatti, Luca Vinci.**

Il delegato Mario Sanza

DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI

>>>>>>>

Progetto Scuolapasta

"Scuolapasta-alla scoperta delle eccellenze territoriali" nasce dall'idea di far scoprire e conoscere ai bambini le eccellenze gastronomiche, con particolare attenzione al territorio. Presso i locali della scuola statale 39° circolo plesso Leopardi di Fuorigrotta, la delegazione Onaf di Napoli, con il supporto del Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop ha condotto una mattinata di approfondimento e conoscenza di uno dei prodotti simbolo del nostro territorio. I bambini di 4° elementare hanno potuto degustare, guidati dai nostri maestri assaggiatori, una ricottina di bufala, un bocconcino di bufala e una mozzarella affumicata di bufala, che si sono avvalsi di una scheda di degustazione semplificata, utile strumento per poter aumentare la curiosità e la capacità descrittiva dei bambini.

>>>>>>>

Cresce la delegazione con nuovi maestri

Un altro corso è volto al termine, la delegazione cresce e con essa aumenta la voglia di divulgare, comunicare e raccontare i prodotti caseari. Buon lavoro ai neo-Maestri assaggiatori capaci e passionali, che hanno seguito il corso con una buona costanza, interesse e partecipazione. Siamo pronti ad accoglierli nella grande famiglia Onaf con l'idea che tutti possano fare la loro parte e dare qualcosa al gruppo.

I nuovi maestri sono:
Amodio Giovanni, Carbone Agostino, Carina Vittorio, Casarella Antonio, Cerbella Francesco, Cimino Luciana, D'Atri Adriano, De Prisco Roberto, Di Salvo Paolo, Esposito Luigi, Famiglietti Grazia, Filippone Edoardo, Fiorentino Giovanna, Gallo Massimiliano Bruno, Gambardella Giancarlo, Giustiniani Gabriella, Palmieri Pellegrino, Pelella Vincenzo, Rispoli Ettore, Romano Antonello, Trincone Gennaro, Veglia Filippo.

>>>>>>>

Formaggi e sidri della Normandia

• **La docente Onaf Daniela Marfisa**

Presso l'Hotel Bellini nel centro storico di Napoli, la consigliera di delegazione Daniela Marfisa ha organizzato un incontro interamente dedicato alla Normandia. Un percorso dedicato a una regione ricchissima dal punto di vista enogastronomico, che conta 4 formaggi Dop. Abbiamo degustato Neufchâtel Dop, Petit Livarot Aop e Pont l'Eveque Dop insieme a due tipologie di burro.
La Normandia produce numerose varietà di mele e di pere, con le quali si ottengono ottime bevande, alcoliche e non alcoliche, tra le quali è famosissimo il sidro. Il sidro della Normandia è molto particolare, diverso da quelli che si producono in altri paesi. A raccontarci aneddoti e particolarità è il neo-Maestro Assaggiatore Vittorio Carina. L'abbinamento tra sidro e formaggi è un "matrimonio naturale", che ci ha permesso di gustare tutti i sapori della Normandia.

La consigliera Roberta Porciello

DALLA DELEGAZIONE DI VARESE

>>>>>>>

Tre serate, tre sold out

Treserate, tre sold out, assai seguiti gli ultimi tre eventi organizzati dalla delegazione di Varese. Alle serate hanno partecipato in totale 170 soci e amici interessate ed attente. Sul terzo appuntamento con i formaggi del Canton Ticino, per riconoscere il giusto spazio rimandiamo il servizio al prossimo numero di Informa.

18 maggio formaggio e cioccolata

Gli ospiti hanno potuto degustare una varietà di formaggi italiani accompagnati da cioccolato di qualità, creando combinazioni sorprendenti e deliziose. Roberta Cingolani, sommelier, degustatrice e relatrice AIS e referente Milano della "Compagnia del cioccolato", ha guidato la degustazione dal titolo: "Il formaggio incontra il cioccolato". Nello specifico un Bergamino di bufala, con cioccolato fondente extra e granella prodotto con cacao al 70%. A seguire Vecchia latteria Guffanti, (prodotto con latte vaccino pastorizzato, intero) abbinatoad una tavoletta Sabadì, cioccolato di Modica Igp al mandarino e rosmarino con un contenuto di cacao del 50%. Per concludere un Blu di Lanzo, (formaggio erborinato ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino, crudo, intero) è stato offerto con spicchi di pera candita ricoperta di cioccolato fondente extra.

Forse è aroma

Questo appuntamento è stato dedicato all'esame olfattivo, gustativo e tattile del formaggio e rivolto ad un pubblico di degustatori che volevano rafforzare il loro percorso sensoriale, ma anche ai meno esperti ma non per questo meno curiosi. È stato illustrato il contenuto di un articolo dal titolo "Forse è aroma" scritto da Marco Imperiali e apparso su Informa n.14 del dicembre 2015. Gli ospiti hanno potuto esplorare una varietà di formaggi italiani guidati da esperti che ne hanno illustrato le caratteristiche e le tecniche di produzione. Un evento educativo e gustoso che ha celebrato la tradizione casearia.

Il primo, Italico Pat, formaggio fresco, grasso, a pasta semidura, cruda e finissima. Prodotto tutto l'anno con latte vaccino intero, tipico della pianura lombarda, in particolare delle province di Lodi e Pavia. A seguire una Formagella del luinese Dop, semiduro, coagulazione presamica, grasso, fresco o semi stagionato. Prodotto esclusivamente con latte di capra intero e crudo, nell'area nord della provincia di Varese. Terzo formaggio didattico, Piacentinu Ennese Dop, grasso, di breve e media stagionatura, a pasta dura, tipico del territorio di alcuni comuni in provincia di Enna, ottenuto con solo latte ovino prodotto da pecore di razze autoctone siciliane.
Per concludere Blufalo, formaggio erborinato a pasta cruda, dalla caratteristica forma di parallelepipede. È prodotto con solo latte di bufala pastorizzato. La degustazione è stata condotta dai maestri assaggiatori Paolo Mazzucchelli, Ezio Uccelli e dal delegato Onaf di Varese Marco Imperiali.

