

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

55

MARZO 2026

euro 7

ISSN 2281-5120



Gorizia-Nova Gorica
confine che unisce



Quando le Dop
vanno in tribunale



Città del formaggio
le nuove targhe



Silter in festa
dieci anni di Dop

Latte crudo
parla Onaf
L'anno di pastori e pascoli

Poste Italiane S.p.A. - Spettazione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2026

 Onaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Caseartecnica Bartoli srl

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

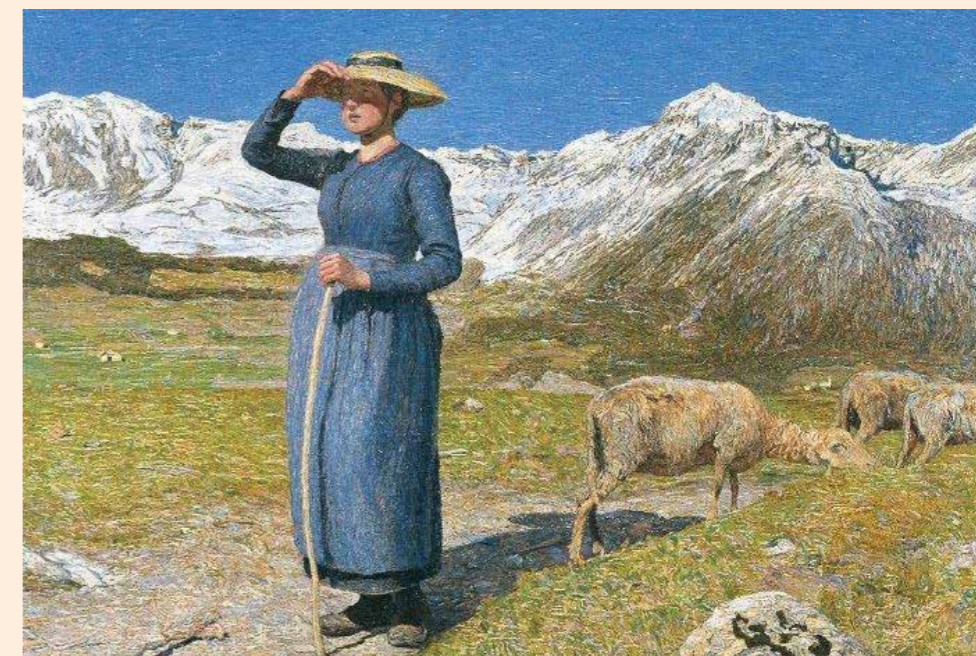


ROCK 18
PORZIONATRICE
DA BANCO



L'EDITORIALE

Giovanni Segantini,
Mezzogiorno sulle Alpi, 1891, olio su tela
St. Moritz, Museo Segantini - Deposito
della Fondazione Otto Fischbacher



di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Il 2026 dedicato a pastori e pascoli

Una buona occasione per riflettere su quanto sia importante il mondo della pastorizia per garantire un ambiente sostenibile e assicurare opportunità di mantenimento per le comunità locali. Anche Onaf farà la sua parte nel corso dell'anno

Le Nazioni Unite hanno dichiarato il 2026 Anno internazionale dei pascoli e dei pastori, su proposta avanzata dalla Mongolia, con il sostegno di 60 Stati membri, rappresentanti di tutte le regioni del mondo. Ciò riflette l'importanza del ruolo che il binomio in virtù della sua resilienza riveste nella creazione di un ambiente sostenibile, capace di assicurare opportunità di mantenimento economico per le comunità locali. I pascoli e la pastorizia sono legati a vari ecosistemi, culture, identità, tradizioni ed esperienze storiche che coesistono con la natura. I pascoli forniscono sussistenza e sicurezza alimentare a milioni di persone in tutti i continenti e offrono molti vantaggi a intere popolazioni attraverso la conservazione della biodiversità e la fornitura di acqua potabile. I pastori traggono il meglio da un ambiente mutevole spostandosi in maniera strategica a seconda delle stagioni. I pascoli e la pastorizia hanno un enorme potenziale da offrire per quanto concerne obiettivi di sviluppo sostenibile e l'Anno internazionale proclamato dall'Onu rappre-

senta una chance di accrescere la consapevolezza internazionale su questi problemi di interesse globale. Come detto questa iniziativa di rilevanza mondiale è stata promossa dal governo di Ulan Bator e supportata da numerosi altri Paesi e sarà attuata principalmente dalla Fao con l'obiettivo di aumentare la consapevolezza e l'importanza di una gestione corretta dei pascoli e della pastorizia al fine del raggiungimento di uno sviluppo compatibile. Nel nostro piccolo, come Onaf, dopo aver promosso e sostenuto la Giornata nazionale del formaggio, il cui iter parlamentare è tuttora in corso, ci sentiamo in dovere di sostenere completamente l'iniziativa magari anche con eventi mirati. Prendiamo atto però di come sia lontana la Mongolia, laddove il problema è sicuramente centrale e avvertito da tutti, mentre in casa nostra non abbiamo finora riscontrato particolari interessi in merito. Forse è un mondo che ormai non ci appartiene più. Intanto facciamo il possibile per tenerci InForma.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

6-12

Gorizia-Nova Gorica
il confine che unisce
di Roberto Zottar, Pierpaolo Marzini,
Carlo Cresta

13-16

È l'anno internazionale
dei pastori e dei pascoli
di Alessandro Fontera, Roberto Rubino

17

Le Croci sentinelle
delle malghe
di Alan Bertolini

18-19

Nel nome del formaggio
di Nicola Bentoglio

20-21

Un amico fidato in cucina
di Gianmario Giuliano

23

Parigi racconta il formaggio
di Marco Quasimodo

24-25

L'Onaf va in trasferta
di Alice Sattano, Daniela Marfisa

27

Il cuore Onaf di Palermo
compie 100 anni
di Pietro Pappalardo

28-29

Latte crudo parla l'Onaf
di Ilaria Castodei

30-31

Latte crudo e produzione
di Michele Faccia

32-33

L'eterno dilemma:
crudo o cotto?
di Flavio Di Gregorio

34-35

Mi piace sporco
(il formaggio)
di Duccio Cavalieri
La degustazione
di Enrico Surra, Giampaolo Gaiarin

36

Anche a Pandino
si discute sul latte crudo
di Daniele Bassi

36-37

Stec, occhio
alle linee guida
di Giovanni Albrici

38-39

Città del Formaggio/1
Cremona
di Roberta Chiglietti

40-41

Città del Formaggio/2
Ragusa
di Carlo Pappalardo, Peppe Cassi

43

Città del Formaggio/3
Massa Lubrense
di Roberta Porciello

44-45

La Valle del Miscano
gusto, storia, identità
di Costantino Esposito,
Lucio Cammisa

46-47

Dieci anni di Silter Dop
di Fabio Fimiani

48-49

Gli attori contadini
sui colli di Bologna
di Alessandro Carli
Un calice per la ricerca Airc
di Rossella Rapisarda

50-51

Le ricette
di Fabio Campoli
a cura di Sara Albano

53

Vita Onaf

54-60

Onaf News
a cura di Beppe Casolo

61

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

62

La vignetta
di Gianni Audisio

Il prosciutto Jabugo incontra
la Mozzarella di Bufala Campana

Un gemellaggio Dop in fiera a Barcellona



di Toni Manera

Un gemellaggio del gusto tra la Mozzarella di Bufala Campana Dop e il prosciutto Jabugo Dop, uno dei salumi più pregiati della tradizione spagnola, proveniente dalla Sierra de Huelva Aracena y Picos de Aroche, in Huelva, Andalusia e ottenuto da suini iberici allevati allo stato brado. Il gemellaggio gastronomico è andato in scena alla recente fiera internazionale "Alimentaria" di Barcellona. L'incontro tra due eccellenze certificate, promosso dai rispettivi Consorzi di Tutela, rappresenta un dialogo tra territori, tradizioni produttive e culture gastronomiche che condividono una forte identità e un riconoscimento europeo. Due gli eventi congiunti ospitati all'expo nella capitale catalana, dove il Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop è tornato nell'ambito della collettiva organizzata dalla Regione Campania. Sono stati proposti abbinamenti inediti tra il sapore lattico della Bufala Campana e la complessità aromatica del prosciutto iberico.

Spiega Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop: «Il gemellaggio è un esempio concreto di diplomazia gastronomica europea: un modo per promuovere le eccellenze attraverso la collaborazione, piuttosto che la competizione. In un mercato globale sempre più attento all'autenticità e alla qualità certificata, l'unione tra mozzarella di bufala campana e prosciutto Jabugo dimostra che le denominazioni d'origine non sono solo marchi di tutela, ma veri ambasciatori culturali dei territori da cui provengono».

«L'iniziativa ha un carattere di particolare unicità per diversi motivi. Innanzitutto, il dialogo tra filiere diverse. In secondo luogo, la dimensione internazionale, perché il gemellaggio mette in relazione due Consorzi di Tutela di Paesi diversi, rafforzando la cooperazione tra sistemi di qualità europei e creando nuove opportunità di promozione congiunta», sottolinea il direttore del Consorzio, Pier Maria Saccani.



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

L'affascinante sapore della memoria

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Noi, abituati alle secche ed incontrovertibili affermazioni di una scheda, pronti ai riconoscimenti essenziali, abbiamo il diritto di cedere in privato alle più semplici commozioni

Un formaggio come ricordo può sembrare eccessivo se si pensa alle tante emozioni che hanno costellato la nostra vita. Inserire un prodotto caseario tra i pilastri dell'esistenza può apparire limitativo ed esagerato, appannaggio di pochi appassionati. Non è vero. Quando mi innamorai del Roquefort ero giovanissimo, mi piaceva viaggiare e non sapevo che sarei divenuto assaggiatore di formaggi. Girovagando per la Francia ero passato da Albi, città rossa di mattoni, del sangue degli eretici albigesi e città natale di Toulouse Lautrec. Ancora emozionato per quanto avevo visto persi la strada e mi ritrovai nella zona del Roquefort. Fu naturale visitare le grotte ventose, les fleurines, dove si stagiona il più prezioso "Bleu" di Francia.

Lì avvenne il "coup de foudre" caseario. Stregato dai sapori pirotecnici, affascinato dalle nobili muffe che regalavano austerità al latte ovino, seppi da subito che quel ricordo non mi avrebbe abbandonato. Il formaggio della memoria esiste, ce l'avete anche voi, ne sono certo. Dobbiamo fare in modo che quelle reminiscenze non vadano perdute se pur talvolta verranno appannate dal tempo. Noi, abituati alle secche ed incontrovertibili affermazioni di una scheda, pronti ai riconoscimenti essenziali, abbiamo il diritto di cedere in privato alle più semplici commozioni. Quelle che si portano dietro tutto quello che c'è intorno, compresi gli stupori e gli affetti.

Non saranno degustazioni professionali, ma esistenziali, altrettanto importanti.

L'Assemblea generale delle Nazioni Unite ha proclamato il 2026 Anno Internazionale dei Pascoli e dei Pastori, affidandone il coordinamento alla Fao. Celebriamo l'avvenimento in questo numero con un gran bel pezzo di Roberto Rubino, ex direttore di Caseus, che conferma come la classe non sia acqua e l'amicizia casearia si protragga solida nel tempo. Si parlerà di latte crudo e scopriremo che i batteri possono risultare più amici di quanto immaginiamo mentre si prenderanno in considerazione le varie ipotesi sull'argomento. A parlarne saranno fior di insegnanti universitari. Mica chiacchiere. E poi arriverà il resto, compreso l'abbraccio alle nuove Città del Formaggio.

Mi sia permesso annunciare l'uscita di un volume che riceverete a breve come omaggio compreso nella quota sociale dell'Onaf. Si tratta di "Origini" di Enrico Surra. Il libro di quasi quattrocento pagine è la raccolta delle schede di tutte le Dop italiane realizzata dal punto di vista dei disciplinari. Un'opera nuova, radicata nei documenti che guidano ed impongono le caratteristiche delle Denominazioni di Origine Protetta nazionali. Tecniche di produzione, animali, latti, storia e territori sfileranno in un piacevole carosello di informazioni utili a percorrere insieme la strada della qualità casearia.

Informa
Magazine di cultura casearia

Onaf editore
via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour - Cn

Pubblicazione bimestrale registrata al Tribunale di Alba
il 3/9/2012 n. 3/12 R. Periodici

ISSN 2281-5120

Direttore responsabile: Elio Ragazzoni

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

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl
via Bodoni, 25, 12037 Saluzzo (Cn)
by Roberta Baffa - www.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 Sattano, Silvia Schiavon, Claudio Spallaccia, Massimo Todaro, Mario Truant e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

In copertina: foto da archivio.

