

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

53

SETTEMBRE 2025

euro 7

ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 3 anno 2025

**Raspelli: le mie pagelle
a ristoranti e formaggi
Trapani, l'estremo incanto**



**Nuove disposizioni
sul latte crudo**



**Parla il colesterolo:
non sono un killer**



**Gorgonzola nei piatti
di tutto il mondo**



**Sardegna, dove
il formaggio è vita**

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

ARIOLI ACHILLE, ARRIGONI BATTISTA, BASSI, BELOMETTI, BIRAGHI, CAROZZI FORMAGGI, CASARRIGONI, CAS. BRUSATI, CAS. DEFENDI, CAS. INVERNIZZI G. CAS. LATINI, CAS. SANGIOVANNI, CAS. TOSI, CERRI, CHiodo FERRANTE, CIRE DITTA ANGELO CROCE, EREDI A. BARUFFALDI, F.LLI OIOLI, F.LLI PEDRETTI, GALBANI EGIDIO, GELMINI CARLO, GENNARO AURICCHIO, GIEFFE FORMAGG GILDO DEI F.LLI CIRESA, GRANAROLO, LUIGI GUFFANTI 1876, IGOR, LATTERIA SOCIALE CAMERI, MAURI EMILIO, NUOVA CASTELLI E CAIRATI, NUOVA CAST P.A.L., PALZOLA, SI INVERNIZZI, VAGADORE MAURO, ZANETTI, ARIOLI ACHILL ARRIGONI BATTISTA, BASSI, BELOMETTI, BIRAGHI, CAROZZI FORMAGGI, CAS. CAS. BRUSATI, CAS. DEFENDI, CAS. INVERNIZZI G., CAS. LATINI, CAS. SANGIOV CAS. TOSI, CERRI, CHiodo FERRANTE, CIRESA, DITTA ANGELO CROCE, EREDI A. BARUFFALDI, F.LLI OIOLI, F.LLI PEDRETTI, GALBANI EGIDIO, GELMINI CARLO AURICCHIO, GIEFFE FORMAGGI, GILDO DEI F.LLI CIRESA, GRANAROLO, LUIGI GUFFANTI 1876, IGOR, LATTERIA SOCIALE CAMERI, MAURI EMILIO, NUOVA CASTELLI E CAIRATI, NUOVA CAST P.A.L., PALZOLA, SI INVERNIZZI, VAGADORE MAURO, ZANETTI, ARIOLI ACHILL ARRIGONI BATTISTA, BASSI, BELOMETTI, BIRAGHI, CAROZZI FORMAGGI, CAS. CAS. BRUSATI, CAS. DEFENDI, CAS. INVERNIZZI G., CAS. LATINI, CAS. SANGIOV CAS. TOSI, CERRI, CHiodo FERRANTE, CIRESA, DITTA ANGELO CROCE, EREDI A. BARUFFALDI, F.LLI OIOLI, F.LLI PEDRETTI, GALBANI EGIDIO, GELMINI CARLO AURICCHIO, GIEFFE FORMAGGI, GILDO DEI F.LLI CIRESA, GRANAROLO, LUIGI IGOR, LATTERIA SOCIALE CAMERI, MAURI EMILIO, NUOVA CASTELLI E CAIRATI, NUOVA CAST P.A.L., PALZOLA, SI INVERNIZZI, VAGADORE MAURO, ZANETTI, ARIOLI ACHILLE, ARRIGONI BATTISTA, BASSI, BELOMETTI, BIRAGHI, CAROZZI FORMAGGI, CASARRIGONI, CAS. BRUSATI, CAS. DEFENDI, CAS. INVERNIZZI G.

L'unione fa il Consorzio. L'unico ente in grado di rendere la nostra eccellenza ancora più forte nel mondo. E tra tutti i buongustai. Nel nome di un piacere che è una **tentazione infinita.**



gorgonzola.com

GORGONZOLA

L'EDITORIALE

Panorama autunnale con barche
Wassily Kandinsky, 1908

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Sulla questione latte crudo come Onaf rivendichiamo un'azione forte a difesa delle produzioni casearie artigianali. Alla conferenza Stato-Regioni faremo presenti le nostre osservazioni per rivedere le linee guida che minacciano di far chiudere l'attività ai piccoli produttori



Il buon senso

Negli ultimi tempi a più riprese sugli organi di stampa sono apparse notizie riguardanti i formaggi prodotti con latte crudo e la possibile presenza negli stessi del batterio *Escherichia coli* *Stec*, argomento peraltro già trattato da InForma nei mesi passati e riproposto oggi con interventi di spessore scientifico e culturale. La qualità dei prodotti italiani si basa in primis su un alto livello di sicurezza alimentare che viene garantito dai produttori tramite il rispetto delle buone pratiche di allevamento, di produzione del latte e della sua trasformazione e attraverso l'applicazione di rigorosi e consolidati protocolli igienico-sanitari. Ciò dà sicurezza ai consumatori per l'acquisto dei prodotti agroalimentari. Tali caratteristiche associate alla capacità di trasformazione dei prodotti e di esaltazione dei sapori fanno del formaggio italiano un'eccellenza riconosciuta dai consumatori di tutto il mondo. Il ministero della Salute nello scorso mese di febbraio ha riunito una commissione di esperti e di tecnici di varie associazioni ed enti al fine di redigere un documento le cui linee guida potessero affrontare questo problema. La sintesi di questo documento ci porta a dire che se le linee guida proposte diventeranno esecutive le aziende interessate avranno un'unica prospettiva: chiudere.

Vuol dire perdere un patrimonio lattiero-caseario complesso, articolato, diffuso e soprattutto di pregio. Significa accettare che i formaggi saranno solo quelli prodotti dalle grandi industrie di cui non rinneghiamo la qualità e le caratteristiche. Ma questo porterà inevitabilmente ad un impoverimento dell'immenso e variegato patrimonio di formaggi di cui l'Italia dispone. Quindi noi come Onaf rivendichiamo un'azione forte a difesa delle produzioni casearie artigianali italiane, mediante l'invio delle nostre osservazioni alla conferenza Stato-Regioni che dovrà analizzare le linee guida elaborate dal ministero, consapevoli delle problematiche legate al controllo di *Stec* ma determinati a proseguire con lo spirito che ci ha sempre contraddistinti. Troppo comodo il pensiero di illustri esperti nel campo della nutrizione, fino a ieri paladini dei formaggi a latte crudo che oggi si dissociano al grido: pastorizziamo, risolto il problema. In ultimo, un appello ai piccoli consorzi che in questi giorni presentano istanze alle Regioni di appartenenza per proporre la modifica dei disciplinari onde consentire la pastorizzazione. Non siate precipitosi, non rinnegate la vostra storia. Prevarrà, speriamo, il buon senso. Intanto buona ripresa e teniamoci InForma.

Sommario

3	L'editoriale di Pier Carlo Adami
5	La grattugia del direttore di Elio Ragazzoni
6-11	Trapani, l'estremo incanto di Toni Manera, Ignazio Sugameli, Antonio Pappalardo
12-13	Focus/1 La gestione del rischio Stec di Cecilia Albani
14-15	Focus/2 Biodiversità casearia e formaggi a latte crudo di Michele Faccia
16-17	La consistenza in bocca di Enrico Surra
18	Onaf, missione Bucarest di Marco Quasimodo
19-21	Raspelli: vi racconto i formaggi della mia vita di Fiorenzo Cravetto
22-23	Progetto LoST, packaging sostenibile di Massimo Todaro, Giuseppe Maniaci, Riccardo Gannuscio
24-25	Parlo io, il Colesterolo di Flavio Di Gregorio
26-27	Benvenuta Thiene, nuova Città del Formaggio di Paolo Dal Maso
28	Premio Gabriele Cappa di Guido Tallone
29	Vita Onaf: i nuovi corsi
30-31	Comunicare il formaggio di Gianmario Giuliano
32-34	Gorgonzola mon amour di Elio Ragazzoni
35	Parla Auricchio: sui dazi il punto a fine anno
37	Ghee, il gregario del burro di Alan Bertolini
38-39	Abbinamenti formaggio & cioccolato di Roberta Cingolani
40-41	I Pecorini influencer di Leonardo Seghetti, Cataldo Ribecco
42	Fior di Cacio in Umbria di Claudio Spadaccia
43-45	Sardegna, dove il formaggio è vita di Renato Scarfi
46-47	Formaggi ticinesi tesoro alpino di Paolo Mazzucchelli
48-49	Pedrazzi, pastori casari sulla via della Maremma di Marco Franchini
50-51	Pecorino Bagnolese gioiello dell'Alta Irpinia di Daniela Marfisa
52-53	Le ricette di Fabio Campoli di Sara Albano
54	Alte Terre Dop in vetrina di Paola Geninatti
55-60	Onaf News a cura di Beppe Casolo
61	Formaggi in libertà di Fiorenzo Cravetto
62	La vignetta di Gianni Audisio

Un grazie a Marco Quasimodo

L'amico-segretario dell'avventura Onaf



• Il saluto a Marco Quasimodo che lascia la segreteria Onaf

C'è chi si porta dietro per tutta la vita un cognome importante e Marco Quasimodo è uno di quelli. Non è neppure lontanamente parente con il sublime poeta siciliano, ma un po' artista lo è anche lui. Non fosse che per una spiccata sensibilità verso il prossimo, la natura e la lingua italiana. Musicista percussionista, adora il jazz, ed è rispettoso dell'umano creato, animalista e vegetariano. All'apparenza può sembrare schivo e talvolta trasognato nascondendo abilmente una buona capacità di ascolto e di interpretazione. Una madre insegnante di Latino al liceo classico di Cuneo lo ha educato sin dalla tenera infanzia alla correttezza grammaticale così che è uno dei pochi segretari al mondo che conosca benissimo la "consecutio temporum". La sua opera di correttore di bozze per InForma è stata per anni precisa ed essenziale. Marco iniziò la sua avventura di segretario dell'Onaf nel lontano 2012, il mese di gennaio. Lui, che tutto era meno che un cerbero, si trovò a gestire, all'inizio da solo, le centinaia di richieste dei delegati, a volte bizzarre e personali, ad organizzare i corsi e gli eventi e seguire una contabilità a quei tempi lievemente confusa.

Per questo si parla di avventura, l'impegno di orchestrare una organizzazione nazionale che sta crescendo non è roba da poco. Occorre una disponibilità totale e lui ce l'ha messa tutta da subito, instaurando un ottimo rapporto con il popolo Onaf. C'era talvolta qualcuno che lo rampognava, pochi a dire il vero, ma furono sempre personaggi in cerca di un ingeneroso e facile capro espiatorio. Marco non era un "segretario generale" da manuale, era semplicemente Marco, quello che per tentare di risolverti un problema ti rispondeva al telefono anche alle dieci di sera. Il ragazzo del '69 ha deciso di vivere nuove avventure, che se non lo fai a cinquantasei anni poi diventa impossibile. Gli auguri e l'imbocca al lupo gli sono giunti l'undici luglio a Paroldo in un incontro conviviale a sorpresa. C'erano musica, tanti ricordi, abbracci ed emozioni. I presenti erano cuneesi, ma l'abbraccio stretto era dell'intera Italia-Onaf.



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

Quisquillie e pinzillacchere

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Esistono formaggi "quisquillosi"? Ne è pieno il mondo, lo sapete benissimo. L'essenziale è che gli assaggiatori non raccontino pinzillacchere. Il tema si attaglia benissimo all'attualità del dibattito sul latte crudo

Certo, i blog ed altri ammennicoli social informano, purtroppo a modo loro. La sintesi e la velocità comunicativa sono oramai una prassi. Non è più necessario conoscere e sapere, basta guardare. E così giungono messaggi continui visuti di corsa come il panino acquistato in stazione con quattro minuti tra un treno e l'altro. Pasto che ti fa sentire ingozzato e non sazio e non ti lascia neppure capire di cosa era imbottita la pagnottella. Conosco pendolari che si sono abituati a pranzare in tal guisa e per loro è normale. Così può capitare quando si tenta di comprendere notizie, fatti e narrazioni. L'abitudine a consumare una informazione approssimativa aumenterà la banalità dei nostri pensieri, indebolirà la capacità critica ed appannerà pesantemente la nostra fantasia. Insomma, le quisquillie, chiamiamole sciocchezze, a piccole dosi sono pure simpatiche e rilassanti, se diventano unico pane quotidiano sono dannose. Ad usare il termine quisquilia per primi furono i romani e per loro la paroletta voleva dire spazzatura. Antica esagerazione ripresa da Totò con sorridente umanità per esprimere una popolare necessità di minimizzare. La parola pinzillacchera, sempre usata dal principe De Curtis con graffiante ironia, è più partenopea, forse etimologicamente proviene da piccolo schizzo, di certo sta a significare cosa da poco. Esistono formaggi "quisquillosi"? Ne è

pieno il mondo, lo sapete benissimo. L'essenziale è che non vi siano assaggiatori che raccontino pinzillacchere. L'essenza del discorso si inserisce perfettamente nel dibattito sul latte crudo che in questi mesi è tornato alla ribalta. La sicurezza sanitaria è inderogabile necessità nel campo alimentare. Con ciò perversi discorsi allarmistici possono indebolire la caratteristica essenziale dei formaggi di assoluta qualità e la presenza di prodotti che solo senza pastorizzazione del latte possono essere i testimoni delle diversità territoriali e gli alfiere di sublimi sensazioni gustative. Senza il latte crudo la quisquilia casearia è sempre in agguato. Abbiamo in questo numero pubblicato due interventi che sono osservazioni sulle prime determinazioni ministeriali riguardanti l'argomento. Il discorso non si fermerà qui, la nostra commissione scientifica è al lavoro per sancire inderogabilmente la posizione Onaf in merito dopo aver considerato le controdeduzioni della Conferenza Stato-Regioni che se la prende con italcia calma. Intanto una buona notizia, pare che il colesterolo non sia cattivo come sembra, ce lo dice lui, intervistato da Di Gregorio. Quando leggeremo InForma sarà iniziato Cheese, l'evento caseario tra i più importanti d'Italia. Frotte di assaggiatori rivivranno il rituale della ricerca casearia. Allegrì e disperati per la stanchezza, come solo gli appassionati sanno fare. Sarà bellissimo, altro che quisquillie. A dopo.

*In*forma
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 Lododo, Alice Sattano, Massimo Todaro, Fabrizio Salce, Alice Sattano, Enrico Surra, Roberta Terrigno, Domenico Villani
Redazione: Telefono 0172.1807905 - 0172.1805762 (ore 11/15)
Email: onaf@onaf.it
Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

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

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

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Cecilia Albani, Sara Albano, Gianni Audisio, Alan Bertolini, Marco Bondioli, Fabio Campoli, Beppe Casolo, Roberta Cingolani, Fiorenzo Cravetto, Michele Faccia, Marco Franchini, Riccardo Gannuscio, Paola Geninatti, Flavio Di Gregorio, Gianmario Giuliano, Tony Manera, Giuseppe Maniaci, Daniela Marfisa, Paolo Dal Maso, Paolo Mazzucchelli, Pietro Pappalardo, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Cataldo Ribecco, Renato Scarfi, Leonardo Seghetti, Claudio Spadaccia, Ignazio Sugameli, Enrico Surra, Guido Tallone, Massimo Todaro e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

In copertina: Edoardo Raspelli nella sala stagionatura del caseificio 4 Madonne di Modena
Ph. Elena Tiraboschi

Garanzie di riservatezza per gli abbonati
L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del d. leg. 196/2003 scrivendo a: InForma - Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (Cn)
La direzione ricorda che tutti i contenuti pubblicati sono frutto della collaborazione gratuita dei propri collaboratori che non percepiscono alcun compenso. Tutti i contributi scritti ricevuti saranno liberamente valutati dalla redazione che a suo insindacabile giudizio potrà procedere o meno alla loro pubblicazione. La redazione si riserva il diritto di poter pubblicare e/o utilizzare il suddetto contributo, anche in forma riassuntiva, in tutte le pubblicazioni riferibili ad Onaf. Ciascun autore di scritti e/o immagini inviate alla redazione si assume la responsabilità circa i contenuti e circa la titolarità del loro utilizzo, manlevando espressamente il giornale da ogni responsabilità in merito. I contenuti offerti sono redatti con la massima cura e diligenza e sottoposti ad un accurato controllo, tuttavia, si declina ogni responsabilità, diretta e indiretta, nei confronti degli utenti e in generale di qualsiasi terzo, per eventuali imprecisioni, errori, omissioni, danni (diretti, indiretti, conseguenti, punibili e sanzionabili) derivanti dai suddetti contenuti. Nell'eventualità in cui qualcuno dovesse ritenere di vantare diritti sul materiale pubblicato senza la sua autorizzazione è pregato di comunicarlo così da consentirci di effettuare una verifica e di rimuoverlo.
© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

Trapani

L'estremo incanto

Una storia di dominazioni tra guerre e rinascite

di Toni Manera

Trapani, la “Drepanon” dei Greci e la “Drepanum” dei Romani così chiamata a causa della sua forma di falce, sorge su di una stretta penisola a forma arcuata tra il mare aperto e la baia sorvegliata dall'imponente e maestoso Monte Erice.

Trapani era stata il porto di Erice, capitale religiosa del misterioso popolo degli Elimi, approdati in Sicilia dalla lontana Anatolia nel XIII secolo a.C. Successivamente Trapani fu fondata dai Fenici che solcavano il mar Mediterraneo e fecero diventare Trapani un emporio commerciale.

Fondarono Cartagine e rinforzarono Trapani, trasformando la città in un importante porto per il controllo dei vari scali commerciali. Dopo essere stata conquistata dai Romani, Vandali e Bizantini, Trapani rinasce con la dominazione degli Arabi che iniziano l'occupazione della Sicilia nella prima metà del IX secolo. La ricostruirono con le caratteristiche degli accordi islamici e la loro presenza segnò la città nell'architettura, nell'agricoltura, nell'arte, nel linguaggio e nella cultura. Gli Arabi costruirono cantieri navali, opere di ingegneria idraulica, rivoluzionarono le tecniche di pesca. Successivamente Trapani fu conquistata dai Normanni; fu un altro periodo di prosperità per il territorio e vide sempre più confermata l'importanza del suo porto.

Trapani è famosa per il suo corallo, per la pesca del tonno e soprattutto per le saline, di origini fenice. Fu sotto la corona spagnola che l'attività della produzio-

ne di sale raggiunse la sua acme, trasformando il porto di Trapani nel più importante centro europeo di commercio del prezioso elemento.

Un passo indietro

Come detto il territorio di Trapani conobbe tra XI e X secolo a.C., la colonizzazione dei Fenici, ritenuti i fondatori di Solunto, Mozia, Palermo Lilibeo (Marsala), che vi stabilirono proprie basi costiere in seguito passate in mano cartaginese. Le aree centro meridionali videro lo stanziamento degli Elimi mentre la colonizzazione greca si fermò ai margini della provincia con la fondazione di Selinunte da parte dei megaresi e fu spesso occasione di aspri conflitti e distruzioni. La conquista e la dominazione romana impoverì il territorio e ridusse di molto l'importanza commerciale degli antichi siti portuali. La caduta dell'Impero romano d'Occidente tuttavia aprì la strada alle invasioni e alle distruzioni.

I Vandali, poi gli Ostrogoti di Teodorico occuparono la provincia e il resto dell'isola. Nel 535 fu Belisario ad occuparla annetendola all'Impero romano d'Oriente riportando la Sicilia, dove ancora si parlava il greco, all'ambiente culturale bizantino. A partire dal 652 iniziarono le scorrerie degli Arabi dalla Tunisia e la provincia ne risultò particolarmente esposta.

La conquista araba

Nell'827, infine, con lo sbarco a Mazara del Vallo iniziò la conquista dell'isola. La provincia di Trapani e in genere la Sicilia occidentale si integrarono abbastanza presto con i nuovi arrivati, e proprio nel cuscus, il piatto tradizionale, e nella pasticceria ne rimane la traccia. Gli Arabi introdussero le nuove tecniche di coltivazione dell'olivo e degli agrumi.

Proprio tale integrazione fu fonte di serie difficoltà durante il periodo normanno a causa dei conflitti e delle ribellioni di varie città ai nuovi signori. Durante il XIV

secolo l'arrivo di mercanti genovesi e inglesi che si stabilirono a Messina e Trapani promosse il rifiorire dei commerci. Nel 1492 a causa della persecuzione antisemita della Spagna anche gli ebrei delle fiorenti comunità di Salemi e Trapani dovettero abbandonare la Sicilia.

L'epopea di Garibaldi

La provincia fu testimone e parte attiva della spedizione dei Mille; Garibaldi infatti scelse proprio il territorio trapanese per iniziare la campagna di liberazione dell'isola. Le navi sbarcarono a Marsala l'11 maggio 1860 e due navi da guerra borboniche giunte nel frattempo, tardarono a bombardare gli invasori, data la presenza di due navi britanniche presenti nel porto.

Il 14 maggio, a Salemi, Garibaldi assunse la dittatura della Sicilia in nome di Vittorio Emanuele. I Mille poi vinsero la battaglia di Calatafimi il 15 maggio. Durante l'ultima fase della seconda guerra mondiale le installazioni aeroportuali di Trapani e di Pantelleria e i porti che si affacciavano sul canale di Sicilia vennero a più riprese bombardati dagli alleati.

La tragedia del Belice

La provincia di Trapani nel gennaio 1968 venne duramente colpita dal terremoto del Belice; tra i tanti centri colpiti dal sisma vi furono paesi che rimasero completamente distrutti: Gibellina, Poggioreale e Salaparuta. Subirono danni ingenti: Partanna, Santa Ninfa, Salemi, Vita e Calatafimi. La ricostruzione avvenne con estrema lentezza ed irrazionalità. Tra le opere in cantiere ci fu un'autostrada, la A29, ma non si mise mano alla disastrosa viabilità ordinaria. Questa fu anche l'occasione in cui la provincia perse una delle sue linee ferroviarie, la Castelvetro-Santa Ninfa-Salaparuta, che, nonostante fosse di grande utilità per i pendolari, non venne più riattivata.

Cosa non perdere in città e dintorni

Lo scorcio migliore è dalle Mura di Tramontana, da cui si ammira la “falce” della città illuminata dagli splendidi tramonti a mare. Camminando per il cuore storico di Trapani, sono monumenti da non perdere: le chiese barocche, come il Duomo di San Lorenzo, il Collegio dei Gesuiti, la Chiesa del Purgatorio, Santa Maria dell'Itria. Dentro la chiesa del Purgatorio si possono ammirare i carri scenici dei “Misteri” che escono durante la processione del Venerdì Santo. Molto belli anche i palazzi nobiliari, alcuni barocchi, altri – come Torre della Giudecca – in stile plateresco, o gli edifici romanici tra cui si conta la chiesa Santa Maria di Gesù. La città a falce sfoggia inoltre sei fortificazioni cinquecentesche, tra bastioni e torrette. Famosissime Torre Ligny, Castello della Colombaia e Bastione dell'Impossibile, edificato su terreno argilloso e in apparenza impossibile da edificare.

Non si può completare il giro turistico di Trapani senza dedicare una giornata alla vicina Erice, una escursione alle Isole Egadi e alle altre rinomate e affascinanti città della costa, tra cui Marsala e Mazara del Vallo.



LE SALINE E IL MUSEO

Impossibile non restare ammaliati dalla riserva naturale orientata Saline di Trapani e Paceco, area naturale gestita dal Wwf Italia e istituita nel 1995. La sua estensione di ben 1000 ettari la rende una delle aree protette più grandi della Sicilia, suddivisa in modo abbastanza equo tra i comuni di Trapani e Paceco. La riserva per gran parte è formata da saline di proprietà privata ancora oggi attive, in cui il sale viene estratto con tecniche secolari da aziende rinomate.

Ma oltre a scoprire una zona unica in Italia per quanto riguarda il sale, la riserva naturale orientata Saline di Trapani e Paceco è anche un'importante area umida, usata dagli uccelli migratori lungo i loro viaggi da sud a nord e viceversa. Per visitare la riserva delle Saline di Trapani e Paceco, dirigiteli verso il mulino Maria Stella, che si trova nella frazione Nubia, lungo la strada provinciale 21: qui ha sede il centro visitatori del parco, dove potrete ricevere preziose informazioni e il Museo del sale, situato all'interno di un baglio, ossia una vecchia fattoria-fortezza del XVII secolo con mulino annesso, nel comune di Paceco, il Museo fu istituito da Alberto Culcasi. Oggi è parte dell'itinerario noto come “la via del sale”, ed è contenuto all'interno della guida ufficiale dell'Unione Europea dei musei del Mediterraneo.



La rotta dei sapori dai Fenici agli Arabi

di Ignazio Sugameli

A Trapani la cucina è un viaggio tra sapori autentici e tradizioni millenarie, fortemente influenzata dal mare e dalla storia araba.

L'arancia, uno dei capisaldi della cucina siciliana - che sia alla carne o al burro o nelle varianti più innovative - è una bontà imperdibile.

Per gli amanti dello street food sono senz'altro da assaggiare le panelle. Fettine ricavate da un impasto di farina di ceci, fritte e servite dentro un panino con pepe e limone.

Sarebbe imperdonabile trovarsi nel trapanese e non assaggiare la famosissima caponata di melanzane. Si tratta di un piatto legato alla tradizione in cui la melanzana, rigorosamente viola e lunga, viene tagliata a cubetti ed esaltata dal sapore agrodolce.

Le busiate sono un tipo di pasta tradizionale della cucina trapanese, devono il loro nome al ramo di buso con cui venivano trafilate originariamente. Il loro impasto tradizionale, con semola di grano duro siciliano, garantisce un sapore e una consistenza uniche.

Il miglior modo per condirle? Il Pesto alla Trapanese con il suo aroma di basilico e la croccantezza delle mandorle.

La maggior parte degli ingredienti della cucina trapanese è legata al mare. Il gambero rosso di Mazara del Vallo ne è un fiero esponente, e con il suo sapore intenso è l'ingrediente principale di molti piatti tradizionali.

Il Cous cous è un piatto di origine araba, ma la Sicilia è famosa per le sue contaminazioni culturali. Nel trapanese è chiamato Cuscusu e, abbinato ai sapori del pesce fresco siciliano, rappresenta l'unione di due culture diverse in una sola pietanza.

Può suonare strano sentir dire che "il tonno è il maiale del mare", ma un senso c'è: nelle tonnare del trapanese non si butta via niente, ogni parte del tonno viene lavorata e resa una pietanza prelibata. Dalla bottarga (uova di tonno) alla ficazza (salsiccia di tonno ottenuta dalle parti dorsali) ad ogni assaggio sarà possibile scoprire un po' di Mediterraneo.

E abbiamo anche la risposta trapanese all'escar-



• Il classico cous-cous trapanese che ha trovato la massima esaltazione nei ristoranti di San Vito lo Capo. Sotto, i preziosi gamberi rossi pescati dalla marineria di Mazzara del Vallo

got francese: i babbaluci. Si tratta ovviamente di lumache, un ingrediente povero che però è ricchissimo di sapore. Vengono spesso conditi a ghiotta con pomodoro, aglio e olio.

Un pane dall'impasto scuro ricavato da due tipi di grano, il grano biondo siciliano e il grano di Tumminia, varietà antica e rara. I panettieri di Castelvetro fanno bene come prepararlo.

Una cialda croccante ripiena di ricotta di pecora:



il Cannolo è il simbolo della pasticceria siciliana. Nella provincia di Trapani, il primato nel campo spetta a Dattilo, che produce cannoli senza eguali per bontà e dimensioni. Mangiarne uno intero è una sfida. La Cassatella, controparte del cannolo nel campo dei dolci a base di ricotta di pecora, nonostante il ripieno sia il medesimo, rinuncia alla croccantezza della cialda e si affida alla fragranza di un impasto fritto. Una sorta di ravioli dolci fritti, serviti con una spolverata di zucchero a velo. Una tira l'altra.

L'olio extra vergine ricavato dalle olive Nocellara del Belice è rinomato in tutto il mondo, costituisce spesso l'ingrediente segreto per la riuscita di molti piatti della cucina del trapanese.

La regina dell'estate in Sicilia è la Granita. Una bontà legata alla tradizione che da sempre rinfresca e ritempra lo spirito nelle calde giornate estive. Famosa per il suo gusto di limone, oggi è possibile assaggiarla nelle varianti più disparate. Famosissimo in Italia e nel mondo, il vino Marsala è un vino liquoroso di cui nella provincia di Trapani si va molto fieri. Molto versatile, si accompagna bene ai dolci, all'aperitivo, a tutti i pasti e ai buoni amici.

Dalla Ricotta alla Vastedda un viaggio nella ricca produzione della provincia di Trapani



PRIMO PIANO



Dall'alto, Vastedda della Valle del Belice Dop, Padduni di Capra, Pecorino Cotone, Ericino, Pecorino siciliano e Caciotta degli Elimi



Miniera di formaggi

di Pietro Pappalardo

La produzione casearia nel trapanese e nelle isole Egadi, seppur non caratterizzante un'economia storicamente basata sull'utilizzo della risorsa mare, ha connotazioni identitarie che si sono arricchite nei secoli e nei popoli.

Le prime testimonianze dell'allevamento ovino nella zona trapanese risalgono al periodo neolitico. Con la presenza degli Elimi e poi dei Greci, la transumanza e l'arte casearia si perfezionarono. I Greci diffusero la produzione di formaggi ovini e tecniche di conservazione come la salatura e l'affumicatura. In Età Romana la zona di Segesta e Calatafimi era famosa per l'allevamento ovino che era parte del sistema agricolo romano. Con gli Arabi (827-1091) si introdussero nuovi sistemi di irrigazione e gestione dei pascoli, favorendo lo sviluppo della pastorizia stanziale. I Normanni e Svevi (XI-XIII sec.) valorizzarono la pastorizia collinare e montana, organizzando le "trazzere", le antiche vie pastorali che attraversavano la provincia e servivano alla transumanza delle greggi. I monasteri benedettini divennero centri di produzione casearia (soprattutto tra Marsala e Alcamo), contribuendo allo sviluppo del pecorino tradizionale. Tra il '600 e l'800 troviamo testimonianze di già tradizionali formaggi identitari come la Vastedda (originata come recupero del pecorino) il Piddiatu, la Caciotta degli Elimi (Calatafimi, ispirata alla cultura elima). La vacca cinisara, allevata anche nella zona trapanese (Custonaci, Erice, Buseto), viene valorizzata in numerosi prodotti caseari del territorio. Dopo un calo di produzioni locali le nuove generazioni lavorano per la valorizzazione e ripresa della cultura del territorio con le garanzie di sicurezza conformi alle normative vigenti.

Oggi, dalla scoperta dell'allevamento bufalino nella Valle del Belice con produzione di formaggi, mozzarelle, yogurt e ricotte che vengono giornalmente distribuite nella Sicilia Occidentale, ai centri comunali

di stagionatura, all'unico Centro regionale del Caglio di Poggioreale designata da quest'anno Città del Formaggio; la provincia di Trapani investe su una nuova vitalità, anche nel comparto zootecnico, che comunica identità, tradizione, sperimentazione e gusto.

