

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

54

DICEMBRE 2025

euro 7

ISSN 2281-5120

**Ricotta, il candore
del Natale siciliano
Il formaggio che verrà**



**San Marino, storia
di una piccola patria**



**Dietro cibo e gusto
c'è un algoritmo**



**Pinocchio era goloso
del cacio toscano**



**Bacche e gelatine
con il formaggio**

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

MACCHINE PER LA PRODUZIONE,
LA LAVORAZIONE E LA PORZIONATURA
DEL FORMAGGIO A PASTA DURA E SEMIDURA



ROCK 23 **ROCK 21**

LINEA DI PORZIONATURA

PORZIONATRICE AUTOMATICA A PESO FISSO
E VARIABILE PREDISPOSTA PER LAVORARE IN
LINEA E DISCATRICE AUTOMATICA



ROCK 20 PLUS
PORZIONATRICE
AUTOMATICA A PESO
VARIABILE E FISSO,
DISPONIBILE CON
BARRIERE OTTICHE E
STANDARD

PUO' TAGLIARE TUTTI I TIPI DI FORMAGGI A
PASTA DURA E SEMIDURA, REALIZZANDO
PEZZI A PESO SIA FISSO CHE VARIABILE



ROCK 20
PORZIONATRICE
SEMI AUTOMATICA



ROCK13
TAVOLO SEZIONATORE
A "ROCCIA"



ROCK 19
SEZIONATRICE DA
BANCO MANUALE

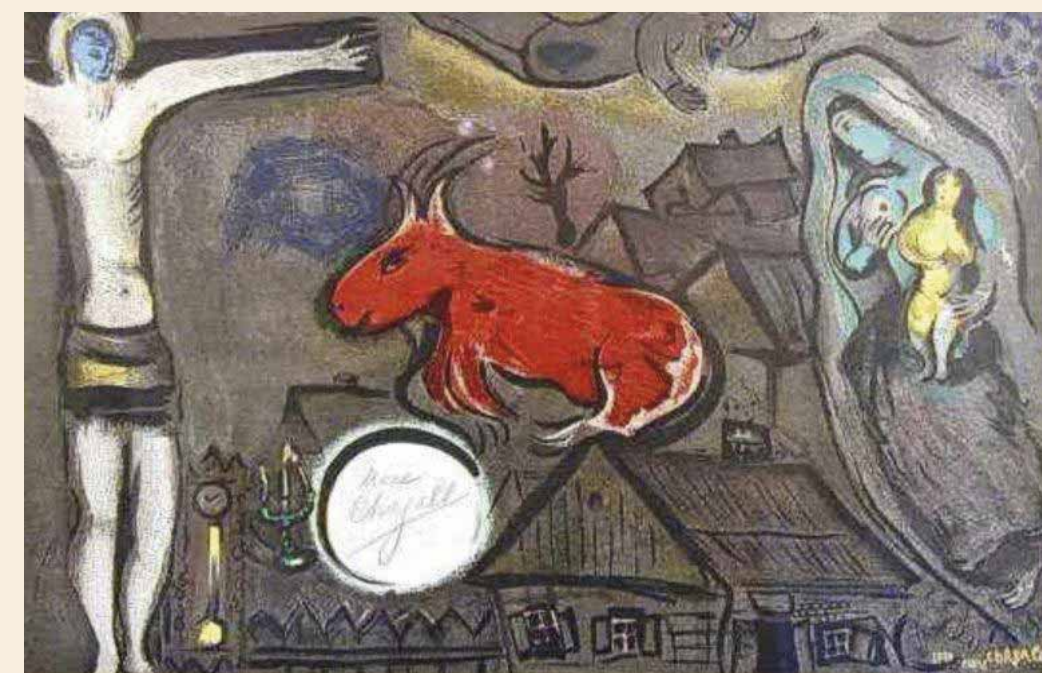


ROCK 18
PORZIONATRICE
DA BANCO



Mark Chagall - Natività, 1950

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Tirando le somme di fine anno

Quando l'anno è in dirittura d'arrivo ognuno di noi, anche solo per un attimo, apre una finestra per rivedere le fasi salienti di quanto ci è accaduto, cosa ci ha gratificati, cosa avremmo voluto evitare ma è comunque successo, quali alternative avremmo potuto attuare.

Nel nostro contesto di assaggiatori, appartenenti - credo - a un sodalizio affermato, vogliamo per una volta proiettarci invece nel futuro prossimo, cioè domani, per aprirci a nuove opportunità di sviluppo.

Per questo dobbiamo ritrovarci. Ritrovarci per condividere le nostre esperienze, indispensabili per la nostra crescita personale e di conseguenza per l'Onaf stessa. Ritrovarci per superare gli egoismi che ci mettono in competizione soltanto per vellicare il narcisismo della visibilità.

Ritrovarci per scoprire una diversa connessione con noi stessi e con gli altri, con le produzioni casearie dei territori, legando a filo doppio l'interesse per il formaggio e l'attività turistica (il cosiddetto turismo caseario che anima il desiderio della maggior parte dei nostri associati).

Si chiude a fine anno anche il quadriennio di attività del nostro consiglio di amministrazione. Non sta a me dare un giudizio sul nostro operato. Di sicuro non è mancato l'impegno come non è mancato ai nostri delegati, colonna portante dell'Onaf.

Da queste pagine non ho mai perorato la causa del rinnovo annuale da parte dei soci: lo faccio questa volta per invitare tutti i nostri iscritti a proseguire nel sostegno alla nostra organizzazione, non fosse altro che per essere numerosi a rinnovare le cariche sociali in scadenza la primavera prossima. Una proposta di rinnovamento necessario per ogni organismo che si presenta al giudizio dei propri associati.

Grazie a tutti voi per il sostegno che dedicate all'arte casearia, anche quella più eroica che quotidianamente combatte battaglie infinite.

Grazie ai nostri delegati, al corpo docente, a tutti i collaboratori.

Unitamente al nostro direttore che ringrazio di cuore vi formulo i migliori auguri di buone feste. Per l'occasione teniamoci InForma.

Sommario

3 L'editoriale di Pier Carlo Adami	32-33 Cheesecake, una torta dal sapore millenario di Gianmario Giuliano
5 La grattugia del direttore di Elio Ragazzoni	34-35 Campoli, menù delle feste a cura di Sara Albano
6-10 San Marino, la Repubblica più antica del mondo di Alessandro Carli, Maria Benedettini	36-37 Ricotta, il candore del Natale siciliano di Pietro Pappalardo
11 Oro bianco a Roncofreddo di Anselmo Aymar	39 Caseartecnica Bartoli di Brunilde Azzi
12-13 Il formaggio che verrà di Armando Gambera	40-41 Abbinamenti: bacche, gelatine e formaggi di Lara Ambrosetti
14-15 Latte crudo, la teoria degli ostacoli di Silvia Schiavon	42-43 Progetto LoST
16-17 Nitrati, l'Italia casearia e le nuove regole europee di Cecilia Albani	44-45 Vetrina Caseus di Bruno Bernardi, Maurizio Mazzarella
18-19 Casina, terra di latterie, è Città del Formaggio di Gabriella Padova	46-47 Infiniti Blu di Marco Benedetti, Beppe Casolo
20-21 La targa dell'Onaf rafforza il brand Battipaglia di Maria Sarnataro	48 L'Umbria dei formaggi di Claudio Spallaccia
22-23 A proposito del gusto di Ernesto Di Rienzo	49 La moglie del Monaco di Daniela Marfisa
24-25 Alla ricerca del terroir di Nicola Bentoglio	50-51 Alla corte dello Strachitunt di Grazia Cristiani
26-27 Al Mondial du Fromage 56 medaglie per l'Italia di Mario Truant	52-53 Stagionatura nel bunker di Alice Sattanino
28-29 Pinocchio e il formaggio di Alan Bertolini, Tania Dalla Torre	54-55 Latte crudo in Sicilia di Pietro Pappalardo
30 Arrivano i piemontesi di Marco Quasimodo	56-57 Montebore, la nuova vita di Fabio Ricchio
31 Natale con il Bleu d'Aoste di Toni Manera	59 Vita Onaf
	60-64 Onaf News a cura di Beppe Casolo
	65 Formaggi in libertà di Fiorenzo Cravetto
	66 La vignetta di Gianni Audisio

Convegno Onaf a Roma Il linguaggio culturale del cibo quotidiano



di Ilaria Castodei

Al Palazzo Valentini in Roma, lo scorso 25 settembre si è svolto il convegno dal titolo "Il Gusto: un linguaggio culturale". L'evento, promosso dalla delegazione Onaf di Roma, con il patrocinio dell'Assessorato all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti di Roma Capitale, ha voluto mettere in luce il valore profondo e sfaccettato del cibo, inteso non solo come nutrimento, ma come elemento identitario, sociale e culturale. Nella sala Di Liegro, un pubblico attento e partecipe ha condiviso riflessioni sul cibo come veicolo di storie, tradizioni e identità comunitarie. Il convegno si è rivelato un momento di alto spessore culturale, offrendo una visione ampia e multidisciplinare sul "gusto" come linguaggio universale e strumento di dialogo tra i popoli.

A moderare l'incontro è stato Domenico Villani, delegato Onaf Roma, che ha introdotto i lavori sottolineando la valenza sensoriale, antropologica e storica del gusto. Villani ha poi guidato un dibattito con un ricco parterre di relatori di diverse specializzazioni, offrendo al pubblico prospettive complementari e stimolanti. Sono intervenuti, con l'assessora competente Sabrina Alfonsi che ha aperto i lavori sottolineando il valore della diversità gastronomica come patrimonio da tutelare, l'antropologo Ernesto Di Renzo, che ha ripercorso l'evoluzione delle tradizioni culinarie dall'antichità ad oggi, mettendo in luce il ruolo del cibo nei rituali e nelle dinamiche sociali; lo chef Fabio Campoli, che ha evidenziato come la cucina sia un linguaggio capace di trasmettere emozioni, storia e cultura; l'imprenditore caseario Daniele Deroma e Tiziana Torelli, imprenditrice vitivinicola, che hanno condiviso esperienze concrete sul legame tra territorio, tradizione e prodotto. Dal suo canto, Maria Teresa Cutrone, dell'Accademia Italiana della Cucina e musicista, ha proposto una suggestiva analogia tra composizione musicale e creazione culinaria, evidenziando il gusto come esperienza sinestetica. Infine Flavio Di Gregorio, medico, docente Onaf e maestro assaggiatore, ha offerto un punto di vista scientifico, integrando neuroscienza, fisiologia e antropologia del gusto sottolineandone l'importanza nella salute pubblica e nell'identità individuale.

Una video-intervista alla narratrice enogastronomica Francesca Romana Barberini ha suggellato il prezioso momento di confronto su temi di grande attualità.



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

L'ondivago valore dell'immagine

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



I concorsi che nominano il "miglior formaggio del mondo" sono eventi costruiti, immagini commerciali, costruzioni che di mondiale hanno solo il fatturato. Ogni territorio ha il suo

Natale è Natale, arriva sempre. Come Sanremo. Si preparano dorature e scintillii, alberi di luce e babbi-costumi inneggianti feste opulente di sovrastanti gioie. Si mette in scena l'ipotetico picco della felicità universale. Piovono propositi di bontà. Lasciando da parte il profondo significato religioso del momento che ciascuno vivrà secondo la propria coscienza, pare di entrare in un carosello impazzito di renne, pacchetti dorati e regali a pioggia. Saremo assaliti dall'immagine della festività che ci coinvolge perché si fa vedere dimenticando una ricorrenza basata sugli affetti. Per questa considerazione vorrei che gli auguri per le imminenti festività da parte della nostra redazione fossero i più semplici ed i più sinceri, un semplice abbraccio a tutti ed un grazie sorridente a chi ci ha aiutato. E poi si vada a far festa, come si può, senza esagerare. Da anni in queste giornate mi stuzzica una domanda: esiste il formaggio di Natale? Sarebbe divertente sbandierarne uno che diverrebbe l'immagine iconica del momento festivo più rilevante al mondo. Non esiste, ne sono convinto. Ed è una immensa fortuna. Il formaggio è il risultato di diverse culture, differenti territori e riconoscimenti legati alla propria storia, intima e sensoriale. Deve essere fatto bene, con i sacri crismi e la giusta tecnologia, ma poi ciascuno ha il suo. Perché rappresenta il proprio ideale caseario o inter-

preta un desiderio di innovazione e fantasia. Soffro come una capra in alto mare quando si strombazzano concorsi che nominano "il miglior formaggio del mondo". Sono eventi costruiti, icone commerciali, costruzioni che di mondiale hanno solo il fatturato. Capita così che in certi banchetti di fine anno il protagonista caseario, quando c'è, sia normalmente il più costoso, in quanto più raro. Ribelliamoci. Mi resta in mente una serie di immagini che mi sono giunte in questo numero, sono gruppi di assaggiatori che, fianco a fianco, guardano i formaggi di un concorso con occhi lucidi di curiosità e rispetto. Saranno loro ad indicare la strada giusta, anche dopo le festività. Intanto leggetevi il delicato racconto di un dolce natalizio siciliano ed ascoltate l'accorata voce di Armando che propugna il latte crudo. In questo numero potremo andare spasso a S. Marino, sbocconcellare pecorini insieme a Pinocchio o accostarli a gelatine di frutta mentre l'antropologo Di Renzo ci spiegherà perché il "gusto" non è mai eguale. Scopriremo che il formaggio si può affinare in un rifugio antiaereo o che può addirittura trasformarsi in un romanzo, insieme a decine di altre notizie. Le immagini non vinceranno il Pulitzer, ma saranno lo specchio di quanto è narrato. Auguri.

Informa

Magazine di cultura casearia

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

Direttore responsabile: Elio Ragazzoni

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

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

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

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Cecilia Albani, Sara Albano, Lara Ambrosetti, Anselmo Aymar, Gianni Audisio, Brunilde Azzi, Maria Benedettini, Nicola Bentoglio, Bruno Bernardi, Alan Bertolini, Davide Biagini, Daniele Borra, Fabio Campoli, Alessandro Carli, Ilaria Castodei, Beppe Casolo, Paolo Cornale, Chiara Costamagna, Fiorenzo Cravetto, Grazia Cristiani, Tania Dalla Torre, Flavio Di Gregorio, Ernesto Di Renzo, Armando Gambera, Gianmario Giuliano, Tony Manera, Daniela Marfisa, Maurizio Mazzarella, Fabrizio Melica, Valentina Maria Merlino, Gabriella Padova, Pietro Pappalardo, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Fabio Riccio, Maria Sarnataro, Alice Sattanino, Silvia Schiavon, Claudio Spallaccia, Massimo Todaro, Mario Truant e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

In copertina: immagine creata da Alessio C.

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

San Marino



La Repubblica più antica del mondo

di Maria Benedettini

In principio fu un tagliapietre, poi diventato Santo. La data è il 301 d. C. quando un maestro dello scalpello cristiano proveniente dalla Dalmazia (oggi Croazia), in fuga dalle persecuzioni dell'Impero Romano, si rifugiò sul Monte Titano e fondò una piccola comunità cristiana indipendente. Una data importantissima, quella del 3 settembre del 301: la Repubblica di San Marino, nei rapporti internazionali, utilizza la data nel doppio formato, indicando la sigla d.F.R. (dalla Fondazione della Repubblica).

Medioevo, Età Moderna e Contemporanea

Durante il Medioevo, San Marino riuscì a mantenere una certa autonomia, nonostante le continue pressioni dai signori locali e dalle potenze vicine, come i Malatesta di Rimini e lo Stato Pontificio. Durante i secoli XV-XVIII, riuscì a evitare l'annessione da parte di altri Stati più grandi, mantenendo la propria indipendenza grazie a diplomazia e accordi. Nel 1600 vennero promulgata "Leges Statuae Sancti Marini", la prima Costituzione scritta che pose le basi delle fonti del diritto sammarinese assieme alla legge elettorale degli anni trenta.

L'indipendenza del terzo più piccolo Stato d'Europa fu in pericolo più volte: nella sua storia San Marino subì tre brevi occupazioni militari: nel 1503 Cesare Borgia occupò la Repubblica per dieci mesi sino alla morte del padre, Papa Alessandro VI. È del 1739 invece il tentativo di riannessione allo Stato della Chiesa per opera del

cardinale Alberoni, fallito grazie alla disobbedienza civile, religiosa - in particolare delle monache clarisse - e alle proteste davanti a Papa Clemente XII. L'ultima occupazione avvenne meno di un secolo fa, nel 1944, per opera delle truppe tedesche e della Repubblica Sociale Italiana in ritirata, e successivamente dagli Alleati, che lo occuparono per tre mesi.

I flussi turistici

Nel 2008 l'Unesco ha dichiarato San Marino patrimonio dell'Umanità riconoscendo al piccolo Stato un "valore eccezionale" quale testimonianza di sviluppo di un modello democratico unico in Europa, che perdura da più di sette secoli. Tale

attestazione di valore, data da un organismo sovranazionale, come l'Unesco, ha risvegliato l'attenzione dei media internazionali che hanno dedicato numerosi servizi e documentari a quella che si può definire la "più antica repubblica del mondo".

Il turismo è un'industria chiave per l'economia e l'impiego a San Marino: i dati più recenti legati ai flussi (fonte: Ufficio Informatica, Tecnologia, Dati e Statistica della Repubblica di San Marino) riguardano il 2024, anno che si è chiuso con 2.069.421 visitatori (+2% rispetto al 2023). Per quanto riguarda il turismo di sosta, nel 2024 si sono registrati 122.126 arrivi (12% rispetto al



2023) per un totale di 218.763 pernottamenti (+11%), con una media di 1,8 notti trascorse per ogni persona.

I turisti che nel 2024 hanno scelto di pernottare a San Marino provengono per l'89% dall'Europa, l'Italia è il paese di provenienza della maggior parte di turisti (53,7% sul totale), seguita da Germania (8,5%) e Paesi Bassi (2,7%). Tra i paesi extra-europei, la maggior parte degli ospiti registrati nelle strutture, alberghiere e non, proviene dagli Stati Uniti (3,4%).

L'offerta culturale

Dopo aver ospitato una serie di mostre d'arte di respiro internazionale per i primi 10-15 anni del nuovo Secolo (ricordiamo "Monet, Cézanne, Renoir, e altre storie di pittura in Francia" del 2010, "Da Hopper a Warhol. Pittura americana del XX Secolo a San Marino" del 2012 e, forse più di nicchia ma non per questo meno importanti, "Dario Fo espone a San Marino" sempre del 2012 e "Kartell. The Culture of Plastics" del 2014).

I fatti di Rovereta del 1957

Per quanto riguarda la storia più recente di San Marino, non vanno dimenticati i "Fatti di Rovereta" del 1957: benché poco conosciuti a livello internazionale, sono uno dei capitoli più controversi della storia della Repubblica, trovatisi per la prima volta sull'orlo di una guerra civile. Ufficialmente iniziarono il 19 settembre del 1957, ma per comprenderne appieno le dinamiche è necessario volgere lo sguardo al periodo che li ha preceduti, e soffermarsi sulle interferenze della vicina Italia, abile manovratrice della vicenda.

Dopo la caduta del fascismo, la Repubblica di San Marino è stata retta per ben dodici anni, dal 1945 al 1957, da governi socialcomunisti. La Repubblica Rossa, anomalia geopolitica nel



cuore dell'Europa filoamericana, attirò su di sé i sospetti di molti Paesi al di qua della "cortina di ferro", primo tra tutti l'Italia democristiana, che considerava San Marino una presenza fastidiosa per diverse ragioni. Il governo socialcomunista infatti, oltre ad essere un possibile avamposto sovietico in territorio italiano, da anni favoriva il cosiddetto "Sistema San Marino". Esempi. Gli investitori italiani, attirati dai benefici fiscali, aprivano società sul Titano per eludere il fisco italiano. Erano permessi gli annullamenti matrimoniali nonostante la contrarietà della Santa Sede. Infine, per far fronte alle gravi difficoltà economiche dovute al suo costoso programma di riforme e ai continui boicottaggi italiani, si era deciso di aprire un casinò, fatto che portò il ministro degli Interni Scelba a istituire un blocco ai confini per quasi 20 mesi, con gravi conseguenze per l'economia sammarinese.

In questa difficile situazione, resa ancor più critica

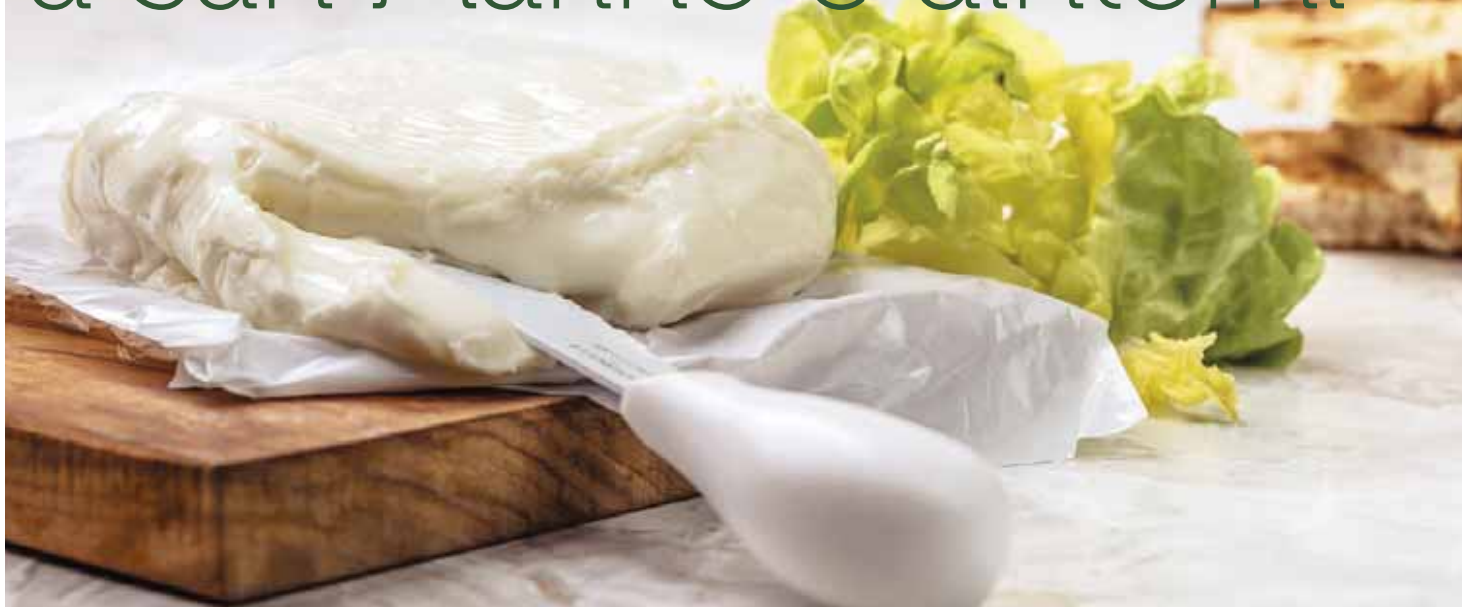
dall'invasione dell'Ungheria, cinque consiglieri di maggioranza, non più disposti all'alleanza coi comunisti, passarono dalla parte dell'opposizione a guida democristiana, portando i due fronti ad avere 30 seggi ciascuno. Fino a quando un sesto consigliere fece lo stesso e i socialcomunisti, su suggerimento di Gian Carlo Pajetta e avvalendosi delle dimissioni in bianco, il 19 settembre 1957 sciolsero il Consiglio.

La coalizione democristiana allora si stabilì in un fabbricato a Rovereta, sul confine italiano, e si autoproclamò governo provvisorio. L'Italia riconobbe immediatamente il nuovo esecutivo e istituì un secondo blocco ai confini, costringendo il governo popolare a cedere il posto al "governo del Capannone". Nel 1959 si tennero nuove elezioni e con il governo democristiano, allineato al fronte occidentale e trainato dal contemporaneo boom degli anni '60, si avviò un periodo di crescita.

MB

La data di inizio viene fatta risalire al 301 d.C. per opera di un tagliapietre in fuga dalla Dalmazia che sul Titano fondò una comunità cristiana indipendente. Nei secoli la piccola Repubblica ha subito varie occupazioni riuscendo ogni volta a tornare "libera". E nel 2008 l'Unesco ha dichiarato San Marino patrimonio dell'umanità riconoscendone il valore eccezionale.

Formaggi e vini a San Marino e dintorni



di Alessandro Carli

Casa di Fabrica ospita il Museo della Civiltà Contadina e delle Tradizioni della Repubblica di San Marino ed è la sede del Consorzio Terra di San Marino, nato nel 2003 al fine di tutelare e valorizzare i sapori e la genuinità dei prodotti agroalimentari del territorio ma anche per creare un rapporto di fiducia

Cooperativa Apicoltori Sammarinesi, Cooperativa Olivicoltori Sammarinesi, Cooperativa Allevatori Sammarinesi, Cooperativa Ammasso Prodotti Agricoli. Tra le cooperative, sino a qualche anno fa, era presente anche La Centrale del Latte che è stata chiusa.

La Centrale lavorava solo latte fresco proveniente dagli allevamenti da latte sammarinesi, garantendo il controllo dell'intero processo produttivo dalla stalla al prodotto finito e manteneva attiva un'antica tradizione casearia sammarinese con la produzione di formaggi freschi come la Casatella, la Caciotta, la Nuvoletta e formaggi di media e medio-lunga stagionatura quali Campagnola, Noce e Fossa.

Tra i più apprezzati, anche per la sua "duttilità", c'è la Casatella: prodotta – quando veniva prodotta – esclusivamente con latte vaccino intero, era un formaggio a pasta morbida, cremosa, dal sapore dolce tendente a un acidulo caratteristico e gradevole che si fonde in bocca ed è perfetta per essere spalmata. A rapida maturazione (2 giorni), mantiene un forte legame con il passato: veniva lavorata in tantissime case sammarinesi, da cui il nome "Casatella". La sua forma era rotonda irregolare con facce piane o leggermente convesse e crosta assente.

Oggi a San Marino i formaggi più consumati sono esattamente quelli che vengono presentati sulle tavole della Romagna: i freschi e spalmabili – quelli da piada, per intenderci – quindi lo Squacquerone di Romagna Dop e il Formaggio di Fossa di Sogliano Dop ma anche il Ravviggiolo e, in maniera più ampia, i Pecorini.

Tornando al Monte Titano, ne "Il ricettario" del Ctsm, tra i diversi piatti della tradizione si trovano anche i "Passatèin" (i passatelli in brodo) che richiedono il Parmigiano Reggiano (anche se una volta i contadini utilizzavano il formaggio secco di produzione locale, sia di vacca che di pecora) e il "Casatello" (o "Latajolo" o "Casadello"), un dolce che ha, tra i suoi ingredienti, il latte.



tra produttori e consumatori grazie ai rigidi controlli circa la qualità dei prodotti, garantendo la massima trasparenza nei confronti dei consumatori.

Il Consorzio Terra di San Marino attualmente riunisce cinque enti cooperativi: Consorzio Vini Tipici,



Dove e cosa si mangia: qualche indirizzo

Piatti romagnoli e non solo

Dal 2008 al 2023 uno dei punti di riferimento è stato il ristorante Righi di San Marino Città, forte della stella Michelin ottenuta grazie allo chef Luigi Sartini. Stella "scomparsa" per la scelta dello chef di lasciare la gestione del ristorante in piazza della Libertà e di aprire La Gastroteca di Casa Sartini.

Al tempi della Stella, Luigi Sartini ha cucinato per il Papa Emerito Benedetto XVI, Giorgio Napolitano, Romano Prodi, così come per figure quali il presidente della Formula 1 Jean Todt e personaggi dello spettacolo come Sofia Loren e Paolo Bonolis.

Racconta Sartini: «Occuparsi di pranzi di altissimi livelli per qualità di ricette e di servizio, significa crescere e migliorarsi. In quelle situazioni non è consentito nessun errore. Tutto deve essere perfetto. Per i nostri ospiti ho creato menù particolari a adatti alla circostanza. Per il Presidente Napolitano insalata di capesante e germogli di barbabietola rossa e finocchi, con salsa d'agrumi, mentre per il Papa Emerito, a fine pasto abbiamo proposto un leggerissimo gelato di lampone». Le opzioni, oggi, non mancano. In ordine sparso e non meritocratico (de gustibus): Osteria da Giulio, ristorante La Fratta, ristorante Hotel Cesare, Ritrovo dei Lavoratori.