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



Gorizia-Nova Gorica

La doppia capitale della cultura europea anche in cucina si rivela transfrontaliera

di Roberto Zottar

Nova Gorica e Gorizia sono state capitali europee della cultura nel 2025: divise dai conflitti nel passato, ora unite da intensa cooperazione, le due città si sono imposte di diventare "Capitale Europea della Cultura" transfrontaliera di Italia e Slovenia e hanno vinto. Insieme a loro è riuscita ad imporsi anche Chemnitz in Germania, un'altra città di frontiera sul confine ceco, famosa per i duri combattimenti che l'hanno vista al centro della Seconda Guerra Mondiale.

La nomina a capitale europea della cultura è un titolo che viene attribuito ogni anno a due città appartenenti a due diversi Paesi comunitari e si pone l'obiettivo di tutelare e promuovere la diversità e l'integrazione delle diverse anime della cultura europea: valorizzazione e cooperazione sono le parole d'ordine che animano il progetto. Fino a non molto tempo fa le due città sono state politicamente e fisicamente divise anche se in realtà Nova Gorica ha una storia di

soltanto una settantina d'anni in quanto fu costituita allo scopo di ridare un baricentro amministrativo all'area territoriale circostante annessa alla Jugoslavia. Dal punto di vista gastronomico, invece, non c'è mai stata una differenziazione divisiva. La cucina di Nova Gorica, durante il governo jugoslavo, ha forse risentito maggiormente degli influssi di pietanze serbo-balcaniche come i burek (sorta di strudel salati di pasta fillo ripieni di carne o formaggio), gli spiedini di carne ražni i, le pljeskavice (sorta di hamburger speziati) e gli oggi onnipresenti evap i i (polpettine grigliate di carni miste e cipolla), ma le città hanno saputo assimilarli senza differenziarsi. E in entrambe le città oggi si gustano sia i evap i i che la

Ljubljanska, una versione arricchita della Wiener Schnitzel austriaca, che consiste in due fette di vitello o maiale, farcite con prosciutto cotto e formaggio, poi impanate e fritte e viene servita con salsa tartara. La cucina delle due Gorizie è un giacimento gastronomico dietro il quale si nasconde un'affascinante storia della cultura a tavola di diversi popoli europei e orientali. Gorizia è

da sempre al crocevia di culture gastronomiche diverse: da quella latina prima, a quella veneta della Serenissima Repubblica di Venezia, dall'influsso mitteleuropeo degli Asburgo a quello dei mercanti greci, turchi, libanesi presenti a Trieste e infine degli Ebrei. Questi incontri hanno dato origine a interessanti contaminazioni che Gorizia ha poi saputo fondere e rielaborare nel proprio patrimonio gastronomico.

Al periodo latino certamente si possono ricondurre le rape inacidite dalle vinacce della brovada friulana che qui assumono il nome sloveno di repa, dato curioso perché invece nella valle dell'Isonzo in Slovenia si chiamano di nuovo brovada! Già citate da Apicio nel De re coquinaria, sono qui cotte con aglio, mentre in Friuli si preparano prevalentemente con cipolla, e accompagnano i piatti di carne e insaccati di maiale e caratterizzano anche la jota, minestra di fagioli e cotiche che a Trieste ha invece crauti.

Venezia oltre al bacalà, che qui è cotto in tante e diversificate maniere e perfino con uvetta e cannella come nel caso del rinascimentale bacalà alla cappuccina, ci ha lasciato l'uso dei savòr, dalle sardèle (sardine) e dei sfogi (sogliolette) alla zucca tutti marinati con cipolle cotte e aceto. Molto in uso in città gli scampi alla busara, piatto istriano di scampi in sugo.

L'area mitteleuropea, oltre a molti dolci e a torte ottocentesche (Sacher, Dobos, Pissinger, Rigojanci, Punch, ecc.) che ogni famiglia ancora

Segue a pagina 8



di Pierpaolo Marzini

Gorizia è una città situata nell'estremo nord-est d'Italia, tra il fiume Isonzo e le prime propaggini delle Alpi Giulie, che più di ogni altra incarna il significato profondo del confine europeo. La sua storia è segnata da secoli di incontri, scambi, convivenze ma anche da profonde lacerazioni e conflitti. Comprendere Gorizia significa attraversare la storia dell'Europa centrale, dalle strutture feudali medievali fino ai drammi del Novecento e al nuovo orizzonte dell'integrazione europea. Il nome deriva dal termine slavo Gora (= monte) da cui Gorica che si legge Goriza. Il colle appunto su cui sorge il castello.

Le origini medievali

La nascita di Gorizia è legata al suo castello, che domina dall'alto la pianura circostante. Il primo documento ufficiale che menziona la località risale al 1001, quando l'imperatore Ottone III donò il castello di "Gorizia" e il territorio adiacente al Patriarcato di Aquileia. Attorno alla fortificazione si sviluppò gradualmente un centro abitato che assunse crescente importanza strategica e commerciale.

Nel corso dell'XI e XII secolo i Conti di Gorizia, una potente dinastia feudale, seppero estendere il proprio dominio su ampi territori, comprendenti parti dell'attuale Friuli, della Carinzia, del Tirolo e dell'Istria. La Contea di Gorizia divenne così uno snodo fondamentale tra il mondo ger-

Città di confine tra imperi e identità



manico, quello latino e quello slavo, un crocevia naturale lungo le principali vie di comunicazione alpine e adriatiche.

Durante il Medioevo la città si sviluppò come centro amministrativo, militare e mercantile. Il tessuto urbano si articolò attorno al castello e ai borghi sottostanti, mentre la popolazione iniziò a diversificarsi per lingua e tradizioni. Già in questa fase Gorizia mostrava una caratteristica che avrebbe segnato tutta la sua storia: la pluralità culturale.



L'età asburgica e la Mitteleuropa

Un passaggio cruciale avvenne nel 1500, con l'estinzione della dinastia dei Conti di Gorizia. L'ultimo Conte, Mainardo, lasciò in eredità il territorio agli Asburgo, Gorizia entrò così a far parte dell'Impero austriaco. Da quel momento, pur con alterne vicende, per oltre quattro secoli, Gorizia condivise il destino della monarchia asburgica. Sotto il dominio imperiale la città conobbe una fase di progressiva stabilità e sviluppo. Divenne capoluogo della Contea di Gorizia e Gradisca e svolse un ruolo amministrativo di rilievo. Tra Settecento e Ottocento Gorizia si trasformò profondamente: vennero realizzati palazzi nobiliari, chiese, conventi e infrastrutture, mentre la città si arricchì di giardini e viali alberati. Il clima mite e la posizione favorevole resero Gorizia una rinomata località di soggiorno per l'aristocrazia e l'alta borghesia dell'Impero. Non a caso venne soprannominata la "Nizza austriaca". Qui convivevano comunità italiane, slovene, tedesche ed ebraiche, in un equilibrio delicato ma straordinariamente fecondo dal punto di vista culturale.

Segue a pagina 9

Segue da pagina 6

Gorizia-Nova Gorica

cucina in casa, ha influito certamente con i gusti agrodolci, soprattutto in certi primi piatti come gli gnocchi di patate ripieni di susine, o di ciliegie o albicocche, o l'uso di compot (macedonie cotte) di frutta, simili al caratteristico Powidl austriaco.

L'uso di paste lievitate ricche, come nel caso dei Buchteln (brioche da colazione, di fatto dei Krapfen cotti al forno) o della pinza goriziana, dolce focaccia pasquale, è sì certamente dovuto all'influsso boemo portato dalle cuoche dei funzionari dell'impero, ma è stato assimilato, rielaborato e ri-esportato!

Oggi le pasticcerie austriache preparano per Pasqua la Görzer butterpinza, cioè pinza al burro di Gorizia, e come tale è registrata anche in Wikipedia.de. Ad esempio gli strucoli in straza o kuhanj strudelji (strudel dolci di pasta lievitata o tirata bolliti racchiusi in un canovaccio) sono un glocal, esempio cioè di globalizzazione e localizzazione: lo strudel, parente del baklava medio orientale giunto con i Turchi in Ungheria nel 1541, ha qui adottato in questa versione le usanze locali di cottura in acqua, analogamente come avviene per i Kobariški štruklji, i ravioli bolliti agrodolci ripieni di Caporetto e della Valle dell'Isonzo, e per i cugini cjalcons carnici. I chifeletti (biscottini) di mandorle o noci, che corrispondono agli austriaci Vanillerkipferln, sono anche chiamati curabie, perché derivati dai kurabiedhes greci e parenti dei turchi kurabye.

L'influsso greco orientale si ritrova anche nella sarme, gli involtini di foglie di verza o di cavolo cappuccio o di vite con carne e riso, o nelle titole o frati o menihi, trecce pasquali di pandolce che racchiudono un uovo sodo rosso.

Basterebbe elencare i nomi dei cibi di ogni giorno, ognuno con una storia curiosa e talvolta complessa, per avere riscontro di questo melting pot gastronomico e linguistico che si è stratificato nei secoli: Liptauer (formaggio), Jota (minestra), Schinkenflecken (lasagne/pasticcio al prosciutto), Matufi o Sterz o Šganze (sorta di gnocchetti asciutti o in minestra), Prežganka o minestra de bechi (brodo di farina tostata), Koch de Griefß (sformato dolce di semolino simile a degli gnocchi all'romana dolci), Kugelhupf (ciambellone che si gusta da qui fino in Alsazia, passando per Austria, Svizzera e Germania), Krapfen, Kaiserschmarren o placinke (frittate o crepes dolci), Snite o Schnitte (pan dolce fritto simile al pain perdu francese), Presnitz (gubana goriziana presente anche a Trieste)... e potrei continuare!

Il piatto più tipico di ogni osteria è il gulasch, con progenitori ungheresi ma localmente adattato e cucinato con guancia di manzo, vin rosso e maggiorana e accompagnato da gnocchi di pane (canederli o Brotknödel), o da chifei o Kipferln di pasta di patate frita, o da patate in tecja (patate lessate e ripassate con cipolla in tecja, la padella

di ferro delle nonne, per avere delle crosticine croccanti).

La cucina locale ha sì assorbito ma ha anche influenzato altre gastronomie. La putizza o potica o povitica (parente della gubana delle Valli del Natisone), cioè 'rollata' in sloveno, è nata in queste zone di confine e appare già nell'opera dello storico Janez Vajkard Valvasor Die Ehre des Herzogthums Crain (La gloria del ducato di Carniola) del 1689 dove viene descritta come un dolce con impasto finemente steso e spalmato di noci e miele, arrotolato e cotto.

Da qui è stata adottata da tutta la Mitteleuropa nel senso più ampio del termine, dalla Romania e Bulgaria dove viene chiamata kosonac, all'Austria, alla Boemia, alla Polonia con la Babka. Presente anche nei ricettari ebraici askenaziti dell'Europa orientale, grazie a emigranti ha raggiunto perfino gli Stati Uniti dove è documentata a Kansas city. La cultura contadina sulla quale si sono innestati e contaminati questi apporti allogenici ha però lasciato molti retaggi nella gastronomia di ogni giorno, a cominciare dalle numerose minestre di verdure o delle famose frittate di erbe, alte e soffici. Da non dimenticare però la rara e deliziosa "rosa di Gorizia": un radicchio delicato e speciale



Dall'alto, scorci di Gorizia: via Rastello, la fontana di Nettuno, il castello e il fiume Isonzo (foto Massimo Crivellari)

che viene cresciuto in campo, ma che dopo le prime gelate viene portato nelle stalle su letti di torba per essere forzato e poter sviluppare un cuore rosso e dolce. È considerato il più costoso radicchio al mondo, adesso viaggia su 30€ al kg, per l'alto scarto dovuto alla sua lavorazione.

A tutte queste ricchezze gastronomiche si aggiungono poi gli eccellenti vini bianchi del Collio goriziano e del contiguo Brda sloveno assieme a molti altri pregiati prodotti tipici e tradizionali: insomma un piccolo compendio dell'enogastronomia meritevole di accogliere un turismo di qualità.



Dall'alto, scorci di Gorizia: via Rastello, la fontana di Nettuno, il castello e il fiume Isonzo (foto Massimo Crivellari)



Segue da pagina 7

Una lunga storia complessa e stratificata

In questo contesto nacquero e operarono intellettuali di grande rilievo, come il linguista Grazadio Isaia Ascoli, il filosofo Carlo Michelstaedter e, poco più tardi, figure legate alla nascente psicoanalisi. Gorizia era una città cosmopolita, aperta alle correnti culturali europee, ma anche attraversata da tensioni sociali e identitarie, soprattutto con l'affermarsi dei nazionalismi tra '800 e '900. I nazionalismi e la Prima guerra mondiale

Con la fine dell'Ottocento l'equilibrio multiculturale iniziò a incrinarsi. L'ascesa dei nazionalismi mise in discussione la convivenza tra le diverse comunità linguistiche. Italiani e sloveni rivendicavano diritti culturali e politici, mentre l'Impero austro-ungarico mostrava segni sempre più evidenti di crisi.