Il nostro viaggio caseario non può che iniziare con il latticino più versatile che la Sicilia ed il Meridione conosca: la **Ricotta**. Prodotto Pat con l'utilizzo di attrezzature storiche come la caldaia di rame stagnato "quarara", il bastone di legno "zubbu", il contenitore di legno "tinieddu di l'agru" o "serrattizzu", le fascelle di giunco o di canne, le fascere in legno (per la ricotta salata), entra nella tradizione come la colazione del pastore servita calda con la scotta per una zuppa con pane casareccio raffermo per la "zabbina". La ricotta fresca si presenta cremosa, morbida, di colore bianco avorio, più giallo-paglierino per la ricotta di pecora, ha una forma tronco conica dovuta alla fascella nella quale è contenuta. Il sapore è dolce, l'odore è tipico di lattico cotto.

Il **Picurinu, formaggio di pecora siciliano** viene ancora prodotto con tecniche tradizionali. Il latte coagula in una tina di legno a circa 34-35°C con caglio in pasta di agnello e/o capretto in circa 45'. La cagliata viene fatta spurgare con le mani dopo essere stata posta in canestri di giunco "fascedde" che lasciano sulla superficie una particolare modellatura. All'atto dell'incanestratura può essere aggiunto pepe nero in grani o fiocchi di peperoncino, viene quindi scottata per circa 4 ore con scotta calda, posta su un tavoliere di legno ad asciugare; salatura: il giorno successivo alla produzione viene praticata a mano la salatura a secco sull'intera superficie della forma o in salamoia satura. La stagionatura avviene ad una temperatura di 12-16°C e con il 70-80% di UR per un periodo che può arrivare anche a 6-8 mesi ed oltre. La forma è cilindrica a facce piane o lievemente concave; la crosta è bianca giallognola, con la superficie rugosa per la modellatura lasciata dal canestro e



Segue a pagina 10



Paste filate fresche

Segue da pagina 9

viene cappata con olio; la pasta è compatta, bianca o paglierina con occhiatura scarsa. Il sapore è piccante nello stagionato. Pesa 4-12 Kg. con uno scalzo di 10-18 cm.

Tante sono le produzioni che, come in tutta l'Isola, vengono realizzate anche nella provincia di Trapani come: le paste filate fresche, le provole, mozzarelle, i formaggi canestrati che valorizzano, in base ai luoghi di produzione i diversi latte e razze autoctone per i pascoli e territori.

La produzione del **formaggio Pat "Ericino"** interessa i comuni di Erice, Valderice, Custonaci, S.Vito, Castellammare, Calatafimi. È un formaggio a pasta compatta realizzato con latte di pecora Valle del Belice per l'80% e con latte di vacca Cinisara per il 20%, la sua pezzatura varia da 2 a 7 Kg. Il latte, proveniente da una o più mungiture alla temperatura di circa 36°C, viene coagulato in tini di legno con l'ausilio di caglio d'agnello in pasta di 80 gr. per 100 litri di latte, dopo circa 30-40 minuti la cagliata è rotta con l'ausilio di un attrezzo di legno "rotula" in piccoli frammenti a mo' di lenticchie e contemporaneamente è immessa dell'acqua calda alle temperature di circa 50°. Quindi la massa caseosa viene deposta in fiscelle di giunco o di plastica e dopo immessa nella scotta calda per circa 4 ore. L'indomani viene immersa in salamoia satura per un periodo variabile di 12 ore per Kg. Nei locali di stagionatura rimane per un periodo minimo di 20 giorni fino a 4 mesi. L'Ericino ha profonde radici nel territorio di produzione. La sua origine viene datata con il periodo medievale dove gli armenti ericini erano costituiti da ovini con la presenza di qualche bovino e per questo è nata la suddetta tipologia di lavorazione di un formaggio misto che esce fuori dalla cultura casearia degli altri comuni trapanesi.

Il **formaggio Cotonese** è un pecorino tipico prodotto nel comune di Paceco, ottenuto da latte pastorizzato di pecora. Il nome "Cotonese" richiama la storia locale: veniva così chiamato il formaggio che i contadini portavano nelle borse confezionate con tessuti di cotone e conservate sotto il sole delle campagne circostanti Paceco durante il lavoro nei campi. Il caldo sole faceva sì che il formaggio diventasse spugnoso e morbido, caratteristica ripresa dall'attuale produttore. Presenta una pasta morbida, leggermente occhiata, con un colore giallo paglierino scarico, l'aroma è caratteristico, e il sapore risulta leggermente piccante, soprattutto avanzando nella stagionatura che dura dai 20 ai 25 giorni.

Il **Piddiato** è prodotto Pat a pasta filata realizzato con latte di pecora Valle del Belice, la sua pezzatura varia da 1 a 5 Kg. Il latte di pecora Valle del Belice proveniente da una o due mungiture alla temperatura di circa 36°C viene coagulato in tini di legno con l'ausilio di caglio d'agnello in pasta. La cagliata è rotta con l'ausilio di un attrezzo di legno "rotula" in piccoli frammenti a mo' di chicchi di riso e dopo viene posta ad asciugare. L'indomani viene tagliata a fette e fatta filare immergendola all'interno di un mastello di legno (Piddiaturi) nella scotta calda. Dopo la filatura con una tecnica che si tramanda da secoli (accupatina) la massa caseosa viene immessa di nuovo nelle fiscelle prendendone la forma. Il giorno

successivo viene immessa in salamoia, infine, viene posto nei locali di stagionatura, dove rimane per un periodo minimo di 20 giorni fino a 12 mesi. Il Piddiato è un formaggio nato come recupero dei pecorini, infatti suddetti formaggi venivano reimpastati e quindi successivamente commercializzati. Il nome Piddiato (impastato) è dovuto a questa doppia lavorazione.

Il formaggio di capra Pat **"Padduni"** viene realizzato con attrezzature storiche ed è un formaggio a pasta cruda. Il padduni (formaggio di capra siciliano) si differisce dal "formaggiu ri capra" per la forma (palla vs cilindrica), per il peso (300 g. vs 3 kg), per la salatura e soprattutto per la stagionatura (fresco vs 3 mesi). Il latte coagula in una tina di legno a circa 37°C con caglio in pasta di agnello e/o capretto in circa 45'. La cagliata viene fatta spurgare con le mani in un recipiente di legno molto particolare, "cisca", viene quindi scottata con scotta calda, formata e salata a secco.

Il **formaggio Pat Cofanetto o Caciocavallo "Cofanaro"** viene prodotto nei comuni di Custonaci, San Vito, Castellammare, Calatafimi. È un formaggio a pasta filata realizzato con latte di pecora Valle del Belice per 20-30% e con latte di vacca Cinisara per il 70-80%, la sua pezzatura varia da 2 a 10 Kg. Ha profonde radici nel territorio di produzione, il suo nome deriva dal Monte Cofano sito nel territorio di Custonaci e secondo Samuel Butler risale ai primi del '500. Il latte di pecora e della vacca proviene da una o due mungiture alla temperatura di circa 36°C viene coagulato in tini di legno con l'ausilio di caglio d'agnello in pasta 80 g. per 100 litri di latte, dopo circa 30-40 minuti la cagliata è rotta con l'ausilio di



La scoperta dell'allevamento bufalino nella Valle del Belice ha dato vita a una filiera che può contare anche su sale di stagionatura comunali e il centro del caglio di Poggioreale, unico in Sicilia

un attrezzo di legno "rotula" in piccoli frammenti grandi quanto dei chicchi di riso, quindi la massa caseosa viene immessa nella scotta calda per circa quattro ore e dopo viene posta ad asciugare a cavallo di travi di castagno. L'indomani viene tagliata a fette e fatta filare immergendola all'interno di un mastello di legno (piddiaturi) nella scotta calda. Dopo la filatura con una tecnica che si tramanda da secoli (accupatina) la massa caseosa prende la forma di una palla ovoidale e quindi viene posta in una forma (tavoliere) dove acquisisce la forma di un parallelepipedo. Il giorno successivo viene immessa in salamoia satura per un periodo variabile in funzione della pezzatura 12 ore per kg. Può essere consumato fresco o stagionato.

La **Caciotta degli Elimi Pat** prende il nome dagli antichi abitanti di Segesta che poi fondarono Calatafimi, infatti ha come territorio interessato alla produzione i comuni di Calatufimi e Vita. È un formaggio a pasta compatta realizzato con latte di pecora della Valle del Belice che nel periodo di maturazione subisce una fermentazione che lo differenzia totalmente da altri pecorini. Il nome Caciotta sta per piccolo formaggio dato che viene prodotto in pezzature da 1 kg fino a 4 kg. La caciotta degli Elimi ha profonde radici nel territorio di produzione; la leggenda vuole che una famiglia di calatafimesi per sfuggire ad una vendetta di mafia alla fine dell'ottocento si trasferisce in Sardegna e dato che erano pastori continuarono a farlo. Ritornati in Sicilia iniziarono a fare il suddetto formaggio che in parte deriva dalla tradizione Sarda miscelata alla cultura casearia siciliana.

Il formaggio Belicino Pat interessa i Comuni di Calatafimi, Castelvetro, Poggioreale, Salaparuta, Campobello di Mazara, Gibellina, S. Ninfa, Petrosino, Salemi. Il formaggio a pasta compatta è realizzato con latte di pecora Valle del Belice con l'aggiunta di olive Nocellara del Belice, precedentemente conservate in salamoia satura e successivamente snocciolate. La pezzatura varia da 1 a 5 kg. Il Belicino è un formaggio che ha profonde radici nel territorio della Valle del Belice. La sua origine risale al periodo post bellico, ma soltanto nell'ultimo quarantennio ha raggiunto una rilevante produzione.

A chiudere questo affascinante viaggio tra storia, territorio e cultura è la regina delle Dop siciliane, la **Vastedda della Valle del Belice Dop**.

Formaggio a pasta filata, fresco, molle, grasso, ottenuto con latte di pecora intero, crudo, proveniente da una o due mungiture (quella serale e quella del mattino successivo).

Si presenta in forma di una "focaccia" più o meno lenticolare, con facce circolari di diametro 15÷17 cm, convesse e concorrenti, quasi priva di scalzo (spessore max fra le facce 3÷4 cm), peso di 0,5÷0,7 kg; crosta assente, con superficie di colore bianco avorio, liscia, compatta, senza vaiolature e/o piegature; pasta di colore bianco omogeneo, liscia, non granulosa, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale, occhiatura assente o molto scarsa, così come la trasudazione. Il sapore è quello tipico del formaggio fresco di pecora, con note lievemente acidule e mai piccanti; è delicatamente profumato e in bocca prevale una nota di burro, con sottofondo di erbe della Valle del Belice (graminacee, valeriana) e del sentore animale caratteristico del latte fresco di pecora. Il modo migliore per gustarla è "tal quale", tagliata in grosse fette e condita con olio extravergine siciliano, pomodoro e origano.

È molto utilizzata in cucina, fresca o dopo qualche giorno di maturazione, per la preparazione di piatti quali l'insalata campagnola, il timballo di maccheroni, la "rianata del Belice" (origanata - è detta così perché la ricetta prevede l'uso di molto origano; si tratta in sostanza della pizza al taglio dei giorni nostri), o il tipico "pani cunzatu" condito con abbondante olio d'oliva, origano e sale.



Fondamentali le buone pratiche lungo tutta la filiera casearia, a partire dalla produzione primaria. Solo così sarà possibile tutelare il patrimonio gastronomico italiano garantendo nel contempo la salute pubblica.



La gestione del rischio Stec

Obblighi e raccomandazioni per il settore caseario

di Cecilia Albani*

Sono state recentemente pubblicate dal ministero della Salute le "Linee guida per il controllo di Escherichia Coli produttori di Shiga tossine (Stec) nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati". Le Linee guida forniscono un inquadramento tecnico-normativo ed operativo volto a contenere il pericolo microbiologico rappresentato da ceppi di Escherichia Coli che producono Shiga tossine (Stec) lungo la filiera dei prodotti caseari a latte crudo.

Introduzione del termine "latte non pastorizzato e prodotti a latte non pastorizzato"

Secondo la normativa vigente (Reg. 853/04/Ce) per "latte crudo" si intende un latte che "non è stato riscaldato a più di 40°C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente". Si tratta quindi di un prodotto fortemente a rischio dal punto della sicurezza alimentare, in quanto per inattivare i microrganismi patogeni devono essere raggiunte temperature di pastorizzazione o devono essere effettuati trattamenti equivalenti. Il processo di pastorizzazione consiste in una combinazione di tempo/temperatura in grado di eliminare i batteri patogeni: la pastorizzazione "classica" ad esempio prevede il raggiungimento di una temperatura di 72°C per 15 secondi ma lo stesso risultato si ottiene mantenendo una temperatura di 63°C per 30 minuti; l'inattivazione dei microrganismi può essere raggiunta con una combinazione tempo/temperatura equivalente.

Le linee guida ministeriali introducono in questo senso il termine "latte non pastorizzato e prodotti a latte non pastorizzato", riferendosi a prodotti che non hanno subito un trattamento termico efficace capace di eliminare i microrganismi patogeni come

la pastorizzazione.

Nonostante i rischi noti, l'impiego del latte crudo rimane fondamentale nella produzione di molti formaggi tipici italiani, apprezzati in tutto il mondo. La ricchezza organolettica che deriva dall'utilizzo del latte crudo, come la presenza di aromi complessi, una struttura sensoriale piena ed una intensa biodiversità microbica, è difficilmente riproducibile mediante l'impiego di latte pastorizzato. In particolare, molti formaggi Dop e artigianali di montagna trovano nel latte crudo un alleato insostituibile per esprimere il proprio legame con il territorio, la stagionalità e le tradizioni produttive.

Sebbene l'impiego di latte crudo nella produzione di formaggi di qualità contribuisca ad intensificare il profilo sensoriale, il consumo di alimenti che lo contengono può comportare dei rischi dal punto di vista della sicurezza alimentare: per questo motivo negli ultimi anni è aumentata l'attenzione verso la contaminazione dei prodotti lattiero-caseari da Escherichia coli produttori di Shiga tossine (Stec), in particolare nei formaggi ottenuti da latte crudo. Per questo, le linee guida raccomandano un approccio combinato di buone pratiche lungo tutta la filiera casearia, a partire dalla produzione primaria. Solo così sarà possibile tutelare il patrimonio gastronomico italiano garantendo al contempo la salute pubblica.



E.Coli Stec e la sindrome emolitico uremica

Gli Escherichia coli produttori di Shiga tossine (Stec) sono batteri patogeni a trasmissione alimentare responsabili di infezioni gastrointestinali, che possono variare da forme lievi a severe come la sindrome emolitico-uremica (Seu), principale causa di insufficienza renale pediatrica a volte fatale o che può comportare gravi complicanze neurologiche. I ceppi Stec sono batteri Gram negativi, anaerobi facoltativi, resistenti a diverse condizioni ambientali, capaci di proliferare tra 6 °C e 45 °C e in ampi intervalli di pH e umidità. Esistono numerosi sierotipi Stec, tra cui il più noto è l'O157:H7, tutti estremamente rilevanti per la sanità pubblica.

Nell'Ue, nel 2023, si sono registrati oltre 10 mila casi di infezione da Stec, con 522 casi di Seu. In Italia, la sorveglianza si limita al Registro nazionale SEU, che rileva le sole infezioni gravi. I recenti fatti di cronaca che hanno coinvolto bambini infettati da E. Coli Stec dopo aver ingerito formaggi a latte crudo hanno contribuito a porre attenzione alla problematica ed accelerare il processo di stesura delle Linee Guida Ministeriali.

Gli Stec si trasmettono all'uomo principalmente tramite alimenti contaminati tra cui i formaggi a latte crudo/non pastorizzato. La dose infettante è molto bassa (1-100 cellule), e il contagio può avvenire anche da persona a persona. Il serbatoio naturale è il tratto intestinale dei ruminanti, soprattutto bovini, portatori asintomatici. La contaminazione del latte avviene spesso durante la mungitura, a causa di mammelle sporche o scarsa igiene.

A causa della grande variabilità genetica dei ceppi Stec, non esiste un'unica strategia di controllo. La gestione del rischio richiede un approccio integrato lungo tutta la filiera alimentare, adattato alle speci-

fità dei diversi sistemi produttivi, e basato su conoscenze locali e analisi accurate dei processi coinvolti.

Misure preventive lungo la filiera dei formaggi a latte crudo per il controllo di Stec.

Ai fini della gestione di questo rischio emergente, le linee guida ministeriali forniscono agli operatori della filiera casearia specifiche indicazioni per la gestione dei propri processi. Le misure preventive sono adottate lungo tutta la filiera casearia a partire dalle fasi di allevamento, fino a giungere ai processi di trasformazione del latte in formaggio e alla sua commercializzazione.

Per quanto riguarda la produzione primaria, le principali azioni preventive individuate sono:

- Monitoraggio regolare di Stec in allevamento, attraverso l'analisi del latte o del filtro dell'impianto di mungitura, con cadenza quindicinale o mensile. L'eventuale positività impone riflessioni sulla destinazione del latte contaminato.
- Corretta gestione della mungitura, garantita da una formazione continua del personale interno, accurata pulizia e disinfezione delle mammelle (pre e post dipping), mantenimento dell'igiene delle attrezzature ed utilizzo di acqua potabile.
- Controllo della contaminazione fecale negli ambienti di stabulazione e nelle aree di mungitura, prevenendo anche l'accesso di animali infestanti.
- Conservazione del latte crudo a temperature controllate: ≤ 8 °C se raccolto quotidianamente o ≤ 6 °C se non raccolto ogni giorno, per limitare la crescita microbica.
- Raccolta e trasporto igienici, garantiti da contenitori e cisterne sanificati, personale formato e separazione del latte destinato alla lavorazione a crudo.

Durante le fasi di trasformazione del latte in for-

maggi o altri derivati a latte crudo in caseificio, poiché non è previsto un trattamento termico di inattivazione, le misure si concentrano su:

- Validazione del processo produttivo (es. con challenge test) per dimostrare la capacità del prodotto o del processo di inattivare Stec.
- Controllo analitico delle cagliate, obbligatorio quando il processo non è validato, utilizzando metodi accreditati e sensibili.
- Gestione dei prodotti non conformi, deve essere posta particolare attenzione alla gestione della rintracciabilità dei propri prodotti, in modo da poter procedere repentinamente ad operazioni di ritiro/ricambio di lotti non conformi.

Un aspetto cruciale affrontato nelle linee guida Ministeriali riguarda la comunicazione del rischio al consumatore, misura ritenuta fondamentale per la tutela della salute pubblica. In particolare, viene fortemente raccomandata l'introduzione di un'etichettatura informativa chiara e ben visibile che evidenzi il potenziale rischio microbiologico associato al consumo di formaggi prodotti con latte crudo. Tale indicazione è particolarmente importante per le categorie più vulnerabili, come bambini, anziani, donne in gravidanza e soggetti immunocompromessi, nei quali l'infezione da Stec può avere conseguenze gravi o fatali.

Questa informazione deve accompagnare il prodotto lungo tutta la filiera, fino al consumatore finale, e deve essere garantita anche nei punti di vendita e di somministrazione (Gdo, Ho.Re.Ca), dove la consapevolezza del rischio può fare la differenza. Le linee guida suggeriscono inoltre il ricorso a campagne divulgative istituzionali, in grado di rafforzare il messaggio di prevenzione e favorire scelte alimentari informate e responsabili.

*Consulente per la qualità e l'igiene degli alimenti

ESCHERICHIA COLI

Biodiversità casearia e formaggi a latte crudo



A fronte di analisi costose e controlli serrati c'è il rischio che una grossa fetta di piccoli produttori vengano penalizzati. Ma si confida in linee guida più facilmente applicabili e in un concreto aiuto ai casari interessati.

di Michele Faccia

Le linee guida per il controllo della presenza di ceppi di *Escherichia Coli* produttori di Shigatossine (Stec) in latte crudo e formaggi a latte crudo rappresentano la risposta del ministero della Salute agli episodi di tossinfezione conseguenti alla (talvolta presunta) assunzione del microrganismo attraverso l'ingestione di alcuni formaggi. È stato detto e scritto molto, da parte degli operatori del settore, sull'approssimazione del far salire sul banco degli imputati solo i formaggi, sia perché l'evento infausto ha veramente una bassa frequenza di rischio sia perché anche altri alimenti, persino di origine vegetale, possono veicolare il patogeno. Tuttavia, l'emanazione del documento impone di passare dalla polemica a riflessioni approfondite, di tipo tecnico ma anche socio-economico, sullo scenario che va prospettandosi.

In primo luogo, occorre riflettere sulle conse-

guenze che comporterà l'applicazione delle linee guida sulle scelte di acquisto dei consumatori e sul lavoro dei trasformatori. È già evidente che il consumatore medio sta cambiando atteggiamento verso i formaggi a latte crudo: le prime notizie che arrivano dalla vendita al dettaglio, sia a livello di Gdo che di negozio specializzato, ci raccontano di un improvviso aumento della richiesta di informazioni sulle procedure di lavorazione che vengono impiegate nei caseifici. Si fanno domande persino su formaggi fatti storicamente (e con obbligo giuridico) a latte crudo e altrettanto storicamente sicuri («ma per questo Parmigiano il latte è stato pastorizzato?»).

È troppo presto per trarre conclusioni, ma certamente la vendita dei formaggi a latte crudo troverà un ostacolo in più sulla propria strada. Ovviamente nulla cambierà per i produttori di formaggio a latte pastorizzato, se non l'eventuale rivisitazione delle fasi di lavorazione post-caldaia e delle procedure di lavaggio/disinfezione delle linee di produzione, per essere certi di evitare contaminazioni crociate o l'insorgenza di «focolai di inoculo». Invece, tutti i produttori che non operano la pastorizzazione della materia prima si trovano oggi di fronte a una scelta non facile: indicare in etichetta la presenza di un rischio per le

categorie di consumatori fragili (bambini, anziani, donne in gravidanza, soggetti immunodepressi) oppure aprire mente, azienda e portafo- gli per lavorare alla messa in sicurezza del processo di produzione. Dalle sopra citate avvisaglie che arrivano dal mercato ritengo che, chi potrà, sceglierà la seconda opzione.

Ma cosa significa «mettere in sicurezza il processo»? Poiché la dose infettante è molto bassa (bastano 1-100 cellule batteriche per causare la tossinfezione) si tratta di andare in produzione a cercare il batterio in modo certosino (ovviamente con opportune analisi di laboratorio) per capire quanto il metodo di lavorazione impiegato sia esposto al rischio che il patogeno sopravviva o addirittura si sviluppi nel tempo. Il documento ministeriale indica due possibilità:

- a) adottare un fitto piano di analisi per verificare l'assenza del batterio ad ogni lavorazione;
- b) validare la tecnologia di produzione una volta per tutte.

Nel lungo periodo la prima opzione è certamente più onerosa, perché si tratta di fare analisi a tappeto, arrivando ad analizzare ogni cagliata prodotta, anche se si parla di gradualità nell'applicazione. Si legge, infatti: «Ai fini della definizione del piano di campionamento, si ritiene che – sebbene l'analisi di tutte le cagliate rappresenti l'obiettivo finale – la sua attuazione potrà seguire un percorso strutturato, con modalità operative e tempistiche coerenti con i principi di gradualità e proporzionalità, tenendo conto delle specifiche caratteristiche della realtà produttiva». In ogni caso, si tratta di un impegno consistente che, oltre a difficoltà economiche, potrebbe incontrare anche difficoltà operative (come gestire, ad esempio, i campionamenti quotidiani in malga?).



La seconda opzione, cioè la validazione della tecnologia di produzione, pur avendo un costo immediato che potrebbe essere problematico per i piccoli trasformatori, nel lungo periodo è certamente la scelta più vantaggiosa.

Ovviamente, il lavoro dovrà essere affidato a una figura tecnica di alto profilo, che dovrà interfacciarsi all'occorrenza con centri di analisi e ricerca specializzati e accreditati. Sarà il tecnico a fare la scelta sulle possibili strategie di validazione indicate nelle stesse linee guida, che vanno dallo studio della letteratura scientifica, alla valutazione di precedenti studi di validazione o a conoscenze storiche sulle misure di controllo, fino al «Challenge Test». Quest'ultimo rappresenta la strategia più efficace in quanto è uno studio sperimentale progettato per simulare in laboratorio il processo adottato in caseificio: attraverso la contaminazione iniziale volontaria della materia prima e/o degli intermedi lavorazione si arriva a comprendere a fine lavorazione quali possono essere le condizioni che determinano l'eliminazione della Stec nel prodotto finito (valori di temperatura e di pH, tempi di trattamento, etc).

Certamente non tutti i formaggi presentano lo stesso livello di rischio, per cui è prevista l'applicazione di un approccio secondo il principio della «strategia ad ostacoli» nella valutazione del rischio, dove gli ostacoli (alla proliferazione del

batterio) sono rappresentati dai diversi passaggi tecnologici quali cottura della cagliata, acidificazione, filatura, salatura e stagionatura. Ad esempio, le paste dure cotte e le paste filate sono più facilmente validabili rispetto alle paste fresche e molli, per le quali addirittura potrebbe non essere certo pervenire ad un risultato di validazione soddisfacente. Forse, per queste tipologie, sarà preferibile fare altre scelte. In ogni caso, i risultati del lavoro andranno trasferiti e declinati all'interno nel manuale di autocontrollo aziendale, inserendo ovviamente il monitoraggio del rischio: quante analisi all'anno, in quali punti del processo, su quali campioni. Chi avrà fatto la validazione del processo potrà ridurre fortemente il numero di analisi da effettuare rispetto a chi avrà una lavorazione non validata, che come già detto in precedenza, potrebbe arrivare a dover fare il controllo quotidiano di tutte le cagliate prodotte.

Infine, una volta effettuata lo studio ed aggiornato il manuale Haccp, chi sarà il responsabile in caseificio? E chi farà i controlli? Il documento ministeriale è chiaro in merito: il responsabile non può che essere l'Osa, cioè il responsabile diretto dell'autocontrollo, che si assumerà una ulteriore, importante responsabilità. In realtà, oserei dire che in questo di nuovo non c'è nulla: forse, di nuovo ci sarà solo una maggiore consapevolezza dell'importanza di avere un sistema di

autocontrollo reale, davvero adattato al profilo dell'azienda, efficace nella sua applicazione.

Per quanto riguarda i controlli, in primo luogo figurano gli organismi preposti, in ordine gerarchico:

- Ministero della Salute;
- Regioni e Province Autonome;
- Aziende Sanitarie Locali (Asl).

Naturalmente, saranno gli organismi periferici (i veterinari delle Asl) a svolgere le verifiche nelle aziende, a interpretare i risultati analitici e a decidere se la procedura di messa in sicurezza del processo di produzione è adeguata o richiederà ulteriori perfezionamenti.

Non possiamo concludere senza una domanda: ce la farà l'enorme massa di piccoli produttori di formaggi a latte crudo ad affrontare questa sfida e a sopravvivere, insieme alle tradizioni millenarie di cui sono fragili custodi? Potremo ancora vantarci di essere il paese della biodiversità casearia? O rischiamo di perdere una grossa fetta di produttori su cui poggia, almeno in termini di originalità e story telling il Made in Italy alimentare? Sono convinto che, ancora una volta, la laboriosità e il coraggio dei nostri piccoli trasformatori alla fine consentirà il superamento dell'ostacolo, ma mai come oggi occorre il supporto del mondo politico e delle associazioni di categoria: supporto tecnico, in primo luogo, che in questo caso significa, anche indirettamente, supporto economico.



PRODUZIONE

Negli anni, gli aspetti in merito sono stati sovente modificati e rivisitati, soprattutto alla luce dell'esperienza maturata nelle sedute di assaggio, attraverso le puntuali osservazioni dei membri dei panel, delle giurie dei concorsi ed anche grazie anche a un confronto dialettico tra le Commissioni didattica e tecnica. A partire da settembre 2025, con la modifica della scheda descrittiva, si porrà l'accento su cinque di queste caratteristiche

di Enrico Surra

Nella sequenza delle operazioni che si susseguono per la degustazione di un formaggio, l'analisi della struttura o consistenza in bocca è un momento fondamentale che condiziona fortemente l'esito globale dell'assaggio. In effetti, la maniera in cui il formaggio si comporta quando viene a stretto contatto con la cavità boccale crea nell'assaggiatore un insieme di sensazioni che bisogna conoscere bene per procedere ad una valutazione corretta ed oggettiva.

Qui, sta una delle grandi differenze che caratterizzano l'analisi sensoriale del formaggio rispetto ad altre matrici, soprattutto liquide. L'insieme di grassi e di proteine che costituiscono il formaggio, quando viene a contatto con le mucose della bocca della lingua e della saliva, crea un'acomplessità che costringe l'assaggiatore ad una analisi supplementare, la quale necessita di grande attenzione.

Mentre si mastica un pezzetto di formaggio, si innescano una serie di movimenti che è necessario riconoscere e governare. Questi movimenti sono influenzati da aspetti fisico-meccanici che creano una sorta di "lavoro/sforzo" molto impegnativo in chi degusta. Nel caso dell'assaggio del vino, ad esempio, questo surplus di lavoro non c'è e la degustazione risulta più facile.

Cerchiamo di spiegare questo concetto dapprima in termini molto semplici.

Caso A: se l'insieme di tutto il "lavoro fisico-meccanico-sensoriale" si riesce a gestire bene da parte di chi assaggia e le sensazioni finali che si percepiscono in bocca alla fine sono positive allora la valutazione della struttura è buona ed il formaggio risulta piacevole.

Caso B: se invece tutto l'insieme dei movimenti e delle sensazioni percepite in bocca presenta delle difficoltà masticatorie oppure la bocca, dopo la deglutizione, non risulta ben pulita allora ci sono dei problemi da punto di vista della struttura.

Questa è chiaramente una visione semplificata ma occorre partire da qui.

Lo studio della consistenza in bocca e la ricerca dei tutti i fenomeni sensorialmente correlati, viene affrontato dall'Onaf nella scheda descrittiva di assaggio del formaggio che considera la struttura in bocca come un aspetto principalmente tattile. Nella scheda valutativa la struttura vale 20/100.

Una volta messo in bocca, il campione viene a contatto con la lingua, con i denti, con le gengive, col palato e con la parte laterale della cavità boccale stessa; sono tutti organi diversi che reagiscono in modi diversi e creano sensazioni diverse.

Per misurare questi comportamenti indotti da movimenti muscolari (cinestetici) è necessaria molta attenzione per poterli riconoscere e ricondurre alle caratteristiche sensoriali singole.

Trent'anni fa si esprimeva invece un concetto generico che veniva definito "palatabilità del formaggio", un termine che oggi, giustamente, è caduto in disuso.

Ai tempi per palatabilità si intendeva "un descrittore che esprime l'insieme delle percezioni tattili colte nella cavità orale, oltre a valutare la forza dell'impalcatura della pasta e mettendo in risalto le caratteristiche del formaggio di aderire alle pareti del palato, della lingua e del cavo orale".