All'Osteria da Giulio meritano rispetto i crostini, i cappelletti in brodo e le mezzelune al tartufo anche se il pezzo forte – per chi scrive – è la carne alla brace. Qui la scelta è ampia: dal filetto alle droghe dell'800 a quello, sublime, al cioccolato fondente e sale di Cervia, passando per la "tenerissima Uruguay" proposta anche al blu di capra all'arancio.

La pasta fatta in casa del ristorante La Fratta è

degna di nota: tagliatelle, ravioli, gnocchi e passatelli preparati secondo antiche ricette locali. Particolarmente apprezzati sono i passatelli al ferro con funghi galletti e guanciale, i ravioli di spinaci e ricotta con ragù e piselli e le pappardelle al ragù di cinghiale, piatti che riescono ad accontentare sia i palati più tradizionali sia quelli alla ricerca di sapori decisi.

La cucina del Cesare propone specialità romagnole rivisitate in chiave originale e creativa dallo chef Graziano Canarezza, frutto della sua esperienza decennale e della sua costante sperimentazione. A tavola si possono assaggiare i suoi speciali piatti, nati dall'incontro tra la tradizione locale e la ricerca gastronomica sempre in evoluzione. Tra le proposte in menù in autunno spiccano le seppioline con zucchine, fiori di zucca e cialda al nero; la ricciola con pesche noci, acqua di mare ed erbe aromatiche e la costata di sashi finlandese.

Al Ritrovo dei Lavoratori le specialità sono i funghi prugnoli e gli asparagi selvatici raccolti e puliti personalmente da Massimo, ma anche le verdure ed ortaggi biologici coltivati nell'orto di famiglia, le tagliatelle ai porcini e ravioli al tartufo (personalmente il piatto migliore), strozzapreti asparagi e salsiccia, piccione ripieno, coniglio in porchetta, pappardelle alla lepre.

I vini? La certezza ha un nome: la Cantina San Marino che da più di 30 anni produce vini di eccellenza della Repubblica, investe sulla

valorizzazione dei prodotti tipici del territorio e ottiene prestigiosi riconoscimenti in tutta Europa. Un esempio: nel 2017, in occasione della 23esima edizione del Concours Mondial de Bruxelles (competizione enologica che premia i migliori vini e distillati del mondo), la giuria ha deciso di premiare con la Medaglia d'Argento due vini del Titano: Tessano di San Marino Riserva 2012 e Roncale di San Marino 2015. I giudici hanno poi attribuito un ottimo voto anche a due tipologie di Brugneto: Riserva 2012 (punti 83,91/100) e San Marino 2013 (83,45/100).

AC





Il Cammino del Titano

Otto percorsi all'insegna del turismo lento attraverso sentieri e castelli della Repubblica

di Alessandro Carli

Negli ultimi 10 anni la Repubblica ha "spinto" altre forme di turismo, come ad esempio il "Cammino del Titano", una rete escursionistica che copre oltre 100 chilometri ufficialmente inaugurata il 28 maggio 2020 con una cerimonia simbolica presso la Porta della Rupe. L'iniziativa è nata per promuovere il turismo lento e far scoprire il territorio di San Marino attraverso sentieri ben segnalati che toccano tutti i castelli, con l'obiettivo di connettere gli amanti della natura e del trekking. Gli itinerari sono otto, quello che inizia poco dopo il Centro Tennis (ben segnalato) si presenta sulla cartina come una curva.

La percorrenza non presenta asperità né difficoltà: si cammina spesso sottobosco, quindi all'ombra. Dopo un quarto d'ora il primo bivio: tiriamo dritto (la svolta a destra non è evidenziata) per poi tornare indietro. Ci immettiamo in un canale secco, lo attraversiamo (in salita ci si può aiutare con alcune corde messe lì per aggrapparsi) e proseguiamo il percorso. Dopo un'ora circa scorgiamo una chiesetta. Pausa per bere (non ci sono fontanelle, meglio portarsi dietro un litro d'acqua) e poi ci rimettiamo in moto per arrivare ai Mulini e alle cascate. Dopo la chiesetta giriamo a destra, sbagliando strada: un signore ci spiega che la

direzione è quella opposta. Si scende ancora e dopo 10 minuti si incontra il primo mulino, e poi ancora il secondo, in disuso e in condizioni critiche.

La piccola vasca d'acqua che si staglia sotto le mura è meravigliosa: ci si può immergere i piedi mentre i girini e tante piccole rane si muovono. Un piccolo paradiso di quiete e refrigerio.

Per il ritorno scegliamo la strada che non abbiamo percorso all'andata ma già dopo i primi minuti di risalita capiamo che abbiamo sbagliato giro: tira senza pause, e il caldo complica l'impresa visto il poco sottobosco. Dopo mezzora si incrocia una strada asfaltata. Qui le indicazioni sono poco visibili

ma con un pizzico di fortuna e di intuito, decidiamo di tirare dritto — quindi attraversarla verticalmente — e

non lasciarci ingolosire girando a sinistra, verso la naturale (e comoda) ascesa. La vista della Casa di Fabrica è un miraggio che prende forma: dopo 45 minuti (con tre brevi pause per riprendere fiato e bere) si arriva al parcheggio.

La camminata vale la fatica: le cascatelle di Canepa sono uno squarcio bellissimo, incantato, univo. Se volete immergervi anche voi, fare l'anello in senso antiorario, quindi con partenza dal Museo della Civiltà Contadina (la strada va giù dritta) e con ritorno che fa tappa alla chiesetta e termina al Centro Tennis. L'anello si fa in un paio d'ore, pausa alle cascatelle esclusa.



A due passi da San Marino

Oro bianco a Roncofreddo

Nel borgo della storica fossa di Brancaloni una fiera di sapori, profumi e passioni gastronomiche



di Anselmo Aymar

Roncofreddo conta poco più di tremila abitanti ed è situato tra le colline di Cesena e Sogliano al Rubicone in Emilia Romagna, a due passi da San Marino. Da lì quando è sereno si vede il mare, ha strade acciottolate e la calma assopisce i rumori. Tutto intorno le colline romagnole lo abbracciano con dolcezza, non si sa se per proteggerlo od arricchirlo.

La sua tradizione casearia ha radici antiche dovute ad una famiglia che cura i formaggi come fossero persone. E' quella di Renato Brancaloni che nelle storiche fosse di stoccaggio malatestiane affina,



matura e crea formaggi conosciuti in tutto il mondo. Come fossero opere d'arte.

Non c'è da stupirsi che da una sua idea sia nata la prima edizione di una mostra mercato dei formaggi dell'Emilia Romagna che ha trasformato il pacifico borgo in una fiera di sapori, profumi e passioni gastronomiche. Si tratta di "Oro bianco a Roncofreddo" un evento che si è svolto il diciannove ottobre scorso. Già il titolo era un programma, il latte protagonista assoluto come preziosità con la presenza delle sue lavorazioni ha fatto da corollario ai formaggi da vedersi come gioielli con tutto quanto c'è intorno, ristorazione, accoglienza ed antichi saperi.

L'evento, sostenuto dal Comune e dall'areale Rubiconi è iniziato con l'iconica apertura di una



La prima mostra mercato dei formaggi dell'Emilia Romagna è andata in scena a Roncofreddo lo scorso ottobre

forma di Parmigiano Reggiano effettuata da Igino Morini, maestro assaggiatore Onaf e responsabile della formazione del Consorzio.

Sono seguiti convegni sull'alimentazione, degustazioni comparate ed iniziative sociali per raccogliere fondi per l'acquisto di un mezzo di trasporto per disabili.

A testimoniare una manifestazione a tutto tondo è emersa la presenza di tre esponenti di Chef to Chef Emilia Romagna Cuochi: Emilio Barbieri (Strada Facendo, Modena), Davide Grumbianin (Benso, Forlì) e Giorgio Clementi (Osteria dei Frati, Roncofreddo). Hanno proposto piatti con abbinamento di formaggi locali e pesce dell'Adriatico, in collaborazione con Ecopesce di Cesenatico. Un dialogo tra mare e collina coordinato da Carla Brigladori, che ha dimostrato come il formaggio possa essere ingrediente versatile anche in preparazioni meno scontate.

Ci voleva Roncofreddo per ufficializzare un abbinamento ritenuto impraticabile dai più. La platea di intervenuti, divisi tra curiosi, appassionati ed operatori di settore ha sancito la necessità di ripetere l'iniziativa con la piena condivisione dell'attuale organizzazione.

Tra Parmigiani Reggiani, Raviggioli e Squacqueroni ancora una volta il formaggio si è dimostrato lo strumento per portare alla ribalta un territorio magico di per sé che con la presenza casearia diviene, più velocemente, amico.



Il formaggio che verrà

Molte cose cambieranno, speriamo non tutte in peggio. La domanda è questa: è mai possibile che negli anni 2000 non siamo in grado, con l'ausilio della buona scienza, di permettere il latte crudo?

di Armando Gambera

Quale formaggio ci aspetta negli anni che verranno? 2061, Odissea nel formaggio, potrebbe essere il titolo di queste mie osservazioni, parafrasando un noto film di Stanley Kubrick (la data è un omaggio ai 200 anni dell'Unità d'Italia). Sono pensieri, queste mie elucubrazioni, venute dal pessimismo.

E come si fa a non essere pessimisti di fronte all'attuale campagna scientifica e mediatica contro il latte crudo, che pare essere diventato la fonte di ogni guaio? E perché contro il latte crudo e non contro altre materie prime alimentari altrettanto a rischio per il consumatore? Non mi avventuro in questa querelle e torno al filo conduttore di questo articolo.

Premetto però, che per scrivere di futuro occorre conoscere, almeno qualcosa, del passato. Le radici sono responsabili della crescita di un albe-

ro come i secoli trascorsi possono indirizzarci verso quelli futuri. E quindi ci sono due date prossime tra di loro che hanno segnato un'inversione di tendenza nella tecnologia e nel gusto delle produzioni casearie: 1862, Pasteur che breveta la pastorizzazione del latte; 1886, Soxhlet che la mette in pratica per la prima volta. Però è solo nel Novecento, in particolare dagli anni Cinquanta in Italia, che la pastorizzazione del latte prende forma a livello delle grandi aziende casearie. Da allora, al gusto naturale dei formaggi a latte crudo si sovrappone quello un po' artificiale dei formaggi a latte pastorizzato. Sottolineo che artificiale non sottintende alcuna negatività di gusto, derivando dal fatto che il riscaldamento per ottenere latte pastorizzato è un artificio attuato sulla materia prima. Nulla di più. Girando la frittata, si tratta quindi di due gusti diversi: all'assaggiatore descriverli. Sulla loro piacevolezza, tuttavia, pende la spada di Damocle: solo chi, di quel formaggio, ha assaggiato la produzione naturale e quella artificiale, può scegliere.

Finora è stato possibile per molte tipologie, alcune anche protette dalla Dop che prescrive il latte crudo. Ma d'ora in poi, da quel 2061 in poi, il piacere sarà soltanto artificiale, o sarà ancora derivante dalla lavorazione del latte crudo? Ai posteri

la risposta.

Ma noi che preferiamo cotone e lana naturali sulla pelle alle fibre artificiali e sintetiche, noi possiamo soltanto porci e porre alle istituzioni la seguente domanda: è mai possibile che negli anni 2000 non siamo in grado, con l'ausilio delle pratiche igieniche e della buona scienza, di permettere il latte crudo?

Se la risposta è no, ai nostri nipoti e pronipoti si chiude il grande scenario durato secoli, dove nelle officine di trasformazione, negli opifici, nei grandi e piccoli caseifici come nelle malghe di

montagna, vigeva il senso di rispetto verso la madre terra, che si sapeva essere madre benigna e talvolta maligna, ma la si accettava purché è da lì che veniamo. E la si ringraziava per il bene che ci offriva, la si temeva per il male che ci procurava. Ma sapevamo che più la rispettavamo, minore era il male che ci infliggeva.

In parte questa consapevolezza da cui derivava un certo equilibrio è svanita, e tutto fa presagire il peggio. Un mondo dove il formaggio sarà un'operazione complessa, non più latte crudo, caglio e sale, ma latte termizzato con l'aggiunta di fermenti e di quant'altro sia in grado di riprodurre le qualità originarie. Insomma, dopo aver eliminato, con la pastorizzazione, quelle caratteristiche gustative che creavano l'impronta organolettica di quel cacio, cerchiamo di reintrodurle artificialmente.

Operazione d'ingegno, questa, non lo metto in dubbio, che può dare anche ottimi risultati, come quando, di fronte ad un quando originale e alla sua copia, non si riesce a distinguere l'uno dall'altro. Ma la cosa cambia, quando manca l'originale e dobbiamo accontentarci della copia.

E poi in questo futuro prossimo e lontano c'è un aspetto che mi tormenta: il scivolamento verso

gusti monocordi e quindi appiattiti su certi descrittori che tanto sono facili da percepire tanto sono graditi. È una tendenza già in parte in atto, ma che troverà il suo apice abbastanza presto, per poi virare alla ricerca di chissà quale altra sensazione organolettica.

Formaggi semplici, quindi, che virano al dolce, il sapore più di moda, che evolve in caci abbastanza freschi: addio allo speziato, al piccante dei formaggi stagionati. Non si avrà più tempo né luoghi adatti per loro, via alle cantine di terra regolate da umidità e temperatura naturali, largo alle celle frigo disinfettate ogni giorno, dove formaggette esangui maturano per breve tempo.

All'indice la biodiversità che potrebbe alimentare batteri patogeni, ormai un ricordo vago i formaggi di malghe estive: una decina di formaggi in tutto basteranno ad alimentare una popolazione che ha perso le sue radici territoriali per orientarsi sull'infinito dell'universo.

Che noia un mondo caseario siffatto. Ma attenzione,



• Rocca Caverano Dop



• Fontina Dop

lettore: questa è la noia di un essere pensante del ventesimo secolo, nel ventunesimo forse non sarà più così: sarà la routine, sarà un modo di vivere accettato, ritenuto anche bello. Chissà, l'uomo possiede una enorme capacità di adattamento.

Continuando questa analisi del futuro s'intravede all'orizzonte una nube pesante e nera che le tante bombe atomiche adesso nascoste negli arsenali di molti Stati grandi e piccoli potrebbero scatenare. È un presagio brutto che tutti cerchiamo di allontanare perché se realmente si avverasse ricadremmo in un tragico medioevo.

A proposito di medioevo, consolidiamoci rileggendo le cronache casearie quattrocentesche che

Pantaleone da Confienza riportava nel suo Summa Lacticiniorum dove alcuni formaggi descritti conservano tuttora le medesime caratteristiche.

Tiriamo un respiro di sollievo, quindi: se cinquecento anni non hanno modificato complessivamente la pratica e il gusto di alcuni formaggi, un po' di speranza ancora sussiste.



Puzzone di Moena Dop





di Silvia Schiavon

La produzione tradizionale può essere valorizzata e resa più sicura da una profonda comprensione scientifica

I prodotti di malga del Trentino rappresentano una delle espressioni più autentiche della tradizione agroalimentare alpina e sono simboli vivi dell'identità di montagna. Realizzati durante l'alpeggio estivo, quando il bestiame si alimenta prevalentemente di erba fresca nei pascoli ricchi di specie presenti in alta quota, questi prodotti si distinguono per la loro qualità aromatica e nutrizionale, oltre che per sostenibilità e legame con il territorio. Le particolari caratteristiche d'aspetto e aromatiche, riconoscibili e distinte rispetto alle produzioni casearie di fondovalle, si ottengono sia grazie all'utilizzo di latte o panna crudi, che al particolare ambiente di produzione.

Tra i diversi formaggi prodotti in quota, la tipologia "nostrano stagionato", presente in tutte le malghe trentine, più di ogni altra, esprime tradizione ed è la manifestazione dell'intimo legame che esiste tra il territorio e la gente di montagna perché ottenuto secondo metodi tradizionali tramandati da generazioni. Più in particolare, la tipologia "Trentino di Malga" (marchio collettivo depositato dalla Camera di Commercio di Trento e attribuibile ai formaggi nostrani di malga e prodotti secondo uno specifico disciplinare), che prevede la stagionatura di almeno 9 mesi e inibisce l'utilizzo di starter industriali, ne è la massima espressione.

Il "Trentino di Malga", tipicamente, è un formaggio di media pezzatura, dal peso che varia dai 5 ai 10 kg, a pasta semicotta e prodotto con latte crudo proveniente da 2 munte, quella della sera, affiorata naturalmente e quella della mattina.

Trentino di Malga: un viaggio nel microbismo

La ricchezza organolettica che caratterizza il formaggio di malga è strettamente legata a una vasta biodiversità microbica, protagonista sia della fase di produzione che di maturazione attraverso l'innescio di reazioni chimiche, biochimiche ed enzimatiche. Sono proprio i prodotti di queste reazioni, insieme alle molecole aromatiche provenienti direttamente dall'alimentazione del bestiame (sentori floreali, erbacei, speziati), che conferiscono ai formaggi sta-



La teoria degli Ostacoli

Il segreto per minimizzare i rischi nei formaggi a latte crudo

gionati bouquet aromatici spesso molto complessi, intensi e persistenti. Questo profilo sensoriale, unico e irripetibile, varia sia tra una malga e l'altra che tra lotto e lotto di produzione all'interno di una stessa malga.

I più importanti "attori" nell'evoluzione organolettica positiva dei formaggi sono i batteri lattici, i microrganismi più rappresentati all'interno dell'elevata biodiversità che caratterizza il formaggio di malga. Tra le specie più presenti, si trovano *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis*, *Lactobacillus* spp. e *Leuconostoc* spp. la cui spiccata attività lipolitica e proteolitica risulta fondamentale per la creazione di molecole aromatiche. Studi condotti sulla biodiversità del latte di malga trentino hanno confermato una netta prevalenza dei batteri lattici rispetto ad altre specie, un aspetto cruciale per il loro effetto inibitorio sui microrganismi indesiderati.

Tuttavia, all'interno del variegato microbismo di malga si trovano anche microrganismi alterativi e patogeni, spesso di derivazione fecale come gli enterococchi e i coliformi. Questi ultimi sono poco desiderati perché possono causare difetti nel formaggio (come gonfiori precoci e aromi sgradevoli) e alcuni ceppi possono anche essere patogeni. Anche gli enterococchi, pur potendo contribuire positivamente alla maturazione, sono considerati indicatori di ridotta igiene e alcuni ceppi possono presentare rischi di patogenicità e resistenza agli antibiotici. In linea teorica, la maggiore presenza di questi microrganismi nei prodotti di malga è legata alle difficoltà di igienizzazione di ambienti rustici e all'uso di attrezzature non sempre all'avanguardia. Per minimizzare il rischio microbiologico e preservare la ricchezza aromatica, il formaggio nostrano di malga si avvale della «teoria degli ostacoli», un approccio che combina più fattori di controllo per inibire lo sviluppo dei batteri alterativi e patogeni senza compromettere la qualità sensoriale. Questa tecnologia, che unisce tradizione e innovazione, è la carta vincente per un prodotto di eccellenza.

1. Primo ostacolo. Buone pratiche e lavorazione a km zero. La lavorazione del latte avviene subito dopo la mungitura della mattina, eliminando tempi di attesa e trasporto. Questo è il primo passo per limitare la moltiplicazione microbica in caseificazione. A questo latte intero viene aggiunto il latte scremato della sera, che ha subito una parziale debatterizzazione grazie all'affioramento naturale del grasso. Questo processo delicato, se condotto a temperature controllate (8-13°C), gioca un ruolo fondamentale nello sviluppo di una flora batterica

positiva e desiderata.

2. Secondo ostacolo. L'aggiunta di batteri lattici autoctoni

Oltre alla flora nativa del latte, il fattore più efficace per contrastare la microflora alterativa e patogena è l'aggiunta dell'inoculo di batteri lattici, che nel caso del Trentino di Malga, per disciplinare, possono essere solo autoctoni, come il lattoinnesto autoprodotta o lo starter autoctono Fermalga. In particolare, lo starter Fermalga, (miscela liofilizzata di batteri lattici termofili e mesofili isolati da latte di malga), a differenza del lattoinnesto, ha una composizione nota e un effetto ripetibile e per questo è possibile descrivere il suo comportamento in latte. Per esempio, la sua velocità di acidificazione (il pH di fine lavorazione viene raggiunto in meno di 4 ore) osservata grazie ai numerosi monitoraggi in lavorazione ha permesso capire con ragionevole certezza che l'aggiunta dello starter autoctono Fermalga rappresenta un ostacolo efficace nel limitare la crescita dei batteri alterativi e patogeni. Questa affermazione è avallata anche da studi specifici che hanno dimostrato come l'utilizzo di questo starter inibisca significativamente lo sviluppo di batteri coliformi ed enterococchi, senza alterare la biodiversità complessiva del formaggio.

3. Terzo ostacolo. La tecnologia produttiva. Il processo produttivo del nostrano è intrinsecamente orientato alla riduzione dell'umidità, un altro "ostacolo" cruciale. La scelta del caglio di vitello in polvere, ricco in chimosina, favorisce una coagulazione compatta e una migliore sineresi. La successiva rottura fine della cagliata (dimensione tra mais e chicco di riso) e la semicottura a 45-47°C facilitano un ulteriore spurgo del siero. Anche l'asciugatura fuori fuoco e la pressatura sotto siero contribuiscono a questa finalità.

4. Quarto ostacolo. La lunga stagionatura. Dopo l'estrazione e la salatura, il formaggio subisce una graduale e progressiva perdita di umidità durante la lunga stagionatura (almeno 9 mesi per la marchiatura). Questo processo riduce l'attività dell'acqua (aw) a valori che si avvicinano a 0,85, una soglia critica che inibisce la crescita dei batteri patogeni. Le condizioni chimico-fisiche che si creano (riduzione del pH, diminuzione dell'aw e aumento della salinità) rendono l'ambiente estremamente ostile per la moltiplicazione batterica.

Nonostante questo, studi condotti su formaggi nostrani stagionati per 16 mesi hanno dimostrato che le cariche di batteri lattici mesofili rimangono elevate, confermando che la stagionatura è un processo di selezione e di risanamento naturale che



• Taglio della cagliata con spino



• Salamoia

contribuisce in modo fondamentale alla sicurezza e alla complessità aromatica del prodotto.

Il Trentino di Malga è quindi l'esempio perfetto di come la tradizione possa essere valorizzata e resa più sicura grazie a una profonda comprensione scientifica. Il suo processo produttivo non è una semplice routine, ma una complessa strategia di gestione microbica che, attraverso la combinazione di più "ostacoli", garantisce un prodotto di altissima qualità sensoriale e igienico-sanitaria. Per l'assaggiatore Onaf, ogni fetta di questo formaggio non è solo una degustazione, ma il riconoscimento di una sapienza artigianale che ha saputo, con rigore e rispetto, far convivere la ricchezza del latte crudo con le esigenze della sicurezza alimentare, dimostrando che il gusto autentico e la qualità igienico-sanitaria possono coesistere.



Nitrati, l'Italia casearia e le nuove regole Ue

di Cecilia Albani*

Dal 9 ottobre 2025 sono entrate ufficialmente in vigore le nuove regole europee che ridefiniscono l'uso di nitriti e nitrati negli alimenti. Il Regolamento Ue 2023/2108 segna un passaggio cruciale verso limiti più restrittivi per questi additivi, da sempre al centro di un delicato equilibrio tra sicurezza alimentare e salute pubblica.

Meno nitrati, più sicurezza

Per quanto concerne il mondo dei prodotti caseari, il nuovo quadro normativo abbassa sensibilmente le quantità di nitrati ammesse fino ad oggi nei prodotti. Per i formaggi stagionati a pasta dura, semidura e semimolle, il limite massimo di nitrati passa da 150 mg/kg a 75 mg/kg di ione nitrato (NO_3^-). La riduzione sarà pienamente operativa dal 9 ottobre 2026, ma i produttori sono già chiamati a rivedere le proprie formulazioni e procedure.

Il regolamento introduce inoltre anche un limite residuo massimo di 35 mg/kg di ione nitrato (NO_3^-), da rispettare per tutta la durata di conservazione del prodotto finito. Si tratta di un valore limite che prende in esame tutte le fonti da cui i nitrati potrebbero derivare: non solo gli additivi aggiunti, ma anche i nitrati naturalmente presenti

nel latte o derivanti da acqua e materie prime vegetali.

Queste modifiche arrivano dopo la valutazione dell'Efsa (European Food Safety Authority), l'ente dell'Unione Europea incaricato di valutare i rischi associati alla catena alimentare. L'Efsa ha infatti evidenziato la necessità di ridurre l'esposizione alimentare complessiva a nitriti e nitrati per limitare la formazione di nitrosammine, composti potenzialmente cancerogeni.

L'obiettivo è duplice: proteggere la salute dei consumatori e garantire al contempo l'efficacia antimicrobica di queste sostanze, che restano preziose per contrastare batteri anaerobi come i Clostridi.

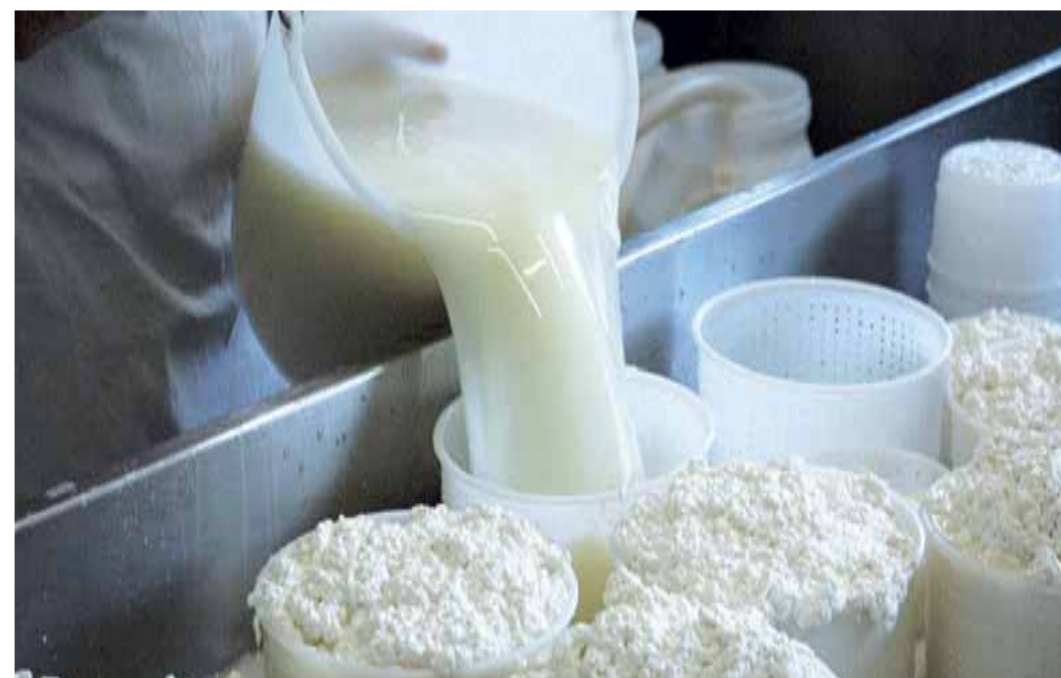
Perché si usano nei formaggi

A differenza dei prodotti carnei, dove nitriti e nitrati sono largamente impiegati come conservanti, nel mondo caseario trovano un impiego tecnologico. In alcune tipologie di formaggi, soprattutto quelli a lunga stagionatura o a pasta dura/semi-dura come Emmentaler, Gouda, Edamer o altre varietà "Swiss-type", i nitrati vengono aggiunti per prevenire il cosiddetto gonfiore tardivo (late blowing), un difetto causato dalla fermentazione indesiderata di batteri sporigeni che produce gonfiore, fessurazioni e aromi anomali. Il nitrato, trasformandosi lentamente in nitrito

grazie a batteri nitrato-riduttori, impedisce la proliferazione di questi microrganismi e assicura la stabilità del prodotto nel tempo.

L'eccezione italiana: tradizione e naturalità. Se in altri paesi europei l'uso dei nitrati è ancora tollerato per motivi tecnologici, in Italia la situazione è molto diversa.