Lo scoppio della Prima guerra mondiale segnò uno spartiacque drammatico. Gorizia si trovò a ridosso del fronte dell'Isonzo, teatro di alcune delle battaglie più sanguinose del conflitto. La città subì bombardamenti, evacuazioni e distruzioni che ne cambiarono profondamente il volto. Nel 1916 venne occupata dall'esercito italiano, evento celebrato all'epoca come una grande vittoria simbolica e, al termine della guerra, Gorizia fu ufficialmente annessa al Regno d'Italia. Il passaggio di sovranità comportò profondi cambiamenti amministrativi e sociali, ma anche l'avvio di politiche di italianizzazione che colpirono duramente la popolazione slovena.

Dal fascismo al dopoguerra

Durante il ventennio fascista le tensioni si acuiscono ulteriormente. L'uso della lingua slovena fu ostacolato, molte associazioni culturali vennero sciolte e una parte della popolazione subì discriminazioni. La città perse progressivamente quella dimensione multiculturale che l'aveva caratterizzata per secoli.

La Seconda guerra mondiale e la sua conclusione portarono nuove tragedie. Nel 1947 il Trattato di Parigi ridisegnò i confini: Gorizia rimase all'Italia, ma il suo territorio naturale venne diviso e per grande parte assegnato alla nascente Repubblica Jugoslava. Gli sloveni furono separati da Gorizia, loro centro di riferimento culturale, amministrativo ed economico, per cui nacque oltreconfine l'idea di costruire una nuova città, vetrina socialista per tutto l'Occidente.

Nel caso, l'Occidente era proprio la città di Gorizia. A est nacque quindi Nova Gorica. La linea di confine tagliò strade, piazze e persino famiglie, trasformando Gorizia in una città di frontiera della Guerra Fredda, come successe a Berlino. Dichiarata completata nel 1974, Nova Gorica è una città nata dal nulla, ab initio. Gorizia ha il fascino del passato, Nova Gorica il bagliore del modernismo. Per decenni il confine rappresentò una ferita aperta, fatta di muri, controlli e diffidenza reciproca.

La fine del Novecento ha segnato una svolta sto-



rica. Con l'indipendenza della Slovenia dalla Jugoslavia e il suo ingresso nell'Unione Europea e nello spazio Schengen, il confine ha perso la sua funzione divisiva. Le barriere sono cadute e Gorizia ha iniziato a riscoprire la propria vocazione naturale di ponte tra culture.

Oggi Gorizia e Nova Gorica collaborano in numerosi progetti culturali, sociali ed economici, rappresentando un modello di integrazione transfrontaliera. La scelta delle due città come Capitale europea della cultura 2025 è il riconoscimento simbolico di un lungo percorso di riconciliazione e dialogo. La piazza della Transalpina è il punto comune delle due città, epicentro della capitale europea della cultura.

La storia di Gorizia è dunque una storia complessa e stratificata, che riflette le grandi trasformazioni dell'Europa. Una città che ha conosciuto la ricchezza della convivenza, il dolore della divisione e la speranza di un futuro condiviso. Oggi più che mai, Gorizia si presenta come un luogo in cui il concetto di confine si è trasformato in ambito di frontiera, trasformandolo da barriera in uno spazio di incontro, di dialogo e di costruzione comune di un futuro condiviso.



Specialità del territorio: a lato lo Strucolo in straza con ricotta, il Presnitz o Gubana goriziana, erba per frittata. Nella pagina accanto il Liptauer Austrian Slovakian; sotto la tipica frittata verde

I formaggi dell'antica Contea di Gorizia

di Carlo Cresta

Se vogliamo valutare la presenza e la diffusione dei formaggi a Gorizia dobbiamo necessariamente riferirci al territorio della Contea di Gorizia e Gradisca passata al Regno d'Italia alla fine della prima guerra mondiale. I suoi confini comprendevano tutto il corso dell'Isonzo e parte delle Alpi Giulie, ma dopo il secondo conflitto mondiale questi territori montani sono passati alla Jugoslavia e dal 1991 sono fanno parte della Slovenia.

Perché parlare di questo ambiente alpino? Perché la montagna ha rappresentato l'ambiente di maggiore sviluppo dell'allevamento e quindi della produzione di latte e di tutti i suoi derivati. Le ridotte dimensioni della nostra regione non ci permettono di competere in termini di quantità di prodotti, "ma però" di qualità.

Le esigenze di sviluppo sociale ed economico hanno portato a scelte importanti su territori divisi da un confine (ormai non più), e tuttavia legati da una lunga storia che ha radici nella quasi millenaria Contea di Gorizia. Riscoprendo quindi le tradizioni casearie del territorio che va dall'alta valle dell'Isonzo alla pianura goriziana. Da questi territori provenivano quasi tutti i formaggi ed il burro fino almeno al dissolvimento dell'Impero Asburgico.

Un tempo il casaro era la persona più importante dopo il parroco, il sindaco e il dottore. Nei primi del '900 in zona esistevano scuole per casari. Da ricordare la Latteria Didattica di Tolmino che ebbe la titolarità di scuola nel 1933 divenendo parte

della Catterà Ambulante di Agricoltura di Gorizia istituita nel 1927.

Dopo la devastazione del primo conflitto mondiale la politica diede un importante impulso all'allevamento e in tutto la provincia di Gorizia le latterie passarono rapidamente da appena una decina nel 1919 a ben 705. I casari però erano perlopiù impreparati con il risultato che i formaggi erano di scarsa qualità e spesso invendibili. Da qui la pressante necessità di una adeguata istruzione. Il corso durava quattro mesi a tempo pieno con un insegnamento teorico e pratico che comprendeva anche la parte gestionale; veniva richiesto almeno il titolo di quarta elementare.

Terra di pascoli

Nella parte più alta dalla Valle dell'Isonzo veniva, e viene, allevata nella zona di Plezzo una razza autoctona di pecore con caratteristiche particolarmente adatte ai pascoli montani. Dal loro latte nasce il formaggio Plezan, formaggio grasso, a pasta dura, che matura almeno sessanta giorni e si presta bene anche all'invecchiamento, fino a ventiquattro mesi; le forme sono tonde, non molto grandi, la crosta è soda, liscia ed uniforme con occhiature medio piccole. Scendendo lungo la valle dell'Isonzo ci spostiamo verso est di Gorizia sul monte Nanos che domina la Valle del Vipacco, affluente dell'Isonzo: è lì l'italiano **Monte Re** così chiamato perché il re longobardo Alboino sarebbe salito su Nanos per osservare i territori che si apprestava a conquistare. In questo terreno di pascolo alimentato dal vento di bora il Monte Re è un formaggio grasso a pasta semidura dalla forma

Dall'alta valle dell'Isonzo alla pianura fino al Carso una produzione casearia limitata ma di qualità con radici storiche che risalgono alla nascita delle latterie



più contenuta con crosta liscia, occhiature piccole. Formaggio saporito con maturazione minima di quattro mesi dal sapore intenso e piccante. Originariamente si usava latte prevalentemente vaccino con l'aggiunta di latti di capra e di pecora. Praticamente scomparso nel secondo dopoguerra, ma la sua sopravvivenza, pur avendo la denominazione di Dop, è anche molto incerta. Per fortuna non è così per il formaggio di Tolmino della zona di Tolmino corrispondente del Montasio. Questo formaggio che viene utilizzato anche per l'affinamento in fossa. E un formaggio grasso a pasta dura di solo latte vaccino con occhiature medio piccole, la crosta è soda, liscia ed uniforme. Ha una maturazione minima di due mesi con una buona produzione annuale e una commercializzazione ben consolidata e diffusa. L'affinamento in fossa, a causa della fermentazione, genera profumi che ricordano il fieno, il muschio, il sottobosco e il tartufo.

Dal Carso goriziano e triestino arrivano in città diversi formaggi ovini e vaccini, tra cui il famoso **Jamar** affinato in una grotta carsica umida.

Un caseificio biologico

Giuseppe Zoff è un valido rappresentante di una rispettosa sapienza contadina, innovativa con ricerca del naturale, non facile da mantenere di fronte all'emergere del bio industrializzato. Nella sua fattoria di Medea ha una ricca produzione di formaggi vaccini di Pezzata Rossa. Non vengono utilizzati concimi chimici, né fertilizzanti quindi i formaggi di Zoff sono stati definiti "formaggi naturali".

Eredità mitteleuropea

Il **Liptauer**, cremosa ma piuttosto piccante miscela di formaggi e aromi, è un altro classico esempio di eredità mitteleuropea ancora presente sulle tavole a Gorizia e Trieste, e come tutti i cibi si è aggiornato e modificato nel tempo. Sotto l'Impero Austroungarico il formaggio base del Liptauer era un pecorino salato, a pasta molle, il **Brimsen** o **Bryndza** in slovacco. Oggi la produzione del Bryndza è limitata ad alcuni paesi dell'Europa Centrale e ha ricevuto la Dop in Polonia e in Slovacchia. Il Bryndza più dolce e burroso, il più amato dai viennesi, veniva prodotto nella regione di Liptau (Liptov in slovacco) e trasportato in tutto l'Impero in mezze botti di legno: da qui l'origine del nome Liptauer.

Una citazione letteraria: ne era ghiotta Christine, la moglie del dottor Andrew protagonista del romanzo La Cittadella di Cronin del 1937. Il dottor Andrew trova infatti un pacchetto di Liptauer sul luogo dell'incidente mortale della moglie. Essendo da noi ormai irripetibile il Bryndza, per

produrlo si ricorre a ricotta, stracchino o formaggio cremosi, sicuramente più dolci e meno saporiti e talvolta anche gorgonzola. In Austria, invece, il Liptauer ha ancora oggi un sapore più deciso e acidulo, essendo preferita comunque una miscela a base di pecorino fresco e Topfen, il Quark tedesco, una specie ricotta più compatta, a grana più grossa e più acidula.

La preparazione del Liptauer a casa prevede che il formaggio base sia mescolato con burro montato, cipolla o erba cipollina, paprika, senape, capperi e acciughe con l'aggiunta di Kümmel, meglio se tostato in un padellino prima di macinarlo. Il carum carvi, nome officinale del Kümmel, ha virtù medicamentose e facilita la digestione, elimina il meteorismo e ha un blando effetto antisettico intestinale.

Non esiste comunque una ricetta originale, ma ci sono varie versioni legate al territorio, alle abitudini ed ai gusti delle famiglie, nonché alla disponibilità degli ingredienti. Il risultato sarà comunque ottimo perché le preparazioni tradizionali hanno una lunga storia e non tradiscono. Provate a montare 100 g di burro con 250 g di ricotta e 1 cucchiaino di senape. Aggiungete poi 1 cucchiaino di capperi dissalati, una piccola cipolla e un ciuffo di prezzemolo tritati, sale, 2 cucchiaini di paprika dolce, un pizzico di cumino e, volendo, mezza acciuga tritata. A piacere si può usare una parte di paprika dolce e una di piccante e si può aggiungere stracchino e gorgonzola. Si serve spolverato di paprika e spalmato generosamente su fettine di pane bianco abbrustolite o di pane scuro di segale.

Gorizia turistica



Una visita turistica alla nuova Gorizia non può che cominciare dalla Galleria Bombi (nelle foto), la più grande esposizione di arte digitale immersiva in Europa con i suoi mille metri quadri.

Inaugurata a dicembre 2025, presenta cento metri di galleria rivestiti da un Led wall lungo altrettanto e da un sistema audio avveniristico.

Proseguendo il nostro viaggio in città, le tappe d'obbligo sono: il castello ed il suo borgo, il museo della prima Guerra Mondiale, Palazzo Attems, Piazza della Vittoria con la chiesa barocca di Sant'Ignazio, Piazza Transalpina con l'ex confine con la Slovenia e il nobile Palazzo Coronini ricco di collezioni d'arte.

DOVE MANGIARE IN CITTÀ

Trattoria Alla Luna

Via Oberdan 13 • tel 0481.530374

Tipico ristorante in un ambiente molto suggestivo in centro. Cucina mitteleuropea rivisitata e alleggerita con molti influssi sloveni.

Ristorante Rosenbar

Via Duca d'Aosta, 96 • tel. 0481.522700

Gustosa cucina di tradizione con piatti di pesce e di carne. Da non perdere le linguine con le canòce (canocchie) o la tempura di pesce e verdure.

Osteria Al Sabotino

Via Santa Chiara, 4 • tel 0481.538111

Ambiente semplice, ma accogliente – ottimo rapporto qualità/prezzo. Splendido il liptauer, il gulasch di casa con i fagioli alla serba cotti nel vino.

Ristorante Ai tre soldi Goriziani

Corso Italia, 36 • tel 0481.531956

Classico ristorante con ampio salone. Ottima la grancevola insalata e il filetto di manzo alla carsolina.

Trattoria Da Gianni

Via Morelli 8 • tel 0481.534568

Trattoria famosa per la sua gigantesca Lubianska farcita. Prenotazione obbligatoria e porzioni gigantesche, ordinare un piatto per 3 persone.

DOVE MANGIARE NEI DINTORNI

Trattoria Blanc

Mossa • tel. 0481.80020

A 7 km dal centro, splendida trattoria di campagna con piatti tradizionali e di selvaggina. Il piatto simbolo sono i "blecs kuj gjal" (maltagliati al sugo di gallo), ma notevole anche la sfogliatina alla crema come dolce.