Con l'introduzione del metodo di assaggio Onaf si è invece data una visione molto più complessa del concetto anche grazie agli studi effettuati da parte del gruppo di lavoro europeo (programma Flair (Cost 902) che ha redatto la Guida Inra "per la valutazione sensoriale dei formaggi a pasta dura e semidura", nel 1994.

A partire da queste esperienze sono state introdotte le caratteristiche:

- meccaniche (elasticità, durezza, deformabilità, friabilità, adesività)
- geometriche (microstruttura-fine, farinoso, granuloso, grossolano, cristalli)
- altri aspetti e descrittori di struttura (solubilità, umidità ed altri) che hanno fatto chiarezza su



La consistenza in bocca

come procedere, da parte dell'assaggiatore, ad una oggettiva valutazione la consistenza in bocca. Grazie anche al lavoro del dr. Adamo e del dr. Zannoni che facevano parte di questo gruppo di lavoro a livello europeo, l'Onaf ha mutuato ed utilizzato una serie di queste caratteristiche che sono andate a costituire l'ossatura della valutazione della struttura che tutti noi conosciamo.

Negli anni, tutti gli aspetti della consistenza in bocca sono stati sovente modificati e rivisitati, soprattutto alla luce dell'esperienza maturata nelle sedute di assaggio, attraverso le puntuali osservazioni dei membri dei panel, delle giurie dei concorsi ed anche grazie anche ad un confronto dialettico tra le commissioni Didattica e Tecnica.

A partire da settembre 2025, con l'introduzione della modifica della scheda descrittiva si è deciso di porre l'accento su cinque di queste caratteristiche

che ogni assaggiatore deve conoscere benissimo. Queste caratteristiche vanno esaminate una ad una e molto attentamente; ciascuno di questi descrittori va sempre indicato con l'intensità (bassa, medio-bassa, media, medio-elevata, elevata).

I descrittori:

Durezza. La resistenza che oppone un campione di formaggio ad un piccolo spostamento delle mascelle (ad esempio 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 paste semidure una durezza media e poi via via a salire fino alle paste extradure).

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

Adesività. Lo sforzo della lingua necessario per staccare dal palato o dai denti il formaggio, eventualmente anche incollato ai denti, durante la masticazione.

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

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

In aggiunta a questa valutazione, l'assaggiatore può inserire altri aggettivi, per i quali non è obbligatoria l'indicazione dell'intensità, ma che possono ben rappresentare la condizione del formaggio all'assaggio.

La pasta si può infatti presentare:

- grumosa, quando si avverte la percezione di piccole masse rapprese;
- granulosa, quando si avverte la percezione di granuli compatti;

- deformabile, quando il campione si deforma in maniera progressiva o si ritira prima di rompersi;
- elastica, quando il formaggio ha un'attitudine a recuperare il suo spessore iniziale dopo essere stato compresso e deformato;
- gessosa, quando nel formaggio si creano contemporaneamente caratteristiche di farinoso — tipo tuorlo d'uovo sodo — unita a bassa umidità e scarsa solubilità, tipica delle paste casearie eccessivamente acide;
- untuosa, quando all'interno di tutta la cavità boccale si avverte uno strato sottile di materia grassa;
- fibrosa, caratteristica che richiama il collenchima del sedano;
- con cristalli, quando si avverte una certa percezione di granuli vetrosi.

In conclusione, proponiamo un collegamento tra gli aspetti sensoriali e la tecnologia casearia. Il casaro ha come obiettivo produrre formaggi che si possano consumare in modo facile e diretto. Nulla di meglio della consistenza in bocca (o struttura) riassume tutto ciò.

Partendo dalla visione semplificata sopra proposta (caso A e B) risulta evidente che ogni operazione tecnologica effettuata durante la produzione (tagli della cagliata, soste, spurghi, rivoltamenti, stagionature) è volta a poter favorire la migliore struttura del formaggio all'assaggio.

A questo punto ricordiamoci che, come dicono i francesi, "si l'on veut assurer la qualité optimale du fromage, la texture c'est certainement le critère le plus important": la struttura è certamente il criterio più important da seguire per assicurare la migliore qualità del formaggio. Come Onaf diamole la giusta importanza e la qualità dei formaggi crescerà.



• I Maestri assaggiatori Onaf con l'Ambasciatore e con le signore Ardelean e Soldini

Onaf, missione Bucarest

di Marco Quasimodo

Appuntamento internazionale per Onaf che, su invito della responsabile Micaela Soldini della sede romana dell'Istituto per il Commercio Estero (Italian Trade Agency) ha avuto l'opportunità di presentare 5 formaggi italiani all'interno della manifestazione Ro-Wine tenutasi a Bucarest dal 16 al 18 maggio. I nostri Maestri assaggiatori Giorgio Telmon e Marco Benedetti, dopo un incontro con l'Ambasciatore italiano Alfredo Durante

Mangoni, hanno presentato una selezione di formaggi a un pubblico di oltre 50 appassionati e curiosi, spaziando dal sud al nord della penisola e scegliendo formaggi di varie tipologie, prodotti con latte di tutte le specie. In particolare i partecipanti hanno potuto assaggiare i prodotti selezionati per l'occasione dai nostri Maestri Assaggiatori, a partire dai "cardinali" di Mozzarella di Bufala Dop, per passare alla Fontina Dop, a un tipico semicotto di capra della Sardegna, già premiato nel nostro Concorso "all'Ombra della Madonnina", al Pecorino

Presentata una selezione di formaggi di varie tipologie, dal Nord al Sud, prodotti con latte di tutte le specie, a un pubblico di appassionati che ha dimostrato grande apprezzamento. La degustazione era accompagnata da vini italiani offerti dai produttori presenti all'evento.

Romano Dop con ridotto contenuto di sale prodotto nel Lazio.

La degustazione, accompagnata da vini italiani offerti dai produttori presenti alla manifestazione, è proseguita con l'assaggio di uno straordinario Gorgonzola Dop piccante, vincitore di una targa di Eccellenza al Concorso "Infiniti Blu" del 2024 che, accompagnato da un altrettanto interessante vino Primitivo passito, ha offerto una valida rappresentazione delle straordinarie caratteristiche gustative di questa eccellenza nel mondo degli erborinati.

La conduzione dell'incontro è stata arricchita dalla partecipazione di Marinela Ardelean, esperta di enogastronomia e autrice di numerosi libri in materia che, oltre al suo competente apporto da degustatrice, ha tradotto in sequenza tutti i passaggi dell'assaggio per superare le barriere linguistiche e consentire ai partecipanti la piena comprensione dei contenuti.

La partecipazione a Ro-Wine ha offerto l'opportunità di illustrare le principali attività di Onaf, a un pubblico incuriosito e affascinato dal mondo dell'analisi sensoriale dei formaggi, a partire dai corsi per proseguire con i concorsi e le degustazioni guidate. Una bella occasione che speriamo possa proseguire anche in altre capitali europee per promuovere, attraverso l'assaggio, le nostre eccellenze casearie che meritano di essere conosciute e apprezzate maggiormente.



Edoardo Raspelli Vi racconto i formaggi della mia vita e i ristoranti promossi e bocciati

di Fiorenzo Cravetto

È il critico gastronomico con più tentativi di imitazione. "Unico rappresentante di gastronomia democratica" lo definiva Walter Tobagi, suo compagno di scuola al liceo Parini. Il primo cronista a scrivere in modo imparziale di ristoranti e alberghi sulle colonne dei quotidiani, dopo averli provati (sempre da inatteso cliente qualunque pagante) e valutati: promossi o bocciati. Per capire meglio il mondo della ristorazione, si è fatto anche assumere da un hotel sulla costa adriatica. Leggendaro.

Edoardo Raspelli, Edo per gli amici, è nato a Milano il 19 giugno 1949. Giornalista, gastronomo, conduttore televisivo, scrittore e promoter di infiniti eventi, anche i concorsi di bellezza: fu tra i pionieri di Miss Padania. Poliedrico e geniale: ha stipulato con la Reale Mutua una polizza su gusto e olfatto, assicurandoli per circa 500 mila euro e assicurandosi ulteriore notorietà.

Vive tra Bresso — dove è stato assessore comunale — e il "buen retiro" di Crodo in val d'Ossola. Ma è più facile trovarlo in giro per il Belpaese dove la sua presenza resta in cima alla classifica degli ospiti celebri.

L'antefatto

Un passo indietro. Da tempo il direttore di InForma mi chiedeva un'intervista con Edoardo Raspelli. I motivi non sto ad elencarli, tanto è clamoroso il personaggio. C'è lo specifico che essendo stati colleghi a La Stampa, chi scrive e Raspelli, poteva uscirne una lettura inedita, fuori dai canoni classici del botta e risposta.

Ho abbozzato un "ci provo" e sulle prime ho intrapreso un tour sulla rete, per

Mezzo secolo da mattatore. Ha aperto la strada alla critica gastronomica, con recensioni diventate leggendarie come la stroncatura del mitico Bulli di Adria.

inquadrare il nostro protagonista alla luce di quanto ha fatto e sta facendo. E soprattutto per mettere insieme il Raspelli-pensiero che sgorga da mezzo secolo e dalla primitiva sorgente è diventato un fiume di parole, idee, analisi, concetti, convinzioni, teorie ormai più filosofiche che gastronomiche. Ma dire fiume è poca roba: l'Adda o il Mincio delle origini ha assunto le sembianze di un Rio delle Amazzoni, tanto è monumentale l'armadio delle rimembranze che il proustiano Edoardo Raspelli porta con sé, dispensando all'esercito di intervistatori pillole succulente e una raffica di flash che bastano e avanzano - ogni volta - a costruire un "pezzo" giornalistico gustoso e mai banale.

Ciò detto, mi è sovvenuto di quando gli scrissi una letterina in merito a una delle mie prime esperienze in materia di ristoranti top. Io ero un redattore del quotidiano torinese, un signor nessuno. Lui era già Raspelli, con acclamata rubrica sulla Stampa, campione della guida dell'Espresso e un'intensa presenza in televisione. Erano i primissimi anni '90. Nelle mie stringate righe lamentavo il fatto che per un paio di piatti e un calice di vino avessi sborsato a quell'emergente oste più di 80 mila lire, quando si cenava bene con la metà in locali di classe di Torino e Milano. A stretto giro di posta mi rispose spiegandomi il perché e il per come il conto fosse corretto, e illustrandomi il contributo che quell'oste

stava offrendo al riposizionamento in alto della tavola italiana, nella scia di un manipolo di chef che dalla fine degli anni '70 avevano ingaggiato la sfida per avvicinare la nostra ristorazione alla trionfante cucina francese dei Bocuse, Chapel, Troisgros, Ducasse etc etc.

Segue a pagina 20



Segue da pagina 19

Nomi che Raspelli ha conosciuto e frequentato, con qualcuno anche litigandoci per poi fare pace e di nuovo litigare: Gualtiero Marchesi, Ezio Santin all'Antica Osteria del Ponte di Lugagnano in provincia di Milano, il saluzzese Nino Bergese già cuoco dei Savoia e Valentino Marcattili al San Domenico di Gianluigi Morini a Imola, Georges Cogny e Franco Ilari all'Antica Osteria del Teatro a Piacenza, l'Enoteca Pinchiorri di Annie Feolde e Giorgio Pinchiorri a Firenze, Gianfranco Vissani a Baschi in Umbria, il toscano Fulvio Pierangelini a San Vincenzo.

Ieri e oggi

Tra passato, presente e futuro, riavvolgiamo il nastro della tua vita da Indiana Jones dei fornelli: come te la passi, caro Edo?

«Alla faccia di chi mi vuole male, benissimo. Sai, ci ho fatto il callo alle disavventure professionali. Da novello chierico della critica gastronomica stroncai il ristorante "Alla Vecchia Milano" non sapendo che fosse del boss Francis Turatello. Ho rischiato la pelle. Fu l'amico Franco Tommaso Marchi, segretario generale dei sommelier, a intercedere per me».

Eri allora agli albori della tua carriera giornalistica. Come andò con la tua assunzione?

«Come altri studenti, mandavo articoli ai giornali, cronache di sport, costume. Riuscii a entrare nel giro di via Solferino quando direttore del Corriere era Giovanni Spadolini. Disse che avevo la verve giornalistica e mi fece assumere dall'edizione del pomeriggio, il Corriere di Informazione. Lì ho fatto la gavetta immerso nel clima degli anni di piombo. Al mio fianco ho avuto tanti altri giovani di belle speranze, quali il caro Walter Tobagi, Ferruccio de Bortoli, Gian Antonio Stella, Paolo Mereghetti, Vittorio Feltri, Gianni Mura. Sono stato fra i primi a correre sul luogo dell'omicidio Calabresi. Me lo ricordo come fosse oggi, era il 17 maggio 1972. Ci sono le mie foto, ero magrissimo. Poi al giornale della sera è arrivato il direttore Cesare Lanza che ha voluto far entrare aria fresca con nuove rubriche. A me che, pur magro come un chiodo, piaceva mangiare, è stata assegnata la critica gastronomica. Con un'avvertenza: dovevo esprimere il mio giudizio, buono o cattivo, senza infingimenti. Le grane non sono mancate come le querele (tutte vinte). Lanza non solo mi ha spinto a continuare: si è inventato nel 1976 il "Faccino Nero" dedicato al ristorante peggiore della settimana. Un successo eclatante: 20 mila copie in più».

Avevi tracciato la via nuova: fu coraggio o incoscienza?

«Tutti e due. Il solito Lanza, volpe della notizia, mi disse: il Faccino Nero ti renderà famoso. Aveva ragione. In quel periodo, ma attualmente è peggio, chi scriveva di ristoranti - anche Paolo Monelli e Luigi Veronelli, peraltro insuperabili maestri - celebrava, applaudiva, ma non offriva spunti critici. Io invece stroncavo anche i potenti. Ho fatto il contropelo a Savini, Biffi e il Rigolo, il locale più frequentato dai giornalisti del Corriere. Scrissi testuale: Rigolo, il ristorante dove si puliscono le forchette con le mani. Tutto vero. Venne fuori un finimondo».

«Da bambino amavo la mozzarella che mi piace tuttora come le grandi Dop e i miei adorati formaggi d'alpeggio Castelmagno e Bettelmatt»



• Raspelli con mamma Spigaroli negli anni '70
Sotto, con la casara della latteria di Baceno (Vco)



Poliedrico e curioso di ogni novità, Edoardo Raspelli ha sempre alternato la professione di critico sui giornali e in tv con la partecipazione a eventi di ogni tipo. Nella foto sopra, è con Priscilla Gatta e Massimo Boldi al torneo sportivo dei vip che si tiene ogni estate a Milano Marittima

«Più estetica che sapori in cucina»

Dicono gli addetti ai lavori che sei stato il giornalista più letto sulla carta stampata in Italia. Pensa: prima di Montanelli, Biagi, Fallaci: non ti gira la testa?

«Vediamo. Ho lavorato per Corriere della Sera, La Stampa (dal 1985 al 2024), il Gambero Rosso, la Guida dei Ristoranti d'Italia per L'Espresso, il Giornale, Il Quotidiano nazionale (nella pagina curata da Bruno Vespa) e dulcis in fundo il Manifesto con qualche altra decina di testate sparse. Probabile che il pubblico di Raspelli, anche per l'esplosione del discorso food, si sia ingrandito negli anni. Attenzione però: questo ha significato invidie e colpi bassi».

Per esempio?

«All'apice della gloria, quando tutti mi accostavano a Gault & Millau, i guru della critica francesi, sono stato brutalmente defenestrato dalla Guida dell'Espresso. E anni dopo la stessa cosa, con fel-



pato aplomb sabaudo, è successa alla Stampa, come ben sai. Capisco le esigenze di rinnovamento, ma mi piacerebbe scoprire che chi viene dopo è all'altezza. Pax. Non ne ho fatto mai una malattia, mi basta l'infarto che mi ha messo in riga tempo addietro. Per dirla proprio tutta, ho patito molto di più l'estromissione da Melaverde, che è stata la mia casa per quasi vent'anni. Mediaset mi ha dato molto ma penso di aver dato altrettanto».

Gli anni ruggenti

Già, il tuo grande amore per la tv: sei stato antesignano del gusto in Rai con Enza Sampò e Anna Bartolini, e hai brillato con Aldo Busi e Giampiero Mughini nella trasmissione cult "Fenomeni" di Piero Chiambretti. Finita la lunga e fortunata stagione di Melaverde hai mai pensato di ritirarti dal video?

«E perché? La tv ti fa entrare nelle case, specialmente oggi che si legge sempre meno. Conduco la trasmissione "L'Italia che Mi Piace, in viaggio con Raspelli" prodotta dal celebre paroliere Fabrizio Berlincioni. Va in onda sull'emittente Canale Italia, che conta oltre 6 milioni di telespettatori al giorno, su Alma Tv e le piattaforme streaming di Canale Europa. Abbiamo creato un format estremamente moderno, fresco e coinvolgente, che include la puntata, le sue repliche e gli spot pubblicitari. E in più ci metto il carico dei miei social, da Instagram a TikTok: chi pensava di liberarsi del Raspelli farà bene a ricredersi».

Sempre fedele al tuo motto delle 3 T: Terra, Territorio e Tradizione?

«Assolutamente. Sono il filo conduttore del mio

viaggio attraverso le realtà italiane di tutte le filiere gastronomiche. Posso farti una confidenza? Giro l'Italia più di vent'anni fa. Tutti mi vogliono, e io rispondo che c'è Edo per tutti, magari con a fianco una bella assistente, che pesco da "Miss senza trucco", fascia da me inventata nell'ambito del concorso "La più bella del mondo" ideato da Cesare Morgantini».

Prima o poi dobbiamo parlare di formaggi, ça va sans dire, ma prima ho ancora un paio di di curiosità. Fra le tue stroncature più eclatanti, si segnala quella di Ferran Adrià, lo chef catalano inventore del Bulli e della sua cucina molecolare creata con sifoni, cottura sotto vuoto a bassa temperatura, uso dell'azoto liquido. Sei stato l'unico a bastonarlo: lo rifaresti?

«Riscriverei tutto. Era il 1999, ho pubblicato sulla Stampa una lunga recensione di El Bulli intitolata "Ferran Adrià, 22 piatti di delusione". Da Adrià, persona simpatica e gradevole, ricordo una sequela di piatti di estrema fantasia che non sapevano di niente. La fantasia c'era, ma solo la fantasia. Quell'esperienza è stata l'avvisaglia di quel che poi è successo anche in Italia. Ovvero: grande ricerca estetica, buona materia prima, ingredienti onesti, messi insieme a casaccio. Del resto la grandezza di un cuoco e di una cucina si accompagna in genere al successo di pubblico che, nel caso di Adrià, non c'è stato. Se il tuo genio viene apprezzato, il ristorante lo riempi, mica lo chiudi. E lui lo ha chiuso. D'altronde non era facile far quadrare i bilanci con 60 coperti e 60 dipendenti. Meditate gente, meditate».

Hai già anticipato il tema dell'ulteriore doman-

da, le sorti della nostra ristorazione pur piena zeppa di stellati. Ti sento pessimista al riguardo, condividi la tesi del libro di Mauro Bassini sul "tentato suicidio della cucina italiana"?

«Sperimentare non est cucinare. Di fronte a gocce e schiumette, vuoti effetti speciali e nefandezze culinarie quali l'agnello crudo alle ostriche, io ripenso ai sapori veri e profondi che ho provato da Gualtiero Marchesi, ma anche da Mirella e Peppino Cantarelli a Samboseto e godo al solo rievocare il culatello amorevole di Spigaroli, e a immaginare il prossimo pranzo nel mio piccolo ristorante famigliare di Crodò dove la preoccupazione non è la nota croccante ma la bontà del piatto. Non siamo di fronte a un tentato suicidio, ma a un suicidio ostinatamente perseguito e perfettamente riuscito. Per carità, in Italia è ancora possibile trovare cuochi e ristoranti ottimi, ma sono eccezioni in un quadro mostrificato dalle follie estetizzanti esaltate negli show tv. Spero che i cuochi più giovani sappiano uscire dalla sbornia collettiva della cucina-spettacolo e reimparare la grande lezione delle trattorie tradizionali, valorizzando il ben di Dio che le contraddistingue italiane ci offrono ogni giorno».

I formaggi secondo Edo

E siamo al dunque, caro Edo. Sappiamo del tuo meritorio lavoro di divulgatore della filiera lattiero-casearia italiana. Attento alle eccellenze delle grandi Dop, ma capace di dare immagine e mercato ai formaggi di montagna, schiudendo alla platea nazionale la realtà delle piccole produzioni, le storie d'alpeggio, le fatiche dei pastori-casari. Ma quale è stato il tuo primo formaggio incontrato nella vita?

«Credo la mozzarella del Sud, negli Anni Cinquanta, nella villa di famiglia che mia zia, a Gargnano del Garda, aveva trasformato in piccolo albergo di grande cucina. Allora non si chiamava ancora Mozzarella di Bufala Campana, così come il meraviglioso olio locale con cui la condivo non si chiamava ancora extravergine ed ovviamente non aveva ancora la Dop».

Oggi quali sono i tuoi formaggi del cuore?

«Vediamo... Mozzarella di Bufala Campana, Burrata di Andria, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Castelmagno, Bettelmatt, Bagoss, Gorgonzola».

In fatto di alpeggio e formaggi di malga, le preferenze a chi vanno?

«Ai "miei" due grandi formaggi piemontesi: il Castelmagno, tanto amato da Luigi Veronelli, e l'ossolano Bettelmatt che, come comunicazione, ho creato io».

Dicono le statistiche di settore che sono in aumento i giovani che salgono in alpe e appennino per allevare un gregge di pecore e capre, fare formaggi e magari agriturismo e caseo-turismo: solo una moda o può diventare una tendenza capace di rianimare le terre alte?

«Credo e spero sia una tendenza generalizzata davanti al caos e all'isteria delle città: io stesso mi sono trasferito dalla immediata periferia di Milano tra i monti in cima al Piemonte, in val d'Ossola. E ci sto benissimo».

Come valuti l'attuale produzione casearia italiana?

«Grande, assortita, varia: e poi c'è, in più, la professionalità e la fantasia di alcuni stagionatori che rinnovano i formaggi con grande equilibrio, penso a Guffanti, Egizi...».

La promozione dei formaggi Made in Italy è all'altezza del mercato globale o altri Paesi (Francia, Svizzera, Olanda etc) fanno meglio di noi?

«Ci surclassano tutti: noi italiani non siamo capaci di fare squadra».

Tornando al tema ristorazione: gli chef conoscono e sanno presentare i formaggi? Quale uso ne fanno in cucina?

«Il formaggio è ostico per il ristoratore che lo snobba, ahimè. Per fortuna che abbiamo Vissani, il Sorriso, il Miramonti l'Altro, il Pinocchio».

I consumatori, cioè gli italiani in generale, sanno distinguere e apprezzare i prodotti di qualità, riconoscono il merito ai piccoli produttori?

«L'italiano è un consumatore mediocre: anche al ristorante snobba (per la dieta ed anche per il portafoglio) il formaggio. Al momento di scegliere il dessert (già pochi sanno che il formaggio è un dessert!) preferiscono un dolce».

Come giudichi il lavoro svolto dagli assaggiatori in questi 40 anni dalla nascita dell'Onaf? Hai qualche consiglio per migliorare il livello delle degustazioni e dei banchi d'assaggio?

«Farsi consigliare e supportare da altri grandi esperti (un esempio: Raspelli!!!) ma soprattutto protestare (anche con la Meloni, il cognato e ministro Lollobrigida ed il pasticcere Iginio Massari) quando danno un premio all'italianità al produttore di un ottimo formaggio (ma fatto in Moravia)».



Packaging sostenibile

Per il confezionamento della Vastedda del Belice

di Massimo Todaro, Giuseppe Maniaci, Riccardo Gannuscio*



Tutela della Vastedda della valle del Belice Dop stanno ponendo sempre più attenzione alla sostenibilità ambientale delle loro produzioni lattiero-casearie. Per questo motivo, hanno avviato uno studio per ridurre l'uso della plastica, a partire dall'eliminazione del sacchetto in PVC normalmente utilizzato per il confezionamento delle vastedde. Grazie al finanziamento del progetto Lost, "Looking for the Sustainability of Taste in Europe" (Regolamento 1144/2014) e ad un parte-

La Vastedda della valle del Belice Dop è uno dei pochi formaggi di pecora a pasta filata e l'unico con riconoscimento Dop. È prodotta con latte intero, crudo, di pecore di razza Valle del Belice allevate nell'omonima valle al confine delle province di Agrigento, Trapani e Palermo, in Sicilia. La sua produzione segue ancora oggi il procedimento tradizionale: il latte viene coagulato in una tina di legno a 36/40 °C in 40-50' con caglio in pasta di agnello prodotto nella zona di produzione. La cagliata viene rotta con una rotula di legno e fatta rassodare in fascelle di giunco dove avviene l'acidificazione naturale della pasta per circa 24-48 ore, in funzione della temperatura ambientale successivamente viene tagliata a fette e filata nel piddiaturo di legno con scotta o acqua a 90°C mediante l'ausilio di un bastone di legno. La pasta filata viene estratta con le mani, lavorata e deposta su piatti fondi in ceramica che le conferiscono la classica forma. Le vastedde così ottenute sono poste in salamoia per circa 30-120 minuti, e dopo un'asciugatura di 12-48 ore sono pronte per il consumo, quindi vengono confezionate sottovuoto con un sacchetto in PVC, etichettata e conservata a temperatura di refrigerazione. Negli ultimi anni, i produttori del Consorzio di

nariato costituito da 8 Consorzi di Tutela di piccole realtà di formaggi Dop italiani, si è avviato uno studio sulla sostenibilità ambientale delle piccole produzioni casearie, prendendo la Vastedda della valle del Belice Dop come modello. La ricerca "sull'utilizzazione di un packaging sostenibile per il confezionamento della Vastedda della Valle del Belice Dop", condotta dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) dell'Università di Palermo, ha puntato l'attenzione su alternative sostenibili alla plastica, come buste biocompostabili e/o biodegradabili, per il confezionamento sottovuoto del formaggio, valutando anche come il tempo di asciugatura pre-confezionamento e la durata della conservazione influenzi la qualità del formaggio.

Metodologia

Lo schema sperimentale ha testato due tipi di buste, una biocompostabile (BV) e una biodegradabile (EK), che sono state confrontate con la busta in plastica multistrato (PP - Polietilene e Poliammide). Complessivamente sono state prodotte 78 forme di Vastedda della valle del Belice Dop alla fine di aprile, mese considerato ideale per la produzione di un formaggio di qualità. Le 78 vastedde facevano

parte di due lotti da 39 ciascuno che si differenzieranno per la durata di asciugatura dopo la salamoia. Infatti, poiché il Disciplinare della Dop prevede un periodo di asciugatura su assi in legno compreso fra 24 (A1) e 48 ore (A2), si è voluto testare anche se il periodo di asciugatura potesse influenzare la qualità del prodotto. Delle 78 vastedde prodotte, 6 vastedde (3 A1 e 3 A2) sono state analizzate il giorno del confezionamento, mentre le 72 rimanenti (36 A1 e 36 A2) sono state confezionate con le 3 differenti buste e identificate con le sigle PP (confezione con film plastico, gruppo controllo), EK (confezionamento con buste biodegradabili) e BV (confezionamento con buste biocompostabili). Le 24 vastedde, di ciascun gruppo di confezionamento (PP, EK, BV), sono state aperte, 6 per volta (3 A1 e 3 A2), al giorno 30 (maggio 2024), 90 (luglio 2024), 120 (agosto 2024) e 150 (settembre 2024). All'apertura delle buste, le vastedde sono sottoposte alle seguenti analisi:

- **Analisi chimiche:** composizione centesimale tipo, azoto solubile, pH, acidità titolabile, attività dell'acqua aw, Perossidi e PI (indice proteolitico o di maturazione) come rapporto fra N solubile e N totale.
- **Analisi colorimetriche:** nella faccia interna ed esterna sono stati determinati i 3 parametri colorimetrici con la metodica Cielab (a*, b* e L*) e quindi calcolato il CD (Variazione cromatica).
- **Analisi fisiche:** resistenza al taglio con strumentazione Instron.

Nell'ultima data, di sconfezionamento prevista per fine settembre 2024, una vastedda per gruppo è stata sottoposta a panel test e quindi analizzata dal punto di vista sensoriale, in collaborazione con i maestri assaggiatori dell'Onaf del Piemonte (Torino) sotto la guida esperta del Prof. Zeppa dell'Università di Torino.

Risultati packaging

Il tipo di confezionamento ha influenzato significativamente il contenuto di umidità e l'indice di maturazione delle Vastedde. Nello specifico il film compostabile (BV) ha aumentato la perdita di

acqua, incrementando significativamente il contenuto di sostanza secca rispetto al film plastico PP. (Tabella 1). La busta biodegradabile (EK) ha favorito una maggiore evaporazione di acqua, riducendo il grado di proteolisi e l'indice di maturazione rispetto agli altri tipi di confezionamento. Questa maggiore perdita di acqua dei packaging alternativi alla plastica (EK e BV) ha determinato un incremento dello sforzo al taglio delle Vastedde (Tabella 2) e quindi una maggiore consistenza. Inoltre, il confezionamento EK ha determinato una variazione cromatica delle Vastedde, diminuendo la luminosità e l'indice del rosso e aumentando l'indice del giallo, sia all'interno che in superficie.

Asciugatura pre-confezionamento

Il tempo di asciugatura delle vastedde su assi di legno prima del confezionamento ha influenzato significativamente il contenuto di umidità, che è diminuito di quasi 3 punti percentuali nelle vastedde confezionate dopo 48 h, aumentando lo sforzo di taglio ed il pH, indicando una disacidificazione. Il maggior tempo di asciugatura ha anche influenzato il valore dei perossidi, segno di maggiore ossidazione del grasso, e ha influenzato il colore, con luminosità più bassa nei formaggi asciugati per 24 ore, sia all'interno della pasta che nella superficie esterna.

Stoccaggio refrigerato

La conservazione della vastedda a 5±1 °C ha favorito una leggera perdita di umidità dopo i 90 giorni, con riduzione dell'acqua libera (aw). Durante la conservazione il valore di pH aumenta, evidenziando una disacidificazione della pasta, mentre l'attività proteolitica cresce notevolmente, aumentando l'azoto solubile dal 4,57% nel formaggio fresco ad oltre il 22% dopo 150 giorni di maturazione. Questa attività di distruzione della matrice caseinica porta ad un rammollimento della pasta, evidenziato dalla progressiva riduzione dello sforzo di taglio. Anche il colore ha mostrato delle differenze già dopo 30 giorni di confezionamento, con una riduzione della luminosità e dell'indice del giallo ed un aumento dell'indice del rosso, portando a una perdita di vivacità cromatica sia all'interno che sulla superficie del formaggio.

L'analisi sensoriale

Dieci Maestri assaggiatori Onaf hanno valutato le Vastedde dei due lotti a 150 giorni dal confezionamento concentrandosi sugli aspetti olfattivi, gustativi e tattili. Le vastedde con 24 h di asciugatura pre-confezionamento (lotto A1) hanno presentato le seguenti caratteristiche sensoriali:

- Il formaggio con confezionamento BV si caratterizza per sentori di animale, pecora, verdura cotta, deformabilità, untuosità e piccantezza ma soprattutto per una scarsità generale di descrittori che evidenzia una ridotta aromaticità.
- Al contrario il campione EK evidenzia un numero elevato di descrittori in cui prevalgono

però descrittori vegetali quali erba fermentata, vegetale secco, erbaceo e di fermentazione a cui si aggiungono sentori di solvente, aceto, ceroso ad indicare un difetto olfattivo del prodotto.