Come sottolineato dal Ceirsa (Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare) nelle proprie linee



Il cambio delle norme abbassa sensibilmente le quantità ammesse fino ad oggi nei prodotti. Per i formaggi stagionati a pasta dura, semidura e molle, il limite massimo passa da 150 mg/kg a 75 mg/kg di ione nitrato (NO_3^-). La riduzione sarà pienamente operativa dal 9 ottobre 2026, ma i produttori sono già chiamati a rivedere le proprie formulazioni e procedure



guida inerenti l'argomento a marzo 2025, «la normativa europea consente l'uso dei nitrati nei formaggi, ma in Italia ciò è raro per tradizione e per la presenza di numerosi prodotti Dop e Igp, i cui disciplinari ne vietano generalmente l'impiego». Una distinzione che conferma l'approccio tutto italiano alla produzione casearia: privilegiare la qualità della materia prima, le colture lattiche autoctone e i processi naturali di maturazione, rinunciando quasi del tutto agli additivi. Formaggi simbolo del nostro paese come Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino



Romano, Asiago o Taleggio rappresentano l'eccellenza di un comparto dove i disciplinari Dop impongono criteri produttivi rigidissimi e vietano l'aggiunta di sostanze diverse da latte, caglio e sale.

In queste produzioni, la sicurezza microbiologica è garantita non dai nitrati, ma da buone pratiche igieniche, controllo delle fermentazioni e qualità delle materie prime.

Sfida per l'industria, conferma per il Made in Italy. Le nuove soglie impongono comunque ai caseifici e agli operatori del settore alimentare (Osa) un adeguamento tecnico: dosaggi rivisti, analisi sui residui e maggiore attenzione alle ricette. Ma per la gran parte delle aziende italiane l'impatto sarà minimo, perché l'uso dei nitrati è già oggi quasi

nullo.

Per chi invece li impiega, il cambiamento sarà l'occasione per adottare pratiche ancora più sostenibili e compatibili con la domanda crescente di prodotti "clean label".

La riduzione dei limiti di nitrati si inserisce così in una più ampia strategia europea di trasparenza e tutela del consumatore, ma anche di valorizzazione delle produzioni tradizionali.

Un passo avanti importante, che non penalizza la tipicità italiana, anzi la esalta: i nostri formaggi, da sempre sinonimo di naturalità, sicurezza e qualità, continuano a essere un punto di riferimento nel panorama lattiero-caseario europeo.

*CertiFood Consulting, Pisa



Casina

Terra di latterie e patria del Parmigiano Reggiano di montagna

di Gabriella Padova

Città del Formaggio: un modo originale per conoscere le eccellenze del nostro bel paese, ritrovando la storia e le tradizioni locali, condotti "per la gola" dagli assaggiatori Onaf. In questo percorso che attraversa tutta l'Italia c'è una nuova tappa: il Comune di Casina, che lunedì 4 agosto – auspice la delegazione Onaf di Parma-Reggio Emilia – ha ricevuto la targa di Città del Formaggio nella serata conclusiva della 59esima Fiera del Parmigiano Reggiano. La cerimonia è avvenuta davanti al municipio, nella cornice di numerose forme di Parmigiano Reggiano Dop pronte per la prova di taglio, tra il gonfalone comunale e il vessillo di Onaf. Il prestigioso riconoscimento è stato accolto dal sindaco Stefano Costi e dalla sua giunta, presente una qualificata rappresentanza della delegazione Onaf.

Prima della firma del patto ufficiale, accompagnata da una calorosa stretta di mano, si è data lettura della motivazione ufficiale. "Casina ha un legame molto stretto con lo sviluppo delle produzioni agricole del territorio, in particolare per la produzione di latte e formaggi. Il comune vanta due importanti latterie sociali per la produzione di Parmigiano Reggiano Dop di montagna, la Latteria San Giorgio e quella di Migliara, e una azienda agricola "La Maestà" per la produzione del Pecorino dell'Appennino Reggiano Pat". Il sindaco ha sottolineato con soddisfazione l'evento, «un'occasione irrinunciabile per far conoscere il nostro territorio, e per comunicare il Parmigiano Reggiano di montagna, un prodotto

di immenso valore non solo finanziario, dato che la Dop è la colonna portante dell'economia di montagna e una delle principali attrazioni per il turismo enogastronomico. La produzione lattiero-casearia – ha rimarcato il sindaco Costi – ha una valenza soprattutto sociale, dato che dà un contributo fondamentale al mantenimento delle comunità in zone altrimenti a rischio abbandono».

La festa è proseguita con le gare di taglio delle forme e un Palio per decretare il miglior Parmigiano in gara, con l'intervento di Riccardo Deserti, direttore generale del Consorzio del Parmigiano Reggiano, presente alla consegna della targa Città del Formaggio. "Il Parmigiano Reggiano è il più importante prodotto Dop otte-



nuto in montagna, con oltre il 21,7% della produzione totale" ha affermato Deserti, ricordando che "nel 2024 la produzione degli 84 caseifici di montagna della Dop (situati nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna a sinistra del fiume Reno) ha superato le 884 mila forme, con un aumento del +2,6% sul 2023 e del +15,4% sul 2016, anno in cui è stata inaugurata la politica del Consorzio di rilancio e valorizzazione di questa produzione".

È in crescita anche la produzione di latte, con oltre 425 mila tonnellate (+1,6% sul 2023 e +11,9% sul 2016) fornite da più di 800 allevatori attivi in montagna.

Il Progetto "Prodotto di Montagna" è stato introdotto dal Consorzio del Parmigiano Reggiano Dop dal 2013 su regolamento Ue 1151/12 per classificare i prodotti alimentari aventi origine nelle aree di montagna dell'Unione Europea. Per ottenere questa certificazione bisogna rispondere a determinati requisiti. Riepilogando. Il latte va munto totalmente in stalle delle zone di montagna (tra 400 e 700 metri di altitudine); oltre il 60% dell'alimentazione delle vacche deve provenire da colture nella stessa zona di montagna; il caseificio e la stagionatura (almeno fino a 12 mesi) sono di rigore compresi nel territorio di montagna. Raggiunti i 20 mesi di stagionatura il Parmigiano di montagna è sottoposto alla valutazione "al martello" degli esperti battitori e poi alla valutazione sensoriale di un panel d'assaggio interno al Consorzio.

Che dire poi dei formaggi freschi, caciotte e caciottine prodotti negli stessi caseifici? Prodotti meno importanti che vanno ad impreziosire le



nostre tavole, magari con abbinamenti di mieli o confetture o del meno noto Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop.

Un territorio da scoprire a passo lento, per trovare le peculiarità quale il Pecorino dell'Appennino Reggiano Pat, l'altra eccellenza casearia della zona. Sono tre i caseifici produttori di questo speciale Pecorino, tra cui "La Maestà" delle sorelle Silvia e Alessia Tarabelloni ubicata nel comune di Casina in frazione Faieto. E' una piccola azien-

da agricola dove si allevano le pecore, si coltivano orzo, grano e foraggi e si producono pecorini e ricotta con vendita al minuto.

Altri dati interessanti. La provincia di Reggio Emilia si colloca al secondo posto in regione - dopo quella di Forlì-Cesena - per l'allevamento di pecore da latte, con il 12% dei greggi. Proprio qui correva l'antico Limes Bizantinum, che ha visto contrapporsi due culture millenarie, la bizantina e la longobarda, che ancora oggi segnano il territorio e la sua

cucina. I Bizantini insistevano con l'allevamento della pecora, per il latte, la carne e la lana mentre i Longobardi erano affezionato alle loro vacche da latte e al maiale nero per la carne. Storicamente la produzione di pecorino ha rappresentato una realtà importante, che tuttora - anche se decisamente in minore quantità - mantiene un suo mercato grazie a caratteristiche peculiari e ad una spiccata tendenza dolce che lo differenzia dal vicino e più conosciuto pecorino toscano.

L'influenza di Matilde di Canossa sull'antico borgo Riserva Unesco

Casina è un comune di circa 4600 abitanti nella collina reggiana, attraversato dall'importante via di comunicazione che collega Reggio Emilia con La Spezia. L'alto valore paesaggistico del territorio ha fatto sì che nel 2015 diventasse Riserva dell'uomo e della Biosfera riconosciuta dall'Unesco. Nei dintorni ci sono numerose frazioni da scoprire: borghi di origine medievale con case in sasso, castelli ed



antiche chiese. Da citare tra tutti il castello di Sarzano legato alla storia di Matilde di Canossa ed ora location di rango per ospitare eventi e concerti.

Nel medioevo la zona costituì infatti il teatro del potere di Matilde di Canossa (XI-XII secolo) che nella zona aveva alcune sue roccaforti, il citato maniero di Sarzano e i vicini baluardi di Bianello e Rossena. Questo legame profondo e duraturo col territorio reggiano è ancora oggi visibile nella sua eredità politica e militare, e nell'influenza culturale e religiosa. Dopo la morte della Gran Contessa il territorio passò sotto l'influenza del comune di Reggio Emilia. Durante il XIV secolo, diminuendo il potere del comune cittadino, aumentarono le lotte tra i feudatari locali (famiglie Fogliani e Gonzaga). Nel XV secolo il potere passò agli Estensi che regalarono al territorio un periodo di relativa stabilità.

Il loro buon governo rimase, fatta salva la pausa napoleonica, fino all'avvento del Regno d'Italia e la relativa nascita del comune di Casina nel 1860.





di Maria Samataro

Dal centro Italia al Sud: il viaggio delle Città del Formaggio il 12 agosto scorso è giunto nel Comune di Battipaglia, in provincia di Salerno. Qui è avvenuta la consegna della targa conferita dall'Onaf per il 2025.

La cerimonia di consegna del riconoscimento si è svolta presso la Villa Comunale di via Clarizia di Battipaglia, nell'ambito della manifestazione "Tipico Battipagliese". Protagonisti il sindaco Cecilia Francese accompagnata dall'assessore Pietro Cerullo con il funzionario cerimoniere Carmen Picciariello, i rappresentanti dell'Onaf e gli operatori locali del settore caseario. Con questo importante traguardo, Battipaglia si proietta verso un futuro che unisce turismo, cultura e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del territorio.

L'evento in cui è andata in scena la cerimonia rafforza il brand "Battipaglia": le sue specialità gastronomiche, la tradizione casearia (ad esempio la mozzarella di bufala), la cultura della comunità. La presenza dell'Onaf ha contribuito alla comunicazione dei prodotti caseari, ha creato un legame con altri territori in cui il formaggio ha un ruolo importante. Diventare Città del Formaggio e entrare nella sua rete è stato un momento molto sentito dall'intera comunità.

Battipaglia - oltre 49 mila abitanti - è un comune storicamente vocato all'agricoltura e all'allevamento di bufale la cui presenza è attestata in

documenti già dal medioevo. La classe sociale è sempre stata agro pastorale e commerciale, la sua economia si è retta e ancora oggi si basa sull'agricoltura e sull'attività casearia. Incastonata nel cuore della fertile Piana del Sele, è da secoli quindi un centro indiscusso della tradizione casearia italiana, specificamente legata all'allevamento della bufala mediterranea italiana.

La sua storia, che si intreccia con i maestosi resti di Paestum e le antiche vie commerciali verso Napoli, è la premessa per comprendere l'eccellenza della Mozzarella di Bufala Campana Dop e il dinamismo del suo indotto. Approfondendo le

La targa dell'Onaf rafforza il brand Battipaglia

Nel cuore della fertile Piana del Sele, la città è da secoli un polo della tradizione casearia italiana, specificamente legata all'allevamento della bufala mediterranea che ha dato vita alla filiera della rinomata Mozzarella Campana Dop. Qui nasce anche la Zizzona, resa celebre dal film "Benvenuti al Sud"



museali e turistici agricoli. Inizialmente, il prodotto finale della lavorazione del latte era una pasta filata asciutta o affumicata (antenata della provola), destinata a una conservazione più lunga. La diffusione e l'apprezzamento della mozzarella vera e propria come formaggio fresco a pasta filata si consolida soprattutto dalla fine del Settecento, grazie anche al mecenatismo borbonico (come la "Reale industria della Pagliara" di Carditello, nel Casertano, che diede impulso al settore).

Attualmente Battipaglia e l'area circostante sono punteggiate da caseifici storici come il Caseificio Jemma, fondato nel 1936, o Lanzara, dagli anni '70, in totale in comune sono presenti 7 aziende lattiero casearie che uniscono la secolare sapienza artigianale con le più moderne tecnologie produttive.

L'eccellenza casearia di Battipaglia si basa in larga misura sulla competenza dei suoi casari, oggi il consorzio della Mozzarella di Bufala Campana Dop sta investendo nella formazione dei suoi addetti per garantire il rinnovo di questi preziosi artigiani. Alcuni di questi caseifici non sono solo produttori della rinomata Bufala Dop ma anche ideatori di prodotti iconici come la celebre Zizzona di Battipaglia, una mozzarella di grandi dimensioni che celebra la prosperità e l'accoglienza del territorio, diventata celebre con il film "Benvenuti al Sud".

radici storiche, l'allevamento bufalino nella Piana del Sele ha origini antiche. Inizialmente, le bufale erano impiegate principalmente come animali da lavoro, data la loro robustezza e l'adattabilità ai terreni acquitrinosi e paludosi, tipici della zona prima delle grandi opere di bonifica.

È a partire dal Medioevo, e con maggiore evidenza dal 1600, che la trasformazione del latte di bufala acquisisce una dimensione strutturata. Nacquero le prime "bufalare", costruzioni rurali circolari in muratura, spesso dotate di un camino centrale, dove i maestri casari trasformavano il latte. Dal punto di vista architettonico la forma cilindrica permette un tetto a falda circolare o a cupola, con lanterna al centro, per l'illuminazione e l'aerazione dell'edificio, oltre ovviamente al camino centrale.

Oggi qualche bufalara a Battipaglia è stata recuperata o trasformata, e fa parte dei percorsi



Il rito della Zizzona



La scena dal film "Benvenuti al Sud" che ha immortalato il prodotto iconico di Battipaglia: Claudio Bisio presenta la Zizzona ai soci della sua Confraternita



ANALISI

Mangiare, nutrirsi e gustare secondo le prospettive dell'antropologia culturale. Alla base di tutti gli orientamenti alimentari opera un algoritmo che agisce oltre la nostra consapevolezza.



di Ernesto Di Renzo*

La scienza afferma, e l'esperienza conferma, che noi umani siamo una specie onnivora capace di nutrirci di una varietà incredibilmente diversificata di alimenti. Come dice Marvin Harris, "dalle secrezioni fermentate delle ghiandole mammarie, alle rocce, ai miceti". Tuttavia, malgrado disponiamo di un sofisticato apparato hardware che ci rende macchine da digestione quasi perfette (il maiale lo è assai di più) nel consumare le nostre colazioni, i pranzi, le merende, gli aperitivi e le cene, spesso finiamo con l'essere degli onnivori incompiuti. "Dimezzati", direbbe Italo Calvino. La responsabilità di ciò va addebitata interamente alla cultura che, nei molteplici profili in cui ci plasma e ci aggrega, ci induce a compiere selezioni del tutto innaturali volte a farci riconoscere simili tra i simili per età, sesso, credo, censo, livello d'istruzione e tribù di appartenenza.

E così, a seconda che siamo cristiani o musulmani, maschi o femmine, giovani o anziani, italiani o laotiani, frugivori o crudisti, finiamo con l'includere o l'escludere dalle nostre tavole categorie di alimenti di volta in volta diversi. Non per convenienze economiche o per opportunità nutrizionali, sia chiaro; ma per mera convinzione ideologica, politica, etica ed estetica. Ma tant'è: l'uomo è sempre stato molto flessibile in termini di libertà a sé concesse o negate.

Di fatto, alla base di tutti gli orientamenti alimentari opera incessantemente un algoritmo che agisce oltre le nostre consapevolezze, ma non di chi opera nel grande business della produzione e della distribuzione del cibo. Questo algoritmo, la cui paternità va ricondotta alla genialità di Claude Lévi-Strauss, asserisce che qualunque cosa noi consideriamo buona da mangiare la dobbiamo dapprima ritenere buona da pensare. Di conseguenza tutto quello che consideriamo cattivo da mangiare è perché in qualche

modo l'abbiamo ritenuto non-buono da pensare. Non si scappa dal comandamento!

Lo stesso principio, proferito nella versione di Claude Fischler, può essere così altrimenti enunciato: se noi non mangiamo tutto quello che è biologicamente commestibile è perché non tutto quello che possiamo biologicamente mangiare è culturalmente commestibile. Secondo il tal simile scioglilingua, è interessante notare come la commestibilità non costituirebbe una proprietà dei cibi rinviante alle loro caratteristiche di nocività o di utilità nutrizionale, quanto piuttosto al modo in cui la cultura provvede a investirli di valutazioni (immateriali) che vanno a forgiare i simbolismi con i quali li pensiamo. È dunque per questo che noi occidentali non mangiamo filetti di pitone o bocconcini di biscia: non perché siano tossici o indigeribili, ma perché culturalmente incommestibili. Del resto, più di tremila anni di plasmazione giudaico-cristiana non passano indenni nelle nostre coscienze di credenti o di atei. Va da sé constatare come il medesimo algoritmo finisca con il modellare i nostri appetiti non solo quando (e se) si abbia a che fare con i rettili e, perché no, con i canidi e i muridi ma anche con robe di altro genere e contesto di consumo: come la colomba in dicembre o il pandoro in aprile. In siffatti casi, il loro 'disgusto' collettivo si misura non con l'incapacità di questi dolci di mantenere intatte le qualità organolettiche per periodi di tempo più o meno prolungati rispetto alla loro data di confezionamento, quanto con l'essere cattivi da pensare in rapporto ai rispettivi momenti calendariali cui sono stati destinati.

Momenti che, distanti dalla Pasqua per la colomba, e dal Natale per il pandoro, non assecondano l'immaterialità che la (nostra) cultura gli ha cucito addosso come un'implacabile camicia di Nesso. O, se il paragone pare esagerato, come un vestito sartoriale realizzato su misura. Un vestito così perfetta-

mente aderente che basterebbe sgarrare di pochissimo per annullarne la bellezza. Ne consegue che è sufficiente trovarsi al martedì in Albis, o al 7 gennaio, affinché sia quella colomba che quel pandoro cadano nella tagliola dell'algoritmo sopramenzionato: cattivi da pensare, cattivi da mangiare. E, di conseguenza, sconvenienti da vendere.

Ma come funziona il gusto e per quali ragioni, non tutti amano mangiare le stesse cose?

De gustibus non est disputandum, recita la nota locuzione latina attribuita niente di meno che a Giulio Cesare e che riserva alla sfera delle sensazioni manducatorie molte più libertà di quelle concesse ad altre dimensioni del comportamento individuale. Libertà per le quali non si obietta minimamente che a qualcuno possa piacere la carne di squalo putrefatta (islandesi), il cane caramellato (vietnamiti), i vermi del mopame (sudafricani), il



A proposito del gusto

cervello di scimmia (cingalesi), i filetti di pitone (thailandesi), gli spiedini di scorpione (cinesi), o anche il caimano fritto (cubani): quest'ultimo, sottolineerebbero i nutrizionisti, particolarmente ricco di acidi grassi polinsaturi omega3.

Tutte queste amenità della gola difficilmente le concederemmo ai nostri palati sopraffini tarati su orecchiette alla barese, lasagne alla bolognese, bucatini all'amatriciana, gnocchi alla sorrentina, fegato alla vicentina, cotolette alla milanese, capra alla neretese e brodetto alla vastese. Malgrado ciò, quando si tratta di cibo siamo sempre portati a essere molto permissivi e a non negare ad altri la possibilità di

gustare quello che vogliono: purché distanti dalle nostre papille e purché staccati dai nostri deschi domestici.

Insomma, ognuno può e deve sentirsi libero di mangiare quanto i propri genitori, le proprie tradizioni o i propri canali televisivi gli suggeriscono (o impongono) di fare.

Ma forse le cose non stanno esattamente in questo modo. Se infatti è vero che la sfera dei gusti alimentari possiede gradi di autonomia molto ampi e diversificati è altrettanto vero che quegli stessi gradi di autonomia sono forzatamente definiti e circoscritti da quanto la cultura offre come modello di riferimento.

Alessandro Baricco, nel suo illuminante saggio "The game" sugli effetti della rivoluzione digitale, ne fornisce un chiarimento del tutto intuitivo: è indubbio che la mosca dentro lo scompartimento di un treno sia libera di svolazzare dove vuole, anche sui nostri nasi o sui nostri cracker, ma quella stessa mosca andrà comunque e solamente nella direzione nella quale va il treno, e non in altre possibili. Questo cosa significa? Significa che di conseguenza noi abbiamo sì la facoltà di poter scegliere se mangiare pajata, mozzarella, lampredotto, murzeddo, torcinello, hot dog, big mac o figatello, il liquido seminale del tonno molto apprezzato in Sicilia come delicato condimento per la pasta. Ma in ogni caso si tratta di una facoltà che esercitiamo entro, e non oltre, i dettami e le disponibilità alimentari che la cultura ci mette a disposizione.

O meglio, che le culture di appartenenza ci mettono a disposizione. Ciò in quanto non esiste una sola cultura valida ovunque e per chiunque, bensì tante

(sub)culture nelle quali ciascuno si colloca in funzione del proprio luogo di nascita, del proprio sesso, della propria età, del proprio cetto, della propria religione, del proprio grado di istruzione o anche del contesto nel quale si trova a vivere.

Culture che noi definiamo e identifichiamo correntemente come italiana, meridionale, urbana, contadina, occidentale, laica, aziendale. O anche di strada, hip hop, hipster, avanguardista, digitale, parolina, cosplay.

In ogni caso, indipendentemente dalle infinite di modi in cui le culture - che sono sempre e comunque il prodotto dell'attività mentale e manuale dell'uomo in società - possono essere definite e catalogate, ciò che le caratterizza tutte è la loro possibilità/capacità di combinarsi, di solubilizzarsi, di alterarsi, di essere possedute a pezzetti da parte delle persone.

E l'abilità che viene richiesta a chiunque sta proprio nell'individuare quale porzione, quale segmento, quale specifico modello sia più opportuno utilizzare in funzione del contesto nel quale ci troviamo.

Quello stesso contesto che, parlando di cibo, se da una parte ci porta a ritenere del tutto congruo intrattenere gli ospiti con delle penne all'arrabbiata durante un posticipo di campionato, dall'altra ci fa considerare del tutto sconveniente inserirle all'interno di un menù di nozze, nel pranzo di Natale o in una cena a lume di candela. E non perché in simili situazioni tale piatto sia ritenuto meno digeribile o nutrizionalmente carente. Semplicemente perché fuori momento, fuori luogo, fuori misura: in altre parole dis-gustabile.

* Antropologo, Università di Roma Tor Vergata



Suolo, topografia, clima, paesaggio e biodiversità

Alla ricerca del "terroir"

di Nicola Bentoglio

Il termine "terroir" ricorre spesso e volentieri quando si parla di vini. È una parola francese che non ha una corrispondenza in italiano ed esprime un concetto molto ampio (la traduzione con "terreno" o "suolo" è molto riduttiva e, perciò, inesatta).

Ne ha dato una definizione l'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino in occasione del 33° congresso mondiale tenutosi a Tbilisi in Georgia nel 2010, secondo cui: «il "terroir" vitivinicolo è un concetto che si riferisce a uno spazio nel quale si sviluppa una cultura collettiva delle interazioni tra un ambiente fisico e biologico identificabile e le pratiche vitivinicole che vi sono applicate, che conferiscono caratteristiche distintive ai prodotti originari di questo spazio. Il "terroir" include caratteristiche specifiche del suolo, della topografia, del clima, del paesaggio e della biodiversità».

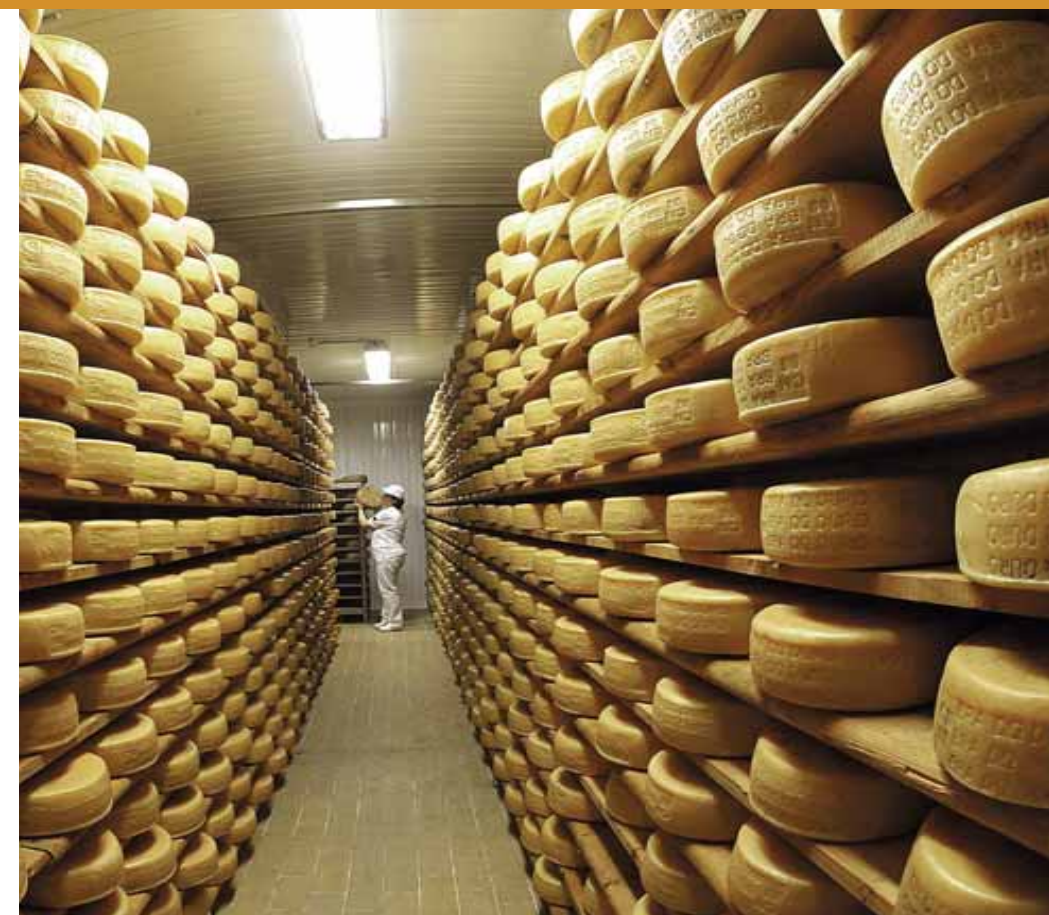
È dibattuto se anche per i formaggi si possa parlare di "terroir", ossia di una serie di elementi, naturali e umani, in

grado di determinare alcune peculiarità del prodotto. Si consideri, infatti, che se per i vini il "terroir" può essere sintetizzato nella formula "ambiente-uva-uomo" nel contesto di un ciclo annuale di produzione della materia prima, in ambito caseario la combinazione di fattori – idealmente "ambiente-animale-latte-uomo" – è molto più complessa, nonché influenzata dalle variabili legate alla produzione quotidiana.

Già nel numero 38 di Informa abbiamo trattato dello studio condotto sullo Storico Ribelle Presidio Slow Food dal Consiglio Nazionale delle Ricerche (Cnr) in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano, che ha evidenziato come, nella circoscritta area di montagna di questa produzione d'alpeggio, sia possibile riscontrare un'elevata biodiversità tra i formaggi prodotti. In particolare, l'analisi della popolazione microbica ha rilevato come il formaggio di ogni produttore risulti avere una diversa composizione batterica e una forte variabilità dei componenti volatili, in funzione di diversi parametri quali l'areale di produzione, il periodo di monticazione, l'alimentazione, la razza degli ani-



Un'equipe ha analizzato il microbiota del formaggio e del latte di 44 Dop francesi. Si sono individuati i fattori ambientali e umani che caratterizzano uno "spazio" di eccellenza finora riservato ai vini, ma che potrebbe in futuro ampliarsi al mondo caseario.



mali, le tecniche di produzione e gli strumenti utilizzati.

Anche se in questo studio non si menziona il concetto di "terroir", le risultanze scientifiche emerse consentono comunque di identificare alcuni elementi fortemente caratterizzanti il legame tra formaggio, ambiente, territorio e pratiche umane.

A delineare espressamente l'esistenza di un vero e proprio "terroir" caseario è giunto uno studio pubblicato in Francia nel 2024 con titolo «A comprehensive, large-scale analysis of "terroir" cheese and milk microbiota reveals profiles strongly shaped by both geographical and human factors», frutto della collaborazione tra Institut national de la recherche agronomique (Inrae), Commissariat à l'Energie Atomique (Cea), Conseil National des Appellations d'Origine Laitières (Cnaol) e Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (Cniel).