Trattoria Al Giardinetto

Cormons • tel 0481.69257

Ristorante che incarna l'incontro di civiltà a tavola: la cucina asburgica si fonde con quella slovena



e quella veneziana. Tipici gli gnocchi di susine, la jota, il gulasch con patate in tejca.

Ristorante Al Cacciatore de la Subida

Cormons • tel 0481.60531

Una stella Michelin, propone il meglio della cucina di confine, con una rivisitazione di piatti di erbe e selvaggina. Pranzo che vale il viaggio.

ACQUISTI GOLOSI

Pasticceria Cidin

Via Marconi 6 – Gorizia

Presnitz o gubana goriziana. Notevoli le pinze, sofficissime.

Afriturismo Borg da Ocjs della Fattoria Zoff

Via Giuseppe Parini 18 – Borgnano-Medea

Formaggi a latte crudo, formaggi affinati in vinarie, caciotte aromatizzate ai fiori o alle erbe di campo bio, formaggio di fossa, burro, latte e carni bio.

2026

Dalle praterie del mondo agli alpeggi europei, l'Onu accende i riflettori su ecosistemi e comunità chiave per la sicurezza alimentare, la resilienza climatica e la tutela della biodiversità



È l'anno internazionale dei pastori e dei pascoli

di Alessandro Fontera

Nel 2026 l'attenzione della comunità internazionale si concentrerà su uno degli ecosistemi più estesi e meno valorizzati del pianeta: i pascoli. Su proposta della Mongolia e con il sostegno di oltre 60 Paesi, l'Assemblea generale delle Nazioni Unite ha proclamato il 2026 Anno Internazionale dei Pascoli e dei Pastori, affidandone il coordinamento alla Fao. L'obiettivo è riconoscere il ruolo strategico delle praterie naturali e delle comunità pastorali nella sicurezza alimentare, nella tutela della biodiversità e nella risposta al cambiamento climatico. Secondo Fao e Unep, pascoli e rangeland coprono tra il 45 e il 50% della superficie terrestre libera da ghiacci, rappresentando l'uso del suolo dominante nelle aree aride e semi-aride, che occupano oltre il 40% delle terre emerse. In questi territori vivono più di due miliardi di persone e circa un miliardo dipende direttamente o indirettamente dalla pastorizia. I sistemi pastorali gestiscono oltre un miliardo di capi di bestiame, adattando la pressione di pascolo ai cicli stagionali e climatici.



L'Onu riconosce che i pascoli forniscono servizi ecosistemici cruciali: conservazione della biodiversità, regolazione del ciclo idrologico, prevenzione degli incendi, stabilità dei suoli e stoccaggio del carbonio. Studi Ipbes (la piattaforma intergovernativa sulla biodiversità e i servizi ecosistemici) e Fao indicano che i suoli delle praterie con-

tengono circa un terzo del carbonio organico globale del suolo, una quota comparabile a quella delle foreste, ma spesso trascurata nelle politiche climatiche. Una gestione sostenibile del pascolo – rotazione, carichi adeguati, recupero delle aree degradate – può aumentare la capacità di sequestro del carbonio e migliorare la resilienza degli ecosistemi.

Il rovescio della medaglia è il degrado. Secondo le stime più consolidate, tra il 50 e il 70% delle rangeland mondiali mostra segni di deterioramento, dovuti a sovrappascolamento localizzato, cambiamenti climatici, frammentazione fondiaria e conversione agricola. La desertificazione e la perdita di sostanza organica nei suoli hanno già

Segue a pagina 14

Fenomenologia della pastorizia



di Roberto Rubino

La civiltà occidentale deve molto alla pastorizia. Le pecore producevano lana e, anche, latte, due risorse fondamentali fin dall'antichità. Quasi tutti gli imperatori romani erano proprietari di grandi greggi che, a causa del latifondo, favorito dal fatto che ai soldati estensioni di terre, erano costrette a transumare dai pascoli invernali delle pianure a quelli estivi delle montagne. Con la lana si producevano tessuti e già al tempo dei romani l'industria tessile svolgeva un ruolo importante. Con il latte si producevano formaggi, che Columella descrive bene nel suo "De Re Rustica", tipologie casearie che ancora oggi sono presenti

sulle nostre tavole. Erano già noti ed apprezzati i formaggi a caglio vegetale, molto noti oggi quelli della penisola iberica e persino l'antenato della mozzarella, della pasta filata, anche se i romani non filavano la pasta ma la pressavano, producendo il "manu pressu". Che è poi la tecnica usata sui Monti Tatra polacchi, dove i pastori producono l'Oscypek.

Ma è con il medioevo che la pastorizia riprende vigore, anzi diventa un sistema ben organizzato anche dal punto di vista legislativo. Nascono, in Italia del Sud, la Dogana della Mena delle pecore e, in Spagna, la Mesta, un sistema con tribunali propri che controllava gli spostamenti di milioni di pecore.

Nel Regno di Napoli la pastorizia contribuiva al bilancio dello

Nascita, ascesa e declino di un modello che ha segnato la storia dell'umanità

Stato per il 20%. La lana veniva lavorata in gran parte a Firenze e nelle Fiandre mentre quella spagnola, da Burgos veniva trasferita a Lione e poi nelle Fiandre, per un lungo periodo anch'esse spagnole. Queste direttrici ci aiutano a capire che dietro il Rinascimento, dietro la ricchezza di Firenze, di Lione e delle Fiandre, c'era una forte e ben organizzata economia che ruotava intorno alla pastorizia.

Paradossalmente è con l'Illuminismo che inizia la crisi e la deriva della transumanza e della pastorizia. A Parigi era molto popolare Quesnay, il padre della "fisiocrazia", la prima vera scuola di pensiero economico sistematico. A differenza dei mercantilisti, Quesnay sosteneva che solo l'agricoltura era in grado di produrre un "prodotto netto". In sintesi, la terra va messa a coltura e non si deve lasciare a pascolo brado. E sarà Gioacchino Murat, quando diventa re di Napoli, a chiudere, nel 1804, la Dogana della Mena e ad avviare la coltivazione dei pascoli invernali. La Mesta riuscì a resistere ancora una trentina di anni, ma oramai bisognava produrre cibo per una popolazione che andava sempre più aumentando.

Che le pecore fossero troppe e che l'agricoltura dovesse prendere il sopravvento era nell'ordine delle cose, ma la rottura con il passato fu purtroppo anche culturale. Giuseppe Maria Galanti, che era stato a Parigi e che a Napoli faceva parte di quel circolo culturale che annoverava illuministi del calibro di Genovesi e Filangieri, nel suo libro "Descrizione dell' o Stato antico e moderno del contado di Molise (1781) scrive: "La pastorizia errante è l'occupazione dei popoli barbari e non può convenire a una nazione colta ed agricola".

Da quel momento, non solo inizia il declino della pastorizia ma cambia anche l'immaginario collettivo nei confronti di questo modello. Per dovere di cronaca va detto che, nell'Europa meridionale questo fenomeno inizia a fine Settecento, ma in Gran Bretagna già a partire dal basso medioevo i nobili, la gentry, avviano la chiusura dei campi aperti, quella che è passato alla storia con nome di enclosures, le recinzioni. I pastori vengono allontanati, scompaiono in questo modo un migliaio di villaggi, le famiglie si rifugiano nelle città di mare dove diventano facile preda degli armatori di navi per andare alla conquista di nuove terre. Ma torniamo alla nostra pastorizia. A partire dall'inizio dell'Ottocento, la pastorizia, da risorsa inizia a diventare un handicap. Le aree prima dominate da pecore erranti diventano "marginali", "interne". Giustino Fortunato parla di "sfasciume idrogeologico". Ancora negli anni Settanta del secolo scorso Manlio Rossi Doria parla di "osso e "polpa". Anche nel mondo scientifico le aree a coltura vengono esaltate mentre quelle a pascolo sono viste come povere e degradate. Nel Sud, alla fine del secolo scorso, erano scomparsi quasi tutti i pascoli naturali, messi a coltura e sostituiti con erbai annuali con solo 2, qualche volta 3 specie foraggere. Abbiamo cioè sostituito cotiche con qualche centinaio di specie diverse con erbai banalissimi. E ce ne siamo anche vantati!

Ma non finisce qui. Negli anni Ottanta la Ue annuncia di voler mettere mano ad una legge sull'igiene dei sistemi agricoli e dei prodotti della zootecnica. Ovviamente la legge viene preparata sul modello intensivo e, va da sé, quello estensivo, al

Segue a pagina 16



Segue da pagina 13

Questo 2026

comportato ingenti emissioni di Co², con effetti diretti sui mezzi di sussistenza delle comunità rurali. La letteratura scientifica concorda però su un punto: il recupero dei pascoli degradati rappresenta una delle opzioni più efficaci e meno costose per la mitigazione climatica basata sulla natura.

Al centro dell'Anno Internazionale non ci sono solo gli ecosistemi, ma le persone. La Fao sottolinea la necessità di rafforzare i diritti fondiari delle comunità pastorali, migliorare l'accesso ai mercati e integrare i saperi tradizionali nelle politiche pubbliche. Tecniche come la mobilità stagionale, la diversificazione delle specie allevate e la gestione collettiva delle risorse idriche sono oggi riconosciute come strumenti chiave di adattamento climatico. Un'attenzione specifica sarà dedicata al ruolo delle donne, centrali nella gestione familiare e produttiva ma spesso escluse dai processi decisionali.

Anche l'Europa è direttamente coinvolta. Dalle Alpi agli Appennini, la pastorizia estensiva contribuisce a mantenere aperti i paesaggi montani, contrastare l'abbandono delle aree interne e preservare habitat di elevato valore naturalistico, come praterie alpine e pascoli d'alta quota. In Italia, istituzioni scientifiche e associazioni come il Club Alpino Italiano evidenziano come il riconoscimento internazionale possa favorire nuove sinergie tra allevamento estensivo, tutela ambientale e turismo sostenibile. La transumanza, riconosciuta dall'Unesco come patrimonio culturale immateriale dell'umanità, è un esempio emblematico di continuità tra tradizione e innovazione.

Il 2026 sarà accompagnato da iniziative scientifiche, culturali e politiche: programmi di ricerca, eventi pubblici, piattaforme di dialogo globale e azioni di capacity building. Il messaggio che emerge è chiaro: senza pascoli sani non esiste sicurezza alimentare né resilienza climatica, e senza pastori viene meno una delle forme più antiche ed efficienti di gestione del territorio.

Rimettere le praterie al centro delle strategie ambientali significa riconoscere che la transizione ecologica non passa solo dalle città e dalle tecnologie verdi, ma anche dai sentieri battuti dalle greggi e dal lavoro quotidiano dei custodi della terra.



Segue da pagina 15

L'anno della pastorizia

pascolo, viene subito messo sotto osservazione, perché l'igiene è precaria. Nel 1989 il sistema intensivo si fa approvare la legge che poi ha dato vita al latte di "Alta qualità"; in pratica, si fa ricorso ad una legge per spiegare ai consumatori cosa è la qualità. Il mondo scientifico si affanna a dimostrarne la validità, utilizzando parametri che già a quel tempo apparivano inconsistenti. Arriva poi la legge sull'igiene, la famosa 54/92 e per la pastorizia cala il sipario.

Poi interviene l'Unesco che ha proclamato la transumanza "Patrimonio immateriale dell'Umanità". Tutti contenti, ma niente cambia, l'approccio rimane lo stesso, le aziende pastorali chiudono, ma la produzione di latte aumenta sempre più.

In quegli anni io dirigevo il Crea di Bella. Ero riuscito a comprare un gas-massa e iniziammo a misurare la componente volatile di latte e formaggi. Ci accorgemmo subito che c'era una enorme differenza fra latti di animali al pascolo e latti di sistemi intensivi. Poi ci dedicammo alla qualità dei grassi, al rapporto omega6/omega3 e al Grado di protezione antiossidante. Vedemmo che le differenze fra i due sistemi erano di oltre dieci volte. Non di qualche punto percentuale.

Poiché nessuno ci dava ascolto, fondai, nel 1995, l'Anfosc, l'Associazione formaggi sotto il cielo, creai la Rivista Caseus e iniziammo anche a pubblicare libri sull'argomento. Incominciammo anche a studiare le singole specie prative e

ci accorgemmo che ogni specie contribuiva in maniera diversa al contenuto dei parametri che riuscivamo a misurare. Mancava però qualcosa all'appello, la componente volatile era poca cosa. Mancava e in parte manca ancora, quello che si chiama gusto, la componente fissa.

Cosa dovevamo studiare? In bibliografia non c'era granché. Decido di concentrarmi sui polifenoli, perché, da una ampia bibliografia fatta su gran parte delle materie prime, si vinceva che questi cambiano di molto in relazione ad uno stato di "stress" della pianta e, quindi, all'ambiente di allevamento o di coltivazione. Iniziammo a studiare i polifenoli, sapendo anche che, da soli, ci "regalano" solo astringenza.