- Infine, per il campione PP sono risultati presenti molti descrittori il che indica una spiccata aromaticità del prodotto con prevalenza di note positive quali panna, solubilità, burro, deformabilità, granulosità.

Lo stesso trend si riscontra per i campioni confezionati dopo 48 h di asciugatura (lotto A2), per i quali nuovamente il campione BV resta il meno aromatico con pochi descrittori, EK presenta molti descrittori ma con difetti olfattivi, mentre PP mostra un'elevata aromaticità con sentori vegetali e lattici.

Conclusioni

Il confezionamento con materiali alternativi alla plastica non ha prodotto risultati soddisfacenti per tutte le tipologie testate. In particolare le buste biodegradabili (EK) hanno mostrato un peggioramento significativo, mentre i sacchetti biocompostabili (BV) hanno ottenuto risultati più accettabili, potendo quindi rappresentare un'alternativa valida agli attuali sacchetti di plastica (PP). Questa ricerca fornisce al Consorzio di Tutela informazioni utili per valutare un eventuale cambio nel confezionamento della Vastedda della valle del Belice Dop.

*Dipartimento SAAF, Università di Palermo

Tabella 1: Composizione chimica delle vastedde sottoposte a differenti trattamenti di conservazione e packaging

Fattori	livelli	Sostanza Secca (SS) (%)	Estratto etero (% SS)	Proteina grezza (% SS)	Indice maturazione (%)	Ceneri (% SS)	Acidità titolabile (% ac. Latt.)	pH	aw
Packaging	PP	51.85 ^B	43.52	47.02	13.47 ^A	5.88	0.72	5.43	0.935
	BV	52.12 ^B	43.15	46.72	13.81 ^A	5.93	0.74	5.44	0.907
	EK	54.90 ^A	43.01	46.94	12.87 ^B	5.95	0.75	5.44	0.910
Tempo asciugatura (h)	24	51.30 ^A	42.75	47.29	13.30	6.02	0.77 ^A	5.39 ^B	0.921
	48	54.61 ^B	43.70	46.94	13.47	5.82	0.70 ^B	5.49 ^A	0.914
Confezionamento (d)	0	51.23 ^A	43.70	47.47	4.57 ^E	6.12	0.75 ^B	5.33 ^D	0.939 ^A
	30	52.15 ^A	43.31	47.03	8.21 ^D	5.92	0.69 ^C	5.25 ^E	0.963 ^A
	90	53.29 ^B	41.77	46.98	14.02 ^C	5.73	0.83 ^A	5.41 ^C	0.834 ^C
	120	53.58 ^B	43.00	46.66	18.02 ^B	6.05	0.72 ^{BC}	5.56 ^B	0.885 ^B
	150	54.52 ^B	44.36	46.33	22.10 ^A	5.77	0.70 ^{BC}	5.63 ^A	0.966 ^A

Sulla colonne lettere differenti maiuscole indicano una differenza per P<0.01; lettere differenti minuscole indicano una differenza per P<0.05.

Tabella 2: Consistenza e colore delle vastedde sottoposte a differenti trattamenti di conservazione e packaging

Fattori	livelli	Sforzo (N/mm²)	Perossidi (meq O₂/kg EE)	Faccia esterna			Faccia interna		
				Luminosità (L*)	Indice del rosso (a*)	Indice del giallo (b*)	Luminosità (L*)	Indice del rosso (a*)	Indice del giallo (b*)
Packaging	PP	0.11 ^B	1.72 ^A	82.76 ^A	-4.40 ^A	14.07 ^B	83.75 ^A	-3.72 ^A	12.11
	BV	0.13 ^A	1.47 ^B	82.42 ^A	-4.43 ^A	14.07 ^B	83.40 ^A	-3.89 ^A	12.49
	EK	0.14 ^A	1.75 ^A	81.32 ^B	-4.89 ^B	15.00 ^A	82.51 ^B	-4.22 ^B	12.92
Tempo asciugatura (h)	24	0.12 ^B	1.34 ^B	83.63 ^A	-4.63	14.23	84.11 ^A	-4.11	12.44
	48	0.13 ^A	1.95 ^A	80.71 ^B	-4.52	14.53	82.34 ^B	-3.77	12.57
Confezionamento (d)	0	0.19 ^A	0.73 ^C	83.49 ^A	-5.97 ^A	19.42 ^A	88.75 ^A	-3.59 ^A	12.10 ^B
	30	0.14 ^B	1.77 ^B	82.48 ^B	-4.26 ^B	12.94 ^B	82.51 ^B	-3.78 ^A	11.79 ^B
	90	0.11 ^C	2.17 ^A	80.27 ^C	-4.26 ^B	13.03 ^B	80.27 ^C	-4.39 ^B	13.58 ^A
	120	0.09 ^D	1.91 ^A	82.47 ^B	-4.31 ^B	13.27 ^B	82.33 ^B	-4.18 ^B	12.93 ^A
	150	0.11 ^C	1.65 ^B	82.12 ^B	-4.06 ^B	13.25 ^B	82.24 ^B	-3.76 ^A	12.13 ^B

Sulla colonne lettere differenti maiuscole indicano una differenza per P<0.01; lettere differenti minuscole indicano una differenza per P<0.05.

Parlo io, il Colesterolo

Vi racconto chi sono e il lavoro che svolgo



di Flavio Di Gregorio

Da sempre considerato lo spietato killer di persone affette da malattie cardio-vascolari, oggi viene riabilitato da nuove indagini basate su studi e meta-analisi che ne hanno dimostrato la scarsa rilevanza rispetto ai grassi saturi, ai quali è strettamente correlato

È passata in secondo piano e senza scalpore la sentenza del 7 giugno 2024 sulla revisione dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana che prevede la scarcerazione dell'ergastolano Colesterolo, eliminando il limite dietetico giornaliero di 300 mg. Per decenni è stato considerato lo spietato killer di persone affette da malattie cardio-vascolari, oggi viene riabilitato da nuove indagini basate su studi e meta-analisi che hanno dimostrato la scarsa rilevanza dell'assunzione di colesterolo rispetto ai grassi saturi, ai quali è strettamente correlato.

Un "cold case" internazionale riaperto tra timori e perplessità conclusosi con un'assoluzione. Il colesterolo è un grasso che abbonda negli organi interni animali (da 2000 mg del cervello ai 500 mg del fegato 500 del bovino per 100 g), nel tuorlo d'uovo (350-400 mg), frutti di mare e crostacei (150-200 mg), burro (200-3300 mg), strutto (120-100 mg), formaggi stagionati e panna (80-100 mg), salumi, carni rosse e bianche (60-100 mg), prodotti industriali con uova (maionese, torte, creme, 40-120 mg), latte intero (10-15 mg).

Dopo un anno di "no comment" ci ha rilasciato in esclusiva un'intervista preferendo InForma come fonte divulgativa rispetto alle altre testate.

Come si sente ad essere libero dopo decenni di detenzione?

E' una sensazione indescrivibile, per anni sono stato accusato di essere il killer di decessi umani al posto dei veri colpevoli, gli acidi grassi saturi, componenti della cosca dei Trigliceridi.

Io sono una sola molecola C27 H46 O, facilmente tracciabile, mentre quei furfanti si mescolano tra la

folla dei numerosi acidi grassi che occupano le tre ramificazioni del Glicerolo, facendo perdere le tracce.

Nelle ramificazioni troviamo appollaiati sani Monoinsaturi, come l'Omega 9, acido Oleico dell'olio extravergine di oliva, i Polinsaturi Omega 3, di origine animale e vegetale, e Omega 6 vegano, che devono essere assimilati in rapporto di 1:4 per non creare instabilità molecolari, ed infine i tossici saturi e idrogenati provenienti degli alimenti ultra processati industriali.

Mi faccia capire meglio, un umano con valori normali di trigliceridi nella norma può stare tranquillo?

Absolutamente no! Con le analisi di routine vengono rilevate le quantità totali, mentre con l'analisi lipidolo-

mica, più costosa, ma più specifica si possono conoscere le quantità delle singole famiglie di acidi grassi presenti nella membrana cellulare dei globuli rossi testati.

Queste cellule del sangue fotografano il vero stato di salute in quanto scambiano ossigeno e sostanze nutritive con tutti gli organi del corpo, hanno una vita media di 120 giorni per cui forniscono un dato stabile nel tempo e non dipendente da estemporanei stravizi, infine registrano le alterazioni dello stress ossidativo in cui vengono prodotti radicali liberi colpevoli dei processi di invecchiamento.

Quindi con queste analisi sappiamo con certezza quanti venefici acidi grassi saturi e idrogenati si nascondano nell'organismo.

Quali sono gli alimenti più ricchi di acidi grassi saturi e di cui dovremmo limitare la grammatura quotidiana?

Oltre agli alimenti industriali ultra processati, ne sono ricchi l'olio di cocco (ne contiene circa 90%), burro chiarificato (60%), olio di palma, burro e lardo (50%) e formaggi (30-40%).

L'ultima categoria ci crea imbarazzo, come lei sa la nostra testata è l'organo di stampa dell'Onaf, cosa suggerisce ai nostri lettori?

State tranquilli, pensate prima di tutto che sono prodotto per l'80% dal vostro organismo e solo il 20% apportato con alimenti.

Il bello dei formaggi è dato dalle molteplici varietà, solo in Italia se ne contano più di 600 tipologie tra Dop, Igp e Pat, con valori nutrizionali diversi.

Ci faccia un esempio.

In quelli più consumati sono presente con 130 mg

in 100 g di mascarpone, 100 mg nel Parmigiano Reggiano, 95 mg nel Gorgonzola e Pecorini stagionati, 90 mg Emmentaler e Brie, 85 mg Fontina, 60 mg mozzarella vaccina, 55 mg ricotta vaccina, 50 mg feta, 30 mg formaggi light scremati, fino ad arrivare al GrauKase nel quale sono poco presente, avendo questo formaggio solo 1,5 % di grassi.

Perché questa delizia è poco conosciuta ed ignorata da medici e nutrizionisti potendo essere funzionale per la dieta di persone cardiopatiche ed oncologiche, limitate fortemente nel consumo di formaggi?

Non esiste la farina, la verdura, il pesce, la carne, il formaggio, bensì diverse varietà di farine, verdure, pesci, carni e miriadi di formaggi, tutti con valori nutrizionali differenti ed adattabili alle singole diete. Penso che la vostra associazione Onaf dovrebbe sensibilizzare il mondo sanitario a una maggiore conoscenza in modo da trasformare un alimento da bollino rosso in valido aiuto per diete sia personalizzate che restrittive.

Emblematico è il caso del GrauKase, formaggio che possiede caratteristiche dietetiche uniche, ma poco conosciuto, propagandato e commercializzato, come se vi fossero barriere territoriali atte a bloccare la sua divulgazione. Questo formaggio potrebbe aiutare molte persone in regime dietetico restrittivo ad esaudire la voglia di formaggio e ritrovare il gusto perduto.

Ma lei, ci dica la verità, si sente una molecola colpevole o innocente?

È difficile dirlo perché intorno a me si è creata confusione mediatica dividendomi in Buono e Cattivo. Non sono né buono né cattivo, chiedetelo alle lipoproteine che mi trasportano nel torrente ematico in compagnia di altri grassi. Le "buone" sono chiamate Hdl che ci trasferiscono alla grande centrale chimica, il fegato, dove veniamo smontati, revisionati e rimontati. Valori alti di Hdl danno tranquillità sia al paziente che al medico.

Le Ldl al contrario ci trasportano verso le cellule degli organi periferici, dove veniamo consumati o stipati, ad essere considerate pericolose per la salute, spiego il perché. Nel corso degli anni la pavimentazione delle strade arteriose viene danneggiata, deformandosi per effetto di stress ossidativi, del fumo di sigaretta, di eventi ipertensivi ed insorgenza di diabete.

Le Ldl ricolme di grassi sono pesanti, usurano ulteriormente il manto stradale già danneggiato creando delle buche. Molte di loro nel tempo si ossidano, arrugginiscono, e deteriorate diventano instabili, possono sbandare con fuoriuscita di noi grassi che rendiamo scivolosa la corsia ematica. Per evitare



danni intervengono grossi mezzi di soccorso, i macrofagi, atti a rimuovere gli oli fuoriusciti. Inglobano grosse quantità diventando schiumosi, estremamente pesanti, spesso non riescono più a ripartire. Per tale motivo ci sono dei frequenti tamponamenti a catena con cellule che sfrecciano nel torrente ematico, come globuli rossi, bianchi e appiccicose piastrine.

Si forma così nella strada danneggiata un ammasso di rottami aggregati, chiamato trombo, talmente grande che non può essere più rimosso, ma che può frammentarsi in occludenti emboli.

Per evitare questo pericolo vengono gettati sali di calcio da idranti cellulari. Così si formano placche di aterosclerosi rigide, ma fragili, da cui mi dissocio, in quanto parte lesa e non responsabile dell'incidente. **Un'ultima domanda, perché l'uomo della strada la dovrebbe giudicare innocente dopo quello che ci ha raccontato?**

In quanto io sono indispensabile per la vostra vita! Rendo le membrane delle vostre cellule stabili, flessibili e selettivamente permeabili. Sono il precursore degli ormoni steroidei che controllano lo stress come il Cortisolo, dell'Aldosterone regolatore della pressione sanguigna e dell'equilibrio idrico, degli ormoni sessuali testosterone, estrogeni, progesterone, senza di loro non ci sarebbero sentimenti, amore né prole.

Sono il padre della Vitamina D, che nasce nella pelle dopo l'esposizione ai raggi solari, fondamentale per il metabolismo del calcio e la salute dell'apparato scheletrico. Gli altri miei figli sono i sali biliari essenziali per emulsionare i grassi nell'intestino e facilitarne l'assorbimento insieme alle vitamine liposolubili (A,D,E,K).

Infine abito nel vostro sistema nervoso, nella mielina e sinapsi, senza di me sareste esseri inermi e senza cervello.

Ringraziamo a nome della redazione il presunto innocente C25 H46 O, suggerendo al Consiglio direttivo di nominarlo presto Maestro Assaggiatore ad honorem.

L'Onaf
consegna
l'attestato
e la targa che
ufficializzano
l'ingresso
nelle Città
del Formaggio
Il sindaco:
prestigioso
riconoscimento
alla nostra storia

di Paolo Dal Maso

Di fronte a 150 persone, all'Auditorium Fonato di Thiene, la mattina del 15 giugno si sono tenute due cerimonie: prima la consegna della targa "Città del Formaggio 2025" e poi l'investitura di 46 neo assaggiatori di formaggi che hanno frequentato il corso di primo livello e superato l'esame finale. Hanno presenziato il delegato Onaf di Vicenza Paolo Dal Maso e i consiglieri di delegazione, il vicepresidente del Consiglio direttivo nazionale Giampaolo Gaiarin, il sindaco Gianantonio Michelusi, l'assessora Marina Maino, i delegati Onaf di Padova e Venezia, i rappresentanti delle categorie economiche locali, degli allevatori, dell'Agenzia Veneta per l'Innovazione nel Settore Primario Veneto Agricoltura, i presidenti dei caseifici della zona, i soci Onaf con parenti e conoscenti. Thiene è la seconda città vicentina ad ottenere il riconoscimento di Città del Formaggio dopo Asiago nel 2022.

Le motivazioni sono state esplicitate dai due rappresentanti dell'Onaf Dal Maso e Gaiarin, a cui hanno fatto eco il sindaco e l'assessora. Fin dall'epoca medievale, Thiene è riconosciuta come "capitale veneta del latte e del formaggio" perché ha sempre avuto un ruolo importante e trainante

per il territorio circostante nello sviluppo del settore caseario e la dimostrazione di ciò è simbolicamente espressa dalla presenza della Scuola per tecnici casari "Pietro Marconi". È rimasta attiva dal 1926 al 1993 offrendo corsi teorico pratici, di diversa durata, al termine dei quali gli studenti ricevevano i diplomi di casaro e di conduttore di caldaie, che permettevano di trovare impiego nelle numerose latterie sociali, malghe e impianti industriali della zona. La fama della scuola, nel corso degli anni, si diffuse in tutta Italia, gli studenti provenivano non solo dal Nord, ma anche dal Meridione, nonché dall'estero, tanto da portare all'istituzione di un convitto nel 1960. La struttura andò espandendosi e i corsi specializzandosi per garantire l'aggiornamento delle innovazioni tecnologiche. Nei suoi decenni di attività, la scuola preparò circa 1400 casari. Nel 2022, a quasi 30 anni dalla chiusura della scuola, Thiene nel solco della sua antica tradizione casearia è tornata ad essere centro di formazione con un corso Ifts (Istruzione e Formazione Tecnica

Superiore, IV livello Eqf) per diventare tecnico casaro e della trasformazione agroalimentare. L'iniziativa è stata progettata dall'Agenzia Veneta per l'innovazione nel settore primario e realizzata da Cesar, ente di formazione di Confartigianato Imprese Vicenza. Il corso si tiene annualmente presso l'Istituto "Aulo Ceccato",

lo stesso che ha ospitato quest'anno quello di primo livello dell'Onaf, e per questo va ringraziato. Thiene non è importante solamente per la formazione: in città ebbe sede la Sala Borsa, punto di riferimento per oltre settant'anni nella definizione dei prezzi minimi e massimi dei prodotti lattiero caseari. Vi era anche l'Osservatorio sul mercato dei prodotti lattiero-caseari, costituito dalla Camera di Commercio di Vicenza; dal 1948 al 2015 furono allestite le Mostre lattiero casearie che, in varie forme e con diverse iniziative, tra le quali i concorsi Spino d'oro e Zangola d'oro per il miglior formaggio e burro, sono state la vetrina delle produzioni locali, nazionali ed estere.

Non da ultimo, dal 1918 al 1983 operarono in città le Officine Meccaniche Gino Frau, specializzate in costruzione di macchine per la lavorazione del latte e produttrici anche di caglio.

Infine, va sottolineato che Thiene è nell'areale di produzione di tre formaggi Dop: Asiago, Provolone Valpadana e Grana Padano. Gli attori attuali dell'economia lattiero casearia vanno dalla microimpresa a conduzione familiare che alleva capre, alla grande azienda di trasformazione, passando per le aziende agricole di allevatori di vacche che conferiscono il latte alle due cooperative sociali dell'area pedemontana.

L'Agenzia Veneta per l'innovazione nel settore primario ha tre strutture a Thiene: l'Istituto per la qualità e le tecnologie agroalimentari, riconosciuto a livello nazionale, il Centro per la produzione di fermenti, commercializzati da Bioagro, e Csqa, primo ente di certificazione in Italia.

Tornando alla cronaca della mattinata, l'inizio della festa thienese è stato animato dal Coro giovanile "Città di Thiene" diretto dalla prof. Silvia Azzolin.



• Il sindaco di Thiene Gianantonio Michelusi, Marina Maino (assessora comunale al turismo), Giampaolo Gaiarin e Paolo Dal Maso in rappresentanza dell'Onaf. A lato uno scorcio della città, sotto in neo assaggiatori dopo l'investitura ufficiale (Ph Fenanti/Bardella)

Benvenuta Thiene

È tra i comuni simbolo dell'eccellenza casearia



Il secondo atto è stata la cerimonia con la promessa solenne dei nuovi soci assaggiatori, la consegna dei diplomi e delle tessere seguita poi da un pranzo conviviale. «L'esperienza è stata positiva – sottolinea la delegazione Onaf –, diversi corsisti hanno già manifestato l'intenzione di proseguire, l'anno prossimo, con il secondo livello. Trasversale la loro età, dai 20 ai 70 anni. È stata sfiorata la parità di genere, una tendenza che nel vicentino si sta consolidando e che mi entusiasma, segno di un cambio di cultura e mentalità rispetto a qualche anno fa».

I protagonisti di questa cerimonia sono stati i

seguenti soci: **Giovanni Abd Elghani, Vanessa Bagarry, Daniele Berti, Elena Bertocco, Federico Borgo, Marco Bortoli, Elisa Boscardin, Enrico Brazzale, Vittorino Cavion, Anna Comberlato, Nicola Crivelletto, Paolo Crocco, Enrico Dalle Nogare, Nicola Dal Monte, Barbara Dal Pozzolo, Giulia Dal Pozzolo, Gabriele Dal Zotto, Matteo Faccin, Diego Falloppi, Chiara Fanchin, Denise Gecchele, Olimpia Greco, Sokol Haberi, Davide Leder, Emanuele Minotti, Federica Miotti, Davide Murador, Gessica Pegoraro, Giorgio Piccin, Maria Shara Pigato, Luna Piva, Mirko Ponzio, Nicholas Pozza, Elena Regretti, Mara Rezzadore,**

Giacomo Rigoni, Pasquale Russo, Maria Gabriella Sandini, Giovanni Sandonà, Agnese Sartore, Sara Scapin, Samuel Segalla, Giacomo Troisi, Giulia Valente, Fabio Valtiero, Barbara Zappon.

Al termine del corso, dopo aver stilato una trentina di schede tecniche, gli assaggiatori sono in grado di descrivere le caratteristiche del formaggio con la corretta terminologia e sono pronti a promuoverlo e valorizzarlo, sia in ambito lavorativo professionale (per la metà di loro), sia come appassionati.

Al termine delle cerimonie, ecco il commento del sindaco Michelusi: «Thiene ha una lunga e importante tradizione nel settore lattiero caseario. Non è una semplice vocazione, ma una storia che fa parte del nostro dna, una tradizione che affonda le radici nel tempo e che oggi, con rinnovato vigore, continua a percorrere strade nuove e innovative. L'attribuzione a Thiene, da parte dell'Onaf, del titolo di Città del Formaggio è un riconoscimento oltremodo significativo e meritatissimo. Questo titolo non è solo un onore, ma anche un potente stimolo affinché Thiene continui a essere un punto di riferimento per il mondo lattiero-caseario, promuovendo la cultura del buon formaggio». Infine la chiosa dell'assessora comunale Maino: «A Thiene la tradizione legata alla produzione lattiero casearia è in continua evoluzione, sempre al passo coi tempi».



LA CONCESSIONE DEL DOGE

Dal punto di vista storico, nel 1152 Thiene divenne libero Comune e il 5 giugno 1166 iniziò l'autonomia amministrativa. Ha ottenuto il titolo di città con regio decreto nel 1857. Il centro storico gode di forte capacità attrattiva per i monumenti e il suo stile raffinato. La città conta quasi 24mila abitanti. Eventi particolari: Rievocazione Storica "Thiene 1492". Negli anni pari interessa due weekend (fine settembre, inizio ottobre) con la grandiosa sfilata dei figuranti nel primo weekend, la rievocazione dei fatti legati alla concessione del mercato libero da dazi da parte del Doge Agostino Barbarigo. Nel secondo weekend si tiene il Mercato Rinascimentale Europeo (anche negli anni dispari).

Premio Gabriele Cappa

Concorso nazionale
per giovani
casare e casari

di Guido Tallone

Il 17 maggio scorso si è svolto a Moretta, nella sede di AgenForm, il primo Concorso nazionale per giovani casare e casari, Premio Gabriele Cappa 2025, un'iniziativa nata per valorizzare il talento delle nuove generazioni nel settore della caseificazione.

Il concorso è stato istituito in memoria di Gabriele Cappa, talentuoso casaro (e figlio dei titolari) del caseificio Sepertino di Marene (Cuneo) ed ex-allievo AgenForm, scomparso prematuramente.

Organizzato da Confartigianato Cuneo e AgenForm-Consorzio, ha visto la partecipazione di 85 campioni di formaggi. Due sotto-categorie: sezione "Lavoratori in Caseificio" e sezione "Studenti" (10 Istituti/Enti provenienti da 5 regioni).

Sezione "Studenti"

Categoria "unica"

Formaggio a pasta molle di latte vaccino intero, crudo o pastorizzato, senza crosta fiorita, con stagionatura tra 20 e 60 giorni, pezzatura tra 500 grammi e 2 kg.

1° CLASSIFICATO: Giovane Casara/Casaro - classe 4° istruzione e formazione professionale dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige percorso agroalimentare indirizzo lavorazioni casearie - con il formaggio Dolomiti

Istituto/Ente: Fondazione Edmund Mach - CIF - San Michele all'Adige (TN)

2° CLASSIFICATO: Giovane Casara/Casaro - Michele Contini - Classe 5 N - con il formaggio Quadrottino SCP

Istituto/Ente: IIS "STANGA" - Scuola Casearia di Pandino - Pandino (CR)

3° CLASSIFICATO: Giovane Casara/Casaro - gruppo - classe 5^a dell'articolazione "produzioni e trasformazioni" e classe 5^c dell'articolazione

Un amico dell'Onaf

(e.rag) Gabriele Cappa era un grande amico della nostra redazione, pronto ad aiutarci quando serviva un'immagine, un aiuto, un consiglio. Ottimo casaro aveva intrapreso la strada di giovane imprenditore nell'azienda di famiglia, il caseificio Sepertino. È mancato prematuramente mentre gli si apriva la strada del successo. Il suo ricordo vive, per noi, con immutato affetto. Era l'esempio di un giovane preparato, entusiasta del suo lavoro ed innamorato del mondo caseario. Sapeva essere forte e gentile, deciso e disponibile, sempre con un sorriso. A Moretta si è svolto un concorso caseario che portava il suo nome, senza il coinvolgimento dell'Onaf. Solo i posteri sapranno quali strane alchimie abbiano generato la dimenticanza, ma è un dettaglio. Il premio, oltre a ricordare Gabriele, è nato per valorizzare il talento delle nuove generazioni nel settore della caseificazione, argomento che senza dubbio gli sarebbe stato a cuore. A Gabriele lasciamo un abbraccio, ai vincitori del concorso l'augurio di continuare la strada di "giovani in gamba". Come lui.



"gestione dell'ambiente e del territorio", suddivisi in piccoli gruppi hanno partecipato all'attività di produzione nell'ambito dei percorsi di pcto - con il formaggio Latteria "Il Paolino".
Istituto/Ente: ISIS Paolino d'Aquileia - Cividale Friuli (UD).

Sezione "Lavoratori in caseificio"

Categoria Coagulazione lattica

1° classificato: Giovane Casara/Casaro - Carmelo Cacioppo con il formaggio Spalmabile SCP Caseificio IIS "STANGA" - Scuola Casearia di Pandino - Pandino (CR)

2° classificato: Giovane Casara/Casaro - Girardi Angela con il formaggio Amore di Capra

Il Carro srl Società Agricola - Putignano (BA)

3° CLASSIFICATO: Giovane Casara/Casaro - Fabio Caimi con il formaggio Muffettato

Azienda Agricola Cascina Bagaggera - La Valletta Brianza (LC)

Categoria Pasta Molle

1° classificato: Giovane Casara/Casaro - Daria Mondino con il formaggio Toma del Nonno

Caseificio Sepertino s.n.c. - Marene (CN)

2° classificato: Giovane Casara/Casaro - Jessica Bonomo con il formaggio Melz

Cascina Colombina - Melzo (MI)

3° CLASSIFICATO: Giovane Casara/Casaro - Danilo Elia Solinas con il formaggio Maccagno Biellese Caseificio Rosso srl - Pollone (BI)

Categoria Pasta Tenera senza semicottura

1° classificato: Giovane Casara/Casaro - Nicola Lunardon con il formaggio Morlacco Baby Caseificio Castellan Urbano sas - Rosà (VI)

2° classificato: Giovane Casara/Casaro - Federico Onnis con il formaggio Bucciattello

Caseificio Pascoli srl - Savignano sul Rubicone (FC)

3° CLASSIFICATO: Giovane Casara/Casaro - Samanta Chiapale con il formaggio Lingotto

Caseificio San Maurizio s.r.l. - Dronerò (CN)

Categoria Pasta semidura con semicottura

1° classificato: Giovane Casara/Casaro - Luca Giotta con il formaggio Caprino di Puglia

Il Carro srl Società Agricola - Putignano (BA)

2° classificato: Giovane Casara/Casaro - Gabriele Scilligo con il formaggio Nostrano della Val Formazza

Azienda Agricola Scilligo Gabriele - Formazza (VB)

3° CLASSIFICATO: Giovane Casara/Casaro - Simone Ravizza con il formaggio Latteria semigrasso

Azienda Agricola La Taiada - Berbenno di Valtellina (SO).