Il maestro assaggiatore Paolo Mazzucchelli

Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

E il Roquefort incendiò la guerra dei dazi

Volendo stare sul pezzo, in questo disgraziato scorcio di prima estate 2025 segnato da guerre nefande e ormai abituali sconcezze social, siamo andati a rileggere le vicende economiche e politiche legate ai dazi, riproposti negli ultimi mesi con veemenza ondivaga dall'ineffabile Trump.
Spulciando qua e là sono emersi gustosi spicchi di storia. Nel 1962, di fronte a un'ondata di importazioni di pollo americano a basso costo, l'allora Cee - composta da Francia, Germania Ovest, Italia, Belgio, Paesi Bassi e Lussemburgo - intraprese un'azione decisa, imponendo dazi sul pollame statunitense. Washington reagì colpendo per un valore simile camion, brandy e destrina. Alla fine, nessuno ne uscì vincitore e si tornò alla normalità.
Un'altra pagina che fece scalpore riguarda la guerra delle banane, una delle dispute commerciali più lunghe tra Bruxelles e Washington, durata oltre 15 anni. Nel 1993, l'Ue adottò un regime preferenziale per le esportazioni di banane dalle ex colonie in Africa, Caraibi e Pacifico, per sostenere le economie fragili di quei paesi. Gli Usa contestarono la decisione, sostenendo che danneggiava le loro multinazionali leader nel commercio globale di banane. Nel 1997, l'Organizzazione mondiale del commercio condannò l'Ue. Dopo modifiche ritenute insufficienti da Washington, gli Usa imposero dazi su prodotti europei come la moda francese e il pecorino italiano, fino a 191 milioni di dollari. Solo nel 2009 l'Ue accettò di ridurre i dazi sulle banane da 176 a 114 euro per tonnellata.
Altri match hanno incrinato i rapporti commerciali con gli Usa- dalla carne agli aeroplani - ma è un episodio del 1999 (quando il daziere americano per altro rispondeva al nome di Bill Clinton) che ha spalancato la porta su memorabili cronache d'epoca.
Vi ricordate José Bové? Quel marcantonio scarmigliato, pipa in bocca e ghigno da Asterix, che guidava le proteste dei paysan francesi sotto la Tour Eiffel? Nato in Aquitaine nel 1953, Bové dopo una giovinezza turbolenta fu attivista, agricoltore, sindacalista, politico e infine esponente tout-court del movimento no-global e anti-Ogm. In quel fatidico 1999 il già noto Bové acquistò fama mondiale distruggendo con un gruppo di seguaci il Mc Donald's in costruzione a Millau, nel dipartimento occitano dell'Aveyron, patria del Roquefort. Un plateale gesto di reazione ai dazi che Clinton aveva imposto sull'esportazione del formaggio Roquefort come parte di un'azione economica volta a punire l'Unione europea che a sua volta aveva limitato l'importazione di carne di bovini trattati con ormoni.

Dove si parla di Trump (ma anche di Clinton), del ribelle José Bové nonché del glorioso formaggio erborinato che sta perdendo colpi

Cronaca diventata storia. Oggi che i dazi tornano in auge, e il ferrigno Bové, come tutti i profeti incompresi, vive ritirato in qualche cantuccio scrivendo i suoi cahier de doleance, tocca proprio all'inconsapevole e generoso Roquefort tornare sul palcoscenico della cronaca quale emblema delle storture economiche e commerciali che affliggono il mondo dei formaggi, al di là delle tenzoni daziarie.
Già un anno fa il Cnrs (Centre national de la recherche scientifique), aveva pubblicato un articolo sul rischio di estinzione del goloso erborinato (affiancato in questo caso al Camembert) per via del decadimento delle muffe selezionate in modo standardizzato dalle grandi industrie lattiero-casearie.
Un anno dopo, leggiamo sull'autorevole magazine "Marianne" (sottotitolo: la verità non ha padroni), che "le Roquefort ne va pas fort". L'autrice dell'articolo, Laure Marchand, ricordando i 100 anni della denominazione d'origine del glorioso "bleu-vert" (la prima attribuita in Francia) fa notare che le vendite sono in malinconico declino, con un picco del -9 per cento tra il 2021 e il 2023. I produttori sono rimasti in sette, di cui soltanto quattro lavorano ancora con modalità artigianali.
Ma a determinare la crisi del formaggio già caro a Carlomagno, che se lo faceva spedire a corte dal vescovo di Albi, sarebbe in primo luogo un dato inoppugnabile: oggi la produzione è in mano all'industria, e il solo gigante Lactalis ne fabbrica e vende il 52 per cento.

Conaf

la Vignetta

di Gianni Audisio

giovanniaudisio@alice.it

Caseificio Sociale MANCIANO

il Pecorino in Toscana dal 1961

scopri e acquista i nostri prodotti su

shop.caseificiomanciano.it

www.caseificiomanciano.it

a cura di ELIO RAGAZZONI e FIORENZO CRAVETTO

Italia con formaggio

Viaggio sentimentale e caseario narrato dagli assaggiatori Onaf

onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

Il volume è disponibile presso la Segreteria Onaf
onaf@onaf.it - 0172.1807905 - 0172.1805762
e a breve sulla piattaforma Amazon