Per poter avere una risposta che ci potesse condurre alla regola, abbiamo studiato in contemporanea il latte ed il grano, un prodotto animale ed uno vegetale, mettendo a confronto gli estremi, latti di animali al pascolo e senza concentrati con latti di sistemi intensivi e, dall'altra parte, grani con rese al di sotto di 20q/ha con grani al di sopra di 50 q/ha.

Per le analisi abbiamo utilizzato la metabolomica untargeted, perché non è interessante, in questa fase, quali metaboliti possono intervenire, ma come si muovono le classi dei metaboliti. I dati non sono stati ancora pubblicati ma, in pratica, viene fuori che migliorando la nutrizione della pianta e dell'animale, si muovono un centinaio di polifenoli, nel senso che ne rileviamo la pre-



senza e, soprattutto, i lipidi polari. Questo dato è importante perché ormai anche il mondo della ricerca sta prendendo atto che la persistenza in bocca, il "corpo" del cibo è dato dal legame polifenoli-lipidi polari, perché questi ultimi si agganciano ai polifenoli attenuandone la astringenza e rallentandone la corsa.

Ora quindi sappiamo che lo stesso animale, se passa da un pascolo ricco di specie foraggiere diverse e senza concentrati ad una razione con una sola erba, insilata o affienata e il 70 per cento di concentrati, la differenza fra i latti o i relativi formaggi può essere enorme. Se azzardiamo di 10 volte le probabilità che ci avviciniamo alla realtà sono elevatissime.

Tutto questo potrebbe essere sufficiente per arrestare la deriva delle aziende pastorali? Non credo. La transumanza è stata trasformata in folklore e i formaggi gialli vengono guardati con sospetto. La gran parte dei consumatori si chiede perché il formaggio sia giallo, mai nessuno che si sia posto la domanda sul perché il colore dei formaggi è bianco.



Distribuite sull'intero arco alpino, hanno una forte importanza simbolica e storica legata alla protezione dei luoghi di pascolo, occasioni di sosta, preghiera e riflessione

Le Croci sentinelle delle malghe

di Alan Bertolini

Molti si chiederanno, che cosa c'entrano le croci con le malghe. Eppoi, ancora, che cosa c'entrano le croci con il formaggio. Ebbene, se i formaggi prodotti nelle malghe sono buoni, un certo merito lo hanno anche le croci che si trovano in prossimità di esse. Certo, non è un'usanza comune, ma spesso in prossimità delle malghe dell'Arco Alpino, come quelle del Trentino Alto Adige, del Veneto e delle Dolomiti, nella loro vastità, si trovano delle croci che preannunciano e difendono le stesse.

In queste zone si trovano spesso delle croci piuttosto rudimentali che hanno una forte importanza simbolica e storica legata alla protezione dei pascoli e dei sentieri, oltre che delle malghe. Rappresentano anche luoghi di sosta, di preghiera e riflessione. Anticamente le croci cosiddette campestri indicavano luoghi di incidenti, di morte, di pericolo oppure venivano poste a difesa da spiriti malvagi. Quelle situate sulle biforcazioni dei sentieri, si dice invitassero ad una particolare riflessione, facendo ricordare che nella vita, ad ogni bivio, occorre scegliere la propria strada.

Meno comune era l'utilizzo di croci per delimitare il territorio ed i confini amministrativi o d'alpeggio. Qualche volta venivano posizionate in punti facilmente visibili fungendo da punto di riferimento in caso di scarsa visibilità, quindi in caso di fitta nebbia o abbondanti neviccate.

Nel Medioevo, esistevano le cosiddette "croci meteorologiche", posizionate in Tirolo e altrove per tenere lontani eventi atmosferici avversi come temporali, tempeste e grandine: si diceva che esse proteggesse dalle calamità e dalle catastrofi. La maggior parte delle croci di cui narriamo qui, ma anche di quelle cosiddette di vetta, che sono quelle che in genere vediamo in cima alle montagne, risalgono al XIX secolo. Oggi, la pratica di installare nuove croci è oggetto di grande dibattito, ove alcune persone le considerano un simbolo di solidarietà e tradizione, mentre altre le vedono come un'intrusione religiosa o un deturpamento del paesaggio naturale, quindi un inquinamento visivo. Le croci poste in prossimità delle malghe, venivano ricavate in modo piuttosto rudimentale, attingendo ai rami rinvenuti sul posto in cui sarebbe poi stata erette. Venivano quindi costruite con rami piuttosto resistenti alle intemperie, come rami di larice o

di alberi da foglia comuni: la loro sopravvivenza nel tempo, era considerata fondamentale. In alcuni casi isolati, si approfittava addirittura di alberi spogliati da fulmini, rimasti in piedi senza rami, per formare delle croci particolarmente artistiche. Altre ancora, venivano costruite con materiale di base, quale cemento o ferro.

Nelle Regioni e zone citate, ne troviamo quindi di ogni tipo, misura e forma: spesso sono irregolari e poste in bella vista, tagliando l'azzurro del cielo. Quelle che si trovano in prossimità di alpeggi e malghe, sono considerate particolarmente importanti riguardo alla difesa da eventi atmosferici avversi e da incidenti di montagna tipicamente legati all'attività di pastorizia. Chi si recava, e chi si reca oggi in malga, rimanendoci per l'intera stagione estiva d'alpeggio, porta - aldilà della credenza e della fede - grande rispetto verso tali croci. La vita di malga è dura, perché pesante, senza sosta, senza orari.

L'auspicio primario dei malgari e dei suoi collaboratori, sta nella clemenza meteorologica poiché solo così, l'uomo, l'animale e la natura, danno il meglio di sé in termini di prodotto. Del

resto, una bella stagione estiva, equilibratamente piovosa, con pochi infortuni alle mucche, nonché con poche malattie subite da parte dei casari e degli animali, garantiscono una produzione d'eccellenza. Il prodotto a cui ci si riferisce è naturalmente il formaggio, in tutte le sue tipologie e sfaccettature, ed a seguire la ricotta.

In tempi passati capitava spesso di vedere il capo malga o il casaro, pregare davanti a tali croci, chiedendo aiuto nella produzione. Del resto, la quantità e la qualità della produzione di formaggio dipendeva e dipende tuttora da diversi fattori, non tutti controllabili dall'uomo. Aldilà del credo e della fede di ognuno, tali croci costituiscono comunque un importante patrimonio storico e sono spesso di una bellezza stupefacente, perché semplici nella fattura ed inserite in contesti naturalistici sublimi.

Quindi, come non pensare che i formaggi d'alpeggio abbiano una positiva influenza data dalla presenza di queste croci, che comunque sia, aldilà del credo e della fede, presidiano le nostre malghe?

Allora, quando degustiamo un formaggio d'alpeggio e lo troviamo delizioso, è giusto pensare al casaro, è giusto pensare agli animali, è giusto pensare all'ambiente, ma è giusto anche pensare che forse quella croce, detta di prossimità, ha allineato tutti tali elementi rendendone perfetto il loro equilibrio.



Le Dop e Igp sono protette contro qualsiasi impiego commerciale che sfrutti, indebolisca, svigorisca o danneggi la reputazione del prodotto a denominazione



di Nicola Bentoglio

Se «le parole sono importanti» (frase cult del film *La palombella rossa*), figuriamoci i nomi che si danno alle cose. Ciò vale in modo particolare quando si tratta di prodotti agroalimentari, visto che sia le denominazioni di origine (Dop) che le indicazioni geografiche (Igp) – secondo la definizione normativa (Regolamento Ue 2024/1143) – sono innanzitutto dei nomi che identificano dei prodotti originari di un territorio determinato. Il nome è quindi uno dei principali elementi caratterizzanti un'indicazione di origine, la cui tutela all'interno dell'Unione Europea è massima.

Le Dop e Igp, infatti, sono protette contro qualsiasi impiego commerciale dell'indicazione geografica per prodotti che non sono oggetto di registrazione, qualora questi ultimi siano comparabili ai prodotti registrati oppure l'uso di tale indicazione geografica sfrutti, indebolisca, svigorisca o danneggi la reputazione del nome protetto. La protezione trova altresì applicazione contro qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, inclusa la traduzione, nonché nei casi in cui il nome evocato sia accompagnato da espressioni quali "genere", "tipo", "metodo", "gusto", ecc. E, ancora, la tutela opera contro qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole contenuta su confezioni, imballaggi e materiale pubblicitario, così come qualsivoglia pratica che possa indurre in errore il consumatore sulla vera origine del prodotto. Dell'applicazione di questi principi se ne occupano spesso sia i giudici nazionali che della Ue.

Si è affermato, per esempio, che Cambozola costituisce evocazione del Gorgonzola

Dop, essendo una parola con lo stesso numero di sillabe e la stessa similarità fonetica e visiva del nome protetto, riferita a un formaggio a pasta molle erborinato con un aspetto esterno simile al Gorgonzola (Corte di Giustizia CE, sentenza 4 marzo 1999).

È stato invece escluso il rischio di confusione tra Cacio Romano e Pecorino Romano Dop, in quanto non solo Cacio Romano è un marchio utilizzato dal 1991, ossia prima del riconoscimento della Dop nel 1996, ma anche perché si tratta di due prodotti diversi (il Cacio Romano è un formaggio dolce, a latte vaccino, che richiama la caciotta), nonché per assenza di similitudine fonetica e logica delle due nomi (Cassazione, sentenza 7937/2023).

NEL NOME DEL FORMAGGIO

Quando la tutela delle indicazioni di origine passa dai tribunali

Significativi sono stati gli ultimi successi del Consorzio Grana Padano in Italia. Per il Tribunale e la Corte d'Appello di Venezia (sentenza 25 maggio 2022 e 9 ottobre 2025, caso Gran Moravia) la parola "grana" non è un termine generico, ma è caratterizzante della Dop Grana Padano, e come tale può essere utilizzato esclusivamente per prodotti conformi al relativo disciplinare. Pertanto, ogni utilizzo commerciale del termine «grana» riferito a formaggi diversi dal Grana Padano rappresenta un'evocazione indebita.

Costituisce evocazione del Grana Padano anche la denominazione Gran Riserva Italia, utilizzata per un formaggio con caratteristiche simili a quella della Dop. Secondo la Corte d'Appello di Torino (sentenza 14 maggio 2025), tale dicitura - pur contenendo parole che, se prese singolarmente, possono essere considerate generiche - nel complesso è idonea a generare nel consumatore medio un collegamento psicologico con il Grana Padano Dop Riserva.

L'evocazione può consistere anche nell'utilizzo di segni figurativi che richiamano l'area geografica alla quale è collegata una Dop, come ribadito nel 2019 dalla Corte di Giustizia Ue in un caso che vede contrapposti il Consorzio di Tutela del

Queso Manchego ("manchego" è l'aggettivo che riferisce alla regione La Mancia) e un'azienda produttrice della Mancia, che per i propri formaggi utilizza in etichetta richiami al Don Chisciotte (le cui vicende sono principalmente ambientate in quel territorio).

Nel rinviare la decisione nel merito ai tribunali spagnoli, la Corte ha affermato che il segno figurativo, se idoneo a trarre in errore il consumatore medio, va censurato; inoltre, sempre secondo i giudici, può costituire un'evocazione della denominazione anche il caso in cui i segni figurativi, sebbene utilizzati da un produttore stabilito nell'area della Dop, si riferiscono a prodotti (simili o comparabili a quelli protetti) che non rientrano nella stessa denominazione.

Per evitare ogni rischio di confusione, infatti, non è possibile che esistano in una medesima zona due livelli produttivi che facciano riferimento alla stessa indicazione di origine: uno tutelato come Dop e uno che non rientra nell'ambito di tutela della denominazione. La Dop, insomma, ha una sorta di esclusività.

È un principio che, seppure in linea con le regole Ue, può talvolta portare a situazioni paradossali.

È il caso del Bitto, dove, a seguito del riconoscimento della Dop, proprio quei produttori custodi dei metodi tradizionali di produzione di questo formaggio (che avevano deciso di non aderire alla denominazione) hanno dovuto rinunciare a identificare i propri formaggi con il termine Bitto. Vano è stato il loro tentativo di differenziarsi con il nome Bitto Storico; visto che Bitto può essere solo quello Dop, alla fine hanno dovuto scegliersi un nuovo nome: Storico Ribelle.

Diverso il caso Blue Stilton. Quando il più famoso erborinato inglese ottenne nel 1996 il riconoscimento della Dop, si optò per un disciplinare che prevedesse solamente l'impiego di latte vaccino pastorizzato. Nel 2006 un produttore decise di riprendere la lavorazione tradizionale, utilizzando latte crudo e caglio non industriale. Poiché non era possibile utilizzare il nome della Dop, il nuovo formaggio è stato chiamato Stichelton, riprendendo l'antico nome del villaggio di Stilton. Equilibrio terminologico che pare resistere.