Belluno

Dal 13/09/2025 Al 06/12/2025

Data limite per le iscrizioni: 30/08/2025

Luogo: Residenza M.G. Lante

Indirizzo: Via A. Alpagò 1

Riferimento telefonico: 346.0105797

Cremona

Dal 15/09/2025 Al 29/10/2025

Data limite per le iscrizioni: 01/09/2025

Luogo: Castello Villa Medici del Vascello

Indirizzo: Via Giacomo Matteotti 2

Riferimento telefonico: 335.5834065

Riferimento mail: cremona@onaf.it

Modena

Dal 16/09/2025 Al 02/12/2025

Data limite per le iscrizioni: 02/09/2025

Luogo: Sala Enzo Brambilla Sede ONAV Modena

Indirizzo: Via Pietro Bembo, 36

Riferimento telefonico: 338.6859386

Riferimento mail: modena@onaf.it

La Spezia

Dal 22/09/2025 Al 15/12/2025

Data limite per le iscrizioni: 08/09/2025

Luogo: Sede AIS La Spezia

Indirizzo: Via XXIV Maggio 143

Riferimento telefonico: 340.3521267

Riferimento mail: laspezia@onaf.it

Napoli

Dal 25/09/2025 Al 04/12/2025

Data limite per le iscrizioni: 11/09/2025

Luogo: Gold Tower Hotel

Indirizzo: Via Breccia a S Erasmo 185

salvatore.varrella@libero.it

Mantova

Dal 30/09/2025 Al 06/11/2025

Data limite per le iscrizioni: 16/09/2025

Luogo: Confesercenti Mantova

Indirizzo: Via Cremona 36

Riferimento telefonico: 333.3278431

Riferimento mail: mantova@onaf.it

Gorgonzola

Dal 30/09/2025 Al 16/12/2025

Data limite per le iscrizioni: 16/09/2025

Luogo: Sala Auditorium - Centro

Intergenerazionale

Indirizzo: Via Guglielmo Oberdan

Riferimento telefonico: 335.5849361

Riferimento mail: milano@onaf.it

Parma

Dal 30/09/2025 Al 03/12/2025

Data limite per le iscrizioni: 16/09/2025

Luogo: Podere la Grande presso Campus

Universitario

Indirizzo: Via delle Scienze 78

Riferimento telefonico: 348.8929155

Riferimento mail: parma@onaf.it

La formazione riparte a pieni giri



I nuovi corsi

Magliano (Le)

Dal 03/10/2025 Al 19/12/2025

Data limite per le iscrizioni: 19/09/2025

Luogo: Centro di Formazione ed Alta

Specializzazione

Indirizzo: Via Arciprete Paladini 57- Magliano Le

Riferimento telefonico: 347.8979020

Riferimento mail: gortalizio@libero.it

Perugia

CORSO DI II LIVELLO

Dal 04/10/2025 Al 22/11/2025

Data limite per le iscrizioni: 20/09/2025

Luogo: Università dei Saperi s.c.a.r.l. Perugia

Indirizzo: Via Fontevogge 55 - 06124 (PG)

Riferimento telefonico: 392.1827909

Riferimento mail: perugia@onaf.it;

Torino

Dal 06/10/2025 Al 15/12/2025

Data limite per le iscrizioni: 22/09/2025

Luogo: DI.S.A.F.A. Università di Torino

Indirizzo: Largo Paolo Braccini 2 - Grugliasco

Riferimento telefonico: 389.4721611

Riferimento mail: torino@onaf.it

Trento

CORSO DI II LIVELLO

Dal 07/10/2025 Al 25/11/2025

Data limite per le iscrizioni: 24/09/2025

Luogo: Palazzo Roccabruna

Indirizzo: Via SS Trinità 24

Riferimento telefonico: 0461.382324-319

Riferimento mail: formazione.continua@accademiadimpresa.it

Perugia

Dal 08/10/2025 Al 17/12/2025

Data limite per le iscrizioni: 24/09/2025

Luogo: Università dei Saperi s.c.a.r.l. Perugia

Indirizzo: Via Fontevogge 55 - 06124 (PG)

Riferimento telefonico: 338.4209466

Riferimento mail: perugia@onaf.it

Palmanova (Udine)

Dal 14/10/2025 Al 20/11/2025

Data limite per le iscrizioni: 30/09/2025

Luogo: Hotel ai Dogi, Piazza Grande 11

Riferimento telefonico: 331.7126264

Riferimento mail: ftgjavon@libero.it

Pesaro

Dal 15/10/2025 Al 26/11/2025

Data limite per le iscrizioni: 01/10/2025

Luogo: Istituto Alberghiero IPSSAR S.Marta

Indirizzo: Strada delle Marche, 1

Riferimento telefonico: 331.2249936

Riferimento mail: onaf@onaf.it

Battipaglia

Dal 16/10/2025 Al 19/12/2025

Data limite per le iscrizioni: 02/10/2025

Luogo: Hotel Commercio

Indirizzo: Via Variante SS 18 Tirrenia inferiore, 54

Riferimento telefonico: 338.9296146

Riferimento mail: masarnat@tiscali.it

Cava dei Tirreni

Dal 16/10/2025 Al 18/12/2025

Data limite per le iscrizioni: 02/10/2025

Luogo: Si Wine - Enoteca

Indirizzo: Via Generale Sabato Martelli Castaldi 11

Riferimento telefonico: 338.9296146

Riferimento mail: masarnat@tiscali.it

Sondrio

Dal 21/10/2025 Al 27/11/2025

Data limite per le iscrizioni: 07/10/2025

Luogo: Sede APF Valtellina

Indirizzo: Via Carlo Besta, 3

Riferimento telefonico: 335.221450

La réclame casearia ha una lunga storia

Comunicare il formaggio

di Gianmario Giuliano

L'istinto alla creazione artistica, come strumento di comunicazione emozionale ed empatico, è nato insieme all'uomo. Già nelle caverne le pitture rupestri confermano questa esigenza quasi connaturata all'essere umano di raccontare la propria vita e gli avvenimenti che la rendono importante. Le capacità narrative dell'uomo sono alla base di ogni sviluppo sociale e tecnologico, primo fra tutti l'invenzione della stampa. Ma molto prima di Gutenberg e della stampa a caratteri mobili, tanti tentativi dell'uomo erano stati rivolti alla ricerca di modalità di comunicazione e di riproduzione di immagini. Tra i molti racconti "primitivi" fatti dall'uomo c'è pure quello del formaggio, o cacio come dir si voglia, a seconda che si preferisca l'etimo latino classico "caseus" o quello latino medievale "caseum formaticum", ovvero cacio messo in forma, da cui il francese antico "formage" (divenuto fromage nella lingua moderna) e quindi il nostro "formaggio". Nel momento in cui entra nella storia, il formaggio fa il suo ingresso accompagnato da capre e da pecore – le stesse specie che segnarono gli inizi della domesticazione – calcando lo stesso territorio: la Mesopotamia. È qui, infatti, nella terra tra i fiumi Tigri ed Eufrate, che troviamo le prime tracce di "comunicazione" di questo alimento. Tra i Sumeri, per la precisione, che alla pratica della caseificazione dedicarono il "Fregio del latte", bassorilievo ritrovato a Uruk (Bassa Mesopotamia) e risalente al III millennio a.C., in cui si illustrano le tecniche utilizzate dai sacerdoti per produrre formaggio, a sottolineare il carattere sacrale che questa attività aveva presso i popoli antichi.

Facendo un salto plurimillenario, possiamo dire che nell'antica Roma, ciò che si avvicinava di più all'idea di comunicazione era narrato dalle insegne. A Pompei, per esempio, sono tutt'oggi visibili dei "richiami" che venivano utilizzati dai commercianti per attirare e informare potenziali clienti; erano posizionati fuori delle botteghe, delle taverne, dei negozi alimentari,

dei cambiavalute, dei lupanari, ecc. e potevano essere di varia natura: in rilievo, dipinti o composti a mosaico. I negozi pompeiani erano sempre ben riforniti di prodotti caseari anche perché i cittadini effettuavano, perlopiù, la prima colazione con pane e formaggio di cui c'era la scelta tra ovini, caprini, ricotte e altri latticini di cui Plinio il Vecchio riporta un ricco elenco.

Nei banchetti dell'età imperiale, con il formaggio si giunse a realizzare addirittura raffinate preparazioni culinarie. I romani portarono le loro usanze anche in buona parte dei loro domini, come prova la diffusione del termine "caseus" (cacio) in molte lingue europee: dall'inglese "cheese" al tedesco "kase", dall'olandese "kaas" allo spagnolo "queso". La modalità di informare la cittadinanza tramite immagini, non scomparve nel Medioevo; poiché la popolazione era in larga parte analfabeta, le insegne delle botteghe continuarono ad essere "raccontate" unicamente con simboli. Come già accennato, un cambiamento totale dell'informazione avvenne con l'invenzione della stampa nel XV secolo, che permise di produrre, in modo ripetitivo, stampati di vario genere.

Con il trascorrere del tempo e con l'aumentata esigenza di comunicare, in diverse città iniziò la pubblicazione di gazzette periodiche, anticipatrici degli attuali giornali, che sin dalle origini ospitarono nella quarta pagina réclame di prodotti commerciali. Inizialmente gli annunci erano gratuiti ma quando se ne intuì la portata divennero a pagamento.

La seconda metà del 1800 vede una serie di importanti trasformazioni sociali: nascono le grandi fabbriche presso i centri urbani; imponenti masse di persone si spostano dalle campagne alle città che si espandono a ritmo impressionante; esplode il commercio, cambiano le abitudini di consumo, del modo di vestire, del cibarsi, degli oggetti di uso quotidiano.

Si moltiplicano quindi i negozi, a Parigi nascono i primi grandi magazzini e le persone cominciano a diventare una massa di consumatori.

Gli esercizi commerciali avvertono la necessità di dotarsi di un'immagine distintiva sperimentando varie soluzioni per affidarsi, infine, ai manifesti affissi per strada. Nascono così i primi cartelloni



pubblicitari che hanno una prepotente forza d'urto nelle realtà cittadine catturando fin da subito l'attenzione di tutti.

Nelle città, i luoghi di maggiore transito sono tappezzati da questo tipo di cultura visiva che affianca, con un cromatismo avvincente, i luoghi termali all'abbigliamento, gli aperitivi alle cartine per sigarette, i formaggi agli spettacoli teatrali. Questo fenomeno conobbe un rapido sviluppo in tutta Europa: in Francia la nuova forma espressiva viene portata in auge da Jules Chéret e Henri de Toulouse-Lautrec mentre in Italia le prime raffinate opere sono firmate da Leonetto Cappiello, Marcello Dudovich, Raimond Savignac, e molti altri.

Nel XX e XXI secolo cambiano anche i canali attraverso i quali "viaggia" la pubblicità, che si è diffusa con i nuovi mezzi di comunicazione audiovisivi: cinema, radio e soprattutto la televisione, che nella seconda metà del Novecento è diventata il principale veicolo di divulgazione. Improvvisamente la velocità di cambiamento nel mondo dei mass media raggiunge picchi incredibilmente elevati e fino ad allora sconosciuti: arriva internet.

Un'affermazione di Manuel Castells (Docente di Sociologia presso l'Università della California a Berkeley), divenuta ormai celebre, mette a confronto la velocità odierna con il ritmo di cambia-

mento precedente: «Negli Stati Uniti la radio ha impiegato trent'anni per raggiungere sessanta milioni di persone, la televisione ha raggiunto lo stesso livello di diffusione in quindici anni; internet lo ha fatto in soli tre anni».

Per quanto Castells si riferisca specificatamente a internet, questa osservazione può essere estesa a tutte le innovazioni tecnologiche che si sono succedute in questi ultimi anni in cui abbiamo assistito alla diminuzione vertiginosa dei tempi di applicazione in ogni campo.



Non solo tecnologico. Mentre i colossi industriali hanno adottato un proprio percorso produttivo e commerciale, frutto di complesse indagini e studi mirati, si osserva che da semplici luoghi produttivi, le aziende casearie di contenuta dimensione o addirittura artigianali si stanno trasformando in vere e proprie destinazioni turistiche, seguendo l'esempio dell'ormai consolidato enoturismo.

L'apertura al turismo nel mondo caseario è un fenomeno relativamente recente, specialmente se paragonato, appunto, all'enoturismo. Per meglio comprendere il turismo in relazione al mondo caseario, è opportuno partire dalla sua definizione. Possiamo considerarlo una forma di turismo attraverso cui conoscere, vivere e fare esperienza dei territori, delle produzioni e della cultura casearia. Fra le principali proposte che caratterizzano il contesto attua-

Dopo Gutenberg, con l'avvento delle gazzette periodiche anticipatrici degli attuali giornali, comparvero le prime inserzioni commerciali. Inizialmente gli annunci erano gratuiti: quando se ne intuì la portata, divennero presto a pagamento.

Con la modernità, tutto si evolve e sono gli artisti a firmare pubblicità e slogan alla base della rivoluzione avvenuta con lo sviluppo del cinema, di radio e tv, della pubblicistica, fino all'ingresso in scena di internet che cambia ancora una volta tutto

le emergono: visite guidate ai caseifici, degustazioni di formaggi, laboratori di caseificazione, eventi a tema formaggio, itinerari tematici. Il turismo legato al mondo del formaggio, se adeguatamente supportato, pianificato e gestito, può contribuire a creare valore duraturo per i territori, le aziende, le comunità locali ed i turisti. Esso è potenzialmente capace di generare benefici di natura economica, benefici di natura sociale e culturale, benefici di natura ambientale.

Oggi i viaggiatori mostrano un crescente interesse verso la ruralità e l'enogastronomia. La vetrina è seducente: oltre 300 prodotti certificati in Italia; 60 formaggi e latticini a Indicazione Geografica (Dop, Igp, Srg) a cui si aggiungono centinaia di caciotte o stracchini di tutte le regioni. Parliamo dei formaggi, la seconda categoria, per importanza dopo ortofrutta e cereali, nell'incredibile paniere della Penisola. Un tale tesoro di aromi e prelibatezze che fornisce emozioni tanto grandi da non avere parole per descriverle, merita la giusta attenzione.





Salmone Teriyaki

Il teriyaki è sia una tipo di cottura che una salsa. La tecnica prevede che carne o pesce vengano saltati nel wok dopo essere stati marinati in una salsa dolce a base di soia, la salsa teriyaki appunto, detta anche tarè.

INGREDIENTI per 2 persone

200 g filetto di salmone senza pelle, 100 g Gorgonzola Dop, 100 ml latte, 140 g riso, 1 cipollotto, sesamo, spinacino, 2 ravanelli, pepe

Per la salsa teriyaki

80 ml salsa di soia, 1 cucchiaino di mirin, 1 cucchiaino di zucchero di canna, 2 fettine di zenzero.

In un pentolino scaldate la salsa di soia e poi versate lo zucchero di canna e fate sciogliere. Fate raffreddare e poi unite il mirin e lo zenze-

ro. Tagliate il salmone a cubetti e trasferitelo in una ciotola, versate la salsa e lasciate il salmone in marinatura per un paio d'ore. (Fate cuocere riso bianco) Fate cuocere il salmone in una padella antiaderente con un filo d'olio fino a doratura e poi unite la marinata. Tenete da parte. In un pentolino scaldate il latte e poi unite il Gorgonzola Dop.

Fatelo sciogliere a fuoco basso e poi aggiungete il pepe. Tenete da parte. Tagliate il cipollotto ed i ravanelli a fettine. Disponete il riso sul fondo di una ciotola ed unite il salmone, lo spinacino, i ravanelli, la salsa al Gorgonzola dop e guarnite con il sesamo ed il cipollotto.

Quattro ricette internazionali

Gorgonzola

in tutti i piatti del mondo



Paella di terra con verdure, pollo e Gorgonzola

Un classico della cucina spagnola, adottato anche nella Francia meridionale, che abbina il riso a ogni tipo di ingrediente. Il segreto è la cottura bilanciata nella grande padella mossa con grande professionalità dagli chef. In questa versione la paella è di terra, con il tocco in più del Gorgonzola.

INGREDIENTI

250 gr di Gorgonzola Dop, 400 gr di riso bomba, 2 peperoni rossi, 2 zucchine, 2 bustine di zafferano, 150 gr di petto di pollo, 1 lt di brodo di carne, sale, pepe nero, olio evo

Fate rosolare nella paellera il pollo tagliato a cubetti con due cucchiari di olio evo per circa 15 minuti. Unite le verdure tagliate a cubetti e aggiustate di sale e pepe. Fate rosolare e poi sfumate con un bicchiere di brodo. Unite il riso su tutta la paellera e coprite con il brodo bollente. Fate cuocere per 20 minuti senza mai girare il riso. Poco prima che sia cotto unite lo zafferano sciolto in un goccio d'acqua e versatelo sul riso. Servite la paella guarnendola con il Gorgonzola Dop ed una macinata di pepe nero.



Segue a pagina 34

Mon amour in bleu

di Elio Ragazzoni

Li chiamano erborinati, Bleu in Francia dove vengono definiti anche persillèe. C'entra il prezzemolo nelle definizioni. In realtà non c'entra nulla se non per certi colori verdolini che le mufte regalano nella pasta e per la loro diffusione che deve essere omogenea e ben ripartita. Sono capolavori di arte casearia dal gusto suadente, a volte spazzante. È una categoria che negli ultimi decenni ha costantemente aumentato il consenso ed il gradimento dei consumatori. Nel mondo dei formaggi arricchiti con il *Penicillium Glaucum* e *Penicillium Roqueforti*, responsabili delle venature di muffa commestibili, noi abbiamo un re, forse un imperatore.

È il Gorgonzola. Prodotto in due tipologie, dolce e piccante, affascina e soddisfa chi cerca sapori più delicati se pur di carattere o sensazioni più

robuste quanto equilibrate.

Il capolavoro caseario è nato dalle parti del Naviglio della Martesana in provincia di Milano, per secoli via di approvvigionamento delle derivate alimentari delle Prealpi lombarde. Ha subito viaggiato veloce, il Gorgonzola. Dall'area lombarda la produzione è dilagata verso il Piemonte così che l'alta Val Padana ne è divenuta anch'essa protagonista. Oggi la produzione si effettua in quindici province a cavallo tra Lombardia e Piemonte registrando nel 2024 un aumento del 2,4% sui consumi nazionali ed 4,8% nell'export con 26.188 tonnellate di prodotto che ha raggiunto complessivamente 87 stati con in testa la Francia e la Germania.

La storia di un successo non è mai casuale, ci stanno dietro motivi di appagamento e scelta dei consumatori, di indiscusse qualità e con-

trolli severi, ma appare talvolta qualche nota curiosa. Il nostro formaggio è stato definito intrigante e non a caso. Il collettivo Heimi, professionisti della salute che contribuiscono al miglioramento della vita dei loro lettori social, hanno definito il Gorgonzola "quasi afrodisiaco". Un formaggio che t'innamora, ma che può anche far innamorare. La colpa od il merito di tale affermazione sta nell'Acido Valerianico presente nella pasta, una molecola volatile che ricorda i feromoni. La scienza dice anche che la presenza di Triptofano trasmette al cervello calma e serenità, migliorando, quindi, l'umore.

Curiose e rasserenanti affermazioni, ma la realtà positiva dei fatti l'ha dichiarata il presidente del Consorzio Antonio Auricchio durante l'ultima assemblea generale dei produttori: «Sono molto felice di potere commentare la costante crescita della produzione di Gorgonzola che si attesta ormai stabilmente al di sopra dei 5 milioni di forme ponendoci al sesto posto tra le produzioni certificate dell'intero settore alimentare nazionale

e al terzo tra i formaggi dop italiani di latte vaccino. Il dato dell'anno appena concluso conferma anche a mio avviso la bontà della scelta, che abbiamo portato sempre avanti, di non svilire i prezzi mantenendo altissima la qualità che è uno dei principali motivi per cui siamo scelti da milioni di consumatori in tutto il mondo».

Il formaggio con la "G" come marchio è anche privo di lattosio, la notizia è divenuta ufficiale dopo la sperimentazione organizzata dal Consorzio Gorgonzola in collaborazione con il Centro di Ricerca Crea di Lodi. Il contenuto di lattosio nel Gorgonzola è risultato ben al di sotto del limite ministeriale per definire un formaggio "naturalmente privo di lattosio" (inferiore a 0,1g/100g, conseguenza naturale del tipico processo di produzione). D'ora in avanti ogni azienda potrà riportare la dicitura, purché supportata da analisi sul proprio prodotto, che ne attestino i

Segue a pagina 34

Segue da pagina 33

Gorgonzola mon amour

valori riportati dalla ricerca.

Una notizia piacevole, per gli appassionati, è anche la crescita della richiesta per quanto riguarda la tipologia piccante di struttura più asciutta con sensazioni più intense e colorazione più ambrata. Il consumatore ha capito che l'erborinato italiano può giocarsela alla pari con i famosi competitor francesi ed inglesi.

E poi il fascino sta nel piatto, come la qualità. Il gorgonzola dolce, sovente addizionato di crema, è un cocktail di piacevolzze. Le sensazioni lattiche accattivanti e generose si mescolano a riconoscimenti vegetali con punte fungine che sono solo attimo, ma evitano la noia al palato, semplicemente incuriosiscono e divertono. Il dolce della crema con il ruspantino delle muffe non perde eleganza e spalma sul palato una "joie de vivre" gastronomica.

La tipologia piccante richiede più attenzione, è per estimatori. Le venature di pennicillium sono più evidenti ed il sentore fungino la fa da padrone se pur ammansito da note vegetali rinfrescanti con qualche ricordo ammandorlato e talvolta lievi sensazioni di frutta candita.

In tutte le fasi produttive, fino al termine della maturazione in casera, la crosta entra in contatto con l'ambiente e si può sporcare e/o contaminare. Le modificazioni e l'ampliamento dei mercati hanno inevitabilmente cambiato i tempi e le modalità di trasporto dei prodotti alimentari. Il rischio di entrare in contatto con agenti indesiderati si è molto modificato nel corso del percorso dal caseificio alla tavola del consumatore. Eliminare la crosta prima del consumo rappresenta pertanto una buona procedura di prevenzione per la tutela della salute.

Il Gorgonzola Dop è un formaggio prodotto senza l'impiego di alcun additivo o conservante. La pastorizzazione del latte impiegato in caseificazione, l'utilizzo di corrette norme igieniche e di pratiche operative in produzione, controllate rigorosamente, ed il corretto andamento del caratteristico processo fermentativo condotto dai batteri lattici sono di per sé garanzie sufficienti al fine di ottenere la salubrità del formaggio e la correttezza delle sue caratteristiche merceologiche ed organolettiche.

Porridge

Tipico della cucina africana, è arrivato successivamente in Europa settentrionale, in Russia, ma soprattutto in Gran Bretagna. Il porridge è un piatto a base di cereali cotti in acqua o latte, fino a ottenere una consistenza morbida e cremosa. Può essere consumato dolce o salato, e in diverse varianti a seconda della regione e della cultura.

INGREDIENTI per 2 persone

100 g fiocchi d'avena, 100 g Gorgonzola Dop, 1 avocado, 2 uova, 1 cipollotto, funghi, 200 g brodo vegetale, basilico, sale, pepe

Fai bollire le uova per 8 minuti, sbucciale e tieni da parte. Porta a bollore il brodo e poi versa i fiocchi d'avena. Mescola e fai cuocere per 10 minuti. Taglia il cipollotto a fette insieme ai funghi. In una padella soffriggi con un filo d'olio evo la parte bianca del cipollotto e poi unisci i funghi. Aggiusta di sale e pepe. Taglia l'avocado a fette. Versa il porridge in una ciotola e guarnisci con i funghi, l'avocado, le uova ed il Gorgonzola Dop. Guarnisci con sesamo e cipollotto verde.

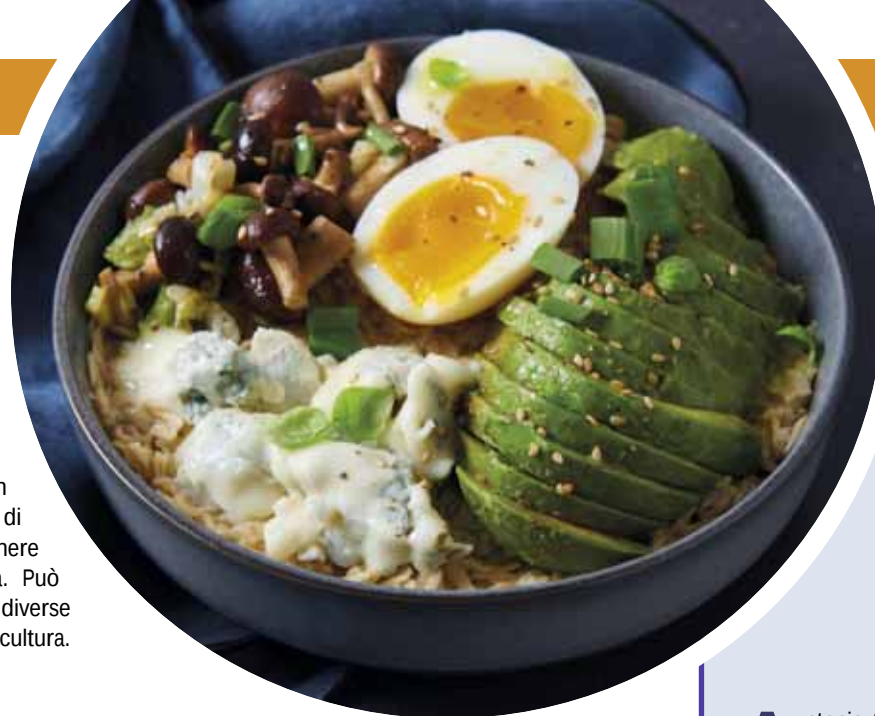
Tortilla

La tortilla messicana è una sorta di piadina, molto più sottile, fatta con farina di mais o frumento, farcita di ingredienti come formaggio, carni miste, fagioli, verdure e salse, spesso piccanti, e poi semplicemente arrotolata. Può essere usata come base anche per tacos, burritos, wrap o enchiladas

INGREDIENTI per 4 persone

200 g fette di petto pollo, 150 g Gorgonzola Dop piccante, 1 cucchiaino di paprika, 1 cucchiaino di curcuma, 4 tortillas, 1 jalapeno, 1 avocado, 1/2 cipolla, coriandolo, ravanelli sotto'aceto, 1 lime olio evo, sale, pepe

In una fondina versare olio evo, paprika, curcuma e pepe. Mescolare il mix di spezie e poi e adagiate le fette di petto di pollo. Lasciare riposare in frigorifero. Nel frattempo tagliate a cubetti il Gorgonzola Dop piccante, il jalapeno, l'avocado e la cipolla a fette. Scaldare la griglia e fate cuocere il petto di pollo da entrambi i lati. Scaldare la tortilla. Tagliate il pollo a strisciole e procedete con la composizione. Adagiate sulla base della tortilla l'avocado, la cipolla, il pollo, il Gorgonzola Dop piccante e guarnite con un filo d'olio evo, sale e i ravanelli sott'aceto e il coriandolo. Servite con una fettina di lime.



Auricchio «Sui dazi il punto a fine anno»

Antonio Auricchio guida il Consorzio del Gorgonzola Dop e l'Afidop, l'Associazione che raggruppa e rappresenta i principali Consorzi di tutela dei formaggi italiani Dop e Igp. Grande ambasciatore del settore lattiero-caseario italiano nel mondo, mesi fa quando era scoppiata la questione dei dazi si era detto «amareggiato e preoccupato per le scelte dell'attuale amministrazione Usa, un Paese a cui siamo legati da una storica alleanza, ma anche da profondi legami di amicizia e culturali», sottolineando che «i nostri tantissimi connazionali emigrati in America hanno contribuito a diffondere la nostra cucina, i prodotti made in Italy e il "saper vivere" italiano così amato e imitato».

Dopo l'accordo siglato fra Ue ed Usa in materia, tracciamo un primo bilancio con il dottor Auricchio.

Presidente, cosa è successo con i dazi imposti da Trump, ad oggi, sulla produzione casearia italiana?

Per quanto riguarda il Gorgonzola praticamente nulla, avevamo il quindici per cento e tale è rimasto, così come per le "grandi firme" casearie italiane. Il fatto negativo è stata l'incertezza di questi mesi. L'ipotesi di richieste assurde ha provocato confusione ed è una situazione che non ci voleva. In un modo o nell'altro l'incertezza non ha mai favorito i mercati.

Cosa pensa di questo periodo in cui non c'erano sicurezze?

Personalmente l'ho visto come un comportamento sbruffone di politica internazionale. Ritengo che tra nazioni alleate una guerra dei dazi sia assurda oltre che estremamente dannosa. Avere Trump come interlocutore non è stato certamente un gran vantaggio, i suoi atteggiamenti, a volte bizzarri, lasciano spesso tutti interdetti e spaventati facendo trasparire un uso del potere eccessivo. Penso che certe scelte non favoriranno i consumatori americani, travolti anche loro da imposizioni che non appaiono né chiare né vantaggiose, se ci sarà un danno sarà comune.

Ora va tutto bene?

Absolutamente no, almeno per qualcuno. Esistono difficoltà per l'esportazione dei formaggi freschi e del Pecorino Romano. I dazi sul fresco passano dal dieci per cento al quindici. Sembra poca cosa, ma poi bisognerà immaginare cosa capiterà nella realtà. E' facile che con la scusa del rito al prezzo al consumatore americano saranno maggiori della tassa in sé. Potrebbe essere, comunque, un motivo di contrazione delle esportazioni.

Il Pecorino Romano è il più danneggiato, passa di punto in bianco dallo zero al quin-

dici per cento di dazio.

Considerando che il cinquanta per cento della produzione del Pecorino Romano raggiungeva l'America di Trump la situazione è pesante.

C'è un motivo alla base dell'aumento?

Fino a qualche tempo fa non esistevano dazi sui pecorini perché negli Usa l'allevamento ovino è praticamente inesistente. Importare il nostro Pecorino Romano era il modo per far avere alla popolazione un prodotto richiesto e di fatto introvabile. Ora negli Usa c'è una vasta produzione di un formaggio di vacca denominato "Romano" che nulla ha a che vedere con il nostro prodotto, ma nell'immaginario collettivo dei consumatori statunitensi viene proposto come sostitutivo della nostra Dop. Non è un motivo valido, ma intanto l'aumento doganale ce l'hanno imposto ed il consumo di un formaggio, espressione di un territorio e di antiche tradizioni italiane quanto apprezzato dai consumatori, viene messo in seria difficoltà.

Ora è tutto certo o ci sono ancora dei rischi?

Dobbiamo saper aspettare, è ancora tutto in divenire. Non dobbiamo lasciarci la testa, a fine anno faremo il punto, senza paura che è peggio dell'incertezza.

ER



• Antonio Auricchio guida il Consorzio del Gorgonzola ed è presidente dell'Afidop

Chi guadagna, chi perde

Gli Stati Uniti, con quasi 8 miliardi di euro di export nel 2024, sono il principale mercato extra-Ue per il cibo made in Italy. Ecco quali prodotti escono perdenti o vincenti dalla estenuante trattativa sui dazi, sempre che nei prossimi mesi non cambi qualcosa.

Secondo la Coldiretti le nuove tariffe al 15% sui prodotti agroalimentari italiani rischiano di costare oltre 1 miliardo di euro al made in Italy, con vino, olio, pasta e comparto suinicolo tra i più colpiti.

- Il vino, prima voce dell'export, rischia dazi per 290 milioni di euro;
- L'olio extravergine di oliva subirà un aggravio di oltre 140 milioni;
- La pasta di semola vedrà un aumento di quasi 74 milioni;
- I formaggi restano complessivamente stabili, già gravati da tariffe tra il 10% e il 15%.

Sui formaggi Grana Padano e Parmigiano Reggiano e la pasta una nota del presidente di Nomisma, Paolo De Castro, precisa che, rispetto alle aliquote andate in vigore dallo scorso aprile, guadagnano ora qualcosa: «Entrambi, infatti, avevano raggiunto il 25% di dazio dopo il primo aprile, ma ora tornano alla soglia del 15%».

Per un altro formaggio importante dell'export italiano verso gli Usa - il Pecorino Romano - però si registra una situazione inversa: esentato dai dazi fino al 31 luglio, perché negli Usa non si producono formaggi con latte ovino, ora si ritrova l'aliquota del 15%.

L'Onaf continua
a crescere, la quota
associativa no

Nessun aumento
per il tesseramento
all'Onaf nel 2026

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

In omaggio

oltre all'abbonamento ad InForma
il volume "Origini" di Enrico Surra,
attualmente in corso di stampa.
Duecentonovanta pagine di cultura,
scienza e storia dei formaggi Italiani
Dop-Igp. La tipicità dei formaggi
italiani analizzata punto per punto
partendo dai disciplinari di produzione.



MODALITÀ DI PAGAMENTO

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

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

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

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

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

4) Addebito annuale automatico su conto
corrente bancario (SDD, come per le fatture
di luce, gas, ecc.). Questa modalità
dà diritto ad uno sconto di 10 euro sull'im-
porto della quota annua.

Un latticino poco conosciuto

Ghee, il gregario del burro

Tipico della cucina indiana
e ayurvedica rende meno
deperibile il prodotto. E per
la mancanza delle caseine
risulta molto più longevo
e meno soggetto
ad attacchi batterici

di Alan Bertolini

Il Ghee, o Ghi, è un grasso tipico della cucina
indiana e ayurvedica, che piano piano si sta
facendo conoscere in tutto il mondo e quindi
anche in Italia.