L'indagine è stata molto ampia. Sono stati sottoposti a sequenziamento genetico 2316 campioni di paste e croste di 1158 formaggi rappresentativi di 44 Appellation d'Origine Protégée (le Dop francesi), nonché campioni di latte vaccino, caprino, ovino e misto provenienti da 386 produttori. I formaggi sono stati suddivisi in sette famiglie: crosta fiorita (lattica e non), crosta lavata (lattica e non), erborinati, semiduri a pasta cruda, semiduri/duri a pasta cotta.

Preliminarmente, l'analisi ha evidenziato un'elevata ricchezza delle specie batteriche e fungine presenti (con la prevalenza significativa di quelle più comuni in ambito caseario), la cui composizione e concentrazione varia soprattutto a seconda del tipo di campione (pasta o crosta) e tipologia di formaggio.

I dati riguardanti le specie batteriche e fungine sono stati quindi rapportati agli elementi caratterizzanti latte e formaggio.

Per quanto concerne il latte, i principali parametri determinanti le diversità riscontrate nel microbiota sono risultati quelli riferibili alle singole Dop: tipologia di latte impiegato, regione francese di provenienza e topografia del territorio (pianura, collina, montagna e altipiano). Tra i fattori specifici delle singole aziende, sono stati identificati la razza degli animali, le pratiche di igiene delle mammelle, il tipo di lettiera e il tipo di pascolo.

Per quanto riguarda il formaggio, le pratiche di cura della crosta, l'uso di assi di legno per la stagionatura, il metodo di salatura, l'umidità relativa della stanza di stagionatura e il pH del formaggio al termine della stagionatura sono tra i fattori più influenti sulla diversità e la composizione del microbiota sia della pasta che della crosta. Nell'ambito di ogni singola famiglia di formaggi esaminata, inoltre, la Dop di riferimento e la regione di provenienza rappresentano ulteriori elementi di caratterizzazione della composizione delle comunità batteriche e fungine.

La stagione di produzione può invece influenzare il microbiota a seconda dei casi. Nell'ambito di una Dop appartenente alla famiglia degli erborinati, ad esempio, è risultato che i 24 formaggi di fattoria a latte crudo differiscono a seconda della stagione, mentre non sono state rilevate particolari differenze stagionali per i 12 formaggi prodotti con latte termizzato.

È stata poi osservata una forte continuità tra il microbiota del latte e quello dei formaggi: in questi ultimi, infatti, è stata riscontrata la presenza del

42,2% e il 63,6% della componente batterica e fungina già presente nel latte. Peraltro, il microbiota condiviso tra latte e formaggio non è costante per tutte le produzioni casearie, ma risulta variabile in funzione di parametri quali la specie lattifera, il tipo di produzione e la tecnologia casearia impiegata.

In conclusione, lo studio – pur rilevando che i formaggi Dop appartenenti alla stessa famiglia ma provenienti da regioni diverse condividono una base microbica simile – evidenzia come il microbiota presente nel latte e nel formaggio di ciascuna Denominazione abbia una composizione specifica, influenzata da una combinazione di fattori geografici e pratiche umane (know-how o, meglio, savoir-faire), che sono alla base delle caratteristiche di ciascuna Dop e che contribuiscono alla definizione del relativo "terroir".

L'auspicio dei ricercatori è che i risultati raccolti possano supportare gli operatori nel mantenimento della diversità microbica autoctona del binomio latte-formaggio e, quindi, nella definizione delle specifiche di allevamento e di lavorazione di ciascuna Dop. Si tratta di una sfida cruciale nell'attuale contesto di cambiamenti climatici, che impattano in modo significativo sui fattori ambientali e sull'allevamento del bestiame. Inoltre, sempre per i ricercatori, i 2316 profili microbici dei campioni esaminati possono costituire la base per un archivio esaustivo e unico dei formaggi Dop francesi e delle pratiche associate, con l'obiettivo di essere in futuro confrontati con i profili dei formaggi prodotti in tutto il mondo. La strada per la definizione del "terroir" caseario è aperta.



Nel concorso internazionale brillano gli svizzeri con il Gruyère Aop Vieux e un Ticinese Dop. Premiato anche il Kazakistan per la sua specialità a latte misto cammella-cavalla. Sempre protagonista il Parmigiano Reggiano. Due i nostri alfieri nella finale dei migliori fromager: il bolognese Roberto Guermandi e il padovano Marco Zacchello.

Mondial du fromage

A Tours, 56 medaglie per l'Italia (11 d'oro)

di Mario Truant

Dal 14 al 16 settembre si è svolta a Tours, città internazionale della gastronomia, la settima edizione del Mondial du Fromage et des Produits Laitiers.

La manifestazione, a cadenza biennale, è riservata esclusivamente agli operatori del settore ed è articolata in vari eventi. La "Fiera", che ha visto la presenza di 213 espositori tra produttori, affinatori, cooperative lattiero casearie e importatori provenienti da una sessantina di paesi, viene affiancata da 2 concorsi: il Concorso Internazionale dei Prodotti e il Concorso Mondiale del Miglior Fromager.

Al concorso dei prodotti hanno partecipato 1985 formaggi, provenienti da 36 paesi, valutati da una giuria di 320 esperti internazionali.

Alla fase finale sono giunti i 12 formaggi che hanno ottenuto il punteggio più alto, tra i quali lo svizzero Alpe Campo La Torba Dop.

Le Gruyère Aop Vieux de la Fromagerie la Côte-aux-Fées (Svizzera), formaggio vaccino a latte crudo e pasta cotta, si è aggiudicato il titolo di miglior formaggio del mondo.

Diciotto i candidati per il Concorso del Miglior Fromager, provenienti da 14 paesi, tra cui il bolognese Roberto Guermandi e il padovano Marco Zacchello. I concorrenti hanno affrontato numerose e impegnative prove tra le quali degustazione alla cieca, proposte di abbinamenti, domande teoriche e creazione di una composizione artistica di formaggi sul tema "Le sfumature dei colori": il titolo è stato assegnato alla statunitense Emilia D'Albero.

Uno dei punti di forza del Mondial du Fromage è quello di accendere i riflettori su paesi e realtà a noi lontani con tradizioni importanti come quelle del Kazakistan. Una delle peculiarità della tradizione lattiero-casearia kazaka è l'impiego del latte di cam-

mella. Una medaglia d'oro è stata assegnata a un formaggio a latte misto (cammella e cavalla) a coagulazione lattica e senza crosta affinato con il fieno greco: prodotto caratterizzato da un grande equilibrio aromatico con sentori lattici, vegetali e animali e dalla struttura solubile. Il Kazakistan ha conseguito 6 medaglie: 3 oro, 1 argento e 2 bronzo.

Un altro prodotto che merita l'attenzione è il Formaggio d'Alpe Ticinese Dop - Alpe Campo La Torba, 14 mesi di stagionatura. Formaggio semiduro, grasso, ottenuto con latte crudo misto (80% vaccino e 20% caprino). Si presenta con un complesso e ricco profilo olfattivo, che regala la sensazione di una camminata in alpeggio, e una struttura fondente.

Racconta Jürg Dräyer, amministratore delegato di Cetra Alimentari Sa e presidente della Confrérie des Fromagers de Saint-Uguzon - Club Suisse: "L'Alpe Campo La Torba si trova in Val Maggia a 1764 metri. La produzione, che va da metà giugno a metà settembre, è di circa duemila forme all'anno. La nostra società sostiene e accompagna le piccole realtà e i produttori locali. Un terzo dei pascoli elvetic è costituito da superfici alpestri, fondamentale elemento di biodiversità. Con il Formaggio d'Alpe Ticinese Dop abbiamo conseguito 4 medaglie: 2 oro, 1 argento e 1 bronzo".

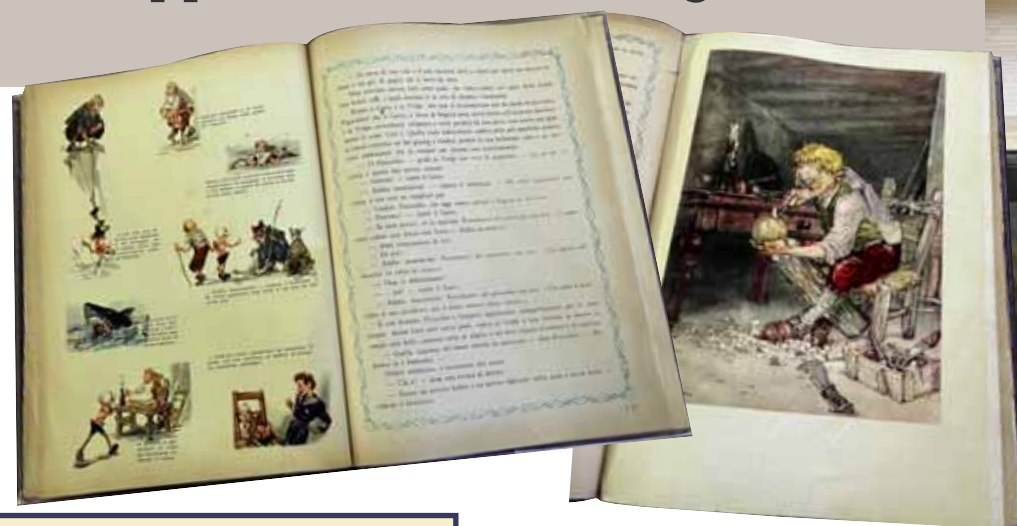
Il Consorzio Parmigiano Reggiano era tra gli espositori della manifestazione. Igino Morini del Servizio formazione figure professionali (e Maestro assaggiatore Onaf) ci parla del rapporto con il mercato francese: «Una prima considerazione riguarda le nostre esportazioni che nel 2024 hanno raggiunto il 48,7% della produzione complessiva del Parmigiano Reggiano, quindi quasi la metà delle forme prodotte vengono esportate. All'interno di questo quadro il mercato francese occupa una posizione importante: nel 2024 la Francia ha consolidato il secondo posto con circa il 20% delle



esportazioni. Al primo posto abbiamo gli Stati Uniti con il 22,5%. L'anno scorso abbiamo ospitato molti fromagers francesi, vale a dire le botteghe specializzate, ed è emerso che in Francia manca un formaggio a pasta dura da grattugia: il Parmigiano Reggiano è apprezzato anche per il suo utilizzo come ingrediente nelle preparazioni di cucina. In Francia il Parmigiano Reggiano è conosciuto come "Le Parmesan". Per l'Unione Europea i nomi evocativi, cioè i nomi che richiamano le Dop, sono riservati esclusivamente alle Dop originarie. Quindi ci possiamo permettere nell'Ue o nei paesi con cui si hanno accordi speciali di chiamare il Parmigiano Reggiano con il nome tradotto. Nel contempo la legislazione europea ci tutela dalle contraffazioni». Il medagliere italiano vanta 56 medaglie: 11 oro, 20 argento e 25 bronzo.



Collodi nel suo capolavoro parla di alimentazione raccontando le peripezie dell'affamato burattino. E insiste sull'importanza del cacio come "cibo della realtà" contrapposto al "cibo del sogno".



Così si abbuffano il Gatto e la Volpe



"Il **povero Gatto**, sentendosi gravemente indisposto di stomaco, non poté mangiare altro che trentacinque triglie con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla parmigiana: e perché la trippa non gli pareva condita abbastanza, si rifece tre volte a chiedere il burro e il formaggio grattato!"

"La **Volpe** avrebbe spelluzzicato volentieri qualche cosa anche lei: ma siccome il medico le aveva ordinato una grandissima dieta, così dovè contentarsi di una semplice lepore dolce e forte con un leggerissimo contorno di polastre ingrassate e di galletti di primo canto. Dopo la lepore si fece portare per tornagusto un cibreino di pernici, di starni, di conigli, di ranocchi, di lucertole e d'uva paradisa; e poi non volle altro. Aveva tanta nausea per il cibo, diceva lei, che non poteva accostarsi nulla alla bocca".

di Alan Bertolini e Tania Dalla Torre

Le avventure di Pinocchio. Storia di un burattino" è uno dei romanzi più importanti ed educativi a livello pedagogico. Non a caso, Pinocchio è il burattino più famoso al mondo. La storia di Pinocchio testimonia che i valori più profondi della vita si scoprono vivendo e confrontandosi con la realtà, e che quindi essi non si acquisiscono per semplice trasmissione.

Il romanzo sottolinea, nei vari suoi passaggi, la necessità di comportarsi bene, rispettando le regole, nonché il valore dell'istruzione e del lavoro. Il percorso di Pinocchio infatti, passando da burattino a bambino, rappresenta l'importanza del cammino di crescita, sacrificando egoismi, divertimenti futili e disubbidienza, a favore di valori importanti e di fondo, quali l'ascolto, l'impegno, la lealtà, l'altruismo e l'autocompassione. Analizziamo qui, i passaggi più significativi del romanzo legati al mondo del formaggio.

Chi non ricorda Pinocchio che, affamato e illuso, scambia un pezzo di formaggio con la promessa di un pasto migliore?

L'opera di Carlo Collodi (pseudonimo di Carlo Lorenzini) non è soltanto la storia di un burattino che sogna di diventare bambino, ma anche una rappresentazione dell'Italia post-unitaria di fine Ottocento, quando fame e povertà erano esperienze comuni a gran parte della popolazione. Nel 1881, anno della prima pubblicazione a puntate de "Le Avventure di Pinocchio", l'Italia era un Paese giovane e fragile, dove l'analfabetismo era diffuso e la miseria segnava la vita delle classi popolari. Collodi, con ironia e realismo, inserisce

nelle vicende di Pinocchio numerose scene legate al cibo, o meglio, alla sua mancanza: dalla celebre colazione di tre pere mangiate con buccia e torsolo, fino all'illusione di lauti banchetti mai realizzati.

Tra i cibi evocati, il formaggio, alimento povero ma simbolico, occupa un posto particolare. Per la gente comune non rappresentava una raffinatezza, bensì un alimento accessibile, spesso unico condimento di una dieta semplice basata su pane e polenta. Il formaggio diventa così, il segno di un'Italia contadina che sopravvive con poco, contrapponendosi alle tavole opulente delle classi più agiate. Quando Pinocchio incontra episodi legati al cibo, come la delusione di non trovare ciò che gli era stato promesso, il formaggio assume una valenza simbolica: esso ricorda infatti al bambino-lettore, la durezza della vita quotidiana e la necessità di sapersi accontentare.

Collodi, attraverso questi dettagli gastronomici, consegna non soltanto una fiaba educativa, ma un documento sociale. Pinocchio non racconta solo la crescita morale di un burattino, ma parla di un'Italia in bilico tra miseria e speranza, dove il formaggio, cibo semplice e comune, assume il valore di metafora di sopravvivenza, resilienza e concretezza.

Ancora oggi, rileggere Pinocchio, con la sua attenzione al tema del cibo, significa comprendere meglio la storia quotidiana dei nostri bisnonni, scoprendo come dietro la magia della fiaba si nasconde la realtà di un Paese affamato che sognava il proprio riscatto.

Alimento povero e quotidiano, nel contesto dell'Italia di fine Ottocento, il formaggio era quindi un cibo semplice, spesso ricavato artigianal-

mente in casa o nelle campagne.

Non rappresentava un lusso ma la sostanza minima che accompagnava il pane o la polenta. Per Collodi, inserirlo nella

narrazione significa ancorare la fiaba a una realtà riconoscibile dal pubblico popolare che leggeva Le Avventure di Pinocchio a puntate su "Il Giornale per i bambini" di Ferdinando Martini.

Il formaggio, in particolare, compare in una scena di delusione (un pezzo appetitoso) che si rivela una trappola, un inganno, diventando così il simbolo della differenza tra apparenza e realtà, tema centrale del libro. È un monito pedagogico: il bambino lettore deve imparare che non sempre le promesse si realizzano e che dietro ciò che sembra allettante si può nascondere una punizione o una trappola.

Ancora, riguardo al contrasto tra bisogno e desiderio, il formaggio richiama la fame concreta che segna la vita di Pinocchio e dei lettori dell'epoca. La fame del burattino non è metaforica: è la stessa che i bambini italiani conoscevano nella loro quotidianità. Il formag-

gio, cibo nutriente ma non abbondante, diventa il simbolo di ciò che sazia, ma mai pienamente. Rappresenta quindi la soglia tra sopravvivenza e desiderio.

Collodi non inserisce il cibo solo per realismo, ma gli dà anche una valenza educativa e morale. Il formaggio - naturalmente cacio toscano - è il "cibo della realtà" contrapposto al "cibo del sogno". Ci insegna che occorre essere parsimoniosi, imparare a non illudersi e a sapersi accontentare: valori fondamentali nell'educazione ottocentesca ma ancora oggi attuali ed universali.

In sintesi, e per concludere, per Collodi il formaggio non è solo un alimento ma un simbolo storico-sociale che racchiude la concretezza del vivere quotidiano, la povertà e la miseria, la delusione delle false promesse e l'insegnamento a distinguere realtà e illusione.

Pinocchio e il formaggio



Arrivano i piemontesi



di Marco Quasimodo

Con la cerimonia di premiazione svoltasi domenica 26 ottobre a Palazzo Taffini d'Acceglio a Savigliano (Cuneo), si è ufficialmente conclusa la terza edizione del Festival dei Formaggi Piemontesi, il concorso ideato dall'Onaf per valorizzare il patrimonio lattiero-caseario del territorio subalpino. Alla manifestazione hanno contribuito le Delegazioni provinciali Onaf. La giuria ha operato presso la Cooperativa Piemonte Latte di Savigliano.

Si può ben dire che a vincere, in primis, è stata la passione, che ogni giorno spinge i casari piemontesi a svegliarsi all'alba per curare gli animali, mungere, caseificare, tramandando saperi e gesti antichi. Un mondo straordinario fatto di autenticità e biodiversità delle produzioni che va difeso, perché la standardizzazione industriale non può sostituire l'identità e il valore dei piccoli produttori che ogni giorno tengono viva la tradizione.

I numeri spiegano la valenza della manifestazione. In gara sono stati presentati 209 formaggi, in rappresentanza delle varie province, suddivisi in 24 categorie. Il certosino lavoro di selezione e valutazio-

Oltre duecento formaggi in gara al terzo Festival ideato dall'Onaf che ha schierato 55 maestri assaggiatori. Premi e riconoscimenti per 72 prodotti di piccoli e medi produttori: la cerimonia finale ospitata a Palazzo Taffini di Savigliano

ne degli assaggiatori ha portato sull'ideale podio 72 formaggi insigniti con premi e riconoscimenti, frutto del lavoro di caseifici, affinatori e piccoli produttori da tutta la regione.

Afferma Pier Carlo Adami, presidente nazionale Onaf: «Anche quest'anno il Festival si è confermato importante punto d'incontro tra caseifici, affinatori e produttori, occasione per scoprire e apprezzare la straordinaria varietà dei formaggi piemontesi. Un plauso ai 55 Maestri assaggiatori Onaf provenienti da tutta Italia che, con la consueta professionalità, hanno valutato ogni formaggio, elaborando per ciascuno una scheda descrittiva che sarà inviata ai produttori per favorire il miglioramento continuo della qualità».

«Il concorso Onaf non vuole essere un evento fine a se stesso, ma un vero servizio al mondo caseario» sottolinea Pier Angelo Battaglini, coordinatore del



Festival. Il grande successo dell'edizione 2025 e gli apprezzamenti ricevuti spingono l'organizzazione a guardare già al futuro: nel 2026 il Festival collaborerà con Infioritalia, l'associazione che riunisce i promotori delle celebri infiorate italiane, per un'edizione ancora più ricca di colori e profumi. Link photogallery premiazione: <https://festivaldei-formaggi piemontesi.it/photogallery2025/>



Un'idea per le festività natalizie

Bleu d'Aoste, vent'anni da celebrare a tavola



Prodotto per la prima volta nel marzo 2005 grazie all'intuizione del dottor Battista Locatelli, è il fiore all'occhiello della Centrale Laitière della Vallée. Molto apprezzato dagli chef, si presta a gustosi abbinamenti

di Toni Manera

Entrato pienamente nella maggiore età, a vent'anni dalla nascita il Bleu d'Aoste è sempre più protagonista. Lo troviamo nei menu di molti ristoranti della Vallée e non solo: dagli gnocchi e dalle pizze "in blu" ai taglieri tipici, arricchisce l'offerta gastronomica di una terra che in fatto di arte casearia ha una lunga e apprezzata tradizione. Ben posizionato nei punti vendita delle regioni limitrofe, il Bleu d'Aoste ha raggiunto i mercati esteri conquistando i palati dei consumatori gourmet.

La storia

Il Bleu d'Aoste è stato prodotto per la prima volta nel marzo 2005 grazie all'intuizione del dottor Battista Locatelli, che avviò le prime prove in modo quasi "clandestino", utilizzando persino i ferri da maglia per le prime forature. Da quell'esperimento è nato quello che oggi è considerato il fiore all'occhiello della Centrale Laitière Vallée d'Aoste Srl, riconosciuto a livello internazionale e premiato con numerosi riconoscimenti, tra cui la medaglia d'oro alle Olimpiadi dei Formaggi di Montagna nel 2005 e nel 2007. L'ultimo successo è arrivato con il primo premio al Concorso CaseoArt - Trofeo San Lucio 2023, che ne conferma il ruolo di eccellenza nell'arte lattiero-casearia italiana.

Lavorazione unica

Il Bleu d'Aoste è un formaggio erborinato a pasta cruda di latte vaccino intero pastorizzato che viene fatto acidificare tramite l'aggiunta di fermenti lattici specifici, ottenendo in fase di coagulazione una cagliata dalle spiccate caratteristiche lattiche. È frutto di una lavorazione unica che si svolge tra la Cote de Gargantua e la Dora Baltea. La stagionatura, condotta interamente a mano in ambienti a umidità e temperatura controllate, conferisce al prodotto un gusto deci-

so e inconfondibile.

La pasta si caratterizza per l'erborinatura dovuta allo sviluppo di muffe selezionate con l'aggiunta al latte di *Penicillium Roqueforti*. La forma è cilindrica a facce piane con scalzo dritto. Il diametro delle facce è di circa 18 cm e l'altezza compresa tra i 9 e i 15 cm. La crosta, rugosa e grigia, è trattata a secco con sale, secondo la tradizione casearia locale.

In cucina

Il sapore è pronunciato e persistente, e grazie alle screziature blu presenti nella pasta, ha un sapore e un aroma riconoscibili che si accompagnano bene ad un filo di miele di castagno e alle confetture di montagna. Si abbina a vini rossi generosi e robusti quali il Barbera e il Barolo o, in alternativa, a vini bianchi liquorosi quali il Marsala o il Moscato Passito. Ottimo gustato a fine pasto da solo, con pane caldo, il Bleu è utilizzato in cucina dagli chef valdostani per creare gustosi primi piatti o fondute da unire agli antipasti. Uno tra i primi più gettonati è il risotto alle pere e Bleu D'Aoste; un piatto dal gusto dolce ma dal carattere deciso per la presenza del formaggio erborinato.

Ricetta natalizia

Le cozze al Bleu d'Aoste sono una preparazione versatile e dal sapore intrigante, ideale per la cena della vigilia di Natale ma perfetta anche per introdurre il pranzo della festa con un tocco di originalità. Una pietanza realizzata con due ingredienti solo apparentemente inconciliabili, che in realtà sono un binomio di gusto vincente.

I frutti di mare verranno conditi con una salsa a base di Bleu, arricchita - volendo - dal fior di latte, insaporita dall'aglio e dal prezzemolo tritati, ben soffritti con burro di qualità. In cucina il risultato finale è una portata con sfumature di gusto nuove, tutte da provare.



Cheesecake

Una torta dal sapore millenario



di Gianmario Giuliano

È frequente che nella storia della cucina, un piatto venga chiamato con il nome del suo inventore, non è questo il caso della cheesecake (ovvero torta al formaggio) e delle sue numerose varianti. Il primo a parlare di una torta dolce di formaggio è stato senza dubbio il fisico greco Egimio, nato nell'attuale Lucania nel V secolo a.C., autore di uno dei primi libri di ricette della storia, una sorta di testo sull'arte di fare le torte con il formaggio. Insomma, una guida alle cheesecake ante litteram, anche se ben pochi sapessero effettivamente leggere quel testo. Questa notizia giunge fino noi grazie a Callimaco, poeta e filologo greco che evidenzia quanto questo libro, sia stato utilizzato da numerosi artigiani per creare dolciumi energetici da somministrare agli atleti durante le Olimpiadi, che esordirono nel 776 a.C. presso la città di Olimpia. Le prime torte al formaggio erano a base di peco-

rino e miele, ricetta che sarebbe stata poi ripresa e migliorata anche dai Romani per creare la placentia, un dolce realizzato con due dischi di pasta fatti con farina e acqua farciti con formaggio, miele e aromatizzato con foglie di alloro, secondo la ricetta raccontata da Catone il Censore nel suo *De Agri Cultura*.

Con l'espansione dell'Impero, la ricetta non rimase relegata ai territori del Mediterraneo ma viaggiò attraverso l'Europa, mutando forma e ingredienti a seconda dei prodotti locali disponibili. Nel Medioevo, la torta al formaggio – che allora appariva come crostata con una base di pasta frolla – si diffuse ovunque, diventando parte della tradizione culinaria di molte regioni: in Italia si iniziò a usare la ricotta, mentre in Germania e Polonia veniva utilizzato un formaggio simile ma con una consistenza più densa.

Il grande salto verso la cheesecake moderna avvenne nel XVIII secolo, quando gli europei iniziarono a utilizzare le uova sbattute per dare maggiore leggerezza ai dolci. Sbarcata oltreoceano con i migranti speranzosi di una vita migliore, la torta al formaggio assunse il nome definitivo di "cheesecake" trovando la sua consacrazione negli Stati Uniti dove subì l'ultima grande trasformazione grazie a un errore fortuito. Infatti, nel 1872, il casaro William Lawrence di Chester, piccolo paese nello stato di New York, stava cercando di replicare il noto formaggio francese Neufchatel, ma ottenne una crema di formaggio più morbida e spalmabile. La chia-



mò Philadelphia utilizzando la reputazione della città in cui si producevano latticini di alta qualità e, involontariamente, pose le basi sia per la cheesecake moderna sia per il "lancio" commerciale del formaggio spalmabile più conosciuto al mondo.

Anni dopo – 1930 circa – i fornai e i proprietari delle gastronomie newyorkesi di origine ebraica iniziarono a sostituire la ricotta (tipico ingrediente dei dolci kosher) con la crema cheese Philadelphia, ottenendo una torta più cremosa e

compatta. È in questo periodo che nacque la New York Cheese, caratterizzata da un ripieno denso e vellutato con una crosta di biscotti Graham (biscotti a base di farina integrale). Proprio a seguito di queste "rielaborazioni" si tende ad attribuirne l'origine agli americani, dimenticando che alla base della ricetta ci sono radici europee o meglio ancora, greche.

Oggi la cheesecake è diffusa in tutto il mondo, in moltissime varianti: cotta e non, dolce e salata, con e senza glassatura, ecc. La celebre cheesecake newyorkese, ad esempio, viene cotta in forno e prevede l'impiego di zucchero, uova e crema di latte per il ripieno. Ha una glassatura realizzata con panna acida, semi di vaniglia e zucchero a velo, che, dopo la doratura in forno, viene sormontata da scaglie di cioccolato o tocchetti di frutta. In Europa poi, ne esistono infinite versioni: dalla cheesecake al Baileys tipica dell'Irlanda a quella con il formaggio Skyr (simile allo yogurt) caratteristica dell'Islanda, passando per la cheesecake polacca a base di formaggio Twarog (tipo di ricotta fresca) e uva sultanina. Quella francese è un dolce che si differenzia dagli altri; infatti la base è composta di pasta sfoglia e la crema combinata con Philadelphia,

Era già nota nelle antiche civiltà che privilegiavano l'uso di pecorino e miele. I Romani la diffusero in tutto l'impero. L'utilizzo della ricotta risale al Medioevo. Sbarcata oltreoceano, ha avuto la consacrazione in America grazie a un casaro che per sbaglio creò il Philadelphia

uova, zucchero, aromi e cotta a bagnomaria. Molte volte viene guarnita con frutta fresca o marmellata.

La versione indiana della cheesecake è un po' diversa da quella che siamo abituati a mangiare in Occidente. Viene preparata solitamente con un impasto di ricotta, yogurt, farina e spezie quindi servita con una salsa alla menta o all'ananas. La meno semplice è quella italiana, non per la complessità della lavorazione ma per la scelta della versione che più si avvicina alla "classica" visto che sono state elaborate decine e decine



di versioni. In questo mare magnum mi va di proporre la ricetta cotta al forno perché non richiede l'utilizzo della gelatina ed è composta da formaggio fresco spalmabile, zucchero, uova e aromi. Morbida e voluttuosa, proprio come vuole la tradizione e magari guarnita con salsa ai frutti di bosco o di melograno.