Una denominazione geografica potrebbe, nel tempo e attraverso l'uso, diventare una denominazione generica, nel senso che il consumatore potrebbe giungere a considerarla identificativa di un certo tipo di prodotto e non dell'origine geografica del prodotto stesso. È quanto si è verificato, ad esempio, per Camembert e Brie, tant'è che oggi sono protette solo le denominazioni che includono il riferimento a una specifica area geografica: Camembert de Normandie Aop e Brie de Meaux Aop. Feta, invece, non è un termine generico, essendo stato riconosciuto il forte legame con il territorio greco (Corte di Giustizia Ue, sent. 14 luglio 2022), mentre per lo svizzero Emmentaler è in corso una battaglia legale a seguito del rifiuto della Commissione Europea di riconoscere la Dop (tale nome sarebbe utilizzato da tempo per designare in Europa varianti quali l'Allgäuer Emmentaler in Germania e l'Emmentaler de Savoie in Francia).

Emblematico, infine, è il caso del Parmesan che, almeno in Ue, non costituisce una denominazione generica né rappresenta il nome comune di un prodotto, ma la fedele traduzione della denominazione Parmigiano Reggiano Dop, come riconosciuto dalla Corte di Giustizia con sentenza del 25 giugno 2002.

Lo scenario, tuttavia, cambia nei paesi extra Ue, dove il regime protezionistico comunitario non trova applicazione e occorre rapportarsi con le leggi dei singoli paesi. Il consorzio del Parmigiano Reggiano è attivo in diverse battaglie legali in tutto il mondo, con esiti alterni. Recentemente, ad esempio, sono state bloccate le registrazioni del marchio Alpina Parmesano Snack in Colombia e del marchio Kraft Parmesan Cheese in Ecuador, mentre a Singapore (caso Fonterra), dopo una prima sentenza favorevole al consorzio, la corte d'appello ha ritenuto che la parola "parmesan", secondo la percezione del consumatore medio locale, non sia ricollegabile univocamente alla Dop italiana. Posto che vai, legge (e consumatori) che trovi.





di Gianmario Giuliano

Gastronomia casearia, come indica Anthèlme Brillat Savarin, è tutto quanto concerne l'uso alimentare dei formaggi, un campo infinito sul quale si potrebbero scrivere innumerevoli volumi narrando una storia vera che ripercorre migliaia di anni. Tranquilli, cercherò di essere il più conciso possibile! Il formaggio dunque, non è un semplice elemento nutrizionale, ma tende a configurarsi in un soggetto dotato di una sua personalità, di un preciso status sociale. La storia dell'umanità ci racconta che il rapporto tra gli uomini e il formaggio – nato probabilmente nel III millennio a.C. nell'antica Mesopotamia dalla curiosità umana di osservare, sperimentare e innovare – non è sempre stato idilliaco: tra sospetti, credenze, leggende, informazioni nutrizionali contrastanti, il formaggio ha trascorso alti e bassi rispetto ad altri alimenti.

Già la Scuola Medica Salernitana (prima istituzione medica d'Europa ai tempi del Medioevo) recitava: "Caseus est sanus quemdat avara manus" ovvero il formaggio è salutare solo se mangiato a piccole dosi. Columella scrive che esso serve a nutrire i contadini e a ornare le mense eleganti; ovvero il formaggio è un piatto forte delle mense contadine, mentre sulle tavole ricche appare come un semplice guarnizione. Questo è anche il modo in cui viene presentato nel *De re coquinaria* di Apicio (I secolo d.C.), l'unico ricettario di epoca romana giunto sino a noi. Nel periodo medievale la produzione di formaggi avviene principalmente nei monasteri, insieme ad altre pratiche, come la coltivazione della vite (ora et labora). Il formaggio diventa simbolo di sapienza artigianale, ma è ancora considerato cibo primitivo e soggetto a diffidenza.

Questo è il periodo storico in cui i formaggi sono alimento tipico dei poveri, dei contadini, dei pellegrini e dei frequentatori di osterie. Il modello alimentare monastico poneva l'accento sulla rinuncia al consumo di carne, un cibo ritenuto favorire la lussuria. A causa delle normative ecclesiastiche, questa pratica si estese oltre i monasteri, coinvolgendo tutta la comunità cristiana; il formaggio diventa cibo sostitutivo della carne nei giorni di astinenza, di vigilia e anche di quaresima, corrispondenti a una significativa porzione dell'anno (circa un terzo).

Nell'autunno del Medioevo si assiste a una lenta ma decisa ascesa sociale dei formaggi con una riabilitazione delle loro proprietà. Questo porta all'abitudine di consumare formaggi nelle case dei nobili, dei re e delle corti, dove il rispetto delle norme ecclesiastiche significa anche l'acquisizione di favori dalla Chiesa. Infatti è documentato che venivano serviti prodotti caseari tra i piatti principali durante i banchetti dei papi e matrimoni delle casate nobili come i Medici e gli Este.

Le prime testimonianze dell'uso dei formaggi nelle cucine dei nobili iniziarono a comparire tra il tardo Duecento e il Quattrocento nei "ricettari" ovvero testi anonimi e laconici nati per lo più come appunti, privi di dettagli, presi da cuochi al servizio di ricchi signori, come promemoria per sé e per il proprio gruppo di collaboratori. Questa è la conferma che la cucina è stata per secoli essenzialmente "una pratica" lasciando dietro di sé rare tracce. Ecco dunque che il formaggio conosce, pian piano, una elevazione: da cibo povero, si trasforma in elemento ricercato, presente sulle tavole delle famiglie facoltose sia come condimento (di pasta, ravioli, ecc.) sia come ingrediente di numerose pietanze. L'uso del formaggio grattugiato per condire qualsiasi tipo di pasta è

attestato a partire dal Trecento e continuerà a essere presente, oltre che nella realtà quotidiana, nelle cronache, nella letteratura, nei ricettari e nei trattati sulla cucina per secoli, arrivando fino a noi.

Nei ricettari attribuiti o fatti raccogliere da Federico II, *Stupor mundi*, si trova la ricetta "De Lassanis" che corrisponde, quasi, alle odierne lasagne di pasta lessata, sistemata a strati in un contenitore e condita con formaggio (*caseum gratatum*) tra uno strato e l'altro utilizzando una forchetta di legno (*punctorio ligneo*). In pieno Rinascimento Pantaleone da Confienza, medico e professore all'Università di Torino, che con il suo "Summa Lactinorum" oltre a redigere in latino quella che viene considerata la prima guida italiana ed europea dei formaggi indica il consumo di formaggio, appunto, a seconda della costituzione, dell'età e dello stato di salute delle persone.

E, se non bastasse, consiglia pure, i modi migliori per consumare il formaggio, prima o dopo il

Un amico fidato in cucina



pasto. Il 1700, è l'epoca della rivoluzione industriale, che coinvolge anche il mondo caseario; inizia a evidenziarsi la contrapposizione tra la produzione artigianale – alquanto limitata e orientata alla sussistenza delle famiglie che vivono in campagna – e le nuove esigenze cittadine emerse a seguito del progresso industriale. Ma dobbiamo attendere l'Ottocento affinché i prodotti caseari assumano un ruolo ben definito fino diventare importanti marcatori delle molteplici tradizioni culinarie che caratterizzano l'Italia.

Pellegrino Artusi, con "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" manuale di cucina pubblicato per la prima volta nel 1891 (a oggi conta più di cento edizioni e tradotto in una ventina di lingue) fu il primo a descrivere in un unico volume il mosaico di piatti provenienti da tutte le aree geografiche del Paese, motivo per cui gli viene attribuito il merito di aver posto le basi per la formazione della cucina nazionale italiana. Non fu una sorpresa se migliaia di copie venivano vendute in vari paesi del mondo perché tra i 15 e i 20 milioni di italiani (lo affermano i testi di storia) lasciarono il nostro Paese tra il 1870 e il 1914.

L'emigrazione di massa all'estero, e verso l'America in particolare, aveva un'unica ragione: la fame. Il manuale di Artusi "attenuava" la nostalgia dei luoghi lasciati per portare braccia alle miniere, all'edilizia, al disboscamento, alla costruzione di strade e ferrovie "in terre assai lontane". I nostri emigranti mangiavano pane e formaggio e si adattavano a fare qualsiasi lavoro (soprattutto quelle attività rifiutate dai migranti di diversa provenienza), inizialmente per mandare ai familiari la maggior parte del guadagno, le ben note "rimesse". Successivamente, con la seconda gene-

Fin dall'antichità il formaggio ha goduto di grande considerazione: non è un semplice elemento nutrizionale, ma tende a configurarsi come soggetto alimentare dotato di una sua personalità



razione, gli Italiani si integrarono sempre di più nel tessuto sociale, iniziando a investire in varie attività tra cui il commercio. È così che a poco a poco nei piccoli grocery store di quartiere si potevano trovare pasta, formaggi (il formaggio Bel Paese è sul mercato dal 1906), vino, conserva di pomodori e quant'altro provenienti dall'Italia. Finalmente anche in luoghi molto distanti dall'Italia si cucinavano piatti col sapore di casa, piatti suggeriti da Pellegrino Artusi.

È l'inizio del 1900 quando Ada Boni pubblica il *Talismano della felicità*, manuale caratterizzato da un taglio molto popolare che non si presenta come un classico ricettario ma come un trattato dell'arte culinaria condito da ampie dosi di bon ton, narrato con piglio materno e istruttivo. L'autrice non nasconde simpatia culinaria nei confronti dei formaggi e della cultura casearia proponendo in grande quantità piatti in cui il formaggio stesso diventa elemento principe. A suo tempo questo libro era il tradizionale regalo di nozze per le spose alle prime armi, per poi passare in eredità di madre in figlia, di nonna in nipote come trasmissione di una sapienza remota.

Con il dopoguerra ed il boom economico, le cucine abbandonano usanze secolari, per dare spazio a frigoriferi, quindi a cibi più conservabili. Il gas del fornello sostituisce il calore del fuoco a legna; non è più necessario andare al mercato

ogni giorno. Arriva la televisione che coinvolge personaggi della cultura gastronomica italiana come il noto Luigi Carnacina, il poliedrico Dino Villani, l'indimenticabile Mario Soldati e il grande innovatore-divulgatore Luigi Veronelli. Da questo momento sulle tavole televisive i formaggi hanno una sufficiente presenza; finalmente si parla anche di prodotti ingiustamente relegati in modeste realtà locali a cui è sempre mancata la possibilità di "apparire". L'arte casearia si fa conoscere da milioni di persone non solo come prodotto da tavola ma pure come apprezzabile contributo in cucina.

E non si tratta di una scoperta. Lo dimostra la lunghissima storia che dei formaggi freschi, stagionati e a pasta filata ha fatto alcuni dei maggiori protagonisti delle cucine tradizionali italiane. La loro versatilità offre una sequenza inesauribile di preparazioni dolci e salate: dai sughi per la pasta ai piatti al forno, dai soufflé alle fondute, dai risotti alle frittate e persino nei dessert dove riescono a evidenziare una nota piacevolmente inaspettata. Dunque, il formaggio è molto più di un semplice ingrediente: è un elemento fondamentale della cucina, un compagno fidato che ha attraversato i secoli senza perdere il suo fascino e continua a conquistare i palati di tutto il mondo entrando, a pieno diritto – come alimento di pregio – nell'attuale fascia più elegante dell'alta cucina.



cheese AND dairy products Show

PARIS

FROM 07TH TO 09TH JUNE 2026

Paris Expo - Porte de Versailles

Pavilion 7.1



“ IL LUOGO IN CUI OGNI
FORMAGGIO HA UNA STORIA
DA RACCONTARE! ”

300 produttori | 450 marchi | 15 paesi

Scoperta - Scambi - Concorsi - Animazioni

Dove il savoir-faire è protagonista. Dove le opportunità prendono forma.

Un evento ancora più affinato: i vostri formaggi saranno in ottima compagnia quest'anno: il salone si svolgerà in concomitanza con il salone Gourmet Selection domenica 7 e lunedì 8 giugno. Un solo pass, due ingressi per scoprire nuove referenze, incontrare produttori appassionati e arricchire la vostra offerta di prodotti gourmet.

GOURMET
Selection

IL VOSTRO PASS D'INGRESSO GRATUITO CON IL CODICE: PSITAPARPR



salon-fromage.com

Per ulteriori informazioni : Saloni Internazionali Francesi - sgemelli@salonifrancesi.it



Dal 7 al 9 giugno
l'expo "Cheese
and dairy
products show"
In concomitanza
il salone
Gourmet
Selection

Parigi racconta il formaggio

di Marco Quasimodo

Appuntamento a Parigi. Il principale evento internazionale dedicato ai formaggi e ai prodotti lattiero-caseari, alla sua 19ª edizione, si svolgerà dal 7 al 9 giugno presso il parco delle esposizioni di Paris Expo Porte de Versailles. Un cambio di stagione per arricchire l'esperienza degli operatori.