Da noi è conosciuto più come burro chiarificato,
riferendosi così direttamente alla materia prima
da cui deriva: il burro. Qualcuno rileva che Ghee
e burro chiarificato non siano proprio equivalenti,
in quanto il Ghee risulta più puro data la partico-
lare lavorazione effettuata dagli specialisti indiani
ed ayurvedici. Nel prosieguo, tale prodotto lo
chiameremo indistintamente con entrambi i ter-
mini.

Si ritiene sia nato circa 5.000 anni fa, cercando di
rendere meno deperibile il burro: il Ghee infatti,
per mancanza soprattutto delle proteine, le casei-
ne, risulta molto più longevo e meno soggetto ad
attacchi batterici. Per queste caratteristiche, si
presta anche ad essere utilizzato in contesti dove
la frigo conservazione è assente oppure penaliz-
zata, tipo in campeggio, in piccole imbarcazioni,
in baite di alta montagna, dove talvolta ci si arran-
gia con piccoli refrigeratori o ghiacciaie portatili.
Ma come lo si ricavi questo derivato del burro,
che quindi come il burro stesso è un latticino?
Riscaldando il burro lentamente entro precisi
limiti di temperatura, si procede ad eliminare le
proteine, ovvero le caseine, il lattosio e l'acqua. Il
Ghee, ha quindi un contenuto di grassi circa del
99%, di cui circa il 62% di grassi saturi.

Ne deriva un grasso, praticamente puro, di colore
giallo dorato. La sua qualità e la sua tonalità di
colore dipendono dal tipo di burro utilizzato in
partenza. Il burro impiegato allo scopo è quello

vaccino, raramente quello caprino.
Alcune differenze con il burro.

Quest'ultimo, contenendo la caseina che a tem-
perature piuttosto basse tende a bruciare, non
sempre costituisce il prodotto giusto per certi
scopi. In taluni casi, il Ghee potrebbe essere più
indicato laddove si avesse bisogno di impiegare
un grasso che abbia un punto di fumo più alto,
posto a circa 250 °C, contro i 130/140 °C del
burro. Oltre ad un punto di fumo molto alto esso
ha anche una altissima stabilità degli acidi grassi.
Certe rosolature, frittture e dorature, ad esempio,
potrebbero risultare migliori con il Ghee.
Quest'ultimo, a differenza di taluni altri grassi,
proprio per le sue caratteristiche peculiari, se
impiegato correttamente non sprigiona sostanze
tossiche e cancerogene.

Il Ghee ha delle proprietà nutritive e salutare par-
ticolari ed è da considerare uno dei grassi di ori-
gine animale più sani, soprattutto tra i grassi satu-
ri. Tra questi ultimi, vi è una alta concentrazione
di acido butirrico, a catena corta, che è un tocco
sano anche per la mucosa intestinale ed il sistema
immunitario. Esso contiene anche l'acido linolei-
co coniugato, appartenente al gruppo degli
omega-6, utile a ridurre i valori di colesterolo nel
sangue e con proprietà dimagranti e antitumorali.
Il colesterolo contenuto nel Ghee è leggermente
inferiore a quello contenuto nel burro ed i grassi
cosiddetti idrogenati sono assenti.

Si consideri anche che esso è ricco di vitamina A,
D ed E, che essendo liposolubili, vengono più
facilmente assorbite. Contiene anche riboflavina
(vitamina B2, che è idrosolubile), oltre a minerali,
quali calcio, magnesio, potassio e fosforo. Ha
quindi molti nutrienti ricchi di antiossidanti.

Le sue qualità, anche nutrizionali, sono ovvia-
mente legate alla tipologia del prodotto di parten-
za. Diverso è partire dalla chiarificazione di un
burro industriale, diverso è partire da un burro
artigianale o addirittura di alpeggio, di malga. Il
Ghee o burro chiarificato, può essere acquistato
direttamente in negozio od autoprodotta in casa:
in quest'ultimo caso, meglio essere sicuri sul
procedimento da adottare, prestando una estre-
ma attenzione alla temperatura di chiarificazione.
Eppoi, cosa da sapere, a differenza del burro, è
lactos free e quindi ideale per chi è intollerante al
lattosio. Intolleranze a parte, il Ghee potrebbe
comunque essere impiegato per cucinare carne
in padella, per soffriggere cipolla, aglio, ecc, per
saltare verdure, per mantecare risotti, per fare
torte da forno e biscotti e molto altro ancora.
Nella sua zona d'origine viene anche impiegato
in modo cospicuo nella cosmesi, quasi avesse
dei poteri miracolosi.

Per tutti questi motivi, il Ghee o burro chiarificato
può essere definito un "gregario del burro": ne
merita il titolo. In Italia l'interesse per il Ghee è
naturalmente legato ai suoi numerosi benefici
scoperti e diffusi in tempi recenti. Anche il suo
fascino è dato dal suo legame con talune prati-
che spirituali e di benessere legate a cerimonie
Indiane e Ayurvediche. La sua crescente notorie-
tà è alimentata anche in seguito al crescente inte-
resse generale per tutti quei prodotti ed alimenti
che hanno una storia da raccontare: lo storytel-
ling, detto in inglese.



di Roberta Cingolani*

Potrebbe sembrare un azzardo, eppure il risultato finale è unico e inaspettato. Il cioccolato è molto più di un semplice ingrediente: è un viaggio sensoriale che affonda le sue radici in una storia millenaria. L'abbinamento tra formaggio e cioccolato è una combinazione gustativa interessante e versatile che si basa su un principio semplice: l'equilibrio.

Ogni abbinamento non delizia solamente il palato ma racconta una storia. Il cacao, sin dal suo arrivo nel Vecchio Mondo, ha affascinato uomini e donne di ogni ceto sociale, entrando in sordina e stravolgendo le abitudini. Anche l'Italia ne fu stregata: nel XVI secolo, scosse il pensiero e la vita di molti e, in alcuni casi, cambiò il corso della storia.

Pensiamo alla Sicilia, che si è lasciata sedurre dal magico mondo del cacao facendolo suo. L'affascinante città barocca di Modica è conosciuta in tutto il mondo per il suo cioccolato lavorato a freddo seguendo le antiche tecniche azteche. Il tipico sentore amaricante di questo cioccolato e le note di miele rilasciate dallo zucchero creano un'alternanza di sensazioni dolce-amaro. Queste note "cacaose" si combinano perfettamente ai sapori tipici di un formaggio icona della tradizione siciliana: il Caciocavallo Ragusano Dop. Il sapore dolce e delicato nei primi mesi di stagionatura e le caratteristiche note lattiche e di fieno si legano ai sentori di melassa e di caramello conferiti al cioccolato di Modica Igp fondente al 50% dallo zucchero Panella. Un'altra regione che si è lasciata travolgere dal fascino del cacao è la Toscana. Protagonista del XVII secolo fu Francesco d'Antonio Carletti, che riuscì a coltivare delle piante nel suo giardino e a far arrivare questo prestigioso seme alla Corte Medicea. Qui una calda tazza di cioccolata addolcita con zucchero inebriò a tal punto Cosimo III de' Medici, il quale creò un proprio laboratorio.

Oggi questa regione può vantare una valle che profuma di cacao: la Chocolate Valley. Una valle che sa anche di latte per le straordinarie tradizioni casearie. Pensiamo solo al Marzolino di Lucardo, un pecorino le cui radici risalgono alla prima metà del XVII secolo e la cui produzione era curata esclusivamente dalle donne del borgo. Nella versione fresca, la pasta è dolce, con sentori di latte cotto ed erbe aromatiche che si sposano perfettamente con fette di pera candita ricoperta di un sottile strato di cioccolato fondente. Dopo la deglutizione si avrà un ritorno di note fruttate, erbe mediterranee e nocciolate.

Per quanto riguarda il nord, si racconta che la storia d'amore tra il Piemonte e il cioccolato ebbe inizio nel lontano 1560, quando Emanuele Filiberto di Savoia riportò la capitale del Regno da Chambery a Torino e, per festeggiare, offrì una tazza di cioccolata a tutti.

Da sempre, l'utilizzo di prodotti locali per esaltare la qualità del cioccolato ha portato sempre più alla valorizzazione del territorio e alla promozione della biodiversità; ne è un esempio il Giandujotto.

Ovviamente anche le attività casearie contribuisc-

Il raffinato incontro celebra una combinazione gustativa interessante e versatile fondata su un principio: l'equilibrio



no alla valorizzazione del territorio. Ogni formaggio piemontese è una rivelazione, ogni frazione montana o di valle produce la propria e unica tipicità casearia seguendo tradizioni antiche e innovazioni contemporanee.

Ma se pensiamo alla cremosità avvolgente del giandujotto e alle note aromatiche di nocciola che si sprigionano in bocca, non ho altro formaggio da proporre che il Bra Dop, prodotto proprio nelle Langhe, dove i pascoli profumano di nocciola.

Il Bra stagionato di media età (Bra Duro) è il più comune da trovare ed è il più equilibrato in fatto di gusto. Ed è proprio questo suo equilibrio che si abbina in modo armonioso con il profilo aromatico del giandujotto e delle nocciole, esaltando il profumo di erbe d'alpeggio

delicatamente percettibili del formaggio.

Ma non possiamo proseguire il nostro viaggio nel nord Italia senza proporre un altro abbinamento, con uno dei formaggi piemontesi più antichi: il Castelmagno Dop.

Le origini del Castelmagno sono antiche; si trovano tracce della sua esistenza già a partire dal 1277. In una sentenza veniva citato come tributo dovuto dagli usufruttuari al marchese di Saluzzo, proprietario dei pascoli nei comuni di Castelmagno.

Il Castelmagno è un formaggio a pasta semidura, la cui saporosità, che aumenta con la stagionatura, non è mai eccessiva. Un gusto fine ma

Formaggio & Cioccolato

deciso che si lascia avvolgere piacevolmente dall'aroma netto del cioccolato fondente al cacao 70% peruviano aromatizzato al rosmarino. Un cacao dal profilo aromatico complesso che spazia da note fruttate a un leggero pizzicore di pepe nero, il tutto avvolto dall'aroma del rosmarino che rende l'assaggio più brioso e il risultato inaspettato.

Dedichiamo ora un po' di attenzione alla regione Lombardia che, seppur la storia del cacao qui è strettamente legata alla diffusione del cioccolato in Europa, è la regione leader nella produzione di latte vaccino e vanta una lunga tradizione nella produzione di formaggi, fra cui molte Dop.

E il cioccolato? Non c'è scelta migliore di una fetta di pane casereccio ricoperta da uno strato cremoso di stracchino delle Valli Orobiche e da croccanti briciole di cioccolato al latte e cacao 45%. Al morso, gli aromi delicati del formaggio che ricordano ancora il latte appena munto si legheranno in modo armonico ai sentori di panna e burro del cioccolato, mentre le note acidule del retrogusto si combineranno in un connubio inebriante ai sentori "cacaosi" della tavoletta.

Ma se alla sera vogliamo chiudere la giornata appagati, l'ideale è un pezzetto di formaggio stagionato, magari d'alpeggio, che sprigiona delicati sentori di erbe aromatiche, accompagnato da un pezzetto di cioccolato fondente

75% venezuelano caratterizzato da note fruttate e speziate, e da un tipico e intenso aroma di cacao che sfocerà in un equilibrio dinamico.

Ultima tappa, Venezia. Città dei salotti e dei caffè. Luoghi di incontri d'affari o per vedersi con la propria amata, ma anche per coccolarsi con una cioccolata in tazza accompagnata da deliziose praline. Città dove i cioccolatieri dell'epoca si sfidavano per creare i migliori cioccolatini, trasformando questa attività in arte.

E se la città di Venezia ha poco in comune con l'attività casearia, la varietà dei paesaggi e l'incanto delle montagne friulane rendono la tavola un mix tra tradizione asburgica e slava, dalla quale è nata la tipicità del territorio. In tutto questo, un posto rilevante è occupato dalla produzione casearia, in particolare la produzione del Montasio

Dop, il cui nome deriva dall'altopiano del Montasio, nelle Alpi Giulie, dove veniva prodotto fin dal XIII secolo. Nella versione fresca, ha un profumo delicato e leggermente erbaceo, mentre, stagionato, si arricchisce di note di frutta secca, di burro e fieno. Da qui una scelta infinita nel proporre il cioccolato più intrigante. Possiamo scegliere una tavoletta di cioccolato bianco da abbinare con la tipologia di Montasio fresco, che avvolgerà delicatamente gli aromi ancora di latte fresco ed erba tagliata con le proprie note



burrose, a divenire in bocca un tutt'uno armonico.

Oppure deliziarci con una tavoletta di cioccolato fondente al 70% in abbinamento ad un pezzetto di Montasio più stagionato. Le note di frutta secca e di tostatura si sosterranno a vicenda, allungando la persistenza gustativa e il retrogusto.

Terminiamo qui il nostro breve viaggio nello "stivale" fatto di sensazioni, di sapori, ma soprattutto di territorialità, dove le tradizioni si legano alla cultura e alla storia. Dove anche un alimento come il cioccolato, che ha origini molto antiche e lontane, può diventare parte integrante della nostra cultura, esaltando le tipicità di ogni regione.

*Chocolate Tester





I Pecorini "influencer"

Le glorie casearie di territorio ispirano la cucina marchigiana

di Leonardo Seghetti, Cataldo Ribeco

Nell'ultimo secolo i formaggi pecorini hanno dato una forte impronta alla cucina dei territori, dal mare verso i monti, entrando, in certi piatti della tradizione culinaria, come ingredienti importanti oltre a garantire il sostentamento della famiglia contadina insieme al mondo della pastorizia. Nell'azienda agraria spesso erano presenti gli animali di più specie come i bovini della razza marchigiana a triplice attitudine (lavoro, carne e poco latte: la famosa vacca mongana); il maiale (di cui non si buttava niente) in grado di garantire il sostentamento della famiglia per tutto l'anno; gli ovini per la produzione di lana, di agnelli e carne (a fine carriera), latte da trasformare in formaggio da vendere sia fresco che barzotto e/o stagionato da grattugia. E non dimentichiamo gli animali da cortile come polli, galline, papere e tacchini, nonché i più delicati conigli. Le produzioni di detti animali erano importanti, ma in grande considerazione c'erano le deiezioni che, opportunamente compostate, garantivano un migliore risultato quali-quantitativo alle produzioni orticole, vegetali e degli arboreti. Gli animali in una azienda erano immancabili, tanto che erano parti integranti dell'azienda agricola fino alla fine della mezzadria (1972). Tale data ha segnato un cambiamento epocale soprattutto nel nostro territorio piceno, dove le aziende agricole sono in movimento e le produzioni agricole spesso sono orientate alla monocultura industriale, mentre per la zootecnia prevale l'allevamento intensivo o superintensivo che

con il tempo viene sempre più concentrato in certi areali. Infatti, per gli ovini si va sempre più verso i monti dove rimangono solo i greggi numerosi che in passato transumavano o per linee verticali lungo la penisola italiana dalle Marche fino al Molise-Puglia per andare verso i pascoli montani (es, Campo Imperatore) o in orizzontale dal mare adriatico al tirreno specialmente nella pastorizia teramana e picena. Addirittura in certi territori come il massiccio del Gran Sasso (Farindola e comuni limitrofi) dove le pecore transumavano in verticale lungo i pendii per approvvigionarsi di foraggi freschi in tarda primavera-estate. È il caso del formaggio pecorino di Farindola, noto sin dall'epoca romana. Ebbene quelle produzioni casearie avevano tutte un senso ed hanno generato dei piatti che rappresentano la nostra storia gastronomica, a partire dalla ricotta, ottenuta dal siero di spurgo del formaggio, che si prestava nella preparazione di certi piatti come i ravioli di ricotta sia con il pomodoro che in bianco (burro e salvia) o fritti nel periodo carnevalizio, ma ricordiamo anche la pasta con la ricotta (alla pecorara). Senza tralasciare i vari dolci con ricotta o semplicemente la ricotta spalmata su una fetta di pane. Infine il formaggio pecorino semistagionato panato e fritto, rappresentava e rappresenta tuttora una grande leccornia. I ricordi diventano sempre più pressanti soprattutto quando si operava la stagionatura del pecorino. Nelle singole case era una vera e propria maestria scegliere la forma del pecorino barzotto, non rigonfiato, non screpolato per la stagionatura e

successiva utilizzazione nei mesi successivi. Si partiva dallo scegliere un formaggio prodotto da latte di pecore che avevano mangiato foraggi freschi di pascolo che dopo un breve periodo di stagionatura veniva affinato in gabbiette simili a quelle degli uccellini rivestiti internamente con una fitta rete ed appesi ad una pertica sotto un piatto rovesciato. La rete serviva per evitare la deposizione di uova da parte della mosca del formaggio (Piophilidae casei) ed il piatto rovesciato impediva ai roditori di intaccare il formaggio (una sana lotta dell'uomo contro eventi della natura).

La saggia donna in momenti diversi spennellava il formaggio con aceto di vino e morchia dell'olio di oliva vergine, per preservare le caratteristiche del formaggio senza interferenze esterne. L'aceto di vino abbassa il pH mentre la morchia contiene molecole bioattive come i fenoli con azione antibatterica capace di salvaguardare il prodotto. Il locale di affinamento generalmente era rappresentato da un locale a temperatura ed umidità costanti. Quanta maestria abbiamo perso.

Quel formaggio fatto stagionare con cura, l'anno successivo a partire dal periodo carnevalesco in poi rappresentava una vera ricchezza per la preparazione di alcune significative specialità gastronomiche tipiche del territorio piceno.

Si inizia con il periodo di Carnevale dove il giovedì grasso (non sempre), la domenica ed il martedì le famiglie ascolane preparavano una specialità solo per quel periodo. I ravioli incaciati fatti con una sfoglia più consistente ed arricchiti o tagliati a mezza luna, ripieni con una farcia (di pane raffermo bagnato con brodo ottenuto da gallina, poco maiale e poca carne di manzo e formaggio pecorino grattugiato insieme alle uova). I ravioli così farciti e chiusi, sono poi lessati e conditi con pecorino stagionato grattugiato aromatizzato con cannella. Il piatto per non far perdere la tradizione ha ricevuto la Denominazione Comunale, riconoscimento della città di Ascoli Piceno per una ricetta proposta dall'istituto agrario alberghiero Ulpiani. Oggi nella De.Co. con il formaggio pecorino viene aggiunto del parmigiano sia nella preparazione della farcia che nel condimento, visti i mutati gusti dei consumatori e purtroppo sempre in meno case si prepa-



rano. Per fortuna alcune gastronomie e ristoranti ripropongono, specie a Carnevale, tale piatto della tradizione.

Dopo aver mangiato tanto a Carnevale, segue il periodo della Quaresima dove si riduceva drasticamente l'uso delle carni per circa 40 giorni. Finita il periodo, allo scioglimento delle campane il mondo agricolo festeggiava con lo "sdiune" ovvero con la fine del digiuno con una sorta di rito gastronomico tra il sacro e profano. Siamo in prossimità della Pasqua e quindi si festeggia la resurrezione di Gesù ma siamo a primavera con il risveglio della agricoltura che esce dal periodo invernale. Ci sono le prime erbe con cui preparare delle frittatine, si iniziano i salami ed il ciauscolo, poche salsicce secche, uova sode e l'immane pizza con il formag-

gio ed i picconi/fiadoni preparati con il formaggio pecorino stagionato e grattugiato. Una vera festa di rinascita.

Il formaggio pecorino stagionato e grattugiato era ingrediente anche delle famose olive ascolane ripiene, oggi pressoché sostituito dal parmigiano reggiano oltre per i mutati gusti dei consumatori anche per una scarsa reperibilità del prodotto.

Oggi nel Piceno ci sono tanti giovani allevatori di ovini per la produzione del latte di pecora e tanti piccoli caseifici aziendali che possono rinvigorire sia la tradizione che puntare sulla innovazione di prodotti lattiero-caseari. Magari un sogno si realizzerà: quello di avere un formaggio pecorino legato fortemente al territorio e perché anche con una denominazione di qualità.



La gloria ascolana dei ravioli incaciati. Sopra, in senso orario, la specialità del Ciauscolo e una selezione di Pecorini di territorio; le torri di Ascoli Piceno e a lato il negozio dell'agricoltore casaro Eros Scarafoni



Agricoltura, cultura e turismo a Vallo di Nera

Fior di Cacio

Il formaggio umbro in passerella



di Claudio Spadaccia

Si è rinnovato anche quest'anno l'incanto di Fior di Cacio, la festa dedicata al formaggio e ai sapori della Valnerina, che ha trasformato il centro medievale di Vallo di Nera, uno dei Borghi più belli d'Italia, Bandiera arancione del Touring club e dal 2023 Città del Formaggio, in un grande laboratorio del gusto e della tradizione.

Nel weekend del 14 e 15 giugno, centinaia di visitatori hanno affollato le vie acciottolate del centro storico, attratti da un ricco programma: degustazioni, mostra-mercato, laboratori del gusto, spettacoli itineranti e momenti dedicati al racconto dell'identità rurale dell'Umbria. È proprio in Valnerina che si allevano la maggior parte di capi da latte della regione ed è sempre in questa terra che si trovano numerosi caseifici, spesso a conduzione familiare.

Il cuore dell'evento, supportato dalla Regione Umbria e patrocinato da Onaf, è stato, come sempre, il formaggio artigianale (che da queste parti dell'Appennino viene chiamato cacio, dal latino caseus) protagonista assoluto di ogni banco e piatto. Pecorini freschi e stagionati, caciotte, ricotte, caprini e rarità casearie sono stati presentati direttamente dai pastori e casari della zona, che con passione hanno raccontato i segreti delle loro lavorazioni. Ad affiancarli, aziende agricole e produttori da tutta l'Umbria e anche da fuori Regione, per un mosaico



di sapori autentici.

Particolarmente apprezzati gli appuntamenti con i "Mille matrimoni del formaggio", a cura della Promocamera - Camera di Commercio dell'Umbria e di Onaf Umbria. A guidare le degustazioni abbiamo provveduto con i colleghi maestri assaggiatori Daniele Lisa, Michelangelo Basile, Matteo Marchesi e Marilù Visciglio. Tra le aziende partecipanti, che hanno presentato i loro prodotti, i caseifici Febbi di Tullio e Nadia Febbi, Il pastore di Rescia della famiglia Reali, Calcabrina di Diego Calcabrina, la Redola verde di Marco Tabarrini, l'azienda Trinei, le confetture di Saporì Speciali Lambertucci, le cantine Di Filippo e Carini Carlo. Due educational sono stati dedicati al pecorino a latte crudo e alla dimostrazione di taglio e conservazione di un formaggio.

Particolarmente apprezzato l'appuntamento con La formagghissima in 3P, percorso paesaggistico tra sentieri, pascoli e punti degustativi di pecorino cotto ai ferri e prosciutto affettato a mano, accompagnato da narrazioni storiche e canti popolari. Nel chiostro del convento francescano di Santa Maria, è stata preparata e distribuita una fresca giuncata, formaggio a pasta molle e senza crosta, che prende il nome dai cestini di giunco in cui veniva deposta. Il professor Ivo Picchiarelli, ha parlato dei riti legati a questa preparazione, che veniva distribuita il giorno dell'Ascensione. Lo chef Simone Celesti si è

cimentato nella preparazione dei piatti dei pastori, conditi da una fragorosa cascata di pecorino, mentre nella piazza del paese veniva filata la pasta di mozzarella. Divertente la gara di ruzzolone, curata dalla Asd La Selva Poscargano, fatta con forme di formaggio super stagionate e vinta da un concorrente degli Stati Uniti.

Tra gli eventi culturali, la presentazione di un libro-indagine antropologica su metà Novecento, dedicata ai protagonisti silenziosi di quegli anni, e l'estemporanea di pittura "Finestrelle colorate" che, per il terzo anno, ha trasformato gli sportelli dei servizi in bellissimi quadri, opere di street art. Per i bambini tanto divertimento: dalla mungitura della mucca Pomposina, ai giochi di un tempo, al tiro con l'arco, fino alle passeggiate a dorso di asinello. «Fior di Cacio non è solo una festa gastronomica, ma un progetto di comunità che unisce agricoltura, cultura e turismo - ha sottolineato il sindaco Agnese Benedetti, che ha ringraziato volontari, espositori e visitatori -. È il nostro modo per valorizzare la montagna e i piccoli paesi, attraverso i mestieri e i sapori che qui hanno ancora un'anima». La due giorni si è conclusa con la tradizionale sfilata della grande ricotta di 80 kg portata in piazza in una grande cesta intrecciata a mano, a bordo di un'ape Piaggio, tra campanacci e la Banda musicale di Spoleto, con un ultimo brindisi alla Valnerina che resiste, innova e accoglie.



SARDEGNA dove il formaggio è VITA

di Renato Scarfi

Una giornata
al Caseifitziu
Agriculu
Mandrolisai
(Oristano)
parlando con
Gerolamo Sanna,
testimone di una
cultura casearia
trasmessa
attraverso
le generazioni

Dici Sardegna, e la mente corre a spiagge di sabbia finissima e a un mare smeraldo incantevole trasparenza. Tuttavia, la Sardegna è molto di più. È una terra dove tutte le declinazioni cromatiche del mare si fondono ai colori tipici di un paesaggio duro, aspro, ma fremente di vita, con paesaggi suggestivi che incantano e spesso lasciano senza fiato. Una regione che ha profondamente influenzato le usanze dei suoi abitanti, i quali per secoli hanno basato il proprio sostentamento sull'agricoltura e sulla pastorizia.

E la pastorizia è tuttora settore economico trainante nonché principale fonte di approvvigionamento alimentare dell'isola. A partire dai suoi fantastici formaggi, ricchi di storia e sapori, spesso prodotti da aziende a conduzione familiare, cresciute e portate avanti con passione e competenza. In tale ambito, è sempre buona cosa conoscere l'origine dei formaggi che degustiamo, la cultura che hanno alle spalle, e comprendere che la storia di ogni singolo prodotto inizia da come vive l'animale che produrrà il latte. Nel nostro lento peregrinare alla ricerca di caseifici

artigianali, che producono formaggi di eccellenza intimamente legati al territorio, siamo arrivati a Samugheo, piccolo borgo dell'entroterra sardo, nella regione storica del Mandrolisai, un territorio dall'incredibile valenza agricola. Alte colline, prati, boschi e vigneti caratterizzano la cultura, i prodotti e l'identità di chi ci abita. È qui che il Caseifitziu Agriculu Mandrolisai, condotto da Gerolamo Sanna, produce formaggi da diverse generazioni.

Cosa vi ha portato alla scelta di produrre formaggi?

Diciamo che la produzione casearia è una tradizione di famiglia. Ciò che ci spinge a fare questo lavoro con grande passione è la consapevolezza di avere a che fare con qualcosa di unico al mondo, un tesoro di competenze che è passato tra diverse generazioni e ognuna ha curato e tramandato gli antichi saperi, rispettando gli animali e le piante del territorio. Il nostro obiettivo è anche portare avanti l'eredità di questa antica arte di famiglia, garantendo ai palati

Segue a pagina 44



Dalla Sennoredda al Casu de Oro



Gerolamo Sanna conduce il Caseifitziu Agricolu a Samugheo, piccolo borgo dell'entroterra nella regione storica del Mandrolisai

formaggio che serviva, in parte, alle proprie esigenze alimentari immediate. La loro capanna, la “pinnetta”, era quindi anche caseificio e il pastore anche casaro. Fino alla metà del 1900, quando hanno cominciato a sorgere in Sardegna caseifici a conduzione familiare o di più ampie dimensioni industriali.

Quali sono le sfide pratiche che dovete affrontare ogni giorno?

Sicuramente al primo posto sono la cura e il benessere degli animali, poi è indispensabile trattare bene il latte e accompagnarlo lungo tutto il percorso con tanto amore e professionalità. Sembrano cose banali, ma questa attività, soprattutto lavorando a latte crudo, non ammette improvvisazione. Oltre a questo, c'è da sbrogliare tanta burocrazia, che è la parte più noiosa. Poi diamo molta importanza alla comunicazione e alla promozione delle attività. In tale ambito diamo un posto importante alla conduzione di degustazioni dei nostri prodotti, durante le quali il visitatore si deve sentire come a casa propria.

Tutto questo non ci fa tuttavia tralasciare l'incessante ricerca di nuove creazioni casearie, che comunque mantengano ben salde le radici sulla tradizione e sull'identità del prodotto e del territorio.

I vostri prodotti hanno vinto numerosi premi nazionali e internazionali. A cosa pensi sia dovuto il vostro successo?

Torno sulla passione per questa attività, che deve essere portata avanti con cura quotidiana e costan-

te attenzione al benessere animale, che poi ricambia fornendo una materia prima dalle eccellenti caratteristiche peculiari, che noi trasformiamo con amore in prodotti di qualità. Creare formaggi competitivi per concorsi nazionali e internazionali, infatti, non è una passeggiata. I criteri di valutazione sono tantissimi e i prodotti vengono esaminati da giurie di esperti molto preparati e talvolta di differenti culture casearie. Come ben sanno i soci Onaf, si va dall'aspetto esterno, alla struttura, ai sapori, agli aromi, alla persistenza, ecc...

In tale ambito è, quindi, necessario, preparare un formaggio equilibrato e armonioso, senza sconvolgere la sua identità, anzi esaltandola. Insomma, stare tra i “big” è impegnativo e, quando si ottengono risultati prestigiosi, è il riconoscimento che si è interpretato questo lavoro nella maniera migliore e che la strada intrapresa è quella giusta. Sono soddisfazioni.

(Per quanto riguarda i premi, come non citare la “Super Gold” al World Cheese Award in Galles (formaggio “Lentore”), il Sardinia Food Awards 2022 e il bronzo al World Cheese awards 2022-23-24 con il “Fosté”, che ha anche vinto per due volte il concorso pascolo e alpeggio italiano a Picinisco. Ma vanno ricordati anche il “Casu de Oro”, che ha vinto il Sardinia Food Awards 2019 ed è arrivato tra i primi 10 formaggi aromatizzati all'Italian Cheese 2021 e i premi ricevuti con il “Sennoredda” in Galles, Spagna e portogallo, oltre che le due nomi-

nation consecutive all'Italian Cheese Awards).

Parlaci dei tuoi prodotti di eccellenza e delle loro peculiarità.

Partirei dal Sennoredda, prodotto con latte ovino crudo proveniente da pecore di razza sarda, che si alimentano per l'80% al pascolo, situato a una quota intorno ai 500 mslm. Stagionato tra i 20 e i 40 giorni su assi di legno con aerazione naturale. La crosta è edibile, sottile, ricoperta da muffa (*penicillium candidum*). La pasta ha colore avorio, morbida, con piccole occhiature irregolari. Al naso offre profumi di sottobosco, funghi e pascoli ricchi di macchia mediterranea. In bocca presenta un gusto intenso, sapore leggermente acidulo, bassa sapidità, con minime punte di acidità. Molto solubile e cremoso ha aromi di lattico persistenti, che richiamano il burro e lo yogurt, con sentori di erbe.

Un prodotto molto interessante, che si inserisce in una nicchia di mercato dominata dai francesi Camembert e Brie. E per quanto riguarda i formaggi a pasta dura?