Non mancano le versioni per chi non ama stare nel recinto della tradizione anche perché la cheesecake nasce come dolce a base salata e successivamente evolve come dessert. Ma chi lo ha detto che non si possa tornare alle origini? Tra le idee salate da mettere in tavola per stupire gli ospiti potrebbe esserci la cheesecake al gorgonzola, dedicata agli appassionati dei sapori decisi oppure la variante con un altro formaggio è la cheesecake al caprino. Per quelli che hanno nostalgia dei sapori dell'Alto Adige si può andare sulla cheesecake allo speck. Mentre per chi non può fare a meno dell'aroma del pesce può trovare grande piacere con la cheesecake al salmone affumicato. Insomma, ce n'è proprio per tutti i gusti.



MOUSSE GHIACCIATA alla Robiola di Roccaverano con lamponi e olio di basilico

Ingredienti per 4 persone

- Albume, 75 g
- Zucchero, 150 g
- Yogurt greco, 180 g
- Robiola di Roccaverano, 100g
- Colla di pesce in fogli, 6 g
- Panna fresca, 250 ml
- Salsa di lamponi
- Lamponi freschi
- Grissini all'olio evo
- Basilico
- Olio evo

Esecuzione

Mettete a bagno i fogli di gelatina in acqua fredda. Montare gli albumi aggiungendo lo zucchero in tre fasi fino all'ottenimento di una meringa. Versare lo yogurt in un recipiente, e frullatelo con la robiola di Roccaverano a pezzetti (dopo averne rimosso la crosta).

Portate la gelatina ben strizzata in un pentolino sul fuoco, aggiungete 2 cucchiaini d'acqua e lasciate sobbollire per 30 secondi, fino a completo discioglimento.

Poi aggiungete nel composto allo yogurt e robiola poca meringa, sacrificandola con una frusta nel composto, e a seguire (a filo) la gelatina fusa. Infine, aggiungete delicatamente nel composto prima la restante meringa, e infine la panna fresca semi-montata.

Versate il composto in uno stampo in silicone a mezze sfere e riponetelo in congelatore per almeno 5-6 ore. Al momento di servire, sformate ciascuna mezza sfera ghiacciata nel piatto di servizio e servitela su una salsa di lamponi, rifinendo il tutto con dei lamponi freschi, delle gocce di olio evo frullato con delle foglie di basilico fresco e poi filtrato, e infine i grissini.



Il menù delle feste è dialogo dei sensi

a cura di Sara Albano

Dicembre, in cucina, è il mese della luce calda e dei sapori decisi. È il momento in cui il formaggio smette di essere comprimario e si prende la scena, proprio come un grande interprete. Il Natale e il Capodanno ci invitano a osare, a mescolare memorie antiche con gesti contemporanei. In fondo, la cucina d'autore non nasce da piatti difficili, ma dall'eleganza con cui si accostano ingredienti sinceri.

Quando si tratta di preparare menu per le feste, mi piace parlare di "dialogo dei sensi": un dialogo che in inverno deve essere avvolgente, e mai banale. Non serve stravolgere la tradizione, basta guardarla con occhi diversi. Parlando di formaggi e frutta, ad esempio, la tradizione ci ha abituati al binomio formaggio e pere, ma le feste invernali si può offrire molto di più: cachi maturi con robiola fresca e pepe di Timut, melagrana con caprini semi-stagionati, fichi secchi imbottiti di caprino a crosta fiorita e miele di castagno serviti tiepidi, datteri farciti con mascarpone e rifiniti con fiocchi di sale nero in superficie... Un tempo nelle campagne emiliane si abbinava il Parmigiano Reggiano a piccole mele cotogne cotte lentamente nel mosto, un dolce-salato che si può riprendere oggi con mele al forno e aceto balsamico tradizionale. Non c'è formaggio poi che non sappia dialogare con il pane.

Nel tempo delle feste sarà esaltante rivisitare questo abbinamento intramontabile, servendo per esempio grissini al cacao con Blu di Bufala, oppure pane al cardamomo con Taleggio.

L'importante è non caricare troppo: poche spezie, scelte bene. Anche il burro speziato può essere un veicolo sorprendente: provate a spalmarlo su crostini tostati aggiungendo solo un pizzico di cannella, scaglie di Grana Padano e un filo di miele di agrumi. In alcune regioni del Nord Europa era tipico servire formaggi duri con pan di zenzero: dolce, speziato, piccante.

Una tradizione che nel contesto natalizio italiano può diventare un raffinato amuse-bouche.

Se dopo aver giocato con frutta, pane e spezie desidererete fare un passo oltre, potrete costruire piccoli momenti di degustazione in chiave gourmet attorno al formaggio come protagonista di un vero e proprio viaggio emozionale. Non serve un menù intero: bastano quattro abbinamenti ben pensati, calibrati sui sapori e sulle temperature, per trasformare l'attesa delle feste in un'esperienza memorabile.

Pensateli come piccoli intermezzi tra un antipasto e un dessert, come golosi brindisi di mezzanotte. Provate ad esempio un Gorgonzola piccante accompagnato da piccoli dadini di panforte senese: la forza cremosa e pungente del formaggio incontra la dolcezza morbida e fruttata del panforte creando un boccone che profuma di festa e di storia. E ancora, il Caciocavallo podolico può diventare una piccola golosità servito caldo su pane di segale con briciole di torrone artigianale alle mandorle sbriciolato, creando un contrasto inatteso tra la sapidità del formaggio e la croccantezza dolce del torrone.

Fare la differenza a tavola nel servire con originalità ed eleganza un formaggio può tuttavia passare anche per l'abbinamento con particolari bevande. Già nell'Ottocento i club inglesi servivano formaggi erborinati con Porto e Sherry caldi: un pairing oggi quasi dimenticato ma che merita di tornare sulle nostre tavole festive. Da provare anche l'accostamento del Castelmagno ben stagionato con un buon cocktail Manhattan, o il Pecorino sardo semi-stagionato servito con un punch caldo alle spezie (anice stellato, cannella, agrumi): il calore amplificherà la parte lattica e accentuerà la dolcezza del latte ovino. E come non citare il vermut, che gode di un rinnovato interesse negli ultimi anni: soprattutto quelli bianchi sposano bene i latticini stagionati o erborinati.

RAVIOLI AL GORGONZOLA zucca e panforte

Ingredienti per 4 persone

Per i ravioli

- Farina "00", 125g
- Semola rimacinata di grano duro, 125g
- Acqua, 175g
- Sale fino, 2g
- Gorgonzola dolce, 200 g
- Per il condimento
- Zucca a polpa gialla, 250g
- Scalogno, 1
- Alloro, 1 foglia
- Burro, 50g
- Panna fresca, 150ml
- Panforte, 40 g
- Parmigiano grattugiato, 40g
- Sale fino, q.b.

Esecuzione

Riponete in planetaria la farina, la semola, il sale e l'acqua. Mescolate con il gancio e lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto compatto, liscio e uniforme. Lasciate riposare l'impasto ben avvolto in pellicola alimentare in frigorifero per almeno 2 ore. Nel frattempo, preparate il condimento: lavate e mondate la zucca e tagliatela a cubetti. Tritate lo scalogno e riponetelo in una casseruola insieme alla zucca, l'alloro e il burro. Fate cuocere a fuoco bassissimo con il coperchio, aggiungendo poca acqua solo all'occorrenza, finché le verdure risulteranno ben cotte e cedevoli.

A fine cottura, aggiungete il sale, il panforte tritato finemente al robot da cucina e la panna fresca, riportate a bollore e spegnete il fuoco. Frullate il tutto ad immersione e tenete da parte.

Trascorso il tempo del riposo dell'impasto, stendetelo a ricavarne delle sfoglie con l'apposita macchinetta per la pasta a spessore 5 (un po' più alta rispetto alla norma, trattandosi di un impasto debole perché privo di uova). Lavorate il gorgonzola in un recipiente per ammorbidirlo, poi trasferitelo in una sacca da pasticceria o utilizzate un cucchiaio per sistemarne dei mucchietti ben distanziati sulle sfoglie di pasta. Ripiegate la pasta al di sopra del ripieno, e con una rotella dentellata ricavate i singoli ravioli. Cuoceteli in abbondante acqua salata per pochi minuti, e scolateli direttamente nel condimento alla zucca e panforte ben caldo. Servite i ravioli ben caldi, cosparsi con del parmigiano grattugiato.



Il trucco sta nell'equilibrio: il vermut bianco è mediamente dolce, profumato di erbe e agrumi, perciò necessita di essere accostato ad un formaggio con personalità (magari da latte ovino o caprino, o ancora erborinato), ma non eccessivamente salato. E se non tutti amano i pairing alcolici, l'originalità del servire il formaggio in tavola a Natale potrà passare finanche per l'abbinamento con un buon tè o infuso, come quello nero affumicato (Lapsang Souchong) accostato a provoloni semi-stagionati dal gusto intenso di latte (come quello del Monaco), il karkadè vicino a caciotte caprine, e persino un infuso allo zenzero con l'insostituibile Robiola di Roccaverano.

Oggi più che mai abbiamo bisogno di cucine sincere. Gli abbinamenti audaci non servono solo a stupire, ma a dare nuova vita a ingredienti che hanno già un cuore forte e radicato. I formaggi italiani autentici sono come amici di lunga data: possiamo presentarli in contesti diversi, ma non dobbiamo mai tradirne l'anima. In fondo, la vera classe non è nell'azzardo fine a sé stesso, ma nel rispetto che sappiamo portare al gusto. Così come nel Natale, l'eleganza sta nel dare valore a ciò che abbiamo di più vero.

Se impariamo a far dialogare tradizione e creatività, ogni assaggio caseario diventerà un racconto di territorio, cultura e affetto.

Il candore
del Natale
siciliano:
la ricotta
tra arte
casearia
e memoria
di festa

Affacciau u bamminieddu!



rivela la natura: una seconda cottura che, con un lento riscaldamento, fa affiorare i fiocchi di sieroproteine nobili (albumine e globuline), trasformando un liquido povero

in una nuvola di bontà.

Le sue radici affondano nella storia antica. I Greci e i Romani già ne conoscevano la produzione, ma furono gli Arabi, nel IX secolo D.C., a introdurre zucchero, agrumi e spezie, aprendo la strada all'uso dolce della ricotta nella pasticceria isolana. Da allora, tra le Madonie, i Nebrodi e le pendici dell'Etna, la sua lavorazione è diventata una forma d'arte, tramandata dai pastori come un rito quotidiano.

La parola "zabbina" deriva dal termine arabo classico jubn (formaggio) o dal dialettale giaban. Questa parola è usata in Sicilia per indicare la ricotta di pecora appena prodotta e ancora calda, nella sua scotta; il rito conviviale di ritrovarsi a condividere la colazione del pastore viene appunto chiamata "zabbinata".

Nelle zone montane dell'isola, la produzione segue ancora metodi tradizionali. Dopo la mungitura, il siero di pecora o di capra viene riscaldato lentamente nelle quadara di rame stagnato. A una temperatura di circa 85°-90°C la magia si compie: i fiocchi bianchi affiorano e vengono raccolti con mestoli di legno o rame, posti nelle fascedde, cestini di giunco che ne modellano la forma e ne lasciano scolare la scotta.

Il risultato è una ricotta leggera, dal sapore dolce e naturale, che può essere gustata fresca o trasfor-

mata in mille varianti: salata, al forno, stagionata. In inverno, quando la produzione di latte è più abbondante, la ricotta diventa il centro del convivio natalizio.

Nel tempo dell'Avvento, la ricotta è protagonista delle cucine siciliane. Prepararla in casa, nelle zone rurali, è ancora oggi un rito familiare: il latte che sobbolle, il vapore che appanna le finestre, il profumo che si diffonde tra stoviglie e presepe. Un gesto che unisce generazioni e trasforma la tecnica casearia in memoria affettiva.

Per i siciliani, la ricotta rappresenta la luce del Natale: bianca, pura, simbolo di nascita e rinnovamento. È un alimento che racchiude il senso più profondo della festa, la semplicità che diventa dono. Non a caso i pastori, meravigliati dell'affiorare bianco dei fiocchi di ricotta annunciavano dicendo che "affacciau u bamminieddu" ovvero è arrivato il bambino. Ad indicare l'arrivo importante e molto atteso.

In molte zone di montagna il momento nel quale si affonda delicatamente il mestolo, per la raccolta dei caldi fiocchi, si accompagna con una orazione "Santu Rimunnu, ricotta fino o funnu" a propiziare una resa della ricotta fino al fondo della pentola (quadara).

Tra i dolci delle feste, la cassata siciliana è la più celebre ambasciatrice dell'isola. Dietro la sua veste barocca di glassa e canditi, si cela una crema di ricotta di pecora lavorata con zucchero a velo e gocce di cioccolato, profumata con cannella o scorza d'arancia. Un capolavoro di arte dolciaria che nasce proprio dall'incontro tra tecnica casearia e creatività araba.



Sulle tavole natalizie compaiono anche i cannoli, spesso ripieni al momento con ricotta fresca. La cassatella di ricotta del ragusano e di Vizzini (Città del Formaggio), affonda le sue origini nel mondo rurale siciliano, dove la ricotta di pecora appena fatta era un ingrediente quotidiano. Già nell'Ottocento, Vizzini era famosa per la qualità della sua ricotta, tanto che lo scrittore Giovanni Verga, originario proprio di Vizzini, la cita nei suoi scritti come simbolo di genuinità e sapore autentico. E poi c'è la cuccia di Santa Lucia, preparata a dicembre: grano cotto, crema di ricotta e zucchero, simbolo di rinascita e gratitudine. Ogni cucchiaino racconta il legame tra fede, latte e terra. Nei paesi dell'interno si serve anche al forno, speziata con pepe nero, o semplicemente spalmata sul pane caldo, come facevano i pastori

al rientro dai pascoli. È un alimento che si adatta a ogni contesto: umile ma nobile, quotidiano ma solenne, capace di raccontare la Sicilia con un solo assaggio.

Nel mondo dell'arte casearia, la ricotta siciliana è oggi un simbolo di equilibrio tra tradizione e innovazione. Le produzioni artigianali convivono con esperienze moderne di degustazione e valorizzazione territoriale, dalle fiere del gusto ai laboratori di cucina che ne esplorano la versatilità.

Ma resta, soprattutto, un racconto di mani e memoria. Nel bianco della ricotta si riflettono i secoli di cultura pastorale dell'isola, la cura del latte e il senso del tempo. E ogni Natale, tra i vapori delle cucine e i profumi di festa, quel candore ritorna come una promessa: semplice, sincera, profondamente siciliana.



Sopra, cassatelle ragusane di ricotta
Sotto, la sfince di San Giuseppe,
una sorta di bigné ricoperta
di crema di ricotta
e decorata con frutta candita





Caseartecnica Bartoli tradizione & tecnologia

Nella storica azienda di Parma leader del settore nascono le macchine per la lavorazione del latte e il taglio del formaggio

di Brunilde Azzi

Quando si parla di formaggio raramente si considera che dietro ad eccelse produzioni esistono macchine che facilitano e velocizzano il lavoro dei casari senza snaturare o modificare la qualità del prodotto. Tecnica e tecnologia sono necessarie per sveltirne l'attività e tracciare le operazioni con precisa efficacia.

In quel di Parma opera un'azienda che ha le radici nella storia casearia del territorio. Il titolare è Pietro Bartoli e già il nonno Emilio fu direttore della scuola casearia di Parma. Il papà Bruno studiò l'arte casearia a Lodi e per anni fu il responsabile del latte in polvere nello stabilimento della Carlo Erba. Saperi e passioni del mondo del formaggio si concretizzarono nell'aspetto tecnologico e nei primi anni sessanta proprio Bruno con il fratello Giovanni fondarono la Caseartecnica Bartoli con l'immissione sul mercato di macchine per il lavaggio dei bidoni e dei primi agitatori a rotella per doppi fondi conici. La strada era aperta.

E' una storia di famiglia, Pietro Bartoli ha raccolto l'eredità imprenditoriale ed ha creato un'azienda di prestigioso livello nell'automazione casearia con proposte nuove ed affidabili. Ora nello stabilimento parmense si producono anche linee automatiche



• **UNA STORIA DI FAMIGLIA** Pietro Bartoli, al centro, ha raccolto un'importante eredità imprenditoriale

di taglio in grado di porzionare ogni tipo di formaggio a pasta dura e semi dura con un peso predeterminato e variabile.

La soluzione automatizzata del processo garantisce un'ottima precisione del taglio riducendo al minimo l'intervento manuale con una lavorazione più efficiente. Anche i prodotti storici sono migliorati, gli agitatori in acciaio possono lavorare in modo delicato aumentando la qualità del prodotto finale eliminando la possibilità di contaminazione. Vengono costruiti anche i quadri elettrici che permettono di modulare gli interventi con qualsiasi ritmo o necessità.

Oggi le soluzioni aziendali raggiungono quasi tutti i caseifici produttori di Parmigiano Reggiano e Grana Padano, senza tralasciare confezionatori e gastroonomie, fino alla Gdo. Il mercato è prevalentemente italiano con buone aperture verso l'Europa.

“L'evoluzione della tecnologia in campo caseario afferma Pietro Bartoli – non intacca minimamente la qualità del prodotto e se ne può giovare anche chi lavora nell'artigianalità. Oltre ai grandi prodotto-

ri di formaggi grana ad usare le nostre macchine sono molte aziende agricole che lavorano il loro latte”.

Gli ingredienti del successo produttivo sono stati la continua evoluzione di progettazione e costruzione dei macchinari con l'ausilio di tecnici altamente specializzati e l'obiettivo di considerare, sempre, il futuro come fosse il presente quotidiano.



**Sviluppo Rurale
Piemonte 2023-2027**

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027

Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

Una degustazione speciale a Malvaglia-Serravalle alla corte di Giacomo Cavargna, produttore nel suo giardino di bacche e piccoli frutti rari trasformati da un pasticcere. I formaggi sono tutti prodotti nel territorio comunale come i vini protagonisti della giornata

Dalla delegazione Atiaf del Canton Ticino -Svizzera

Bacche, gelatine e formaggi

di Lara Ambrosetti

Tutto ha inizio dalla passione originale di Giacomo Cavargna (ex direttore di banca ora in pensione) per le piante, in particolar modo per quelle che producono bacche e piccoli frutti rari, di varietà più adatte al clima e alle tecniche di coltivazione, seguendo i principi biologici e naturali. Oggi il giardino della sua casa di Malvaglia-Serravalle (www.serravalle.ch), nella splendida Valle di Blenio, è ricco di varietà coltivate: aronia nera, goudi del Giappone, pero corvino, corniolo mas, cassis, ribes bianco e rosso, fragola-ananas, asimina (banana del Nord), giuggiole, mirtilli siberiani, lampone artico nero, gelso nero, goji giallo e rosso e tanto altro. Le bacche e i piccoli frutti vengono poi trasformati artigianalmente in un laboratorio di pasticceria, con la collaborazione dell'ingegnere agro-alimentare Aleardo Zaccheo, in oltre venti varietà di gelatine/confetture e succhi di frutta artigianali; una produzione che, anche se limitata nella quantità, è valorizzata nella sua fragranza e qualità.

L'appuntamento era per il 28 giugno scorso, iniziato per i circa 120 partecipanti con una visita al giardino, nel quale Giacomo ha descritto i rituali che celebrano la loro maturazione naturale e la loro raccolta giornaliera che conferisce freschezza e gusto autentico ai prodotti.

Successivamente Giacomo ha aperto le porte, e presentato il profilo storico e architettonico del magnifico Palazzo dei

Landfogti, costruito a fine 1500 e testimone unico della storia della Valle di Blenio oltre che inserito nella lista dei beni culturali del Canton Ticino. Qui si sono anche svolte alcune delle riprese del film "Gloria!" che ha avuto la sua prima mondiale al Festival Internazionale del Cinema di Berlino nel 2024.

Le suggestive cantine del Palazzo hanno ospitato una degustazione di salumi, formaggi e yogurt in abbinamento alle gelatine, in collaborazione con l'Associazione Ticinese Assaggiatori di Formaggi (Atiaf), il tutto accompagnato dai vini dell'azienda vitivinicola Bollani di Malvaglia; certamente originale l'accostamento tra l'acidità delle gelatine con la cremosità dei formaggi freschi o l'untuosità di quelli più stagionati. Offrendo la possibilità di conoscere prodotti locali, in presenza dei loro produttori, e pure il loro acquisto diretto per portare a casa un pezzo di questa giornata straordinaria.

I formaggi in degustazione erano tutti di produttori residenti nel comune di Serravalle: 5 formaggi d'alpe Ticino Dop di 12 mesi di stagionatura (Alpe Cava, Garina-Püscett, Gorda, Piora e Predasca, prodotti nel 2024), un formaggio d'alpe (Russin) di 12 mesi di stagionatura in grotta e in cantina, due tipi di formaggelle di caseificio a base di latte caprino (una a crosta fiorita e una a crosta con muffa grigia), tre tipi di formaggelle di caseificio a base di latte vaccino, formaggini freschi al naturale e speziati, ricotta dell'alpe Russian

e yogurt freschi al naturale.

(www.ticino.ch/it/explore/gastronomy/cheese.html)

Tutti i prodotti sono stati degustati ed ampiamente apprezzati dai partecipanti in abbinamento alle varietà di gelatine di Giacomo. Grazie ad un ottimo rapporto aroma/dolcezza/acidità dato dai frutti ben maturi, queste confetture hanno offerto un bel contrasto al palato con l'untuosità dei formaggi e dei salumi, rivelatesi dei sorprendenti contorni a testimonianza che i prodotti autentici, poco elaborati e locali sono sempre più apprezzati e ricercati.

Un'esperienza sensoriale unica, ricca di natura, gusto e storia, che ha soddisfatto anche le aspettative dei gourmet più esigenti.

(maggiori informazioni e possibilità di acquisto: confetturetipassion.ch, www.atiafticino.ch)

L'ex direttore di banca Giacomo Cavargna (foto alla sinistra) coltiva di persona in modalità biologica bacche e piccoli frutti nella splendida valle di Blenio, in Canton Ticino



LoST

LOOKING FOR THE SUSTAINABILITY OF TASTE IN EUROPE



Raccomandazioni per l'attuazione di pratiche sostenibili nelle filiere casearie Dop

Si è concluso lo studio condotto dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino sulla sostenibilità delle pratiche aziendali nelle filiere aderenti al progetto europeo LoST-EU (Looking for the Sustainability of Taste in Europe). Il gruppo di ricerca ha raggiunto l'obiettivo di elaborare linee guida per lo sviluppo sostenibile e la valorizzazione delle otto produzioni casearie Dop italiane coinvolte: Murazzano, Roccaverano, Ossolano, Puzzone di Moena, Strachitunt, Vastedda della Valle del Belice, Pecorino Siciliano e Provolone del Monaco. La ricerca è partita da una revisione della letteratura sulle principali tematiche di sostenibilità legate al settore lattiero-caseario, individuando i criteri più rilevanti nelle tre dimensioni della sostenibilità: economica, ambientale e sociale.

Successivamente, tramite un questionario online, sono state raccolte le valutazioni degli stakeholder delle diverse filiere sull'importanza di ciascun criterio. Dall'indagine è emerso un ampio riconoscimento della rilevanza di tutte le tematiche considerate, con particolare attenzione agli aspetti sociali ed economici connessi alla tutela del consumatore. Gli intervistati hanno espresso un forte interesse per la salute e sicurezza dei lavoratori e dei consumatori, la qualità dei prodotti, il benessere animale e la partecipazione sociale delle aziende nei territori di produzione.

Poiché nessuno dei criteri analizzati è risultato irrilevante, per ognuno di essi sono stati selezionati o sviluppati indicatori di sostenibilità per la misurazione delle performance aziendali nelle tre aree considerate. Coinvolgendo direttamente i produttori piemontesi di Murazzano, Roccaverano e Ossolano, il gruppo di ricerca ha costruito un questionario operativo che ha permesso agli allevatori di fornire i dati necessari per la valutazione delle pratiche gestionali adottate.

Sulla base delle informazioni raccolte, il livello medio di sostenibilità di ciascuna attività aziendale è stato classificato secondo tre gradi di priorità di miglioramento: alta, media e bassa. Le aziende analizzate hanno mostrato buone performance in diversi ambiti, tra cui il benessere animale, la valorizzazione del territorio, la gestione dei rifiuti e delle risorse energetiche in un'ottica di economia circolare, la tutela dei lavoratori e dei consumatori e l'innovazione tecnologica. In questi casi, le raccomandazioni si sono concentrate sul mantenimento degli standard raggiunti.

Per gli ambiti più critici, invece, sono state individuate azioni correttive concrete e personalizzabili, come il supporto di consulenti tecnici per adottare strategie più sostenibili, l'aggiornamento delle tecnologie e degli impianti, e la promozione di progetti di formazione e sensibilizzazione rivolti sia al personale sia ai consumatori. In campo economico, si raccomanda di migliorare la pianificazione gestionale e di rafforzare il dialogo con gli stakeholder e la comunità locale, anche attraverso iniziative di ascolto e valutazione della soddisfazione dei consumatori.

In conclusione, il lavoro del DISAFA rappresenta un passo importante verso la crescita e la competitività delle produzioni casearie Dop italiane, ponendo le basi per un modello di sviluppo responsabile, innovativo e sostenibile, capace di coniugare tradizione, qualità e rispetto per l'ambiente.

A cura di: Chiara Costamagna,
Valentina Maria Merlino, Paolo Cornale,
Davide Biagini e Danielle Borra



LoST-EU Alla ricerca della sostenibilità del gusto

C'è un filo invisibile che unisce le vallate alpine, le colline italiane e le pianure d'Europa: è il gusto autentico dei formaggi Dop, nati dal rispetto per la terra e da un sapere che attraversa il tempo.

Da questa visione nasce LoST-EU – Looking for the Sustainability of Taste in Europe, un progetto europeo che celebra la forza della collaborazione e la bellezza della sostenibilità nel mondo lattiero-caseario.

Ogni formaggio racconta una storia diversa, ma condivide la stessa anima: quella di chi vive in armonia con la natura, protegge la biodiversità e crede che la qualità sia un valore da condividere. Insieme, questi sapori hanno composto un mosaico che parla di identità, di paesaggi e di emozioni autentiche.

Otto formaggi, un solo messaggio: il gusto consapevole

Il "basket del gusto" di LoST-EU raccoglie otto eccellenze Dop che incarnano la sostenibilità europea in tutte le sue forme: ambientale, sociale ed economica.

Dal profumo delle erbe di montagna al sapore intenso dei pascoli mediterranei, ogni prodotto è un invito a riscoprire un modo di mangiare più attento, più vero, più vicino alla natura.

Un racconto che si è fatto conoscere

Per tre anni, LoST-EU ha viaggiato tra fiere, degustazioni, incontri e campagne digitali, portando la voce dei formaggi Dop in Italia, Germania e in Svezia.

Ogni evento è stato un'occasione per far conoscere non solo dei prodotti, ma un modo di vivere: quello che unisce tradizione e futuro, sapore e sostenibilità.

Tra il passato che profuma di erba e il futuro che parla di equilibrio, LoST-EU ci ricorda che la vera modernità è saper custodire le radici. E che il gusto, quando nasce dal rispetto e dalla passione, sa ancora emozionare come una storia ben raccontata.

Il progetto LoST EU, finanziato dall'Unione Europea a valere sul Reg 1144/2014 call 2022, incentrato sul tema della sostenibilità e sulla promozione delle piccole denominazioni casearie.

Protagonisti: il Murazzano Dop, il Roccaverano Dop, l'Ossolano Dop dal Piemonte, il Puzzone di Moena Dop dal Trentino, lo Strachitunt Dop dalla Lombardia, la Vastedda Dop della Valle del Belice e il Pecorino Siciliano Dop dalla Sicilia, e il Provolone del Monaco Dop dalla Campania.

Per maggiori informazioni visitare il sito dedicato al progetto triennale realizzato: www.lostcheeseineurope.eu/il-progetto/

Grandi numeri per la 21esima edizione andata in scena nella cornice di Villa Contarini a Piazzola sul Brenta



Vetrina Caseus

La parata dei formaggi mondiali, italiani e veneti

di Bruno Bernardi

La ventunesima edizione di Caseus si è svolta il primo fine settimana di ottobre, sabato 4 e domenica 5, a Piazzola sul Brenta, accolta dalla splendida Villa Contarini, che da ben undici anni fa da cornice all'evento. La manifestazione ha confermato il suo successo, con numerosi visitatori presenti nel corso delle due giornate e 122 attività collaterali proposte, tra degustazioni guidate, alcune delle quali si sono svolte nell'area "Casa Onaf", cooking show, area pizza, degustazioni al buio e abbinamenti tra formaggi Dop e prodotti del territorio.