Per la prima volta, si terrà in concomitanza con il salone Gourmet Selection (l'appuntamento professionale dedicato ai prodotti gourmet), creando un percorso condiviso dedicato ai professionisti del settore alimentare, ai prodotti di qualità e al commercio al dettaglio. Sarà anche l'occasione per vedere e degustare formaggi e prodotti lattiero-caseari in un'atmosfera estiva.

Nuova spinta per il settore

Nel 2026, il Salone dei formaggi e dei prodotti lattiero-caseari cambia stagione e si sposta a giugno. Questa scelta è stata condivisa con gli espositori che hanno già confermato la loro partecipazione. Sotto la direzione di Fernando Medina Zenoff, la fiera rafforzerà il suo ruolo di polo internazionale, riunendo produttori, stagionatori, distributori (caseifici, importatori specializzati, operatori del settore alimentare), chef e artigiani francesi ed internazionali. Anche per questa nuova edizione saranno presenti partner di lunga data. La nuova spinta per il settore sarà potente. E' il direttore del salone Fernando Medina Zenoff a confermare che «il Salone è la vetrina del savoir-faire caseario francese e internazionale. Un vero e proprio luogo d'incontro, un forum di scambi e novità. Questo cambio di stagione segna una vera e propria evoluzione per il salone. La sua concomitanza con il salone Gourmet



Parigi celebra questa diversità globale e offre agli operatori un luogo d'incontro e ispirazione.

Sebbene il formaggio sia apprezzato in tutto il mondo, la Francia rimane una protagonista importante: 26 chili di consumo pro capite annuale, 1.200 varietà e 53 mila posti di lavoro in tutto il territorio. Quasi 8.500 professionisti e 300 espositori provenienti da una quindicina di Paesi si ritroveranno in un'atmosfera conviviale, favorevole agli affari e alle nuove scoperte. Fra di loro: FromagerieLincet, Neal's Yard Dairy, Maison Bordier, Jeune Montagne, Brazzale, Spanish Cheese, Onetik, Roquefort Carles, Chimay Fromages, Isigny Sainte-Mère, ecc.

In programma

- **Concorso Coups de Cœur**: alla scoperta dei prodotti più straordinari

- **Lyre d'Or**: l'iconica competizione per eleggere il piatto di formaggi più bello

- **Grilled Cheese Challenge**: una sfida gourmet che riunisce partecipanti internazionali

- **Agora desExperts**: conferenze, tavole rotonde e atelier di degustazione

Selection apre a nuove possibilità di sinergie. Per creare un vero e proprio ponte tra formaggio e gastronomia».

Savoir-faire caseario

Brie francese, Gouda olandese, Pecorino italiano o Cheddar inglese: ogni paese ha la sua storia, il suo territorio e la sua competenza. Il Salone di





L'Onaf va in trasferta

di Alice Sattanino
e Daniela Marfisa

Una folta delegazione di maestri assaggiatori Onaf ha partecipato nei mesi di novembre e dicembre a due importanti competizioni internazionali. Il 28 novembre la Cité International di Lione, quartiere moderno in vetri e mattoni, progettato da Renzo Piano sulla riva sinistra del Rodano iniziato nel 1996 per ospitare il G7 terminato nel 2006, ha ospitato nei suoi grandi spazi espositivi il "Concours International de Lyon" riguardante formaggi, latticini e, parallelamente, salumi, giunto alla sua 17ª edizione.

Il 12 dicembre a Francoforte, il "Frankfurt International Trophy", curato dalla stessa organizzazione, più giovane, ma già alla sua 8ª edizione. Il concorso di Lione nasce limitatamente al settore enologico, e in seguito si espande ad altre categorie merceologiche, come distillati, birre, latticini e salumi.

Ambito riconoscimento

In seguito alla fruttuosa partecipazione dei pionieri Onaf ai concorsi di Lione e Francoforte, l'organizzazione riconosce la competenza e la professionalità al punto che da questa edizione gli assaggiatori Onaf sono stati immediatamente autorizzati come giudici. Fateci un pensiero per la prossima edizione!

I nostri maestri assaggiatori protagonisti ai concorsi internazionali di Lione e Francoforte, dove si assegnano medaglie "pesanti" che valorizzano i prodotti premiati sul mercato mondiale



L'obiettivo è stato fin da subito la valorizzazione della qualità dei prodotti, ma oggi il suo grandissimo successo si deve alla comunicazione: 6.700 giornalisti vengono informati in tempo reale dei risultati del concorso, 6.400 enoteche e 5.200 buyer e importatori ricevono l'elenco dei premiati. L'impatto che ha questo concorso sul mercato fa sì che ogni secondo venga venduto nel mondo un prodotto premiato a Lione. La qualità, la competenza delle giurie e l'affidabilità dell'organizzazione sono e restano il cuore della manifestazione, ma dal punto di vista del marketing gli organizzatori hanno saputo guardare lontano e far sì che i produttori in primis desiderino essere presenti.

Il concorso caseario ha proposto circa 300 categorie di prodotto: formaggi vaccini, ovini, caprini, bufalini ma anche burro, yogurt, latte, panna, gelati e altri prodotti analoghi. La suddivisione in categorie ha tenuto conto, oltre che della tipologia del latte, anche della stagionatura, della tecni-

ca di produzione, della tipologia e dell'eventuale affinamento o aggiunta di ingredienti particolari. I campioni presentati sono stati circa 2200 provenienti da 16 paesi, non solo europei, giudicati da circa 400 giurati di ben 46 nazioni. Interessante la scelta dei giurati: si può proporre la propria candidatura sia come professionista (e i maestri assaggiatori Onaf sono considerati tali) che come consumatore esperto, in tal caso si effettua un colloquio con un tecnico e, se la preparazione non fosse sufficiente, si viene indirizzati verso un corso di formazione che si è tenuto alcuni giorni prima del concorso. Questo perché il formaggio ha come fruitore ultimo soprattutto l'acquirente ed è quindi importante tenere conto anche degli aspetti organolettici più graditi dai compratori.

In ogni giuria erano quindi presenti sia "professionali" che "amateurs", aspetto a cui i giudici dei nostri concorsi non sono molto avvezzi. E' stato comunque interessante il confronto con realtà,



esperienze e modalità di giudizio forse meno tecniche, ma non per questo meno valide.

La scheda utilizzata per il giudizio è suddivisa in 5 sezioni: aspetto, odore, struttura, gusto, armonia. I descrittori sono quindi diversi e più semplificati rispetto alla nostra scheda valutativa. Ovviamente alcuni aspetti hanno una votazione più elevata, come accade per la scheda di valutazione quantitativa dell'Onaf. La scheda di valutazione, per facilitare i non addetti ai lavori, riporta un sintetico glossario di terminologia tecnica da utilizzare, in quanto si richiede di compilare il campo note sotto un determinato punteggio (analogamente a quanto accade nei nostri concorsi). Per dare un feedback qualitativo anche ai degustatori, nei giorni immediatamente successivi al concorso, vengono inviati ad ogni giudice i punteggi che ha assegnato rapportandoli ai punteggi medi (della giuria e della sala, in quanto ogni prodotto è degustato da più di una giuria) ricevuti dallo stesso prodotto.

L'organizzazione è stata calibrata al millimetro sia come tempistica che come scenografia, una marcia trionfale ha accompagnato l'ingresso in sala dei giudici che hanno trovato una perfetta distribuzione di campioni e schede. Tutti i materiali utilizzabili erano compostabili e tutti i campioni di formaggio residui sono stati donati a 4 organizzazioni caritatevoli che hanno provveduto immediatamente e redistribuire i prodotti non utilizzati. L'intera filiera concorsuale è certificata Iso 9001, per standardizzare e controllare le procedure in ogni fase, nulla è improvvisato.

Questa edizione ha visto il direttore del concorso Victor Gomez, affiancato da un presidente onorario nella persona di Christian Janier, Migliore Artigiano di Francia per il settore caseario 2000,

stagionatore di eccellenze casearie nella azienda storica di famiglia Maison Jamier, mentre il commissario generale Didier Lassagne, in genere nucleare normanno riconvertitosi al mondo caseario per passione, ha vegliato sul corretto svolgimento dei lavori delle quasi 100 commissioni. Per Francoforte, il direttore del concorso è Maturin Craplet, e il presidente onorario dell'edizione 2026 per i latticini è stato Burkard Endemann,

membro della "Gilde international des fromagers", attivo oltre che nel marketing dei prodotti caseari anche nel settore della stampa specializzata.

Forse non prestiamo la dovuta attenzione ai prodotti che consumiamo ogni giorno: dopo aver partecipato al concorso, l'occhio cade sempre più spesso su prodotti che sfoggiano in etichetta la medaglia d'oro o d'argento di un'edizione del Concorso di Lione o di Francoforte. La comunicazione che viene fatta con orgoglio motiva aumenti di prezzo che, evidentemente, il consumatore finale riconosce e ritiene motivati. Dalla bottiglia di vino al formaggio e al burro, i prodotti che hanno ottenuto medaglie sono moltissimi, e in alcuni casi è possibile vedere che hanno vinto la medaglia in più di un'edizione. Il costo di iscrizione del singolo campione è molto accessibile (43 euro per Lione e 53 per Francoforte) e anche questo contribuisce al grande successo numerico dei concorsi. I premiati di questa edizione verranno etichettati con le medaglie 2026, e per noi del mondo Onaf sarà bello sapere che abbiamo contribuito ad assegnare parte di quelle medaglie.

E infine, i vincitori. Sono state assegnate 680 medaglie d'oro o d'argento, un trofeo speciale per il migliore formaggio per ciascun paese ma uno soltanto è risultato essere il migliore dei migliori, e quest'anno l'ambito riconoscimento è volato in Belgio alla Fromagerie Groendal di Roselare che con il suo "Ancienne Belgique Gauda", un formaggio vaccino stagionato 6/12 mesi, ha superato tutti gli altri.

Lione si è confermata all'altezza della sua fama di capitale francese del gusto e della ottima accoglienza e organizzazione: chapeau.

Il concorso in numeri

13%	Aumento medio del prezzo di un prodotto vincitore della medaglia d'oro
35%	Le degustatrici dell'ultima edizione
10385	Campioni degustati nell'ultima edizione (tra tutte le categorie)
47 anni	Età media dei degustatori
46	Nazionalità dei degustatori negli ultimi 3 anni
68	Paesi partecipanti negli ultimi 3 anni
2300	Menzioni del concorso su internet in un anno

FONTINA DOP

solo dalla Valle d'Aosta.

CUORE VALDOSTANO



www.fontinacoop.it

Un secolo di proficua attività per la Gastronomia Armetta, una bottega di appena 41 metri quadrati capace di incidere profondamente sulla cultura del formaggio e la qualificazione della vendita specializzata in Sicilia



Il cuore Onaf di Palermo compie 100 anni

di Pietro Pappalardo

A Palermo, nel cuore della borgata San Lorenzo, la Gastronomia Armetta ha celebrato l'8 febbraio 2026 i suoi primi cento anni di attività. Una ricorrenza che, per il settore lattiero-caseario nazionale, assume il valore di un caso emblematico: quello di una bottega di appena 41 metri quadrati capace di incidere profondamente sulla cultura del formaggio e sulla qualificazione della vendita specializzata in Sicilia.

La cornice scelta per i festeggiamenti, Villa Castelnuovo, sede storica dell'Istituto agrario – primo collegio del Sud Italia tra Ottocento e Novecento – oggi museo diretto dal dott. Natale Tubiolo, ha suggellato il legame tra formazione, territorio e impresa. Non a caso l'evento ha riunito produttori, operatori del settore, ristoratori e associazioni di categoria come Onaf, Slow Food, Ais e Associazione Donne del Vino, a testimonianza di una rete costruita nel tempo attorno alla "cultura del cibo".

Fondata nel 1926 da Salvatore Armetta, salsamentiere in una Palermo ancora rurale, la bottega nasce come emporio polifunzionale: accanto a pecorini e caciocavalli trovavano spazio pasta e olio sfusi, sapone di Marsiglia, biada per i quadrupedi e persino un angolo di cartoleria. Una visione moderna, come ricordato dallo storico Gaetano Basile, che intercettava i bisogni di fittavoli, contadini e carrettieri della Piana dei Colli.

Negli anni Settanta, alla prematura scomparsa del fondatore, il testimone passa al figlio Angelo – "Gino" per tutti – che, forte di una formazione da perito commerciale, imprime una svolta decisiva: specializzazione, selezione rigorosa, relazione diretta con i produttori. L'insegna "salumiere dal 1926" diventa dichiarazione d'identità e omaggio al fondatore, mentre la bottega evolve in presidio culturale. Non è casuale che sia stato il primo "Qui batte un cuore Onaf" di Sicilia, a sottolineare l'impegno nella divulgazione sensoriale e tecnica del formaggio.

Il riconoscimento di Marchio Storico, con l'iscrizione al numero 540 del Registro delle Aziende di Interesse Nazionale, consacra Armetta come unico negozio alimentare tutelato dal Registro: un attestato che valorizza non solo la famiglia, ma l'intero mestiere del bottegaio italiano.