La punta di diamante della nostra produzione è il Fosté, un pecorino stagio-

nato minimo 12 mesi. Abbiamo pensato a questo nome, che in sardo è un appellativo “di rispetto” per gli anziani, una sorta di “Vossia” proprio perché porta in sé e trasmette le sensazioni più vere di questo territorio. Si tratta di un formaggio stagionato a latte ovino crudo a pasta cruda. Si presenta con una crosta media di colore bruno non uniforme, che viene trattata con olio di oliva extravergine. La pasta è di colore giallo paglierino con piccole occhiature irregolari. Viene prodotto da dicembre a maggio. Al naso presenta una notevole complessità, con sensazioni olfattive che ricordano le diverse erbe dei pascoli dell'entroterra sardo. In bocca è solubile, persistente, gradevolmente sapi-

do e leggermente piccante. Gli aromi vanno dal lattico, burro fuso, alla verza, al fruttato, al fieno secco, talvolta con sentori di animale.

Ci parlavi anche della voglia di sperimentare. Puoi farci degli esempi?

Certamente, e non posso che ricordare il “Casu de Oro”, un pecorino artigianale a latte intero, crudo a pasta semicotta aromatizzato con zafferano in stimmi, prodotti in azienda, che vengono frammentati e aggiunti al latte prima del caglio liquido di vitello. La stagionatura va da un minimo di due fino ai quattro mesi. La pasta ha un colore che varia dal giallo paglierino carico all'aranciato. Al naso offre un profumo intenso di zafferano misto a sensazioni di lattico e vegetale. In bocca presenta un buon equilibrio di sapori, una solubilità medio-alta e aromi di media intensità che richiamano lo speziato, il lattico, il brodo di carne, il floreale, la frutta secca.

Hai dei consigli per chi desidera intraprendere questo tipo di attività?

Avere tanta passione, divertirsi nel fare questa attività, essere anche disposti a qualche disagio perché le difficoltà sono sempre dietro l'angolo, ma superarle ripaga di gran lunga i sacrifici fatti.





Formaggi ticinesi, tesoro alpino

di Paolo Mazzucchelli

Il Canton Ticino, con il suo paesaggio alpino e la ricca tradizione casearia, rappresenta un vero e proprio tesoro per gli amanti del formaggio. La produzione casearia ticinese, radicata nel territorio e nella cultura locale, è un pilastro dell'economia agricola e un simbolo di eccellenza.

La ghiotta occasione per parlare di questi formaggi ci è fornita dalla degustazione organizzata dalla Delegazione di Varese con l'Associazione Ticinese Assaggiatori di Formaggio (Atiaf) Delegazione Onaf in Canton Ticino/Svizzera) tenuta da Lara Ambrosetti Giudici, Maestra assaggiatrice Onaf e presidente Comitato Atiaf. A titolo di cronaca, ricordiamo che questa è l'unica Delegazione Onaf al di fuori del territorio italiano.

Il Ticino confina con l'Italia ed è noto per il suo clima mite, i paesaggi pittoreschi e la sua ricca cultura enogastronomica. La regione è famosa per i suoi formaggi artigianali, che riflettono le tradizioni e le tecniche di produzione tramandate di generazione in generazione.

Le prime produzioni di formaggio in Ticino risalgono al Basso Medioevo (1300-1500), quando il formaggio divenne un elemento fondamentale dell'economia agricola e della società locale. Con una produzione di 24 mila litri di latte e 40 tonnellate di formaggio nel 2024, il territorio si distingue per la qualità dei suoi prodotti, frutto di un connubio tra natura e competenza umana. La transumanza e l'estivazione in alpeggio sono pratiche fondamentali per sfruttare al meglio le risorse foraggiere della montagna, garantendo un latte ricco di aromi e sapori unici.

La produzione casearia ticinese non è solo una questione di

gusto, ma anche di tutela del territorio e della tradizione. Gli alpigiani, veri custodi della montagna, svolgono un ruolo fondamentale nella cura dei pascoli e nella conservazione del paesaggio alpino.

Formaggio d'alpe ticinese Dop: l'eccellenza del territorio

La denominazione Dop, ottenuta nel 2002, è il risultato di un lavoro di squadra tra alpigiani, allevatori, pastori e casari. È il fiore all'occhiello della produzione casearia locale che ne preserva la tradizione. Ottenuto da latte crudo di vacche al pascolo alpino, questo formaggio racchiude i sapori e gli aromi della flora alpina, ricca di biodiversità.

La sua qualità è garantita da un disciplinare rigoroso e da controlli a scadenze regolari effettuati dai delegati della Società ticinese di economia alpestre (Stea). Con un alto valore nutrizionale e salustico, il formaggio d'alpe ticinese Dop è ricco di precursori degli acidi grassi Omega-3 e Cla (acido linoleico coniugato).

Il latte utilizzato proviene da bovine e capre che pascolano sugli alpeggi ticinesi tra i 1.500 e i 2.400 metri sul livello del mare, caratterizzati da una flora alpina ricca di specie che conferiscono al formaggio aromi particolari. Questo formaggio viene prodotto esclusiva-

La Delegazione Onaf di Varese propone un viaggio sensoriale nella produzione casearia del Canton Ticino, esplorando tradizioni secolari e sapori autentici



mente durante la stagione estiva, dal 1° giugno al 30 settembre (dal 15 maggio per gli alpeggi a sud del Monte Ceneri), quando le vacche e le capre pascolano in altura.

Il formaggio d'alpe ticinese Dop è un formaggio grasso, a pasta semidura, con crosta marrone-grigiastra e con un colore di pasta giallo paglierino, più scarico con latte di capra, più carico con puro vaccino. Infatti, il formaggio può essere realizzato con solo latte di vacca oppure con un'aggiunta di latte di capra fino a un massimo del 30 per cento. Il formaggio deve essere stagionato per almeno 60 giorni in cantina prima di poter venir commercializzato, ma esprime al meglio il suo carattere attorno all'anno di stagionatura.

Ritroviamo odori e aromi di note lattico-burrose, vegetali-erbacei, e di frutta secca, nocciola. La presenza del latte di capra può arricchire di sentori animali e ircini. Il sapore predominante è il dolce. Solo i formaggi che rispettano il disciplinare possono fregiarsi della denominazione. Il disciplinare garantisce la qualità, l'autenticità e la rintracciabilità del Formaggio d'alpe ticinese Dop. È un formaggio espressione del "terroir", che unisce natura e maestria umana. Rappresenta un pilastro dell'economia alpestre e contribuisce alla preservazione del paesaggio montano.

La serata organizzata dalla Delegazione Onaf di Varese ha permesso di degustare il formaggio dall'alpe Gorda TI Dop (solo latte vaccino) e il formaggio alpe Campo-LaTorba TI Dop (di latte vaccino con aggiunta del 20% di latte di capra) entrambi di 12 mesi di stagionatura, ma anche di conoscere e apprezzare altri formaggi prodotti nel confinante Canton Ticino, quali lo Zincarlin da la Vall da Mücc (Presidio Slow Food) e un Bleu del Ticino.

Con Zincarlin si intende un formaggio prodotto nel Canton Ticino e in Italia nelle province di Como e Varese. Se in Italia lo Zincarlin è prodotto a partire dalla ricotta grassa e quindi classificato come latticino, in Ticino è a tutti gli effetti un formaggio in quanto si prepara con latte vaccino, ma, quando è stagione, è tradizione unire anche piccole quantità di latte di capra, con aggiunta di pepe e sale.

È un formaggio a latte crudo, la cui



Foto di Lara Ambrosetti

forma ricorda quella di una tazza capovolta, ha un peso compreso tra i 200 e i 400 grammi. La maturazione avviene all'interno di cantine naturali del Monte Generoso. Durante questo periodo, per evitare lo sviluppo di muffe, la superficie viene lavata quasi ogni giorno con vino bianco.

Lo Zincarlin da la Vall da Mücc (Presidio Slow Food) degustato è una versione stagionata di Zincarlin. Originario della Valle di Muggio, la vallata montana più meridionale della Svizzera, è un formaggio a pasta molle a base di latte vaccino, arricchito con sale e pepe. Viene strofinato per oltre due mesi con vino bianco secondo un'antica ricetta e tradizione. Dai 2 mesi di stagionatura, diventa sapito e piccante.

Il Bleu del Ticino (Ul bleu ticines, come viene chiamato nel dialetto locale) è un formaggio di latte di capra intero, termizzato, erborinato, a pasta molle. Morbido e solubile in bocca, speziato, piccante con note ircine e dal sapore dolce. Offre un'esperienza gustativa del tutto particolare e non ha nulla da invidiare ai migliori formaggi erborinati. Ha una maturazione e stagionatura con un minimo di 30 giorni.

Nel ventaglio delle varie formagge grasse e semigrasse e dei formaggini freschi di caseificio, semiduri e grassi, meritano una citazione particolare il Büsción e la Formaggella a crosta grigia. Il termine dialettale del primo proviene dal francese bouchon e significa "tappo, turacciolo" perché la forma cilindrica ne ricorda la forma.

Il Büsción è un formaggio fresco dal sapore leggermente acido e salato. È un formaggio molle e cremoso. Si produce con latte di mucca o capra, o misto. Si consuma spesso spalmato sul pane, condito con pepe macinato e olio d'oliva extravergine.

La Formaggella a crosta grigia (1-2 mesi di stagionatura) è un'antica testimonianza della cultura contadina ticinese, prodotta presumibilmente già dal 1200 con lo sviluppo degli alpeggi ticinesi. Essa costituiva una fonte di sostentamento anche per le famiglie più povere e, tutt'oggi, è sempre più apprezzata anche oltre i confini nazionali.

Dietro ogni formaggio ticinese c'è una storia di passione, dedizione e rispetto per la natura. Assaporare questi formaggi significa immergersi in un viaggio sensoriale che racconta il territorio e la sua gente. Un ringraziamento particolare va a Lara Ambrosetti Giudici (Atiaf) per la sua professionalità, per le sue conoscenze in materia e per le informazioni fornite.

Pedrazzi, pastori-casari sulla via della Maremma

di Marco Franchini



Pisa non ha tradizioni casearie storiche, e per storiche intendiamo parlare di secoli, salvo che per zone limitate, casi particolari del territorio collinare interno.

Il territorio costiero della Toscana in questo tratto è stato paludoso ed insalubre, fino ai primi decenni del '900. Da tempo immemore era comunque attraversato da centinaia di migliaia di ovini, caprini, bovini, cavalli, asini, suini e tutta la varia umanità che accudiva e viveva con questi animali. Due volte l'anno questo popolo seguiva la cosiddetta "via Maremmana", una delle tratte della transumanza in Toscana: all'inizio dell'autunno verso le Maremme in provincia di Grosseto ed in primavera tornavano verso le montagne, destinazione l'Appennino Tosco-Emiliano.

Il percorso di quindici o venti giorni partiva dall'Appennino passava per Castelnuovo di Garfagnana in provincia di Lucca, scendeva lungo il fiume Serchio, di qui attraversava le province di Pisa e Livorno per arrivare in Maremma. Era una pratica agricola che permetteva di sfruttare al meglio i pascoli laddove fossero disponibili nei vari periodi dell'anno: d'inverno in pianura, d'estate in montagna. Quindi il territorio pisano vedeva un enorme numero di animali e uomini, ma solo di passaggio. Questo da sempre fino agli anni Cinquanta, periodo in cui l'Ente Maremma con la grande riforma agricola di quegli anni mutò per sempre il volto malarico, ostile e latifondista della Maremma facendo però finire di fatto la transumanza. Nel frattempo l'Opera Nazionale Combattenti negli anni Venti portò a compimento grandi bonifiche distinte lungo le coste toscane. Per quello che ci riguarda nella

zona di Coltano si dice che negli anni in cui iniziarono i lavori per la costruzione della stazione di trasmissione intercontinentale di Marconi (1905), per andare dalla zona della stazione, nei pressi della villa medicea, fino a Pisa, si usasse il barchino approdando all'incirca nella zona dove adesso c'è l'aeroporto.

Tutto quel territorio era quindi una immensa palude o "Padule", come si dice in zona.

Qua e là, le dune fossili costituivano degli innalzamenti alti fino a 8-9 metri sul livello dell'acqua, i soli luoghi emersi tutto l'anno, in cui si poteva rimanere in relativa tranquillità. Una zona allagata, acquitrinosa in inverno ma che in estate, asciugandosi in parte, dava origine a grandi distese erbose dove cominciarono a fermarsi una parte dei pastori e delle greggi transumanti verso le Maremme.

Da qui, da questi luoghi, da questa pratica ha inizio la storia della famiglia Pedrazzi in Coltano. Renzo, classe 1925 e la sua famiglia, originari della zona di Ligonchio-Valbona, che seguivano la via Maremmana come tutti, cominciarono a fermarsi nella Tenuta di Tombolo con i loro greggi. In quegli anni si andava completando la bonifica asciugando e liberando ampie zone di padule all'agricoltura. Furono costruiti i grandi casali assegnati a mezzadri: famiglie portate qui dal Polesine, altra terra "d'acque". Giungiamo così al periodo dell'ultima guerra quando arrivò Maria, sfollata da Mantova, ospitata con la sua famiglia in uno dei casali dei mezzadri. Qui la conobbe Renzo e in quell'umile stabile ebbe origine il primo nucleo della famiglia Pedrazzi.

Nel casale nacque nel 1966 Giampaolo: la secon-

da generazione pisana della famiglia. In quegli anni erano pastori-agricoltori, si faceva un po' di formaggio per uso familiare, il resto del latte veniva venduto ai caseifici. Negli anni '90 fu Giampaolo a dare una nuova vita all'azienda con la costruzione del caseificio aziendale, diventando casaro e quindi ad avviare la produzione di formaggio non più solo per uso familiare. Nel frattempo la famiglia aveva riscattato il casale, il terreno: la mezzadria era finita.

Oggi l'azienda con sede in via della Sofina 5 Coltano (Pisa) ha circa 100 ettari di terreno di proprietà e un gregge di 330 pecore per il quale traspare l'orgoglio dei Pedrazzi quando affermano il legame indissolubile, da sempre, della famiglia con le pecore di razza Massese.

L'allevamento è condotto col metodo tradizionale semibrado: le pecore munte al mattino escono al pascolo e rientrano al tramonto in stalla, seconda

munta e fine della giornata. Tutto il necessario per l'allevamento, per lo più fieno, avena (Avena sativa) e favino (Vicia fava var. minor) viene prodotto in azienda. Cereali e legumi si possono miscelare al meglio, grazie al mulino aziendale, in funzione della qualità del fieno disponibile al momento.

Biologica da circa trent'anni l'azienda agricola Pedrazzi ricade all'interno del Parco di Migliarino, San Rossore e Massaciuccoli.

Oggi il casaro è Marco, terza generazione, venticinquenne. Oltre che occuparsi del formaggio collabora con il nonno ed il padre nella conduzione agricola dell'azienda. Produce pecorini a latte

crudo e coagulante vegetale a vari livelli di stagionatura, yogurt e ricotta. Da non molto sta sperimentando un coagulante

microbico dato da microrganismi fungini con risultati incoraggianti.

Questa famiglia è tra gli ultimi testimoni di una storia millenaria del nostro territorio. Si è evoluta negli anni trasformandosi secondo le realtà del momento mantenendo sempre salde le proprie radici, il forte legame con

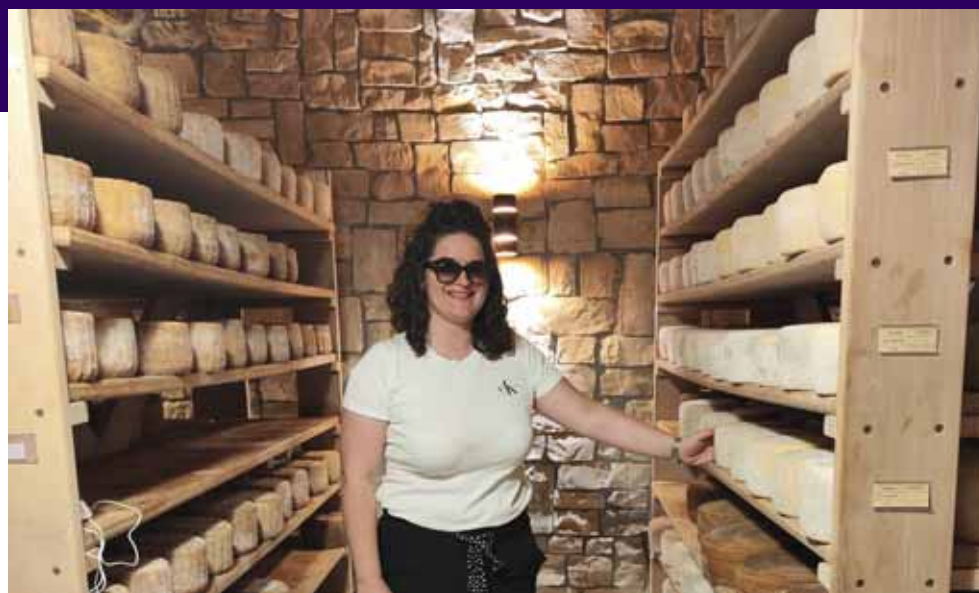
il territorio, la natura, la propria razza d'elezione. Oggi si mette in discussione studiando, sperimentando e con passione e con grinta si proietta nel futuro.

Situata nel parco di San Rossore l'azienda produce formaggi bio con latte delle pecore Massesi allevate allo stato semibrado



Pecorino Bagnolese gioiello dell'Alta Irpinia

Prodotto con il latte della pecora Malvizza (a rischio di estinzione), lo storico formaggio ha conosciuto la stagione del rilancio con la nascita della cooperativa agricola nel 2009. Oggi i soci conferitori sono 18, con una media di 300 capi a testa. Motori dell'iniziativa, Patrizio Della Polla con la moglie Sara Moscardiello. A giugno ha preso corpo il progetto di Tenuta RòSole, nuova struttura che funge da caseificio, punto vendita, sala di esposizione e cantina di stagionatura.



di Daniela Marfisa

Bagnoli Irpino è un borgo dell'Alta Irpinia, nell'area del Parco dei Monti Picentini, noto per essere la culla di un rinomato tartufo nero riconosciuto come Pat (prodotto agroalimentare tradizionale). Qui, tra verdi prati a oltre 600 metri di altitudine, pascola in libertà una razza ovina autoctona, la pecora Malvizza (espressione dialettale che sta per "brutta faccia" per via del profilo montonino e delle caratteristiche macchie nere su viso, testa e collo) detta anche Bagnolese. Si tratta di una razza ovina a duplice attitudine, idonea sia per la produzione di carne che di latte; gli animali sono di taglia medio-grossa, con le femmine talvolta prive di corna. Il latte della pecora Bagnolese è ricco di grasso e di proteine, con un'elevata resa alla caseificazione, sebbene la sua produzione sia piuttosto bassa (circa 700 ml al giorno). Tradizionalmente allevata allo stato brado o semi-brado sull'altopiano del Laceno, la pecora Bagnolese è un animale forte, rustico, che resiste all'aperto anche nelle condizioni più impervie. È il simbolo della resilienza irpina, pur avendo una consistenza numerica estremamente ridotta. Allo scopo di tutelare questa razza dal rischio di estinzione e di valorizzare i suoi prodotti, nel 2009 un piccolo gruppo di allevatori irpini decise di creare la Cooperativa Agricola Pecorino Bagnolese; un progetto che è cresciuto negli anni, e che conta oggi 18 conferitori. Attualmente la media dei capi posseduti è di 300

per ogni allevatore. Personaggio chiave fin dalla nascita dell'associazione è Patrizio Della Polla, pastore e casaro da generazioni, produttore del Pecorino Bagnolese, storico formaggio iscritto nell'elenco dei Pat della Regione Campania. È un formaggio a pasta da semidura a dura, stagionato 3 mesi nella versione classica, dal gusto ricco e pieno che si fa più piccante con il progredire della stagionatura. Ma – come si suol dire – dietro un grande uomo c'è sempre una grande donna: in questo caso la grande donna è Sara Moscardiello, moglie di Patrizio e vero motore della Cooperativa (e di tanto altro). Sara, originaria di un paese irpino "rivale", Montella, ha rivoluzionato la sua vita grazie ai for-



Storico formaggio iscritto nell'elenco dei Pat della regione Campania, il Pecorino Bagnolese a pasta da semi dura a dura, ha un gusto ricco e pieno che si fa più piccante con il progredire della stagionatura



Patrizio Della Polla e Sara Moscardiello



maggi, e al tempo stesso ha portato al mondo caseario di Bagnoli Irpino la sua caparbietà, la sua voglia di fare e la sua lungimiranza. Bravissima nell'arte della pianificazione e dell'organizzazione, è la responsabile della gestione delle attività di vendita della Cooperativa Agricola Pecorino Bagnolese, alla cui presidenza si alterna con il marito. Ricopre anche la carica di presidente dell'Associazione Agrimerca di Campagna Amica di Napoli, l'associazione per la gestione dei mercati dei produttori di Coldiretti. Il 19 giugno 2025 ha finalmente visto la luce un progetto covato per tanti anni: Tenuta RòSole. Questa nuova struttura, che funge da caseificio, punto vendita, sala di esposizione e cantina di stagionatura, è il coronamento di un sogno, il punto di arrivo di un percorso fatto di impegno e dedizione che Sara e Patrizio portano orgogliosa-

mente avanti da oltre quindici anni. Tenuta RòSole è ubicata in Contrada Rosole a Bagnoli Irpino; grazie alla doppia esposizione qui si vede nascere e tramontare il sole ogni giorno, per questo i titolari hanno voluto mettere l'accento sulla prima o, con l'accezione di Tenuta del Sole. Patrizio Della Polla si occupa della produzione, il cui comparto conta otto lavoratori. La filiera è completa: si alleva, si produce e si affina. Ogni giorno si lavorano dai 30 ai 35 quintali di latte, tra ovino e caprino; accanto a quella di pecora c'è infatti anche una piccola produzione di latte di capra, proveniente dal salernitano. Ma non si producono formaggi a latte misto. Dalle sapienti mani di Patrizio nascono il Pecorino Bagnolese in varie stagionature (Leggero, stagionato 30 giorni; Classico, stagionato 3 mesi; Stagionato, 5 mesi; Stagionato Riserva, oltre 10 mesi) e declinazioni (inoculato con purea di pere Mastantuono o con tartufo nero di Bagnoli Irpino; affinato in fieno di erba medica da pascolo Irpino o con vinacce di Aglianico Taurasi), il Caprino Irpino (stagionato 30 o 120 giorni), la ricotta di pecora bagnolese e il Caso Moscio, stagionato circa 20 giorni. La lavorazione è a latte crudo, con caglio naturale di agnello. Tutte le forme vengono cosparse con l'olio di oliva di produzione aziendale dopo il primo mese di stagionatura. Le cantine e tutti i locali di Tenuta RòSole sono interamente realizzati con materiali dell'Irpinia: le mura e i pavimenti sono in pietra irpina, le travi sono in legno di castagno di Montella. Inoltre lo stabilimento beneficia della presenza di otto sor-

genti naturali d'acqua, delle quali due sono state incanalate sotto il caseificio. L'acqua sorgiva, scorrendo tra le pareti di roccia, contribuisce a mantenere l'atmosfera ideale per la lenta trasformazione del formaggio. I locali di stagionatura, a 10 metri di profondità, sono un vero e proprio caveau carico di meraviglie. Visitandoli si ha l'esperienza diretta di un'arte antica, di un lavoro attento, di sapori autentici. L'ingegno di Sara è arrivato anche in questo settore: per alleviare almeno in parte il gravoso compito quotidiano di girare le forme, cospargerle con l'olio, eliminare la tarla e quant'altro, ha inventato e brevettato un sistema di scaffalature girevole a doppia faccia, che consente di conservare le forme sia in orizzontale che in verticale, e di risparmiare così spazio e tempo. Nell'area garden di Tenuta RòSole è possibile effettuare degustazioni non solo di tutti i formaggi aziendali, ma anche di altre eccellenze irpine come salumi e vini, godendosi la natura, i profumi e la quiete della montagna. Con il progetto di Tenuta RòSole, Sara e Patrizio hanno voluto creare un rapporto diretto con il pubblico, ospitando i clienti, dando loro la possibilità di osservare il proprio lavoro e di degustare i propri prodotti, realizzando al contempo un momento di confronto costruttivo. Una modalità immersiva di turismo enogastronomico, in grado di raccontare un territorio e i suoi prodotti. Ma il progetto è anche un'opportunità in più per i loro figli, con l'auspicio di garantire loro un futuro migliore.

PIZZA PARMIGIANA
alla farina di semi di canapa
Ingredienti per una teglia da 40cm

- Farina manitoba, 560g
 - Acqua fredda, 320ml
 - Lievito secco, 2g
 - Sale fino, 6g
 - Olio extravergine d'oliva, 2 cucchiari
 - Farina di semi di canapa, 50g
- Per il condimento**

 - Pomodori pelati, 400g
 - Melanzane, 400g
 - Farina 00, q.b.
 - Olio per friggere, q.b.
 - Parmigiano-Reggiano a scaglie, 60g
 - Basilico, 6 foglie
 - Olio extravergine d'oliva, 2 cucchiari
 - Sale, q.b.

Esecuzione

Versate la farina manitoba in planetaria insieme al lievito, e iniziate a lavorare il tutto con il gancio alla velocità minima. Procedete aggiungendo l'acqua, avendo cura di tenerne da parte circa 50ml. Una volta che l'impasto avrà assorbito l'acqua salite a velocità media, lasciando lavorare il tutto per cinque minuti. Al termine, aggiungete la rimanente acqua, e lasciate lavorare ancora l'impasto per 10 minuti circa, finché avrà assunto una consistenza liscia ed elastica. A questo punto, aggiungete il sale e lasciate impastare ancora per un paio di minuti; una volta assorbito il sale, versate l'olio a filo e impastate ancora. Una volta che l'impasto sarà completo, incorporate anche la farina di semi di canapa. Coprite l'impasto con un canovaccio o della pellicola per alimenti, e riponete in frigorifero a lievitare per 24 ore. Trascorso il tempo, tirate l'impasto fuori dal frigorifero, spennellate una teglia da forno grande con dell'olio, e stendete uniformemente l'impasto all'interno. Lasciate riposare l'impasto steso in teglia per almeno 30-45 minuti a temperatura ambiente, in modo che il lievito si riattivi. Nel frattempo, dedicatevi al condimento: passate i pomodori pelati al passatutto, e raccoglieteli in un recipiente per condirli con una presa di sale, due cucchiari d'olio e le foglie di basilico spezzettate a mano. Procedete in seguito con

la preparazione delle melanzane: tagliatele a cubettoni da circa 2x2cm, conditele con un pizzico di sale e infine spolveratele con poca farina, lasciandole riposare per qualche minuto. Friggete i cubi di melanzane ben setacciati dall'eccesso di farina in abbondante olio bollente, fin quando non saranno morbidi dentro e dorati fuori. Una volta pronte, scolate le melanzane su carta assorbente e tenetele da parte. A questo punto, sarete pronti per infornare la pizza, cospargendola in superficie con il pomodoro condito: è importante che il pomodoro non venga sistemato nel centro, ma distribuito equamente su tutta la superficie della pizza, senza escluderne i bordi. Infornate la pizza in forno preriscaldato a 220°C. Una volta cotta, sfornatela e guarnitela in superficie con le melanzane prefritte ed il parmigiano a scaglie.



Quando divora la l'apparenza sostanza

a cura di Sara Albano

Viviamo in un'epoca in cui oramai il cibo quasi non si mangia più: si fotografa, si ostenta, si spettacolarizza. La tavola non è più il luogo sacro della convivialità e della genuinità, ma un palcoscenico di marketing e iper-estetizzazione. Dai social network ai ristoranti stellati, dalle immagini pubblicitarie agli scaffali del supermercato, il cibo sembra aver perso così la sua essenza più pura e il suo significato più autentico, nel nome del diventare nient'altro che una pantomima, in cui le emozioni si consumano prima con gli occhi, poi con il fascino dello storytelling, e solo infine con il palato.

Il cibo spettacolarizzato sui social network ha sostituito la ricerca del sapore

Instagram, TikTok, YouTube: le nuove cattedrali del food porn. Piatti dai colori sgargianti, impiattamenti chirurgici, effetti speciali e filtri che trasformano anche il più anonimo dei piatti in un'opera d'arte effimera. Ma cosa rimane dopo lo scatto (o il video) perfetto? Spesso, solo una coreografia di ingredienti senza anima, senza storia, senza gusto, e finanche senza tecnica. Quella che ci è stata tramandata da sempre dall'esperienza tradotta in scrittura da grandi personalità della cucina, da Marie-Antoine Carême ad Auguste Escoffier, da Luigi Carnacina a Gualtiero Marchesi, senza potersi esimere dal citare anche Ada Boni, mirabile maestra domestica di innumerevoli novelle spose di un tempo che fu. La ricerca spasmodica di social engagement e like degli utenti del web ha sostituito la ricerca concreta del sapore e della qualità. Si mangia per impressionare facendo leva su mode sempre più fatue e a breve termine, e non per nutrire.

Dal ristorante al cocktail bar: dove lo "show" soffoca l'esperienza

In una varietà di locali e format di franchising tra cui scegliere, la spettacolarizzazione ha assunto la forma di esperienze sensoriali sempre meno elaborate, spesso forzate. L'azoto liquido che sprigiona fumi scenografici al sollevarsi di una cloche; le portate scomposte e ricomposte davanti ai clienti; e ancora piatti serviti su tronchi, sassi, cucchiari di vetro, o addirittura direttamente sul tavolo ove si consuma il pasto (accade in Germania). Il fine ultimo non è più la soddisfazione del palato, ma la sorpresa, la meraviglia, l'effetto wow. Dunque, i cuochi sono ancora "artigiani del gusto"? In un atto di mangiare che si trasforma in consumo scomodo all'interno di contenitori inadatti, e che propone ricette memorizzabili solo sul piano visivo, il cuoco si è tramutato in performer del nulla che piace, riducendo il cibo a un'installazione artistica contemporanea.