Caseus, nel corso degli anni, è cresciuto esponenzialmente.

Nato come Caseus Veneti, dall'idea di creare una competizione tra i produttori caseari del Veneto è arrivato ad essere un evento conosciuto a livello nazionale e internazionale col nome di Caseus, con i suoi tre percorsi "Caseus Veneti", "Caseus Italiae" e "Caseus Mundi", volti a valorizzare a trecentosessanta gradi il mondo del formaggio.

I numeri danno un'idea dell'importanza e della rilevanza della manifestazione, che rappresenta una vera e propria vetrina sia per il settore lattiero caseario sia per quello agroalimentare: circa 500 formaggi iscritti al 21° Concorso dei formaggi del Veneto, con la commissione valutatrice coordinata dall'Agenzia Veneta per l'Innovazione nel settore primario e al 7° Concorso Nazionale dei Formaggi di Fattoria, coordinato da Onaf, e, in particolare, da Maurizio Mazzarella, in continua crescita per numero di produttori e prodotti presenti, 200 espositori, 5 mila consumatori che hanno partecipato alle attività proposte, registrando così il pienone alle degustazioni che hanno permesso ai partecipanti di assaporare e scoprire le caratteristiche e peculiarità dei formaggi tipici e tradizionali proposti.

L'edizione 2025, inoltre, ha ospitato, per il secondo anno consecutivo, la dodicesima edizione del Festival delle Dop venete, con 34 Consorzi presenti e per la prima volta ha reso protagonista il Tartufo Veneto, con 7 espositori, degustazioni e dimostrazioni di ricerca con i cani da tartufo e convegni.

Oltre a tutto questo, il programma è stato ulteriormente arricchito grazie alla rin-

novata collaborazione con il progetto LoST EU, che ha permesso di portare a Caseus 8 formaggi Dop (Murazzano, Roccaverano, Ossolano, Strachitunt, Puzone di Moena, Provolone del Monaco, Vastedda e Pecorino Siciliano), provenienti da cinque Regioni italiane, che sono stati molto apprezzati dai consumatori.

Presenti anche produttori europei provenienti da Estonia, Slovacchia, Slovenia e Polonia che, oltre a presentare i propri formaggi presso lo stand espositivo, li hanno fatti conoscere ai consumatori anche attraverso le degustazioni guidate organizzate tra sabato e domenica, che sono state prese letteralmente d'assalto dai visitatori.

Ad animare Caseus anche un concerto svoltosi domenica pomeriggio con la partecipazione del tenore Cristian Ricci e dell'Orchestra Sinfonica del Veneto, molto apprezzato dal pubblico.

Spazio anche al confronto tra il mondo produttivo, con numerosi convegni: il primo "Come cambia la Pac: interventi per il mondo lattiero caseario", svoltosi venerdì pomeriggio e, a seguire, rispettivamente sabato e domenica, "Artigianato alimentare Veneto: tradizione, innovazione e nuovi trend" a cura di Confartigianato Imprese Veneto, "I Consorzi di Tutela protagonisti verso sistemi alimentari sostenibili" con la partecipazione di Giuseppe Calabrese, detto "Peppone" e Alberto Marcomini in qualità di relatori e, infine, "Tartuforum" dedicato al tartufo veneto.

Un momento particolare si è tenuto in occasione dell'inaugurazione di Caseus, durante la quale è stato osservato un minuto di silenzio in memoria di Sergio Varini, delegato Onaf, mancato a fine dicembre 2024, dedicatosi con impegno e passione al mondo caseario e a Caseus con particolare attenzione e dedizione.

Grande successo anche per le iniziative benefiche, che caratterizzano Caseus: la "Cena di Solidarietà", tenutasi mercoledì 1° ottobre all'Agriturismo La Penisola a Campo San Martino e l'angolo "Forme di Solidarietà" (ricavo della vendita dei formaggi in Concorso) a favore delle seguenti associazioni: Fondazione Città della Speranza, Life Inside Onlus, Fondazione Lucia Guderzo, Fondazione Veneta per la Terapia Cellulare del Diabete e Pro Rett Ricerca Onlus.

di Maurizio Mazzarella

Un evento di grande rilevanza mediatica, che ha visto nei due giorni di apertura al pubblico, il 4 e 5 ottobre, un'affluenza di oltre 90 mila visitatori. Due giorni ricchi di concorsi, cooking show e degustazioni. Noi eravamo presenti con "Casa Onaf", perno e cabina di regia del Concorso nazionale formaggi di fattoria. Il concorso ha lo scopo di mettere in risalto l'attività di migliaia di aziende che, lungo tutta la penisola, allevano animali, producono e stagionano eccellenti formaggi a filiera cortissima. Piccole produzioni che sono delle vere e proprie perle di biodiversità casearie, formaggi che narrano la storia e la passione di uomini, donne e giovani tecnicamente preparati, spesso iscritti ai corsi Onaf, che si dedicano al recupero di antichi e storici formaggi, e partecipano ai concorsi convinti dell'importanza del mettersi in gioco.

Da alcuni anni organizziamo e gestiamo questo concorso secondo la metodologia Onaf. Il concorso è riservato ai formaggi prodotti da aziende agricole, malghe e PPL presenti su tutto il territorio italiano ad eccezione della regione Veneto. Ai formaggi prodotti in Veneto è stata riservata una sezione del concorso Caseus Veneti. Lo scopo dei nostri concorsi non è quello di ricercare il miglior formaggio o fare una classifica di merito, ma di fornire ai produttori l'opportunità di un confronto e restituire, per ogni formaggio presentato un dettagliato profilo sensoriale redatto dai giudici durante la valutazione. Giudici che in maniera discreta, lontani dal clamore delle premiazioni, svolgono un'attività fondamentale e indipendente per queste manifestazioni.

L'edizione 2025 del Fattoria ha visto la valutazione di 90 formaggi, prodotti in 52 aziende di 10 regioni: Piemonte, Puglia, Trentino Alto Adige, Campania, Toscana, Friuli Venezia Giulia, Basilicata, Sicilia e Abruzzo. Una significativa rappresentanza delle specificità e delle diversità casearie Italiane che hanno generato non poche discussioni fra i 66 maestri assaggiatori provenienti da tutt'Italia che hanno composto la Giuria del concorso. A loro va il nostro ringraziamento per la professionalità e l'impegno profuso in questa valutazione. Un doveroso ringraziamento va anche a tutti i soci che con spirito di servizio si sono impegnati per la riuscita della manifestazione.

I riconoscimenti ai migliori formaggi delle singole categorie sono andati a formaggi prodotti in tutt'Italia dall'Alto Adige alla Puglia, dalla Basilicata alla Campania. Con soddisfazione possiamo affermare che ad ogni edizione del concorso notiamo un miglioramento della qualità complessiva dei formaggi presentati, segno della crescente attenzione prestata dai produttori nella scelta dei formaggi da inviare. I giudici hanno anche assegnato la targa Onaf per il "Miglior Formaggio di Fattoria 2025" al Pecorino stagionato prodotto all'azienda agricola Olivaro dei Fratelli Merendino C&B di Maruggio, Taranto.

L'azienda Olivaro nasce negli anni '70 dello scorso

Qui Casa Onaf

Al Concorso dei formaggi di fattoria primo premio a un Pecorino di Taranto



Una commissione al lavoro

secolo per volontà del capostipite Antonio Merendino e oggi diretta dai figli Carlo e Baldo, ai quali si affianca anche la terza generazione con Dante Alberto. Dante Alberto, che si occupa del caseificio, è anche maestro assaggiatore. L'azienda, situata nel territorio di Maruggio in provincia di Taranto a circa 2 km dalla costa ionica, oltre a produrre formaggi di capra, pecora e vacca produce anche ottimi salumi. Le pecore e le capre vengono allevate per buona parte dell'anno nei pascoli in prossimità del mare. I foraggi prodotti in azienda e arricchiti dalla salsedine del mare, conferiscono ai formaggi particolari ed eccellenti qualità organolettiche.

Nell'ambito di Caseus Veneti, concorso riservato ai formaggi tipici prodotti in Veneto, la giuria tecnica ha assegnato la Targa Onaf "Premio Fernando Raris" alla Toniolo Casearia di Borso del Grappa (Treviso) per il "Formaggio affinato nelle vinacce". L'affinamento del formaggio nelle vinacce è una pratica che affonda le proprie radici nella tradizione contadina veneta, in particolare nel Trevigiano. La Toniolo Casearia è stata fondata nel 1960 da Nonno Tito che inizia l'attività girando i caseifici dalla ragione alla ricerca di prodotti di qualità da portare ai mercati. La passione per i formaggi lo spingono ben presto a iniziare a produrli e a stagionarli. Oggi in azienda è attiva la terza generazione che mantiene l'impegno di produrre formaggi di

qualità nel rispetto delle tradizioni.

La targa Onaf dal 2022 è intitolata all'indimenticabile figura di Fernando Raris, consigliere nazionale e fondatore della Delegazione di Treviso. Eclettico e vulcanico si è sempre prodigato nel diffondere la cultura e la conoscenza del mondo caseario e della nostra organizzazione sia in ambito regionale che nazionale.

I risultati dei concorsi della XXI edizione di Caseus sono consultabili sul sito www.caseusitaly.it





Concorso Infiniti Blu

di Marco Benedetti e Beppe Casolo

ospitato a Gorgonzola, anche quest'anno Infiniti blu - il principale concorso caseario dedicato al mondo degli erborinati - ha registrato un grande successo con 120 iscritti, arrivando a premiare ben 20 formaggi con l'ambita targa di eccellenza. Questo risultato non rappresenta solo un successo di cui compiacersi: è un elemento di riflessione per capirne le motivazioni e deve diventare un punto di partenza per cercare sempre nuovi spunti di miglioramento. Per migliorare sempre più la qualità delle valutazioni dei formaggi in concorso è stata introdotta una refrigerazione delicata per preservare le caratteristiche dei prodotti più sensibili agli sbalzi termici e mantenere un microclima adeguato alla loro corretta conservazione durante l'intera durata dei lavori. Come di consueto inoltre, le valutazioni sono state effettuate individualmente da Maestri assaggiatori suddivisi in commissioni, in modo che ogni formaggio fosse valutato da almeno due diverse commissioni per aumentare il grado di indipendenza dei giudizi. In tanti anni di concorsi, che molti di noi hanno vissuto alternativamente nel ruolo di giudice o di componente dei comitati organizzatori, è percepibile il cambiamento di clima che si respira e di cui il numero crescente di produttori iscritti e la sempre maggior qualità dei formaggi in concorso è un piacevole effetto. Grazie alla tecnica di assaggio insegnata nei corsi di primo e secondo livello, anche a molti casari e a titolari di aziende casearie, e all'assoluta indipendenza di giudizio che rende Onaf e i suoi giudici un valutatore autorevole, i nostri concorsi sono sempre più frequentati e apprezzati e sempre meno produttori di pregio ritengono che non

sia utile parteciparvi. Ad arricchire la qualità dei nostri concorsi, negli ultimi anni ha contribuito in buona misura anche la nuova interfaccia informatica OnafConcorsi, elaborata internamente da tecnici con una profonda conoscenza dei formaggi e dei nostri concorsi, che consente di raccogliere i dati in tempo reale e di elaborare schede di valutazione, utili in tempi differenti, agli organizzatori, ai giudici e ai produttori. Nell'immediato l'utilità per gli organizzatori consiste nella possibilità di visionare l'andamento del concorso per verificare eventuali valutazioni mancanti o anomale da parte di alcuni giudici, consentendo di eseguire gli opportuni approfondimenti quando le valutazioni sono ancora in corso. Per i produttori è una risorsa di grande valore perché oltre a descrivere, come già in passato, le caratteristiche del prodotto e l'intensità percepita dei singoli descrittori, restituisce una valutazione numerica complessiva articolata sui singoli elementi di valutazione, fornendo un confronto con tutti gli altri concorrenti appartenenti alla medesima categoria (vedi report). Il grafico a radar finale (Diagramma di Kiviat) posiziona visivamente le caratteristiche del formaggio rispetto a quelle degli altri concorrenti fornendo informazioni altrimenti ignote al singolo produttore. È utile ai giudici perché al termine del concorso è previsto che ricevano una scheda riassuntiva che consente loro di verificare il proprio posizionamento rispetto a tutti gli altri giudici (indicati in forma anonima) che hanno valutato il medesimo formaggio. La scheda dettaglia la valutazione con riferimento ai singoli descrittori, in modo da informare il giudice che, per esempio, la sua sensibilità verso il sapore amaro è maggiore o meno

re rispetto a quella degli altri valutatori. L'applicativo indicando se, mediamente, i giudici del singolo giudice sono stati più benevoli o più rigorosi rispetto a quello degli altri valutatori, consente, nel futuro, di comporre giurie in cui si possano compensare le diverse sensibilità, risultando quindi un elemento di notevole interesse per gli organizzatori. L'applicativo permette inoltre di individuare quei giudici il cui comportamento non è pienamente coerente, formulando giudizi "ondivaghi" che si discostano significativamente dagli altri, a volte verso il basso e altre volte verso l'alto, suggerendo quindi di trattare le sue future candidature con molta attenzione. Quando giudichiamo un formaggio infatti stiamo spendendo l'immagine dell'associazione, di cui diventiamo "Ambasciatori". Quando Onaf ci attribuisce il ruolo di giudice nel singolo concorso, ci consegna un attestato di fiducia nelle nostre capacità tecniche e nelle nostre caratteristiche personali, affidandoci un incarico di particolare delicatezza che dobbiamo considerare un onore, perché ci offre l'opportunità di aggiungere un tassello privilegiato all'interno di un personale processo di crescita culturale che i Maestri Assaggiatori dovrebbero sempre perseguire. Anche quest'anno oltre alle targhe di Eccellenza e ai riconoscimenti di Qualità superiore e Qualità, sono state consegnate le targhe per i migliori erborinati realizzati a latte crudo scegliendo ancora una volta di valorizzazione una tipologia di formaggi che vuole sottolineare l'unità di intenti con la Condotta Martesana di Slow Food con cui ormai da 16 edizioni collaboriamo sviluppando sinergie che superano ampiamente la semplice organizzazione del concorso, dalla collaborazione alla gestione dei corsi a tutte le attività finalizzate a valorizzare Gorgonzola città del Formaggio.

La premiazione di Infiniti Blu, a Gorgonzola. 120 formaggi iscritti e una ventina i riconoscimenti



Un imperdibile appuntamento di qualità, non solo per i produttori, ma anche per i giudici



Gorgonzola, 13 Settembre 2025

PRODOTTO:

CODICE CONCORSO:

CATEGORIA: Erborinato di latte vaccino
NUMERO DI PRODOTTI NELLA CATEGORIA 21
STAGIONATURA: 116
AZIENDA: DI
INDIRIZZO: :

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

FORMA: cilindrica, regolare, curata
FACCE: piane
SCALZO: dritto regolare
SUPERFICIE: crosta di colore paglierino non uniforme con leggere muffe grigie, bianche e con riflessi rosacei
COLORE DELLA PASTA: Avorio scarico uniforme
SOTTOCROSTA: medio
OCCHIATURA: rada, di dimensione piccola
ERBORINATURA: abbastanza evidente poco uniforme con muffa abbastanza solubile nella pasta: grigio-blu
ODORE: Intensità complessiva: Media Descrittori: lattico cotto medio, lattico acido basso, animale, fungo secco arachide
SAPORE: Dolce: Medio, Acido: Basso, Salato: Medio, Amaro: Non percepito
AROMA: Intensità complessiva: Media Descrittori: idem come odore, in più leggero sentore di cantina
PERSISTENZA: Media
SENSAZIONI TRIGEMINALI: piccantebasso
STRUTTURA: durezza medio-bassa, adesività media, solubilità medio-elevata
NOTE GENERALI: Forma corretta e curata con equilibrio gusto-olfattivo. L'erborinatura potrebbe essere distribuita in modo più omogeneo. Ottima solubilità della muffa all'interno della pasta

SCHEDA DI VALUTAZIONE QUANTITATIVA

Presentazione della forma: 8.69/10 (Nella media, media di categoria: 7.98)
Colore della pasta: 8.59/10 (Nella media, media di categoria: 8.01)
Occhiatura ed erborinatura: 7.96/10 (Nella media, media di categoria: 7.64)
Consistenza al tatto: 8.79/10 (Alto, media di categoria: 8.03)
Odore/Aroma: 17.28/20 (Nella media, media di categoria: 16.13)
Sapore: 16.95/20 (Nella media, media di categoria: 15.37)
Struttura: 16.72/20 (Nella media, media di categoria: 15.92)
Totale: 84.98/100 (media di categoria: 79.08, minimo: 64.47, massimo: 88.1)



Riconoscimento: Eccellenza

I riconoscimenti di eccellenza

CATEGORIA	FORMAGGIO	AZIENDA	LOCALITÀ
Gorgonzola Dop piccante	Gorgonzola Dop	Bassi spa	Marano Ticino (No)
	Gorgonzola Dop	Gennaro Auricchio spa/Caseificio Colombo	Cava Manara (Pv)
	Gorgonzola Dop strach'in	Castagna distribuzione alimentare srl	Ornavasso (Vb)
Gorgonzola Dop dolce	Gorgonzola Dop	Caseificio Brusati srl	Trovo (Pv)
	Malghesino erborinato	Ditta Angelo Croce srl	Casalpusterlengo (Lo)
	Blu di Riccianico	Soc. Agr. Latteria Riccianico s.s.	Firenzuola (Fi)
Erborinati di latte vaccino	Erborinato Sancarlonese	Luigi Guffanti 1876 s.r.l.	Arona (No)
	Kristal	Casearia Mastrangelo	Santa Maria Capua Vetere (Ce)
	Blu di Cuneo extra di fattoria	Fattoria Gallina Golosa	Vottignasco (Cn)
Erborinati di latte caprino	Fourme d'ambert aop la mémée	Société Laitière de Laqueuille	Saint-julien-puy-laveze (Francia)
	Blu dello Spazzacamino	Castagna Distribuzione Alimentare srl	Ornavasso (Vb)
	Blu di Cuneo capra extra di fattoria	Fattoria Gallina Golosa	Vottignasco (Cn)
Erborinati di latte bufalino	Blu di bufala quattro portoni	Quattro Portoni srl- Società agricola	Cologno al Serio (Bg)
	Baffalo blu	Caseificio Defendi Luigi Srl	Caravaggio (Bg)
	Superbia	De' Magi - Alchimia de' Formaggi	Castiglione Fiorentino (Ar)
Erborinati con aggiunte o affinamenti particolari	Zefferina	De' Magi - Alchimia de' Formaggi	Castiglione Fiorentino (Ar)
	La Castana	De' Magi - Alchimia de' Formaggi	Castiglione Fiorentino (Ar)
	Verde scifu	De' Magi - Alchimia de' Formaggi	Castiglione Fiorentino (Ar)
	Rossini	Arrigoni Battista spa	Pagazzano (Bg)
	Fior d	Latteria Moro di Moro Sergio	Oderzo (Tv)
	Honey blue	Latteria Moro di Moro Sergio	Oderzo (Tv)
	Oro rosso	Latteria Moro di Moro Sergio	Oderzo (Tv)

L'Umbria dei formaggi



di Claudio Spallaccia

Si è svolta a novembre la cerimonia di premiazione della IV edizione de "L'Umbria dei Formaggi", la rassegna regionale dedicata alla valorizzazione della produzione casearia umbra. L'iniziativa, promossa dalla Camera di commercio dell'Umbria tramite la sua Azienda speciale Promocamera, si è avvalsa del supporto tecnico dell'Onaf Perugia, in collaborazione con la Regione Umbria e le principali organizzazioni agricole: Coldiretti, Confagricoltura e Cia. In soli quattro anni, la manifestazione ha saputo affermarsi come un punto di riferimento per l'intero comparto lattiero-caseario umbro, grazie alla sua impostazione scientifica e trasparente. I formaggi partecipanti vengono anonimizzati, valutati da una giuria esperta secondo criteri sensoriali oggettivi e corredati da schede tecniche di valutazione che consentono ai produttori di comprendere punti di forza e margini di miglioramento.

Una visione condivisa per creare l'identità del formaggio umbro

"L'Umbria dei Formaggi" non è concepita come un semplice concorso, ma come una rassegna tecnico-culturale, che punta a creare un'identità forte e riconoscibile per il formaggio umbro, mettendo in rete realtà istituzionali, aziende agricole e operatori del settore.

Al centro dell'iniziativa ci sono i formaggi prodotti esclusivamente in Umbria, con latte proveniente da allevamenti regionali: pecorini, caprini e misti, stagionati o semistagionati, ottenuti con latte crudo, pastorizzato o termizzato. Poi ci sono i Maestri assaggiatori Onaf con la loro esperienza e professionalità pronti a dare il loro



Un progetto di sistema per valorizzare come brand l'eccellenza casearia regionale con il supporto tecnico dei Maestri assaggiatori Onaf

contributo in termini di valutazione tecnica dei prodotti ed elaborazione dei dati ottenuti. Una formula inclusiva, che punta non solo a premiare l'eccellenza, ma anche a offrire strumenti concreti ai produttori per crescere e ai consumatori per orientarsi con maggiore consapevolezza nella scelta di prodotti di qualità.

Tra tradizione, marketing e mercati

Obiettivo chiave della rassegna è anche quello di rafforzare la presenza del formaggio umbro nei mercati locali e nazionali, attraverso azioni concrete di promozione. Tra queste, spicca la partecipazione a manifestazioni di rilievo internazionale, come "Cheese" di Bra, la più importante rassegna

europea dedicata ai formaggi a latte crudo. Un'esperienza che ha permesso all'Umbria di mettersi in luce, grazie anche alla collaborazione di Slow Food Umbria e Onaf Perugia. Ma non solo visibilità: il progetto mira anche a porre le basi per la creazione di un marchio collettivo del "cacio umbro", un brand capace di comunicare al grande pubblico le peculiarità di un prodotto che racconta in modo autentico il territorio da cui proviene. Onaf Perugia contribuirà alla redazione di un disciplinare di produzione, strumento indispensabile per tutte le aziende che decideranno di aderire al marchio.

Un formaggio che racconta l'Umbria

Il formaggio umbro non è solo alimento, ma anche espressione culturale, identità locale, tradizione familiare. Somiglia ai suoi produttori: semplice, genuino, poco incline all'autopromozione, ma ricco di sostanza. Chi decide di "percorrere la rotta del cacio umbro" scopre un mondo fatto di piccoli caseifici, giovani imprenditori agricoli, pascoli incontaminati e storie di ritorni alla terra. La sensazione che prevale per chi ha fatto quest'esperienza è che anche la "piccola" Umbria ha tanto da raccontare dei suoi prodotti caseari. In fondo uno dei prodotti simbolo della regione, il pecorino, è il formaggio di latte di pecora più antico prodotto in Italia.

L'Umbria dei Formaggi diventa così il simbolo di una regione che, tra innovazione e radici profonde, sceglie di puntare sull'agroalimentare di qualità come leva strategica per lo sviluppo sostenibile. Una "forma" che è anche sostanza, da assaporare, raccontare e tramandare.

La moglie del Monaco

È un romanzo la storia del Provolone più famoso che dai Monti Lattari via mare arriva a Napoli

di Daniela Marfisa

Nell'era della comunicazione digitale, sorprende chi sceglie di parlare con la voce della tradizione.

Per la prima volta nel panorama caseario italiano, un consorzio di tutela ha scelto un linguaggio inedito - quello del romanzo - per raccontare la storia del proprio formaggio. È il caso del Consorzio di Tutela del Provolone del Monaco Dop, che ha dato vita al libro "La moglie del Monaco", edito da Utopia Edizioni.

Gli autori sono Vincenzo Peretti, direttore scientifico del Consorzio di Tutela, e Tonino Scala, scrittore, giornalista e sceneggiatore, mentre la prefazione è a cura di Giosuè De Simone, presidente del Consorzio di Tutela del Provolone del Monaco Dop.

La prima presentazione ufficiale si è tenuta il 14 ottobre presso l'azienda vinicola Abbazia di Crapolla a Vico Equense (Napoli); una cornice non casuale, ma simbolica. Da qui infatti si può ammirare il paesaggio descritto nel romanzo, che si estende dalla Penisola Sorrentina al porto di Napoli.

Ispirato alla vera storia del Provolone del Monaco Dop, il romanzo intreccia memoria, identità e sapori. È un racconto che conduce il lettore in un viaggio tra mare e montagna, lungo il percorso dei casari che, partendo dai paesi dei Monti Lattari, trasportavano via mare il prezioso formaggio fino a piazza Mercato, a Napoli.

La narrazione diventa così uno strumento di scoperta: i protagonisti si muovono tra i luoghi dell'area della Dop del Provolone del Monaco - tredici comuni ricadenti nella provincia di Napoli - aggirandosi tra i vicoli e i sentieri della Penisola, e gustando i prodotti simbolo del territorio, dal vino di Lettere alla pasta di Gragnano, fino ai limoni di Sorrento.

Uno degli obiettivi del libro è proprio quello di stimolare la curiosità di andare a vedere, gustare e vivere i luoghi dove tutto è cominciato e dove la tradizione continua a essere tramandata, in un paesaggio unico per bellezze e sapori.



La trama romanzata racconta una storia familiare intima e delicata; una storia d'amore e di generazioni, ma anche e soprattutto di operosità e di orgoglio. È un racconto dai ritmi lenti, intriso di consuetudini e tradizioni, attraversato inoltre dal cammino di formazione e di scoperta del piccolo Tonino, che porta il nome del nonno Antonino, "il Monaco", l'uomo che aveva conquistato il cuore di Maria, figlia del salumiere che all'alba andava al porto ad acquistare i provoloni che arrivavano via mare.

Il Provolone del Monaco Dop, il formaggio che nasce tra monti e mare, emerge così non solo come eccellenza casearia, ma come vero ambasciatore del territorio. Protagonista ieri come oggi di piatti iconici - dagli spaghetti alla Nerano alla pasta e patate, fino alla pizza -, continua a rappresentare un legame vivo tra passato e presente.

Il romanzo "La moglie del Monaco" accompagnerà il Provolone del Monaco Dop anche oltre i confini nazionali, nel tour internazionale del progetto Lost EU, con tappe previste in Germania e in Svezia.

Il libro sarà inoltre tradotto in inglese e ispirerà un cortometraggio: segni concreti di una tradizione che sa rinnovarsi, continuando a raccontare - anche attraverso la letteratura - la storia di un formaggio che è diventato simbolo di un territorio.

L'esperienza della delegazione spezzina Sui monti dove nasce "sua eccellenza" lo **Strachitunt Dop**

Visita al caseificio Sant'Antonio, a Reggetto di Vedeseta, in Valtaleggio. Qui si produce anche l'unico Taleggio Dop a latte crudo. La coop aderisce al "Piano Qualità" di Aral Lombardia che impone severi controlli per garantire la qualità degli allevamenti che conferiscono ogni giorno il loro latte

di Grazia Cristiani

Per le sue caratteristiche di produzione lo Strachitunt Dop è entrato a far parte del progetto Lost finanziato dall'Unione Europea e volto a sostenere e promuovere le piccole denominazioni casearie.

Un tempo lo si produceva nelle case di ogni bergamino. Forse è nato per errore o per la necessità di non sprecare quella cagliata che da sola non era sufficiente a produrre un'intera forma di formaggio, ma quell'avanzo ormai freddo della sera unito alla munta calda del mattino ha dato origine allo Strachitunt poi divenuto Dop.

Le due paste provengono entrambe dal latte delle vacche di razza Bruna italiana (Bruna Alpina Evoluta), sono lavorate separatamente ed hanno un diverso grado di acidità. Il loro incontro crea un ambiente ideale per lo sviluppo delle muffe che sono caratteristiche, ma non obbligatorie nello Strachitunt Dop che, infatti, può presentare un'erborinatura sviluppata, limitata o del tutto assente. Il prodotto così ottenuto avrà il gusto e i sentori tipici del formaggio erborinato, con aromi più o meno intensi e sapori da

dolce a piccante al variare della stagionatura che parte da un minimo di 75 giorni.

La forma, dopo circa 30 giorni di stagionatura, subisce una foratura manuale (agatura) per far entrare l'aria e far maturare e diffondere le muffe spontanee naturalmente presenti nell'ambiente, poiché il suo latte non subisce innesti fungini. Quest'estate alcuni di noi, soci Onaf della delegazione spezzina, insieme a soci di altre delegazioni abbiamo voluto approfondire la conoscenza di questa eccellenza.

La nostra visita si è svolta a Reggetto nel comune di Vedeseta in Val Taleggio, presso la cooperativa agricola con caseificio Sant'Antonio.

Al nostro arrivo ci ha accolto la signora Tatiana che ci ha spiegato la filosofia che ispira la cooperativa e il caseificio, il loro motto è: "innovazione senza dimenticare la tradizione", guardare quindi al futuro e modernizzarsi mantenendosi però fedeli alle tradizioni con l'adozione di pratiche innovative e virtuose, attraverso il sostegno ai piccoli produttori locali e la promozione di prodotti del territorio.

Questa cooperativa è costituita attualmente da 30 soci di cui soltanto 5 sono anche conferitori e il suo caseificio è l'unico che produce Taleggio Dop a latte crudo. La cooperativa aderisce al "Piano Qualità Latte" di Aral Lombardia che impone severi controlli per garantire la qualità degli allevamenti che

li conferiscono ogni giorno il loro latte, i prodotti subiscono rigidi controlli e analisi presso laboratori qualificati.

Per questa cooperativa anche il rispetto per l'ambiente e il benessere animale è di estrema importanza così come ci ha illustrato il presidente Flaminio Locatelli.

Nella loro stalla sono presenti 70-80 vacche che producono circa 30 litri di latte al giorno per capo. La struttura è pulita, moderna e dotata di un robot di ultima generazione per la miscelazione e la distribuzione di foraggio, utile a ridurre il consumo energetico e migliorare l'efficienza dell'alimentazione ed è provvista di un sistema di mungitura automatico che migliora l'igiene del latte. Inoltre è stato installato un

moderno separatore di reflui che produce una lettieria confortevole per le vacche. Tutto questo si traduce in una riduzione degli sprechi e della manodopera necessaria per le varie operazioni e in un aumento del benessere degli animali. La stalla è dotata di pannelli fotovoltaici e già l'anno prossimo si doterà anche di un impianto a biogas.

Attualmente la cooperativa ha lanciato l'iniziativa "adottare una mucca" per avvicinare persone, che magari vivono in città, alla realtà della montagna, alle sue bellezze e alle sue problematiche.

L'iniziativa, che sta prendendo campo, fa sì che si possa contribuire al sostentamento di un animale che continuerà a vivere nella sua stalla, ma potrà essere visitato dal suo sostenitore il quale riceverà degli sconti per le sue spese in caseificio, con la sicurezza di acquistare prodotti eccezionali fatti con cura e amore.

Quindi, accompagnati dal casaro Arturo Locatelli, abbiamo visitato il caseificio che, oltre a Strachitunt Dop e Taleggio Dop a latte crudo, produce anche una decina di altri prodotti diversi oltre a burro, yogurt e dessert. Arturo ci ha spiegato tutti i passaggi della produzione, ci ha parlato degli studi e dei tentativi fatti per arrivare ad un prodotto di eccellenza e ha raccontato del lavoro svolto insie-

me all'Università di Milano per selezionare un fermento autoctono utile proprio nella produzione dello Strachitunt Dop.

Al termine di questo tour siamo tornati nel medesimo spazio annesso al caseificio che si presta all'accoglienza e all'organizzazione di eventi e con l'assistenza di Tatiana siamo passati alla parte più attesa della nostra gita: la degustazione.

Per l'occasione ci hanno preparato 5 campioni di prodotti diversi.

Iniziamo con uno Strachì che ha la stessa lavorazione del Taleggio Dop, ma con un richiamo più rustico, con crosta che tende al grigio, sottocrosta cremosa e cuore più asciutto e friabile, a latte e pasta cruda che ricorda il gusto dello stracchino di una volta.

Siamo passati poi al Taleggio Dop a latte crudo, che subisce 6 rivoltamenti al giorno per farlo spurgare lentamente, a latte crudo, pasta cruda, leggermente sapido grazie alla spazzolatura con acqua e sale durante la stagionatura, con crosta rosata, morbida, lavata, con pasta cremosa, dal gusto dolce e rotondo con note aromatiche uniche dalle erbe dei pascoli della Val Taleggio.

Abbiamo proseguito con il Branzi, tipico formaggio della Val Brembana, lavorato con latte crudo, ma con una leggera cottura (dai 45° a max 47°) che conferisce elasticità alla pasta che presenta qualche occhiatura. Il nostro campione aveva una stagionatura di 6 mesi, ma è un formaggio che può tranquillamente arrivare a 2 anni.

E siamo arrivati a un primo campione di Strachitunt Dop, anche qui a latte crudo, stagionatura di circa 3 mesi (era della produzione di aprile), con sentori di sottobosco, muschio e funghi.

Concludiamo con una Dop della produzione di feb-

Il gruppo è stato accolto dalla signora Tatiana, che ha spiegato la filosofia della cooperativa, mentre il casaro Arturo Locatelli ha illustrato le caratteristiche della produzione



braio, quindi stagionato già 5 mesi, che esprime il massimo nel gusto e negli aromi.

Tutto questo è stato accompagnato da composte di more, mele cotogne e limoni di un produttore del luogo e pane e grissini di un forno locale.

Il cattivo tempo non ha permesso l'escursione prevista, ciò nonostante la gita è stata piacevole ed interessante e si è conclusa con gli acquisti di rito nello spaccio della cooperativa, per cercare di portare a casa il sapore e le emozioni dei prodotti assaggiati in loco e con un pranzo conviviale in un locale del luogo che ha proposto piatti tipici e caratteristici della zona.

Siamo a Saliceto, al confine tra Piemonte e Liguria, delimitato dal corso del Bormida. Qui l'azienda casearia della famiglia Pera ha rilevato oltre 20 anni fa uno dei bunker realizzati in tempo di guerra dall'Acna di Cengio, colosso chimico chiuso dopo una lunga battaglia anti-inquinamento



La citazione

«Hai mai visto Bormida? Ha l'acqua color del sangue raggrumato, perché porta via i rifiuti delle fabbriche di Cengio e sulle rive non cresce più un filo d'erba. Un'acqua più porca e avvelenata, che ti mette freddo nel midollo, specie a vederla di notte sotto la luna». (Beppe Fenoglio, *Un giorno di fuoco*, Einaudi)

La delegazione Onaf di Asti in visita al rifugio antiaereo trasformato in grotta di stagionatura dei formaggi dalla famiglia Pera

STAGIONATURA nel rifugio antiaereo

di Alice Sattanino

Al confine tra Piemonte e Liguria, già in provincia di Savona, troviamo Cengio, cittadina di 3.500 abitanti. Cengio non è mai stata un grosso centro, ma è stata per più di un secolo molto conosciuta per la presenza di un'importante azienda chimica, l'Acna. Erano diversi gli stabilimenti del gruppo in Italia, ma quello principale è sempre stato quello di Cengio. Già Beppe Fenoglio, in "un Giorno di Fuoco" nel 1963 denunciava l'inquinamento derivante dalla fabbrica, ma non è quello di cui parleremo noi oggi.

Alla fine dell'Ottocento, Cengio era un piccolo paese incastonato tra le colline, adagiato lungo una curva del fiume Bormida. Ma il 26 marzo 1882 la sua storia cambiò per sempre: il Comune diede la via libera alla costruzione di una fabbrica, il Dinamitificio Barberi, a ridosso del confine con Saliceto, là dove il Piemonte incontra la Liguria. La

scelta non fu casuale. Cengio offriva tutto ciò che un'industria esplosiva poteva desiderare: acqua in abbondanza, manodopera a basso costo e una linea ferroviaria che collegava direttamente al porto di Savona, da cui le merci potevano raggiungere il mondo.

Nel giro di pochi anni, il tranquillo borgo rurale si trasformò. Già nel 1890, mentre gli abitanti erano poco più di 1.300, gli operai della fabbrica erano 700. Nel 1906, la gestione passò alla Società Italiana Prodotti Esplosivi, in piena epoca di espansione coloniale: gli esplosivi prodotti a Cengio alimentavano le guerre italiane in Libia. Nel 1908 lo stabilimento occupava 50 ettari e produceva acido solforico, oleum e tritolo. Ma insieme alla prosperità arrivarono anche le prime ombre. L'acqua della Bormida divenne inutilizzabile per irrigare, le nebbie e le piogge trascinavano sostanze tossiche nei campi, e presto comparve un nemico invisibile: il fenolo, che contaminava pozzi e terreni.

Nel 1909 il pretore di Mondovì vietò l'uso dell'acqua potabile nei comuni vicini di Saliceto, Camerana e Monesiglio. Da allora, il fiume divenne una linea di confine non solo geografica, ma anche morale: i liguri beneficiavano dei posti di lavoro, mentre i piemontesi subivano gli effetti dell'inquinamento che scorreva lungo più di cento chilometri di fiume, fino ad Alessandria.

Nel 1916, in piena Prima guerra mondiale, la fabbrica fu teatro di un drammatico episodio: un gruppo di agenti segreti austro-ungarici riuscì a sabotare l'impianto, provocando un'esplosione devastante. Ma la produzione riprese presto e, nel 1918, Cengio raggiunse il suo apice industriale con oltre

6 mila lavoratori al servizio dello sforzo bellico. Gli anni successivi segnarono una lenta metamorfosi. Nel 1922 fu chiuso l'acquedotto di Cortemilia per l'inquinamento. Tre anni più tardi, l'Italgas acquistò lo stabilimento per convertirlo alla produzione di coloranti chimici. Insieme agli impianti di Rho e Cesano Maderno, nacque nel 1929 una nuova realtà industriale: le Aziende Chimiche Nazionali Associate. Le difficoltà economiche non tardarono ad arrivare, e nel 1931 l'Italgas fu costretta a cedere l'azienda alla Montecatini e alla tedesca IG Farben. L'acronimo Acna rimase, ma cambiò significato: diventò Azienda Coloranti Nazionali e Affini. Nel 1938, 600 contadini citarono l'azienda per danni causati dall'inquinamento. Nel 1962, dopo 24 anni, la sentenza darà loro torto condannandoli al pagamento delle spese processuali. Nell'ottobre 1939 una tremenda esplosione causò la morte di cinque operai. I lavoratori erano tornati a essere circa 700, e il sogno industriale di Cengio cominciava lentamente a mostrare le sue crepe, fino alla chiusura definitiva del 1999 quando erano impiegati solo 230 lavoratori.

Quello che però si legherà, anni dopo la sua costruzione, al mondo dei formaggi, è il sorgere, nei paesi di Cengio e Saliceto, di moltissimi rifugi antiaerei, alcuni poco più grandi di una cantina, altri molto più grandi ed organizzati. Trattandosi di un obiettivo militare già nel corso della Prima Guerra Mondiale infatti, la Fabbrica si premurò di costruire dei rifugi che potessero proteggere i lavoratori sul posto di lavoro in caso di un nuovo conflitto mondiale. Alcuni di questi bunker rispondono alle caratteristiche classiche del rifugio antiaereo, quindi ci troviamo di fronte a scale che scendono e a stretti corri-

doi, altri invece hanno sfruttato la morfologia del territorio, ed il caso del nostro rifugio.

Scavato sotto la collina, ha un accesso che non prevede scale, con un ingresso progettato per fare da frangisoffio (per bloccare l'onda d'urto di eventuali esplosioni) ed una barriera rimovibile antideffetti. Superato questo piccolo ostacolo, il bunker si sviluppa a ferro di cavallo con due corridoi laterali che si uniscono a un corridoio principale più ampio e lungo.

Nel corso degli anni questo rifugio è stato nascosto in bella vista: tutti sapevano della sua esistenza, ma non era presente al catasto né nei documenti ufficiali. E' stato nel corso del tempo luogo di giochi di bambini, deposito di un verduriere e, per un breve periodo, sede di un tentativo di funghicoltura.

L'azienda Pera di Saliceto, ultimo comune del Piemonte prima di Cengio, si occupa da anni della stagionatura dei formaggi: dopo attenta selezione dei fornitori, acquistano i formaggi nei dintorni e seguono il processo di stagionatura fino alla messa in vendita. Questo sia per le Dop del territorio, che per gli altri formaggi. Hanno già attualmente in azienda celle con diverse caratteristiche che permettono stagionature diverse. Oltre a questo, selezionano e rivendono formaggi francesi d'eccellenza. Da qualche anno in azienda con Gloria e Fabrizio lavora anche la figlia Beatrice, mentre il fratello Mattia sta completando i suoi studi, sempre

inerenti al mondo dei formaggi.

Tornando al nostro bunker, intorno al 2002, la famiglia Pera viene a conoscenza della sua esistenza (pur essendo del luogo non ne avevano mai sentito parlare), e decidono di affittare il rifugio per provare a stagionare i formaggi. Dopo anni di tentativi in un ambiente utilizzato nello stato in cui era, i risultati sono promettenti e decidono di acquistare il rifugio e di renderlo perfetto per le loro esigenze, ma qui iniziano le difficoltà burocratiche che Fabrizio sarà ben lieto di raccontare quando andrete a visitarlo.

Dopo minimi interventi di adattamento alle normative Asl, nel corso del 2025 il Rifugio del Lauro ha aperto ed è ufficialmente luogo di stagionatura (e di test ancora in corso) dei Pera, stagionatori e affinatori.

Al momento il Rifugio è operativo per la stagionatura ma solo parzialmente aperto per le visite (il locale di degustazione e lo spaccio non sono ancora terminati) quindi è possibile visitarlo solo su

appuntamento e per il momento effettuando la degustazione solo all'aperto. Ma la visita è molto interessante sia dal punto di vista storico che dal punto di vista degli amanti dei formaggi.

All'interno ci sono tutto l'anno circa 10/12 gradi, con una percentuale di umidità intorno al 96%: sulla carta la temperatura non è di quelle ottimali per la stagionatura di tutti i formaggi, ma poiché si occupano di questo da sempre, i Pera hanno scelto con cura i formaggi da stagionare all'interno del rifugio e li monitorano costantemente, lavandoli e girandoli con cedenza come minimo settimanale.

Diverse sono anche le zone di produzione dei formaggi, non solo Italia, ma anche Francia, Spagna e Svizzera, per dirne alcuni.

L'ospitalità e la competenza sono di casa al Rifugio del Lauro con Gloria, Fabrizio e la figlia Beatrice; il figlio Mattia si sta specializzando a Pandino nell'arte casearia, a ulteriore conferma che qui il formaggio è una cosa di famiglia.

La degustazione

La delegazione di Asti ha visitato il Rifugio del Lauro ad ottobre, in quell'occasione sono stati serviti in degustazione un Affinato Caprino dalla Francia stagionato 2 mesi, il Bufalauro, uno stagionato di 6 mesi di latte di bufala, Il quadro di pecore, stagionato 4 mesi, origine Italia, il Fieno Alpeggio, origine Italia, prodotto negli alpeggi del nord est in estate 2025, e Opera di Lauro, un formaggio svizzero stagionato più di 5 mesi.





Tra le numerose proposte operative, ha trovato largo consenso l'idea di attivare un progetto di "challenge test". Obiettivo, dimostrare l'effetto "barriera naturale" di alcune tecniche di lavorazione storiche, in particolare su paste filate e produzioni a lunga stagionatura

Meeting a Capizzi (Messina) su tipicità e tutela dei prodotti lattiero-caseari

Tradizione e sicurezza

La sfida dei formaggi a latte crudo in Sicilia

Sul tema "Sicurezza e tipicità dei prodotti lattiero-caseari: minacce e opportunità" si è tenuta il 18 ottobre scorso nell'aula consiliare di Capizzi (Messina) una tavola rotonda di alto profilo scientifico e culturale. Inserita nel cartellone della Sagra del Tartufo tra i Sapori d'Autunno l'iniziativa, accreditata come evento Ecm, ha riunito istituzioni sanitarie, professionisti del settore agroalimentare, accademici, rappresentanti politici e operatori economici, dando vita a un confronto multidisciplinare su un tema cruciale per la salute pubblica e lo sviluppo delle eccellenze del territorio.

Platea qualificata

Promosso dal Rotary Club di Nicosia, in sinergia con l'Ordine dei Medici Veterinari di Messina, i Consorzi di tutela dei formaggi Dop siciliani, il Consorzio Dos Sicilia, e le Commissioni distrettuali Rotary Sicilia-Malta 2110, l'evento ha rappresentato un'utile occasione unica per approfondire le nuove linee guida nazionali per il controllo di Stec (E. coli produttore di Shigatossina) nel latte crudo e nei prodotti derivati, pubblicate l'8 luglio 2025.

Ad aprire i lavori è stata Anna Laganga Senzio, presidente del Rotary Club di Nicosia, che ha ricordato come la sicurezza alimentare non possa essere ridotta a un tema

tecnico o normativo, ma rappresenti una vera sfida culturale. «Solo camminando insieme — ha affermato — con visione, responsabilità e spirito di servizio, possiamo costruire comunità più sicure, più consapevoli e più forti». Prima dei lavori, il momento dei saluti, introdotti da Salvatrice Rizzo assistente del Governatore del Distretto Rotary Sicilia-Malta 2110, Sergio Malizia, con i successivi interventi istituzionali di Leonardo Giuseppe Principato Trosso, sindaco di Capizzi, e dell'on. Giuseppe Galluzzo, componente della Commissione "Salute" all'Assemblea regionale siciliana.

L'incontro ha visto la partecipazione attiva di direttori di Asp, docenti universitari, tecnologi alimentari, rappresentanti degli ordini professionali e esperti di sicurezza alimentare, a dimostrazione della volontà di affrontare la questione da ogni prospettiva. Altri intervenuti: per l'Istituto zooprofilattico della Sicilia "Mirri" di Palermo il direttore generale Francesca Di Gaudio; per l'Azienda sanitaria provinciale 3 di Catania, il direttore generale Giuseppe Laganga Senzio; a nome della Facoltà di Medicina Veterinaria di Messina il prof. Pietro Paolo Niutta; per il Dipartimento prevenzione veterinario Asp 3 Emanuele Farruggia e

Antonino Leonardi. Infine, per la Commissione distrettuale Rotary Sicilia-Malta 2110 "Sostenibilità del settore agroalimentare", Santo Caracappa e Antonio Iraci Fuintino.

A moderare i lavori Pietro Pappalardo vicepresidente della Commissione Rotary per la promozione dei prodotti caseari, che ha lanciato una riflessione sul futuro dei formaggi a latte crudo, oggi al centro di un vivace dibattito tra rischi microbiologici e valorizzazione della tipicità.

La voce degli esperti

Il tema centrale della tavola rotonda è stato l'impatto delle nuove linee guida per il controllo dello Stec su un patrimonio gastronomico come quello dei formaggi a latte crudo, in particolare i cinque Dop siciliani: Pecorino Siciliano,



Il parterre dei partecipanti al meeting promosso dal Rotary Club di Nicosia il 18 ottobre a Capizzi (Messina)



Piacentinu Ennese, Ragusano, Vastedda della Valle del Belice e Provola dei Nebrodi.

Il professor Alessandro Giuffrida (Università di Messina) ha posto l'attenzione su come una comunicazione fuorviante possa creare un panorama per i produttori non reale su quelle invece sono le potenzialità ed opportunità. È necessario un approccio basato su studi analitici, per coniugare sicurezza alimentare e conservazione delle tecniche tradizionali.

Antonio Giuliano, direttore del Servizio igiene alimenti di origine animale Asp Catania, ha sottolineato la necessità di dati a supporto e ricerche per valutare il reale rischio microbiologico per le produzioni disciplinate e certificate Dop.

Valore nutraceutico

Il professor Massimo Todaro (Università di Palermo e presidente Consorzio Dos Sicilia), autore di numerose pubblicazioni sul tema, ha difeso con forza il valore nutraceutico e sensoriale dei formaggi a latte crudo, affermando che "il trattamento termico, seppur sicuro, priva i formaggi di gran parte delle molecole aromatiche e salutistiche naturali". In collegamento da Trento, Giampaolo Gaiarin vicepresidente dell'Onaf, oltre a fornire aspetti emersi al Tavolo di lavoro nazionale per la mitigazione del rischio correlato ai ceppi Stec, ha annunciato che l'organizzazione degli assaggiatori di formaggio ha dato avvio a una sessione nazionale per valutare l'impatto della pastorizzazione sulle qualità

organolettiche dei formaggi tradizionali.

Il prof. Gabriele Marino, ordinario di Ostetricia e Ginecologia veterinaria all'Università di Messina, ha quindi illustrato portato le lavorazioni di grande pregio e certamente da studiare anche in Sardegna di formaggi molto antichi. Maria Luisa Scatassa, dello Zooprofilattico, dal suo canto ha presentato i dati di monitoraggio dell'Istituto come controllo delle produzioni casearie tradizionali di Sicilia negli ultimi anni. Daniela Zora, dirigente della Regione Sicilia, ha garantito il sostegno delle istituzioni affinché si possano effettuare ricerche per tutelare e valorizzare le produzioni casearie del territorio, mentre i presidenti degli ordini professionali hanno ribadito il sostegno dei tecnici (medici, tecnologi alimentari, agronomi, commercialisti). Dal meeting sono emerse numerose proposte operative, tra cui l'idea, sostenuta da più voci, di attivare un progetto di "challenge test". Si tratterebbe di uno studio sperimentale su ceppi Stec inoculati in condizioni controllate nei processi tradizionali di produzione dei formaggi siciliani a latte crudo. L'obiettivo: dimostrare l'effetto barriera naturale di alcune tec-

niche di lavorazione storiche, in particolare su paste filate e formaggi a lunga stagionatura.

A sostegno di questa proposta si sono espressi anche i dirigenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, delle Università di Palermo e Messina, nonché i dirigenti del Servizio 7 Sicurezza Alimentare della Regione Siciliana.

A concludere i lavori è stato Nicola Barbera, presidente della Federazione regionale degli Ordini Veterinari della Sicilia, che ha ribadito la centralità del lavoro in rete tra istituzioni, ricerca e territorio.

Chiusura con gusto

L'evento si è concluso con un percorso gastronomico a cura delle aziende locali di Capizzi, in collaborazione con gli allievi dell'Istituto Alberghiero Ettore Majorana di Troina. Una celebrazione concreta della cultura casearia siciliana, dove sapore, sapere e sicurezza si intrecciano. Ancora una volta, il Rotary Club si conferma protagonista nella costruzione di ponti tra saperi, valorizzando l'identità agroalimentare del territorio e promuovendo una visione sostenibile, responsabile e condivisa del futuro del cibo.

PP



A settembre è ripartita la storica festa, protagonisti sei piccoli caseifici

Montébore

La nuova vita di un formaggio mitologico

di Fabio Riccio

Quanto piace il Montébore! Perché non è soltanto buono, e non è soltanto un formaggio, è la rappresentazione di un territorio: quattro province che si incontrano e trovano il loro punto di contatto, racchiuse in uno scrigno pregiatissimo dalla caratteristica forma a castellino. La sua rilevanza storica è certificata (seppur con un pizzico di romanticismo) dall'episodio del banchetto del 1489 a Tortona, dove si narra che fu l'unico formaggio servito, grazie all'intervento di Leonardo da Vinci, allora Maestro di Cerimonie. È lodevole la fantasia con cui si immagina il Genio selezionare un formaggio con la stessa cura di un progetto ingegneristico.

Eppure, a questo picco di notorietà seguì un miste-

rioso e prolungato oblio. La sua resurrezione tardiva, avvenuta solo negli anni Novanta, è merito di pochi operatori coraggiosi e ostinati che hanno evitato la totale scomparsa di questo capolavoro piemontese.

Il 7 settembre 2025, dopo anni difficili dovuti al Covid, la Festa del Montébore è ripartita e sei caseifici hanno ridato vita a un evento magico. Il Caseificio Terre del Giarolo, Cascina Boschetto, l'azienda agricola Nerchi di Andrea Signori, l'azienda agricola Cascina Cà Bella, la società cooperativa agricola La Tula e i Formaggi di Guido Guerra sono stati i protagonisti di "Pass...aggiando Montébore" con la degustazione di piatti a base di Montébore e pacchetti esperienziali con il coinvolgimento di ristoranti, agriturismi e B&B delle nostre cinque valli.

E poi. Il 25 e 26 ottobre alla terza edizione del Festival Formaggi Piemontesi - Concorso Caseario Regionale - a Savigliano, alcuni caseifici storici sono stati premiati per il Montébore, per il formaggio di pura capra e pecora: la magia ha dato i suoi frutti, quei borghi rivivono anche grazie a questo formaggio.

Il Montébore è un'entità casearia che, in termini di passaggi di consegne, rasenta la leggenda orale. Ed è proprio la particolarità della forma, che non si ritrova in nessun altro formaggio, insieme all'esiguità del territorio in cui viene prodotto a renderlo così raro e prezioso, al punto che i rivenditori lo espongono con la cura e la solennità che si riservano a una reliquia, non certo a un prodotto lattiero-casea-

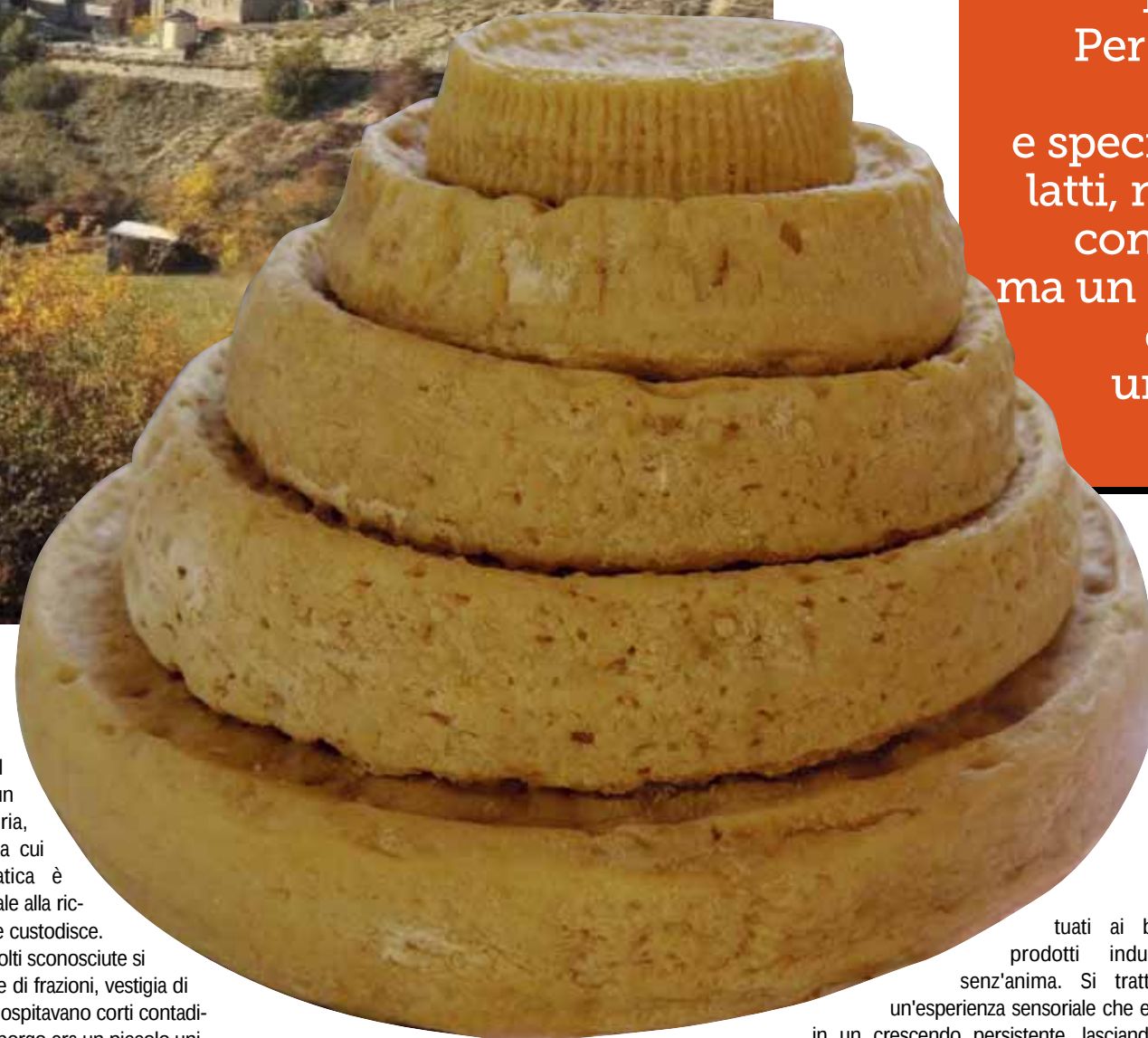
rio.