Il cibo industriale tra pubblicità e supermercati: la menzogna del benessere

Se nei ristoranti il cibo diventa arte concettuale, nella grande distribuzione si trasforma in un inganno ben orchestrato... anche per quanto riguarda latte e derivati. Occorre imparare a destreggiarsi sempre più tra formaggi freschi "al siero innesto naturale" o "all'acido citrico", tra un'infinita presenza di "cheddar" che in realtà non è altro che "American cheese", e ancora tra yogurt tradizionali ed altri definiti "cremosi" nei claim sulle confezioni, ma in realtà più ricchi di zuccheri e grassi. Accade così che i prodotti studiamente sistemati sugli scaffali urlino "benessere", mentre basta girarli per scoprire etichette che sussurrano "chimica". Il cibo viene spettacolarizzato con colori intensi, slogan emotivi, ingredienti fin-

INSALATA DI RISO ROSSO INTEGRALE
con gamberi e dressing allo yogurt

Ingredienti per 4 persone

- Riso rosso Erme, 250 g
- Cipolla bianca, 1
- Chiodi di garofano, 2
- Fagiolini puliti, 120 g
- Avocado pulito, 120 g
- Pere Williams, 100 g
- Gamberi puliti, 200 g
- Limone, 1
- Semi di zucca
- Olio evo
- Sale

- Per il dressing allo yogurt**
- Yogurt bianco magro, 180 ml
 - Rucola, 20 g
 - Zenzero fresco, 20 g
 - Sale

Esecuzione

Raccogliete nel bicchiere di un mixer lo yogurt bianco magro, la rucola (senza gambi) e lo zenzero fresco sbucciato, e frullate accuratamente. Aggiustate eventualmente di sale e tenete da parte il dressing. Sbucciate la cipolla e tagliatela a metà. Inserite nella parte esterna i chiodi di garofano e fatela tostare in una caseruola, senza aggiungere grassi. A questo punto versate il riso, coprite con abbondante acqua, coprite e portate a bollore. Fate cuocere il riso per il tempo indicato sulla confezione, quindi scolatelo e sistematelo in una teglia fredda (messa precedentemente in congelatore). Versate abbondante acqua in una pentola e portatela al bollore; salate, tuffate i fagiolini e lessateli al dente. Una volta cotti, scolateli e fateli raffreddare in una ciotola con acqua e ghiaccio (in questo modo manterranno il loro colore brillante). Scottate i gamberi nella stessa acqua di cottura dei fagiolini per pochissimi minuti, quindi scolateli, fateli raffreddare e tagliateli a pezzetti. Tagliate l'avocado e le pere (avendo cura di non sceglierle eccessivamente mature) a cubetti e irrorateli con un goccio di succo di limone. Condite il riso con i fagiolini, le pere, l'avocado, i gamberi e una manciata di semi di zucca. Completate con un filo d'olio a crudo e servite con il dressing allo yogurt.



tamente green e narrazioni fasulle di aziende che millantano tradizione mentre standardizzano la produzione con processi industriali implacabili (non di meno acquisendosi l'un l'altra o puntando sempre più intensamente sul private labeling).

Ritrovare la semplicità e il gusto di cucinare: un atto di ribellione consapevole

In questo circo gastronomico, la vera rivoluzione è tornare alla semplicità e al gusto di cucinare in prima persona: riscoprire le materie prime autentiche, prediligere ingredienti freschi e non ultra-processati, prendersi del tempo per inebriare la casa di profumi essenziali ma indimenticabili come facevano le nostre nonne. La cucina non ha bisogno di show, ma di rispetto: per il prodotto, per chi lo coltiva, per chi lo trasforma con coscienza, per chi lo mangia con consapevolezza. È quella che oggi chiamano "mindfulness", per sottolineare l'invito a prestare attenzione ad ogni momento di ciò che facciamo e ciò che ci accade, rivalorizzandolo con costante curiosità. Solo così potremo tornare a vivere il cibo non come un'illusione scenica, ma come ciò che realmente è: la nostra prima e più intima forma di benessere.



Alte Terre Dop in vetrina

di Paola Geninatti



PRIMI

Risotto all'Ossolano con riduzione al Prunent
Idea nata dagli chef Ugo e Marco del ristorante Edelweiss di Crodo.

INGREDIENTI

- 350/500 grammi di Riso Carnaroli
- 1 cipolla
- Olio
- 20gr burro di Crodo
- 120 gr Ossolano Dop
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- Brodo di verdure q.b.
- Sale q.b.

PER LA RIDUZIONE

- 1 scalogno
- 2 rametti di timo
- 20gr olio evo
- Mezza bottiglia di Valli Ossolane Punent
- Sale q.b.
- Un cucchiaino di zucchero
- Due cucchiaini di fecola di patate

PROCEDIMENTO

Preparare la riduzione facendo un soffritto con lo scalogno, l'olio evo e il timo.

Aggiungere il vino Prunent, il sale, lo zucchero e far ridurre almeno della metà, poi legare con la fecola diluita in poca acqua e filtrare, tenere al caldo.

Preparare il risotto facendo un soffritto con l'olio e la cipolla, aggiungere il riso, tostare bene, sfumare con il vino bianco e cuocere con il brodo per almeno 15 min.

Al termine della cottura mantecare con il formaggio Ossolano Dop e il burro e impiattare versando un po' della riduzione preparata sopra il risotto.

SECONDI

Tarassaco in agrodolce con uovo fondente e crema di Roccaverano Dop. Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 grammi di foglie tenere di tarassaco
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva delicato
- Sale q.b.
- 2 cucchiaini colmi di miele di tarassaco
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 200 grammi di Roccaverano dop fresco, portato a temperatura ambiente
- 260 grammi di latte di capra fresco, portato a temperatura ambiente
- 4 uova grandi

PROCEDIMENTO

Privare il tarassaco della radice e sciacquarlo ripetutamente con acqua fredda per eliminare ogni residuo di terra. Versare 2 cucchiaini di olio in una grande padella antiaderente e scaldarlo senza portarlo al punto di fumo. Aggiungere il tarassaco non troppo sgocciolato prestando attenzione agli schizzi di olio. Salare e saltare per 5 minuti a fiamma vivace, poi unire il miele e l'aceto e cuocere ancora per 2 minuti in modo che quest'ultimo ingrediente evapori parzialmente.

Unire poca acqua calda, coprire, ridurre il fuoco al minimo e proseguire la cottura per 5 minuti o fino a quando il tarassaco sarà morbido ma non molle. Alla fine di queste operazioni il tarassaco dovrà essere rivestito da una salsa lucida senza risultare troppo acquoso. Al bisogno cuocere ancora per alcuni istanti senza coperchio e a fiamma media.



Condire con una macinata di pepe, mescolare e tenere in caldo.

Frullare il Roccaverano Dop assieme al latte di capra e a una macinata di pepe: è necessario ottenere una salsa morbida ma non liquida. Tenere da parte.

In una seconda padella antiaderente versare i due cucchiaini di olio rimanenti e scaldarli, anche in questo caso senza raggiungere il punto di fumo.

Friggervi le uova per un minuto a fiamma moderata, poi coprire e cuocere per altri 4 minuti o fino a quando l'albume sarà rappreso (il tuorlo dovrà restare cremoso).

Trasferire immediatamente il tarassaco nei piatti individuali.

Appoggiare le uova sul tarassaco, poi irrorare il tutto con la crema di Roccaverano Dop.

Servire immediatamente.

FRUTTA E DOLCI

Pere con Crema al Murazzano Dop

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 pere
- 2 dl di vino bianco secco
- 30 gr di zucchero
- 50 gr di Gorgonzola Dop
- 150 gr di Murazzano fresco Dop
- 50 gr di mascarpone
- 3 cucchiaini di panna liquida
- 80 gr di gherigli di noce
- sale e pepe q. b.
- menta q. b.

PROCEDIMENTO

Sbucciate le pere, togliete il torsolo e tagliatele a cubetti. Fate bollire per 2 o 3 minuti l'acqua con il vino e lo zucchero, immergendovi quindi i cubetti di pera per farli cuocere ancora 2 o 3 minuti. Scolate e fateli raffreddare completamente.

Passate al setaccio il Gorgonzola ed il Murazzano, aggiungendo successivamente il mascarpone e la panna, aggiustate di sale e pepe mescolate il composto fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea distribuite i cubetti di pera dentro a delle coppette e versate sopra la crema di formaggio.

Guarnire con gherigli di noce tritati grossolanamente e foglie di menta.



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

afnews onaf

DALLA DELEGAZIONE DI MODENA



>>>>>>>

Le prime attività

La neonata delegazione di Modena che si è costruita il 26 gennaio si è messa subito al lavoro per farsi conoscere da amanti e connoisseurs di formaggi nella nostra provincia, indicando un secondo corso di 1° primo livello, che inizierà a settembre, e due serate di degustazione.

La prima serata: due giudici internazionali, Giovanni Gazzetti e Roberto Guermandi, si sono sfidati presentando cinque formaggi francesi e cinque formaggi italiani. A questa sfida erano presenti 130 appassionati, abbiamo avuto l'onore di avere con noi l'assessore regionale alle attività produttive Alessio Mammi (amico di Onaf), che al termine, assieme a tutti gli altri presenti, ha

decretato la vittoria di un formaggio italiano: la Riserva del Fondatore del Caseificio il Fiorino.

Il nostro secondo evento, svoltosi nella sala di Onaf Modena, molto più tecnico, ha riguardato la presentazione da parte del produttore (Caseificio la Via Lattea di Gera di Fara d'Adda) di dieci formaggi di capra. Con il parterre molto diverso da quello della prima serata, si è instaurato un rapporto empatico che è risultato di grande interesse.

In luglio le attività della sezione si sono fermate per riprendere dopo Ferragosto, fino a dicembre, con una serata al mese di degustazione e una di aggiornamento sulla scheda tecnica di assaggio, riservata ai soli soci.

Il delegato
Paolo Ballotta

DALLA DELEGAZIONE DI GENOVA

>>>>>>>

Formaggi riflessi

Al "Caffè degli specchi", storico locale frequentato da Camillo Sbarbaro e Dino Risi, il 12 giugno si è svolto un incontro con i formaggi della latteria Sociale di Valtorta. Alessandro Massone chef de Il Rosmarino, assieme al resident chef Gabriele Pallini, hanno proposto un originale menù: Focaccine primavera & Agri, Panissa in insalata con olive taggiasche, fave, piselli e Formaggella, Plin verde di borragine ripieno di Stracchino all'antica, con acqua di datterini affumicati. Ad ogni portata è seguita la degustazione guidata del formaggio usato per la sua realizzazione. Conclusione con l'assaggio del Formai de Mut; chiusura col sorbetto al bergamotto e gli applausi allo staff.



>>>>>>>

Onaf alla festa della Cabannina

A Serra, terza edizione del Festival della Cabannina, la razza bovina autoctona ligure, già presidio Slow Food. Momento importante della giornata, il "Talk cow" dibattito

moderato dal giornalista Gilberto Volpara, che ha visto partecipare Onaf assieme allo chef Michelin Marco Visciola, al sindaco di Serra e agli assessori di Regione Liguria sui temi del benessere animale e del latte crudo. È stata occasione per parlare di Genova Città del Formaggio anche su Telenord e sul Tg3 Liguria, assieme alle istituzioni. Complimenti all'Aparc, l'associazione che unisce gli Allevatori della razza Cabannina e appuntamento al prossimo anno per la 4° edizione.

Formaggi e Sidro

Al pub The O'Connor, il 14 luglio interessante degustazione che ha coinvolto Onaf, Onas e lo chef Matteo Losio del ristorante Bruxaboschi.

In assaggio porchetta, coppa e salame dell'azienda agricola Pastorino di Pontinvrea, selezionati da Francesco Siri di Onas. Selezionati da Onaf

Robiola di pecora, Fontina d'alpeggio 2024 e il Gran gessato d'Ayas dell'azienda La Tchavana in Val d'Aosta. Raccontati da Riccardo del The O'Connor, Floribunda sidro mela cotogna – mono varietà e Paladeus sidro invecchiato 60 mesi in rovere francese, entrambi del Trentino, in abbinamento con i salumi e i formaggi. Il Capracake, realizzato da Matteo, con formaggio "Capriccio" dell'azienda Monterosso di Rossiglione e cialdine di nocciolo misto Chiavari, è stato abbinato al sidro Maley Poiré Jorasses, 100% pera della Valle d'Aosta. Brindisi con il sidro e auguri di buone ferie a tutti.

Il delegato Riccardo Collu



Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 - 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO

>>>>>>

Chiusura di stagione

Chiusura di stagione con gli ultimi due incontri della delegazione di Milano, dedicati ai Formaggi di fattoria, a Degustazione Ristoro e Dispensa alla Casa degli Artisti.

In maggio, per la quindicesima serata, abbiamo incontrato i formaggi ticinesi dell'Azienda Agricola Le Capre del monte Pettine e quelli della vicina Azienda Agricola Piùmadèi raccontati dal Maestro Assaggiatore Eugenio Micheli, accompagnato dalle produttrici Natascha Bettosini e da sua figlia Jodie.

Durante la serata abbiamo avuto il piacere di scoprire alcuni formaggi di montagna che hanno ricevuto menzioni e

premi nelle ultime edizioni del Concorso caseario "All'Ombra della Madonnina", assaggiando il Büscion di capra, il Capreggio e la Formaggella di capra di Natascha per poi passare ai formaggi vaccini di Jodie: la Robiola, il Büscion e la Formaggella, in un interessante confronto fra formaggi simili ma prodotti a partire da latte di specie differenti.

Il mese di giugno ha visto protagoniste due belle aziende caprine della provincia di Lecco in cui la caseificazione è affidata a giovani e promettenti casari: l'azienda agricola Il Ceresè di Montevecchia con la casara Giulia Bensi e l'azienda agricola I Due Soli di Primaluna guidata da Maurizio Domeneghetti. La serata guidata dal Maestro assaggiatore Beppe Serafini ha visto una ricca varietà di formaggi delle due aziende a partire dalle più fresche coagulazioni lattiche in varie declinazioni per passare alle formagge, alle croste lavate e concludere con lo stagionato Gran Ceresè, accompagnati da una selezione di vini della Cantina Ceresè in un perfetto abbinamento territoriale. Per apprezzare al meglio la materia prima e la sua versatilità abbiamo avuto anche l'opportunità di assaggiare il latte di capra pastorizzato del Ceresè, lo yogurt artigianale dei Due Soli, per poi concludere con piccoli dolci a base di pasta di caprino aromatizzati con nocciole e cioccolato creati da Giulia Bensi.

Una menzione particolare merita la partecipazione degli amici di Videodegustando che con le loro belle e accurate interviste ai protagonisti della serata contribuiscono a raggiungere

l'obiettivo delle degustazioni dedicate ai formaggi di fattoria: far conoscere ai nostri soci e a un più vasto pubblico di appassionati le piccole aziende che 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. Ci rivediamo in autunno.

Il Maestro Assaggiatore Marco Benedetti

>>>>>>

Largo ai giovani: a Pavia degustazione di formaggi caprini

Abbiamo colto al volo l'invito Radio Aut, per organizzare insieme una degustazione di formaggi. Radio Aut è un attivo circolo Arci di Pavia, gestito con grande capacità e dedizione da un gruppo di intraprendenti giovani tra i 20 e i 25 anni.

Il 4 luglio, abbiamo presentato 5 formaggi di capra a latte crudo, di piccole aziende agricole ben conosciute dalla delegazione Onaf di Milano.

Dopo il caprino fresco, è stato presentato il Capracanta, una crosta fiorita di oltre un mese di stagionatura, che ha stregato i presenti; entrambi realizzati della Fattoria I Grater di Torrazza Coste (PV). A seguire: il Capreggio, crosta lavata di piccola dimensione e molto proteolizzata dell'Azienda Il Ceresè situata all'interno del Parco di Montevecchia (LC), così come il Gran Ceresè, pasta dura di circa 3 kg trattato in superficie con polpa di pomodoro, che è stato proposto come assaggio finale. Quarto e quinto assaggio, sono stati una crosta lavata e una formaggella dell'Azienda Agricola I Due Soli di Prima Luna in Valsassina (LC). Gli ospiti presenti, molto interessati, hanno sollecitato svariati approfondimenti sul tema della serata, che si è conclusa con un brindisi con birre artigianali e un prolungato applauso riservato a Onaf.

Il consigliere Beppe Casolo



DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



>>>>>>

Corso di I° livello

Dal 29 aprile al 19 giugno si è svolto, presso la sala convegni della Città dell'Altra Economia (Cae), il Corso di 1° livello per assaggiatori di formaggio organizzato dalla delegazione Onaf di Roma.

Un gruppo eterogeneo di partecipanti – per età, professione e background culturale – ha condiviso la stessa motivazione: acquisire maggiore consapevolezza sul mondo del formaggio e apprendere le tecniche fondamentali per un corretto assaggio. Il percorso formativo, ricco di contenuti teorici e prove pratiche, si è concluso brillantemente con l'esame finale del 19 giugno, che ha sancito l'ingresso di nuovi assaggiatori qualificati nella famiglia Onaf.

Il corso, molto atteso e partecipato, ha seguito l'entusiasmo generato dal grande evento "Roma Città del Formaggio" dello scorso marzo, confermando ancora una volta il fascino che il formaggio e la cultura casearia riescono a esercitare su un pubblico sempre più ampio.

Ilaria Castodei
responsabile comunicazione

DALLA DELEGAZIONE DI CREMONA

>>>>>>

Apericheese con Onaf

Il 4 luglio, nell'incantevole cornice del ristorante Ca' Barbieri, si è tenuto Apericheese: l'aperitivo con degustazione guidata, ideato dalla delegazione Onaf Cremona. L'iniziativa si rivolge ad appassionati e non per avvicinarli al mondo Onaf

e alla delegazione, che ha in calendario eventi e nuovi corsi in partenza il prossimo autunno. L'ospite d'onore, il dottor Giovanni Guarneri, presidente del Consorzio di tutela del Provolone Valpadana Dop e vicepresidente della Cooperativa Fattorie Cremona, sponsor dell'evento, ha introdotto la serata raccontando i legami tra prodotti caseari e territorio cremonese.

I maestri assaggiatori hanno portato gli ospiti alla scoperta del Provolone Valpadana Dop dolce e piccante e del Grana Padano Dop

stagionato 14 e 36 mesi, fiore all'occhiello dell'orologio di degustazione, in abbinamento allo spumante Altemasi Millesimato Brut Trento Doc. Per info e contatti scrivere a cremona@onaf.it

L'assaggiatrice Roberta Ghiglietti

• **Dino Barbieri, sommelier professionista e maestro assaggiatore, Giovanni Guarneri vice-presidente Fattorie Cremona, Emanuela Denti delegata Onaf Cremona**

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA-REGGIO EMILIA



>>>>>>

Prima della sosta estiva

Martedì 17 giugno nella sede Ais (associazione sommelier) a Reggio Emilia, si è svolta la cerimonia di investitura del corso di I livello; un momento conviviale con degustazione di Parmigiano di vacche rosse ha concluso la serata in allegria.

Mercoledì 18 giugno uscita organizzata in collaborazione con Slow Food al caseificio Le Capre di Jacopo di Simona Marroccoli. Dopo la visita in stalla e al piccolo laboratorio, nel rilassante ambiente bucolico delle colline al tramontar del sole, la nostra ospite ci ha portato per mano a conoscere tutte le sue creazioni: dai freschi, agli stagionati, dallo yogurt, al golosissimo gelato. Lunedì 30 giugno, in Spumateria a Reggio Emilia, i Maestri Assaggiatori Lorenza Lusuardi e Mario Truant han parlato di pecorini durante una serata dedicata ai sentieri dell'appennino reggiano.

Il delegato Gabriella Padova

DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA

>>>>>>

Eccellenze casearie

A Monzambano, il 18 giugno scorso, nelle piacevoli colline moreniche del Garda, ospiti della Cantina Gozzi, si è svolta una serata a cura di Onaf delegazione di Mantova. Tema della serata le eccellenze casearie legate al mondo del Parmigiano Reggiano. Il percorso sensoriale è stato introdotto e guidato dal delegato Onaf di Mantova Cornelio Marini, con la collaborazione del maestro assaggiatore Mauro Zeffiro.

Lo staff della cantina Gozzi ha coadiuvato l'abbinamento enologico coi vini della cantina adeguatamente scelti. Di seguito l'elenco dei prodotti di questa degustazione.

Orologio dei Formaggi (tutti 36 mesi):

- Parmigiano Reggiano (prodotto da Vacche "Pezzate Nere") Abbinato: Metodo classico Brut, millesimato 2020
- Parmigiano Reggiano (prodotto da Vacche Bianche Valpadana o Bianca modenese) Abbinato: "Le Mattarella", Garganega.
- Parmigiano Reggiano (prodotto da Vacche Rosse "Tipiche Reggiane") Abbinato: Rosso Saline Igt da uve merlot e cabernet sauvignon,
- Parmigiano Reggiano (prodotto da Vacche "Brune Alpine") Magrini Riserva da uve merlot e cabernet sauvignon, vendemmia 2019.



>>>>>>

"Malghe aperte 2025" Silter Dop

Domenica 13 Luglio 2025. Malga Prato. In occasione della manifestazione "Malghe Aperte 2025", la delegazione Onaf di Mantova è stata ospite della Azienda Società Agricola Prestello delle Sorelle Bettoni, in località Bienno (Bs).

Azienda famigliare, dedicata all'allevamento di bovini di razza bruna per la produzione del formaggio Silter Dop e capre bionde dell'Adamello per la produzione di formaggi di latte solo capra con caglio vegetale di cardo, e misti.

Grande ospitalità offerta a tutti gli ospiti di Malga Prato, dove per chi ha voluto partecipare alla lavorazione e la cagliata del Silter Dop di Malga, ha goduto dello spettacolo di tutte le fasi di produzione. In seguito il racconto del valore storico ed economico dei formaggi di montagna e dalla salvaguardia del territorio montano. Per concludere, una degustazione di varie stagionature del Silter Dop, sia estive di Malga, che invernali con foraggio affienati.

Il delegato Cornelio Marini e Alessandro Mazzali



• **La delegazione di Mantova e la signora Barbara con la forma di Silter Dop**

DALLA DELEGAZIONE DI
TREVISO - BELLUNO - FRIULI VENEZIA GIULIA

>>>>>>

Latterie aperte

Con una tavolozza di formaggi, venerdì 20 giugno si è conclusa la 17ª edizione di "latterie aperte" in Val Belluna.

La manifestazione, da quindici anni coordinata dal maestro assaggiatore Gino Triches, è organizzata dall'Unione Montana Val Belluna, dai comuni: Borgo Val Belluna (Città del Formaggio), Limana, Sedico, Sospirolo, Belluno e Ponte nelle Alpi, con la collaborazione di Onaf Belluno.

Quest'anno è stata sviluppata l'idea "Spazio ai giovani assaggiatori"

Iniziata il giorno 24 maggio a Valmorel di Limana con un Convegno dal titolo: "Agricoltura di montagna e resilienza contadina", durante il quale sono stati sviluppati i seguenti temi:

- "Una agricoltura artigiana per il ritorno alla terra" a cura di Mario Azzalini

- "Valorizzazione dei suoi prodotti" a cura dell'associazione Nazionale allevatori di razza Rendena
- "La sicurezza alimentare in latteria" a cura dei tecnici Arav
- "Trasformazione artigianale del formaggio" con il dottor Giampaolo Gaiarin Onaf.

Domenica 1° giugno sei latterie storiche e due aziende agricole della Val Belluna hanno aperto le porte per poter assistere al miracolo del latte che diventava formaggio. Non sono mancati gli assaggi, molto apprezzati.

Una grande affluenza



di famiglie che, oltre che oltre alla visita alle latterie e all'assaggio dei formaggi, ha colto l'occasione per una passeggiata in montagna dove diversi produttori hanno la produzione e la vendita.

Ogni latteria, in accordo con un ristorante, ha organizzato una cena a tema nella quale i formaggi prodotti sono stati i protagonisti. Ad ogni serata un maestro Onaf ed un allievo hanno presentato i prodotti e i piatti proposti, valorizzando adeguatamente ogni appuntamento.

La serata conclusiva si è svolta il 20 giugno a Valmorel, con la presentazione di una tavolozza di formaggi di tutte le latterie e l'assaggio proposto ai presenti tra i quali il prefetto, il presidente dell'Unione Montana e i sindaci dei comuni interessati.

La manifestazione, che ha riscosso un grande successo, vede già i produttori e i ristoratori pronti per continuare anche il prossimo anno con la medesima formula.

L'assaggiatrice
Franziska Muckle



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

Ma dove vai, se il formaggio non ce l'hai



Un giorno chiesero a Fellini dove avrebbe trascorso le sue vacanze. Il regista, da soave mistificatore qual era («il più grande bugiardo del mondo, ma con una capoccia così» diceva il suo amico «vitellone» Alberto Sordi) sorprese l'intervistatore: «Non sono mai andato in vacanza, non credo che andrò neanche quest'anno. L'idea della vacanza mi è completamente estranea, non capisco nemmeno bene che cosa voglia dire».

Essendo un genio, il visionario maestro del cinema aveva inventato quarant'anni prima la «staycation», il nuovo orrendo inglesismo che ha dominato le cronache estive assieme all'ormai abusato «overtourism». Quest'ultimo termine, traducibile con iperturismo o sovraffollamento, ha scatenato la fantasia dei titolisti nella settimana delle nozze di Bezos a Venezia, con lugubri proiezioni sul futuro della laguna destinata a sprofondare sotto il peso degli invitati in gondola da mister Amazon.

Fortuna vuole che, a controbilanciare il pericolo dell'overtourism nelle località top del Belpaese, milioni di italiani saggi (dal 25 a quasi il 50 per cento in base alle ballerine statistiche estive) abbiano optato per la staycation, ovvero il ritrovato piacere di trascorrere le ferie a casa, a km zero. Detto così è sicuramente più attraente, rispetto alla motivazione vera che - senza tirarla troppo lunga - riguarda l'esigenza di tagliare la spesa famigliare in tempi di vacche sempre più magre.

Ma tant'è, il gioco degli sproloqui nel caldo ferragostano deflagra, alimentando un canaio di fesserie che più sono strampalate e più suscitano il «dibattito». E dunque non sono mancate le polemiche sui prezzi, introdotte secondo liturgia dalle accuse agli esosi bagni liguri («Ma si può pagare 354 euro per una settimana di spiaggia ad Allassio?»), passando a fare le pulci ai vari litorali della penisola.

Non si è salvata quest'anno la Riviera romagnola, che a detta del figlio d'arte Mirko Casadei avrebbe perso di vista il suo dna nazional-popolare: «Quando per due gamberi fritti spendi 25 euro qualche domanda te la fai». Dalla Grecia è poi giunta la voce del tuttologo Mario Tozzi il quale ha sottolineato - alla faccia della staycation - che nelle isole dell'Egeo con 10 euro al giorno stai da pascià.

In sottofondo, la canzone «L'estate sta finendo» dei Righeira ha accompagnato gli ultimi lampi di un'estate di fuoco in tutti i sensi, e a farci la

bocca buona è stata la lettura sul sito Italia Mon Amour di un report sul caseo turismo, definito trainante in tema di marketing territoriale. Eravamo rimasti allo studio di Roberta Garibaldi dell'Università di Bergamo, che nei giorni di Caput Casei (allorché Roma è diventata Città del Formaggio) aveva fornito informazioni analitiche sul turismo enogastronomico in chiave casearia. Ora scopriamo che dai 2-3 milioni di visitatori interessati a partecipare ad attività legate al formaggio in Italia la cifra ha raggiunto i 4 milioni. Questo perché, sostiene Italia Mon Amour, «se un tempo il turismo caseario si limitava alle visite nei caseifici, oggi l'offerta si è ampliata considerevolmente». E vengono citati i laboratori interattivi dove i visitatori possono lavorare la cagliata e creare il proprio formaggio; i corsi di cheese pairing per abbinare i diversi formaggi a vini, birre o distillati; le esperienze complete dal pascolo alla tavola, come quelle offerte dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Sono tre i modelli di turismo caseario proposti come motore di sviluppo territoriale, dove le produzioni locali spingono l'economia di intere comunità. Si tratta di esperienze ben note agli assaggiatori Onaf, che in questi luoghi hanno operato e continuano a proporre la loro professionalità. Ma fa pia-

cere ricordarle. A Farindola, piccolo comune ai piedi del Gran Sasso, il Pecorino locale - l'unico in Italia prodotto con caglio suino - ha generato nuove strutture ricettive e un museo del formaggio, permettendo ad alcuni giovani del luogo di non emigrare.

In Calabria, la riscoperta del Caciocavallo di Ciminà ha dato vita a un sistema che unisce produttori e operatori turistici in un'area caratterizzata da un alto tasso di disoccupazione.

In Friuli, la Strada del Montasio ha trasformato malghe d'alta quota in destinazioni turistiche. Gli alpeggi, che rischiavano l'abbandono, sono stati dotati di spazi di accoglienza dove gli appassionati possono assistere alla produzione e degustare il formaggio, garantendo la sopravvivenza economica delle attività e la preservazione del paesaggio alpino. Ad majora!

DALLA DELEGAZIONE DI
SALERNO

>>>>>>

Dal latte acido alle Robiole

Il 26 giugno si è tenuto presso Botteghele 65 a Salerno, un incontro con i soci Onaf dal titolo «Dal latte acido alle robiole»: un momento di formazione e confronto riservato ai soci Onaf e dedicato ai formaggi a coagulazione acida e alla loro evoluzione.



Il relatore della serata è stato il dottor Angelo Citro, dirigente veterinario, assistito dai due figli Vincenzo e Marco, che si sono soffermati su aspetti

chimici e tecnici. La degustazione dei formaggi è stata condotta dalla delegata Maria Sarnataro. In degustazione si sono seguiti cinque campioni di robiola di bufala con differenti tipologie di coagulo e stagionatura, corredati da due Fontine Dop: una di alpeggio e una stagionata. La serata ha creato molto interesse da parte dei soci, tra approfondimenti tecnico-scientifici e assaggi mirati.

La discussione è partita dal concetto di coagulo e dalle differenti tecniche di coagulazione, con annessi meccanismi e condizioni. Dopo un focus sulle caseine del latte, si è poi passati alla degustazione dei formaggi.

La consigliera Stella Marotta

DALLA DELEGAZIONE DI
PADOVA

>>>>>>

Festa della Fragola

Partecipazione alla Festa della fragola a Camposampiero 2025. La delegazione ha partecipato con uno stand alla Festa della fragola per far conoscere le attività di Onaf, sia a livello nazionale che locale. È stato allestito un gazebo con diverse pubblicazioni, materiale ed oggettistica, con l'attiva collaborazione dei nostri maestri assaggiatori Giancarlo Andretta, Luciano Sgarzi e, new entry, Laura Gazzola, neoassaggiatrice dall'ultimo corso di Conselve. La partecipazione ha ottenuto l'obiettivo ricercato.



>>>>>>

Investitura del
corso di Conselve

Il 4 giugno investitura dei neocorsisti 1° livello del corso di Conselve (Padova), alla presenza del vicepresidente nazionale dr Giampaolo Gaiarin del delegato Pierantonio Schievano, i consiglieri Giancarlo Andretta, Antonio Carraro e Daniele Schievano, presso la trattoria «In corte dal capo». La cerimonia ha visto la partecipazione dei neo assaggiatori: **Emmy Carmignato, Genny Carmignato, Enrico Battisti, Federica Cavallaro, Marco Ferrari, Luca Forcato, Martina Giuriolo, Alessandra Gobbo, Lara Grazian, Valerio La Piana, Laura Gazzola, Alberto Lissandrin, Marco Belloni, Martina Rocchetto, Simona Barone Maggio, Stefano Ambrosi, Stefano Bagatella, Riccardo Toffanin, Riccardo Vianello, Gianni Zannini, Nadia Zilio.**

L'assaggiatore Daniele Schievano

la Vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



ROCCAVERANO D.O.P.

Cambia il nome ed il disciplinare



Unico al mondo.

Pluripremiato.

Utilizzato in molteplici ricette di chef stellati.

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

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**