Geograficamente, questo formaggio è un condensato di influenze, nascendo in quel Piemonte "laterale" — un crocevia tra Liguria, Lombardia ed Emilia — la cui scarsa rilevanza mediatica è inversamente proporzionale alla ricchezza delle tradizioni che custodisce.

Tra queste montagne a molti sconosciute si distende una costellazione di frazioni, vestigia di un tempo in cui le colline ospitavano corti contadine laboriose e vive. Ogni borgo era un piccolo universo di famiglie, unite dalla terra e dal ritmo delle stagioni. Oggi restano i muri, qualche ricordo e l'eco lontana di voci che non risuonano quasi più. La sua singolare morfologia a strati decrescenti, che evoca l'aspetto di una torta nuziale in miniatura a tre piani non è casuale. Sebbene il folklore insista nel vederci una miniatura delle torri medievali del borgo omonimo — trasformando il formaggio in un custode edibile dell'architettura locale — la spiegazione più pragmatica attesta che l'impilamento dei ferslin (formelle di diametro differente) fosse semplicemente una soluzione logistica ottimale per la stagionatura e il trasporto efficiente.

Dal punto di vista della formula, il Montébore è l'esito di un complesso blended. Rifiutando la purezza, predilige un'unione strategica tra lattici di pecora e vacca, talvolta arricchita (o complicata, a

Geograficamente, è un condensato di influenze, nascendo sui Colli Tortonesi al crocevia tra Piemonte, Liguria, Lombardia ed Emilia. Per forma (a strati come una torta nuziale) e speciale lavorazione a tre lattici, non è un prodotto da consumatore frettoloso, ma un frammento di civiltà contadina salvato da un pugno di operatori coraggiosi e ostinati.



tuati ai banali prodotti industriali senz'anima. Si tratta di un'esperienza sensoriale che evolve in un crescendo persistente, lasciando un ricordo "quasi commovente". Non è, dunque, un formaggio da supermercato né da turista frettoloso, ma un frammento di civiltà contadina salvata. Ho conosciuto personalmente la mamma di un mio amico, che abita a Vaccaro, una frazione di Montébore nel comune di Dernice che è tra i felici detentori della ricetta del formaggio. Qualche mese fa mi ha preparato un vasetto con una crema di Montébore stagionato (cumudà), sulla cui preparazione non ha voluto sbottonarsi. Un sapore indimenticabile, un regalo paragonabile all'Hope Diamond.

seconda dei punti di vista) da un discreto apporto caprino — il "terzo incomodo" — che ne modula le sfumature aromatiche.

L'aspetto esterno è coerente con la sua storia: una crosta paglierina fragile che documenta il tempo vissuto. Al taglio, la pasta manifesta una progressione evolutiva: inizialmente tenera e bianca, vira con l'affinamento a una tonalità giallognola e a una consistenza più ferma, sviluppando piccole occhiature sparse.

A livello gustativo, il Montébore non cerca un consenso immediato. Il palato viene inizialmente accolto da note di acido lattico ed erbaceo fine (prati di montagna), per poi sperimentare un deciso ritorno animale. Questo sentore di stalla è l'inequivocabile tratto distintivo che mette in crisi i consumatori abi-

dizione.

Il Montébore è, per sua natura, un prodotto dinamico e imperfetto, la cui qualità dipende fatalmente dall'umore del latte, dalla stagionalità e dalla mano del casaro. L'imperfezione è, in questo caso, la sua verità intrinseca.

In tavola, il formaggio continua la sua metamorfosi. Se giovane, presenta tratti lattici, acidità delicata e note di erba fresca. Con l'avanzare della stagionatura, sviluppa sfumature di noce e funghi e la sua crosta diventa rugosa.

Gli abbinamenti, pertanto, devono rispettare la sua personalità senza prevaricarla:

- Complementi dolci: mieli di acacia, cugnà piemontese, pere speziate, noci e fichi secchi.
- Utilizzo culinario: la sua cremosità è ideale per risotti (dove si stempera magnificamente) o come ripieno per gnocchi.
- Abbinamento enologico (il diktat territoriale): si raccomanda di restare nel medesimo territorio, spaziando, a seconda della stagionatura del formaggio, da un Cortese fresco e floreale, fino al potente Timorasso che è il vero padrone di casa. Si ammettono anche Barbera o Croatine strutturate.

In conclusione, l'assaggio del Montébore trascende la mera degustazione: è l'ingestione di un pezzo di memoria paesaggistica e un chiaro esempio di come un prodotto caseario possa essere, in definitiva, un racconto orale che ancora oggi si tramanda.



Campagna associativa 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. 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.).

Consiglio direttivo nei giorni di Cheese a Bra

Deliberate le Città del Formaggio 2026

di Fabrizio Melica

Nell'ambito di Cheese 2025 si è svolto nella sede di Bra il consiglio direttivo nazionale. Il consesso istituzionale dell'Onaf ha deliberato le Città del formaggio 2026 che saranno: Bra, Casalbore, Cremona, L'Aquila e Ragusa. Continua così l'ideale tragitto verso un caseiturismo diffuso che testimonia l'eccellenza casearia nazionale.

È stata inoltre proposta e approvata la candidatura del professor Giuseppe Licitra a Maestro assaggiatore onorario. La cerimonia di consegna del diploma verrà effettuata durante l'annuale assemblea dei soci che si terrà a giugno 2026.

Il Consiglio ha stabilito che il contributo di Onaf in merito alle problematiche del latte crudo e dello Stec, si possa esprimere non tanto prendendo una posizione, bensì facendo una valutazione comparativa sulla stessa tipologia di prodotto ottenuto con le medesime condizioni ad esenzione della pastorizzazione del latte.

In ultimo, il direttivo ha tratto un bilancio più che positivo delle attività Onaf svolte nei giorni di Cheese. Durante la kermesse casearia sono andati in scena nella sede della segreteria nazionale una serie di interessanti eventi.

- **La presentazione del volume Italia con Formaggio** con gli autori Elio Ragazzoni e Fiorenzo Cravetto: un viaggio sentimentale e caseario attraverso storie, territori e tradizioni che fanno dell'Italia il cuore pulsante della cultura del formaggio.
- **La degustazione dei formaggi di Alte Terre Dop** (Murazzano Dop, Ossolano Dop, Roccaverano Dop).
- **La presentazione del depliant "Formaggi del Piemonte"** con degustazione del formaggio alla Nocciola Piemonte Igp.
- **Weekend del gusto con degustazioni guidate dei formaggi delle 8 Dop protagoniste del progetto Lost EU:** Murazzano, Roccaverano, Ossolano, Puzzone di Moena, Strachitunt, Vastedda, Pecorino Siciliano e Provolone del Monaco.



CORSI IN PARTENZA

Napoli - Corso di I Livello

Dal 14/01/2026 Al 18/03/2026 - Limite per le iscrizioni: 01/01/2026
Sala meeting Coldiretti - Via Beniamino Guidetti 72 Parco S.Paolo - Napoli
Salvatore Varrella - 329/4888245 - salvatore.varrella@libero.it

Parma - Corso di II Livello

Dal 20/01/2026 al 31/03/2026 - Limite per le iscrizioni: 06/01/2026
Campus Universitario Parma - La Grande Via delle Scienze 78 - Parma
Gabriella Padova 3488929155 - parma@onaf.it

Bologna - Corso di I Livello

Dal 27/01/2026 al 24/03/2026 - limite per le iscrizioni: 13/01/2026
Hotel Majestic - Via Indipendenza 8 - Bologna
Andrea Sella 328 2158763 - andrea.sella@libero.it

Roma - Corso di I livello

Dal 29/01/2026 al 26/03/2026 - limite per le iscrizioni: 15/01/2026
Città dell'Altra Economia Largo Frisullo, 1 - Roma
Domenico Villani +39 3355693835 - roma@onaf.it

Firenze - Corso di I Livello

Dal 02/02/2026 al 30/03/2026 - limite per le iscrizioni: 19/01/2026
Via Ruggero Bardazzi, 20 - Firenze
Roberto Funghi 3389103413 - firenze@onaf.it

Mantova - Corso di I Livello

Dal 03/02/2026 al 10/03/2026 - limite per le iscrizioni: 20/01/2026

Confesercenti di Mantova - Via Cremona, 36 - Mantova
Cornelio Marini 333 3278431 - cornelio.marini@gmail.com

Aosta - Corso di I Livello

Dal 04/02/2026 al 15/04/2026 - limite per le iscrizioni: 21/01/2026
Reg. La Rochère, 1/A - Aosta
Rene Betemps 340-3561015 - rene.betemps@aol.com

Crema - Corso di I Livello

Dal 10/02/2026 al 24/04/2026 - limite per le iscrizioni: 27/01/2026
Centro Sportivo Urban Sport - Via Sinigaglia, 4° - Crema
Bassi Daniele 335.5834065 - dbassigrattugia@gmail.com

Varese Corso di II Livello

Dal 16/02/2026 al 18/05/2026 - limite per le iscrizioni: 02/02/2026
ITE Tosi - Viale Stelvio 173 - Busto Arsizio
Alberto Rogora - 3479324932 - bito357@gmail.com

Brescia - Corso di I Livello

Dal 19/02/2026 - al 09/04/2026 - limite per le iscrizioni: 05/02/2026
Istituto Andrea Mantegna - via Fura n° 96 - Brescia
Paolo Panteghini 3355298017 - paolopanteghini@tiscali.it

Sondrio - Corso di II Livello

Dal 03/03/2026 al 08/04/2026 - limite per le iscrizioni: 16/02/2026
APF Valtellina - Via Carlo Besta 3 - Sondrio
Oscar Del Barba 335221450 - oscardelbarba@gmail.com



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

DALLA DELEGAZIONE DI SALERNO

>>>>>>

I Fiani del Cilento incontrano i formaggi della Tenuta Chirico

Si è tenuta ad "Autoctono", nel suggestivo borgo di Pellare, nel cuore del Cilento, la masterclass condotta da Maria Sarnataro, delegata Onaf Salerno: un vivace laboratorio di confronto nella ricerca degli abbinamenti ideali tra i Fiani del Cilento e i formaggi della Tenuta Chirico. I partecipanti hanno discusso in gruppo, valutando come la mozzarella di latte di bufala, il caciocavallo semi stagionato e quello affinato in vinacce avessero esigenze di abbinamento diverse: quale equilibrio tra struttura, acidità e sentori vinicoli? Un intreccio di voci nel provare accostamenti e confrontare opinioni. L'evento non solo ha mostrato abbinamenti,



ma ha promosso rigore e curiosità sensoriale, spingendo ogni assaggio verso la migliore espressione. La masterclass ha dimostrato come la lettura sensoriale, guidata da competenza e sensibilità territoriale, possa diventare un racconto d'armonia tra formaggio, vino e identità cilentana.

Il maestro assaggiatore Silvia De Vita

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO

>>>>>>

Non solo Fontina

Presente a Torino la delegazione di Aosta quasi al completo, forte del delegato Roberto Ronc e dei consiglieri Lorena Imperial e Renè Betemps, per proporre ad una platea di oltre cento persone altri formaggi della Valle, oltre alla Fontina, che è la Valle d'Aosta, come afferma una nota pubblicità. La serata non si è svolta come una consueta degustazione, ma come una gita nelle valli della Regione con descrizione dei luoghi, della storia dei casari, tra consuetudini e leggende, con un amore per i territori ed i prodotti, che ogni volta che li ascolto, mi fanno invidiare l'orgoglio degli abitanti della Valle d'Aosta per la loro terra.

Sei i prodotti assaggiati: oltre ad una fontina di un produttore plurivincitore del Modon d'Or, il raro e rustico Antei, una vera chicca un formaggio di pecora inconsueto per quelle valli, un caprino a crosta fiorita "tipo crottin" ed un tronchetto di capra alla francese, per finire con l'erborinato Bleu d'Aoste: tutti di ottima qualità. Grazie Roberto, Lorena e Renè per la vostra competenza.



>>>>>>

Il nuovo formaggio Mompantero

Nell'ambito dei Formaggi del Parco Alpi Cozie, nasce la denominazione "Mompantero", dedicata ai produttori di formaggio del piccolo comune della Valsusa.

La nuova tipologia "Mompantero i formaggi del Rocciamelone" è stata presentata al pubblico nel mese di ottobre, presso la locale sala polivalente del Comune, alla



presenza del sindaco e degli assessori. In tale occasione è stato altresì inaugurato il timbro che comparirà sulle forme ed il nostro socio Rosario Decrù ha provveduto a marchiare alcuni esemplari del formaggio.

Attualmente i produttori sono tre, giovani ed animati da grande entusiasmo per il loro lavoro. Da segnalare la forma quadrata del formaggio, sicuramente elemento distintivo.

Alla presentazione è seguita la degustazione per il numeroso pubblico presente, condotta da Ettore Bevilacqua, che ha assaggiato i prodotti ed ha invitato i casari a ricercare sempre la qualità, per la soddisfazione del consumatore e per il ritorno economico.

>>>>>>

La tre giorni di Condove

Preceduta dalla cena con abbinamento di funghi, formaggi e vini della Valsusa, è iniziato il week end della Fiera della Toma di Condove, alla presenza di sindaco, assessori e dei consiglieri Onaf Bevilacqua e Giuffrida, esperto micologo. La Fiera raggiunge quest'anno la XXXV edizione ed è inserita nella rassegna enogastronomica "GustoValsusa" promossa dalla Regione Piemonte e dalla Provincia di Torino, per la valorizzazione dei prodotti locali. La centrale piazza di fronte al municipio ha ospitato gli stand dei produttori della Toma, protagonisti della Fiera.

Momento centrale della nostra partecipazione alla Fiera, il tradizionale concorso delle tome locali, caseificate dai numerosi produttori valsesini, giudicate dalla giuria Onaf, presente con dodici assaggiatori e maestri assaggiatori per la valutazione di una ventina di formaggi vaccini e caprini.

La premiazione dei migliori formaggi, nella valutazione tecnica Onaf e popolare, ha chiuso la manifestazione 2025.

Il maestro assaggiatore Ettore Bevilacqua



DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA

>>>>>>

Il casaro "naturopata" de il Filo di Paglia

Così si autodefinisce Simone Azaghi dell'Azienda Agricola e Biologica "Il Filo di Paglia" di Carro, località Pavareto (Sp). "Vivi il cibo e gusta la vita" e' il motto di famiglia, la filosofia che incarna uno stile di vita sano e in armonia con i "ritmi naturali" del susseguirsi del tempo. Nei fatti: il trasferimento familiare in campagna, la scelta di costruire una Casa di Paglia, la prima in Liguria; di allevare e preservare le vacche di razza autoctona ligure Cabannina (presidio Slow Food), di nutrirle con



sola erba e fieno, di lasciarle libere di stare all'aperto durante il giorno e di poter allattare i propri vitelli; di produrre "formaggi liberi" ovvero senza l'utilizzo di fermenti industriali selezionati, con la sola aggiunta di sale, Lattoinnesto e/o Sieroinnesto autoprodotti, tutti rigorosamente a latte crudo. Mercoledì 15 ottobre, abbiamo incontrato Simone, lo abbiamo conosciuto e abbiamo assaggiato ben otto formaggi della sua produzione di nicchia: Prescinsuea, tipico formaggio ligure a coagulazione prevalentemente lattica, fresco Mollana, un primo sale freschissimo "A Neigra",

una robiola con crosta fiorita addizionata di polvere di carbone vegetale "Formaggetta de Cabannina", formaggio tipico dell'entroterra ligure, crosta fiorita, pasta molle "U Cabannin", una pasta semi dura, stagionato sessanta giorni, crosta pulita "Il Francese", formaggio a crosta



lavata e pulita, pasta tenera e gessata verso il centro "U Muntagnin", formaggio a crosta lavata, che matura al chiuso. Blu di Cabannina, pasta erborinata con aggiunta di penicillium roqueforti e lieviti. Una serata speciale, emozionante, istruttiva e ricca di valori. Formaggi che garantiscono l'impronta aromatica del territorio: l'Alta Valle del Biologico.

>>>>>>

Cheese, c'è un mondo intorno

Non potevamo mancare a questa quindicesima edizione di "Cheese" incentrata sulla promozione dei formaggi a latte crudo, formaggi artigianali prodotti per scelta da pastori e casari che ne vogliono conservare il legame con il territorio, l'identità e i nutrienti preziosi. L'evento biennale che si tiene a Bra (Cn) è il più importante festival del formaggio organizzato da Slow Food: oltre 400 gli espositori provenienti da tutta Italia e da Paesi stranieri. Un giro emozionante tra odori, sapori, volti e tante realtà

da conoscere. Un grande e meraviglioso universo, una festa per centinaia di visitatori e produttori. Anche Casa Onaf, per l'occasione, offre una serie di degustazioni guidate e soprattutto una grande ospitalità riservata a tutti i soci che arrivano da tutta Italia. Siamo stati entusiasti di partecipare alla degustazione delle otto piccole filiere casearie italiane: Murazzano Dop, Roccaverano Dop, Ossolano Dop, Puzzone di Moena Dop, Strachitunt Dop, Vastedda della Valle del Belice Dop, Pecorino Siciliano Dop e Provolone del Monaco Dop. Le stesse inserite nel progetto europeo LOST-EU che ne prevede la valorizzazione, attraverso la stesura di linee guida di criteri per lo sviluppo sostenibile..



La delegata, Gabriella Tarasconi

>>>>>>

Degustazione tecnica: cenni di tecnologia casearia

La nostra delegazione ha organizzato una lectio magistralis sull'argomento: degustazione tecnica - cenni di tecnologia casearia, per focalizzare l'attenzione di assaggiatori e maestri assaggiatori su un argomento tecnico, ma di basilare importanza per la conoscenza del prodotto finito.

Relatore della serata è stato Eros Bianchi, già delegato e attualmente docente Onaf, nonché nostro collega di delegazione.

L'evento si è svolto nei locali del "Circolo Culturale Fantoni". La serata, che ha visto una partecipazione interessata e attenta, si è conclusa con l'assaggio di Provolone del Monaco Dop del caseificio Ruocco. Il prodotto ottenuto dalla lavorazione del latte della vacca agerolese, stagionato oltre 7 mesi, è stato abbinato a un Taurasi Docg, 100% aglianico del 2015.



La consigliera Grazia Cristiani

onaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA

>>>>>>

Il Lazio in vetrina a Cheese 2025

Delegazione di Roma presente! L'esperienza a Cheese 2025 a Bra, dal 19 al 22 settembre, di un folto gruppo di maestri assaggiatori provenienti dalla Capitale è stata un'autentica festa per i sensi. La missione era chiara: celebrare i formaggi del ter-

ritorio d'origine. Location fissa è stata lo stand istituzionale del Comune di Roma, polo d'attrazione per le eccellenze casearie della Campagna Romana. L'attenzione si è con-

centrata su una degustazione di formaggi storici, tra cui il Pecorino Romano Dop, presentato in diverse stagionature per apprezzarne la sua evoluzione. Un altro momento saliente è stato l'assaggio della Cacio e Pepe preparata in showcooking con varianti di formaggio del territorio.

Ovviamente non poteva mancare l'immersione nel vasto mercato, dove centinaia di produttori espongono tesori caseari provenienti da ogni angolo del mondo.

>>>>>>

Formaggi, vini e meraviglia, ottobre d'autore in Villa

Un racconto di gusto tra le colline dei Castelli Romani e i sapori della Ciociaria. Questo è stato quello di domenica 5 ottobre 2025 presso Villa Cavalletti, incantevole dimora e maestosa loca-

tion, immersa in un parco secolare, con una terrazza panoramica mozzafiato su Roma e la costiera laziale. Qui, i formaggi ovin di una delle aziende più note della Ciociaria quale Caseificio Iannarilli, hanno incontrato l'eleganza dei vini biologici dell'azienda vitivinicola ospitante. L'evento è iniziato con la degustazione guidata da maestri assaggiatori Onaf, di 4 formaggi, dal più fresco al più stagionato: Primo Sale, Pecorino fresco, semistagionato e stagionato; in abbinamento con una selezione di vini come lo Spumante Brut e il Rosè, freschi e fragranti e il Roma Doc Rosso Riserva, di grande corpo ed equilibrio.



Questo legame profondo ambiente-animale conferisce al latte e quindi ai formaggi, caratteristiche organolettiche uniche. Valorizzare queste razze significa preservare non solo un'eredità genetica, ma anche pratiche di allevamento sostenibili e prodotti caseari di alta qualità artigianale. Proprio per questo e a grande richiesta, l'8 settembre 2025, presso la sala convegni del CAE (Città

A seguire sono state servite due creazioni del resident chef Cludio Contini: paccheri con pomodorini gialli e rossi, stracciatella di bufala e basilico e un dessert a base di ricotta, interpretata con creatività. Una giornata che ha celebrato la qualità e l'eccellenza autentica del territorio in un'atmosfera di rara bellezza e storia. Una vera sinfonia di sapori per un'esperienza enogastronomica indimenticabile.

>>>>>>

Cerimonia di investitura corso di I° livello

Il 25 settembre, in occasione del convegno "Il Gusto: un linguaggio culturale", presso lo storico Palazzo Valentini a Roma, si è tenuta la suggestiva cerimonia di investitura dei neo-assaggiatori che



hanno concluso il corso a giugno. Alla presenza del consigliere Elio Ragazzoni, del delegato Domenico Villani e dei consiglieri della delegazione, si sono diplomati: Alonzo Valentina, Anderlucci Claudia, Augelli Ettore, Barrile Pietro, Berardi Maurizio, Bombieri Gaia Rebecca, Cali Giorgio, Coccia Leonardo, Colletti Andrea, De Felici Gianfranco, Dezi Ludovica, Gaudino Alessandro, Innocenti Ines, Luciani Alessandra, Mantegazza Michela, Marrone Federico, Mascioli Luca, Paris Pietro Paolo, Pessina Loris, Pizzoni Simone, Romani Francesca, Rosati Barbara, Rossi Simona, Russo Vincenzo, Scagliarini Andrea, Scalisi Pietro, Stagno Brigida, Troiano Daniele.

>>>>>>

Di che razza sei?

I formaggi caprini rappresentano una nicchia di eccellenza nella produzione casearia, apprezzati soprattutto per la loro spiccata personalità. Il loro gusto è intrinsecamente legato all'alimentazione degli animali e al territorio in cui vengono allevati. Questo legame profondo ambiente-animale conferisce al latte e quindi ai formaggi, caratteristiche organolettiche uniche. Valorizzare queste razze significa preservare non solo un'eredità genetica, ma anche pratiche di allevamento sostenibili e prodotti caseari di alta qualità artigianale. Proprio per questo e a grande richiesta, l'8 settembre 2025, presso la sala convegni del CAE (Città

dell'Altra Economia), si è ripetuto il format tecnico-formativo "Di che razza sei?" Arrivato all'edizione n. 3. Il Dott. William Loria ha curato la narrazione e ha condotto una degustazione di quattro formaggi caprini prodotti da 4 razze autoctone diverse. Formaggi da latte crudo, termizzato e pastorizzato, con caglio o coagulante vegetale, a pasta semi-dura e dura e stagionature da 1 a 6 mesi. Prodotti che hanno entusiasmato e deliziato i palati dei presenti. L'interesse destato dall'evento sicuramente sarà di stimolo per organizzare una 4a edizione.



>>>>>>

Paese che vai, latte che trovi

In occasione della First Global Exhibition: "From Seed to Food", tenutasi a Roma presso il Villaggio Fao dal 10 al 13 ottobre, l'Onaf ha avuto il privilegio di organizzare un talk dal titolo "Paese che vai, latte che trovi - Le razze autoctone che fanno la differenza". Il moderatore del talk, il delegato Domenico Villani, con i due relatori ospiti, dott.ssa Miria Catta, Responsabile del Servizio Agricoltura Qualità di Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione del Lazio) e il dottor Alessandro Fantini, medico veterinario e direttore della rivista online Ruminantia, ha presentato le caratteristiche di un allevamento di razze autoctone. Nel corso del talk sono stati evidenziati i vantaggi di questo tipo di allevamento comporta: ambientale, economico, culturale e qualitativo. Ma oltre a questi vantaggi è stato evidenziato anche il contributo alla biodiversità agricola e paesaggistica, contrastando la standardizzazione dell'agricoltura. In conclusione, quella dell'allevamento di razze autoctone non è solo una scelta zootecnica, ma una scelta che parla di territorio, di cultura e di futuro.

Ilaria Castodei
Responsabile Comunicazione



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

Il grande vuoto dei paesi abbandonati



Serena Pisoni aveva aperto il suo negozio di panetteria-commestibili a Casate Ticino, trenta chilometri da Milano, nel 1963. Un anno segnato da eventi memorabili. A maggio il Milan di Altafini vinceva la Coppa dei Campioni battendo il Benfica. Il 21 giugno il cardinale Montini di Brescia diventava Papa, con il nome di Paolo VI. A fine agosto Martin Luther King pronunciava a Washington il discorso-manifesto "I have a dream", "Io ho un sogno". Poi il 22 novembre lo choc dell'assassinio di Kennedy, a Dallas.

La Serena, dal bancone del suo piccolo emporio, si faceva apprezzare per l'offerta di pane fresco, generi alimentari assortiti e la vetrinetta delle caramelle, oggetto del desiderio per i bambini del paesello. Sul muro campeggiava la modernità del telefono a rotella, mentre la tradizione sopravviveva nel quadernino sul quale le clienti più fedeli si facevano segnare la spesa che puntualmente i mariti avrebbero saldato a fine mese.

Dopo 55 anni di onorata carriera, nel 2018 la Serena ha deciso di "tirà giò la clèr", come si dice in dialetto milanese. E lo scrittore del borgo, Andrea Balocchi, ha avuto belle parole per lei: «Alzandosi alle 5 del mattino, preparando i dolci e distribuendo le michette, la signora Pisoni ha dato vita a un esercizio che è diventato uno spazio sociale».

Una storia emblematica che ha anticipato una tendenza ormai irreversibile, classificata da qualche sociologo come "desertificazione commerciale". E ha ragione il presidente di una delle più numerose Ascom della provincia italiana, il cuneese Danilo Rinaudo, a dire che «quando chiudono i negozi, lentamente si svuotano anche le piazze, le scuole, le relazioni: si impoverisce il tessuto economico ma anche sociale del territorio».

Un discorso che fotografa la realtà dei paesi, sempre più penalizzati dall'assenza di servizi, ma sotto altre forme vale anche per i grandi centri. Lo ripete da tempo Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio: «Senza negozi di vicinato, avremo città meno sicure e vivibili».

Per l'immaginario Beppe Severgnini, che nel suo tour teatral-letterario racconta attraverso il Belpaese l'evoluzione del commercio in Italia dal 1945 ad oggi, ci sono 9 parole chiave che spiegano cosa è avvenuto.



Dove si parla di spopolamento, desertificazione commerciale, di Sangalli e Severgnini, nonché della Serena di Casate Ticino

commercio ambulante. In particolare, negli oltre cinquemila piccoli Comuni al centro dell'analisi, sono spariti, negli ultimi 12 anni, quasi 31 mila esercizi al dettaglio in sede fissa, riduzione che si accompagna a quella degli sportelli bancari che tra il 2015 e il 2023 sono passati da

8.026 a 5.173 (-35,5%).

Ha scritto in punta di penna Erasmo D'Angelis di Green Report.it: «Chiuse l'ufficio postale, poi chiusero le filiali di banche, quindi i distributori di benzina e l'officina del meccanico, toccò quindi all'albergo, al negozio che vendeva di tutto, alla stazioncina ferroviaria, alle scuole elementari e medie accorpate e spesso anche l'asilo, al presidio sanitario che lascia un solo medico per un

giorno a settimana, e anche la parrocchia ha chiuso l'oratorio». Non chiedeteci le cause (dallo spopolamento alla moda degli acquisti online): ci basta vedere gli effetti. E ugualmente non siamo in grado di proporre ricette salvifiche o appena riparatrici: cosa vuoi dire a fronte dell'abbandono di migliaia di paesi svuotati dal richiamo delle aree urbane?

Poi bisognerà fare i conti con alluvioni, frane, incendi che da monti e valli ormai prive di angeli custodi irrompono sulla piana devastandola. Ma si sa: l'Italia è il paese delle emergenze.



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**