Nel tempo, Armetta ha sviluppato moduli formativi per addetti al banco e professionisti del food, contribuendo all'inserimento qualificato dei formaggi siciliani nella Gdo regionale e formando generazioni di operatori capaci di raccontare tecniche produttive, territori e persone. «Noi come commercianti specializzati – hanno sottolineato Gino e Teresa – rappresentiamo una nuova figura di venditore, in grado di riconoscere e trasmettere la passione che generano le specialità: una sinergia oggi indispensabile per dare slancio alla commercializzazione».

La tavola rotonda con produttori e protagonisti del comparto, gli interventi dei divulgatori Cristina Bertazzoni e Gaetano Basile, la lectio dantesca del professor Gian Paolo Renello accompagnata dal maestro Francesco Pusateri, hanno restituito il senso di una festa che è stata insieme celebrazione e manifesto programmatico.

In un'epoca di omologazione dell'offerta, l'esperienza della Gastronomia Armetta dimostra che la specializzazione, la formazione continua e la relazione fiduciaria con il cliente possono ancora generare valore. Cento anni dopo, in quella stessa Piana dei Colli che ha formato generazioni di innovatori, batte un cuore che continua a promuovere le eccellenze casearie come patrimonio vivo, economico e culturale del Paese.



• La festa del secolo a Palermo: protagonisti Gino e Teresa Armetta

Latte Crudo: parla l'Onaf

Il valore della conoscenza contro il pregiudizio



di Ilaria Castodei

Il 7 febbraio 2026, nello spazio rigenerato dell'Ex Cartiera Latina sull'Appia Antica a Roma, si è tenuto un evento destinato a segnare un punto di svolta nel dibattito lattiero-caseario italiano: "Latte Crudo: parla l'Onaf!". Nato dall'intuizione di Elio Ragazzoni (direttore di In-Forma) e del Presidente Onaf Pier Carlo Adami, il convegno ha affrontato con piglio scientifico e sensoriale la storica contrapposizione tra latte crudo e latte pastorizzato.

L'incontro, moderato dal delegato romano Domenico Villani, non è stato una semplice passeggiata di opinioni, ma il culmine di un lavoro iniziato il giorno precedente con una degustazione comparativa professionale. L'obiettivo? Superare la dicotomia "rischio vs divieto" per approdare a una valutazione basata su dati concreti e competenze organolettiche. Mentre il metodo utilizzato è stato quello che Onaf porta avanti da circa 40 anni e cioè partire da una rigorosa analisi sensoriale per arrivare a valutazioni più ampie, basate su pertinenza, esperienza e dati concreti. La premessa di Villani è stata una sola: «Chi spera di scoprire quale sia il formaggio migliore resterà deluso, scegliere latte crudo o latte pastorizzato non è come scegliere tra qualità e sicurezza».

I risultati di questa analisi sensoriale hanno costituito il focus per un confronto con alcuni dei massimi esperti del settore, presenti in sala, e che con i loro interventi hanno fornito un valido contributo alla chiarezza su questo tema molto dibattuto.

Oltre la contrapposizione: la posizione dell'Onaf. In apertura, il presidente Pier Carlo Adami ha chiarito la missione dell'associazione: l'Onaf non cerca un "vincitore" tra crudo e pastorizzato, poi-

ché la qualità e la sicurezza non sono concetti mutuamente esclusivi. L'urgenza di questo incontro è nata dalla necessità di rispondere alle crescenti richieste del settore e dei consumatori, offrendo strumenti di conoscenza per evitare allarmismi ingiustificati.

Un concetto ripreso con forza da Sabrina Alfonsi, Assessora all'Agricoltura del Comune di Roma, alla quale è stato chiesto quanto è importante mettere al centro della discussione la qualità del cibo legata alla qualità dell'agricoltura e quanto questo confronto può diventare una variabile culturale come veicolo più rispettoso dei cibi naturali. Alfonsi ha sottolineato come la Capitale, in quanto Città del Formaggio, debba farsi custode della biodiversità. «Il latte crudo ha una portata storica e culturale che non può essere spazzata via in nome di una salute non meglio identificata», ha sottolineato, ribadendo che la tutela del suolo e dell'agricoltura sostenibile passa necessariamente per il sostegno a queste produzioni vive.

La scienza: tra microbiota, antibiotici e salute

Il cuore tecnico del convegno ha visto protagonisti illustri accademici. Il professor Michele Faccia (Università di Bari) al quale sono state chieste delucidazioni circa la sostanziale differenza tra formaggi a latte crudo e pastorizzato e cosa accade al latte nel processo di pastorizzazione e se ci sono fasi produttive in grado di ridurre o modificare la carica batterica del latte, ha spiegato come il trattamento termico azzeri il microbiota naturale, eliminando quegli aromi primari che raccontano la "storia" del territorio. Per l'analista sensoriale, dunque, la scelta non è ideologica,

ma dipende dalla complessità che si intende preservare. Onaf non può dare una risposta secca e integralista, la sua posizione deve essere quella di difendere la produzione laddove è difendibile. Ancora più netto l'intervento del professor Duccio Cavalieri (Università di Firenze), al quale il moderatore ha chiesto lumi sull'utilizzo degli antibiotici negli animali lattiferi e come il loro utilizzo si può ripercuotere nella microflora del latte e del prodotto caseario; e inoltre la competitività dei batteri patogeni del latte nei confronti di contaminazione provocate da agenti esterni e la quantità di carica batterica sufficiente per eliminare o ridurre il rischio senza provocare danni.

Cavalieri ha iniziato definendo un "paradosso" il veto indiscriminato sul latte crudo. Attraverso studi comparativi tra diverse popolazioni, Cavalieri ha mostrato come l'esposizione ai microrganismi sin dall'infanzia (come avviene in contesti legati alla tradizione casearia dell'Alto Adige) aiuti il sistema immunitario a distinguere i batteri amici dai patogeni, riducendo le malattie autoimmuni. Poi ha sollevato un punto critico: il vero nemico non è il latte crudo, ma l'abuso di antibiotici negli allevamenti, utilizzati spesso per finalità produttive (ritenzione idrica) piuttosto che curative, che finiscono per generare batteri resistenti. La soluzione proposta è l'investimento in nuove tecnologie capaci di individuare tossine e patogeni in tempo reale, garantendo sicurezza senza sterilizzare il gusto.

Normative e tutela: il ruolo delle regioni e della sanità

Sul fronte legislativo, la dottoressa Miria Catta (Arsial) ha illustrato l'impegno della Regione Lazio nel supportare i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat). A lei Villani ha domandato circa le implementazioni delle nuove linee guida sul latte crudo e quali sono i processi che conducono alle deroghe igienico-sanitarie da applicare ai formaggi, senza le quali non potrebbero essere prodotti.

Catta, dopo aver elencato le innumerevoli realtà casearie laziali a latte crudo, ha proseguito asserendo che la sfida è conciliare tecniche millenarie (spesso in contrasto con le rigide norme igieniche attuali) con la sicurezza alimentare attraverso delle apposite deroghe. Ha evidenziato come l'implementazione delle nuove linee guida, presentate a Cheese 2025, punti tutto sulla prevenzione: analisi dei rischi, benessere animale e, soprattutto, formazione dei casari. L'etichettatura trasparente emerge come lo strumento principa-

Grande evento in collaborazione con Roma capitale e Città del Formaggio, tra analisi sensoriale, microbiologia e tutela della tradizione casearia

le per informare il consumatore senza generare panico.

A supporto della sicurezza dei formaggi e dell'aspetto salutistico è intervenuto anche il dottor Flavio di Gregorio, medico e Maestro Assaggiatore. Di Gregorio ha riportato il dibattito su un piano di realtà sanitaria: statisticamente, le tossinfezioni alimentari derivano molto più frequentemente da vegetali, carni e pesce che dai formaggi. Una corretta conservazione e una scelta consapevole del produttore sono protezioni più efficaci di un divieto generalizzato.

Risultati della degustazione comparativa

Il momento più atteso è stata la presentazione dei risultati della degustazione comparativa, curata da Enrico Surra e Giampaolo Gaiarin. Il panel di esperti maestri assaggiatori, nonché esponenti delle 4 regioni di origine dei prodotti, ha analizzato otto formaggi (tra cui Raschera, Puzzone di Moena e Pecorini siciliani e laziali) nelle doppie versioni crudo/pastorizzato. Il risultato tanto atteso non ha avuto un predominio come si pensava, ma le due tipologie si sono eguagliate nei riscon-



tri finali seppur con peculiarità differenti. Gaiarin, vicepresidente Onaf, ha chiuso i lavori sottolineando la natura "costruita" del formaggio pastorizzato, in cui è difficile ritrovare la tipicità e la complessità aromatica proprie delle versioni a latte crudo, definite più "istintive e concrete". Tuttavia ha precisato che l'obiettivo dell'Onaf non è proclamare un vincitore o schierarsi ideologicamente contro la pastorizzazione. La missione dell'associazione è puramente descrittiva e culturale: essa deve fornire un vocabolario più ampio e rigoroso per analizzare ogni prodotto in modo esaustivo. Sebbene l'esperienza sensoriale sui formaggi a latte crudo offra descrittori più articolati e interessanti, l'intento finale resta la condivisione della conoscenza e la valorizzazione della passione casearia. Il confronto serve, dunque, a stimolare la curiosità dei consumatori e a promuovere una cultura del formaggio basata sulla competenza tecnica e non sul pregiudizio.

Il convegno si è chiuso con un messaggio di fiducia di Villani: «La qualità non ha paura della conoscenza; parlare di latte crudo significa parlare di identità, libertà di scelta e responsabilità verso il territorio. La scienza e la tradizione non devono essere nemiche, ma alleate per costruire un futuro alimentare consapevole e ricco di sfumature». L'evento infine ha avuto la sua parte ludica, in un clima di convivialità, con un buffet curato dalla delegazione Onaf di Roma, dove i partecipanti hanno potuto toccare con mano (e realmente degustare) la differenza tra i prodotti discussi, accompagnati dai vini della Tenuta Lungarella e la frutta dell'azienda Alessandro Gaudino.



Una visione tecnologico-sensoriale

Latte crudo e produzione

di Michele Faccia*

In Italia è sempre più accesa la discussione sulla salubrità dei formaggi a latte crudo. Da decenni campo di scontro tra opposte fazioni di integralisti dell'igiene (da una parte) e della tradizione (dall'altra), il problema è tornato in primo piano per episodi, anche gravi, di Sindrome Emolitico-Uremica (Seu) a carico di soggetti fragili. L'agente responsabile, vogliamo ricordarlo, è rappresentato da alcuni ceppi patogeni di Escherichia coli, chiamati Stec (Shiga Toxin Escherichia Coli), la cui presenza negli alimenti è possibile per contatto con ambienti contaminati da deiezioni animali. Sebbene la correlazione causa-effetto nelle indagini effettuate sui formaggi "incriminati" non sia stata pienamente dimostrata e l'occorrenza del patogeno sia possibile anche in altri prodotti di origine sia animale che vegetale, il Ministero della Salute nel luglio 2025 ha emanato delle linee guida da applicare al settore lattiero-caseario. L'obiettivo è quello di alzare l'attenzione in allevamenti e caseifici per proteggere alcune categorie di consumatori esposti al rischio quali bambini, anziani e donne in gravidanza.



Allo stato attuale, le suddette linee guida prevedono che i produttori di formaggi a latte crudo debbano scegliere se:
 1) abbandonare questa tradizione millenaria ed effettuare la pastorizzazione del latte prima della lavorazione;
 2) continuare a lavorare a latte crudo, ma comunicando al consumatore la presenza di un rischio mediante l'etichetta o apposita cartellonistica apposta nei luoghi vendita. La dicitura da impiegare è: "Il consumo non è consigliato per bambini, anziani, donne in gravidanza e immunodepressi";
 3) continuare a lavorare a latte crudo previa validazione del processo di caseificazione; in tal caso la comunicazione del rischio non sarebbe più necessaria. Validare il processo

significa dimostrare una volta per tutte, attraverso una prova specifica di laboratorio detta Challenge Test, che non esiste alcun rischio Stec perché il batterio patogeno, laddove fosse presente, viene "ucciso" dalle condizioni di lavorazione impiegate.

Oggi, a oltre 7 mesi dall'emanazione del documento, a livello applicativo la situazione sembra ancora nebulosa, con le autorità di controllo (Uffici Veterinari delle Asl locali) che non sono ancora partite con le verifiche sul campo. Le ultimissime notizie parlano dell'imminente avvio di corsi di formazione per i soggetti che verranno impegnati nelle ispezioni. In questo quadro ancora in divenire, appare sempre più urgente cercare di comprendere (e prevedere) quale potrebbe essere il destino di tante produzioni casearie tradizionali e di centinaia (se non migliaia) di piccoli produttori impegnati nelle lavorazioni a latte crudo, spesso in aree marginali. Approfondiamo le 3 possibilità viste sopra.

IPOTESI 1: effettuare sempre la pastorizzazione

Questo approccio, che è di tipo esclusivamente igienico-sanitario, consente certamente di risolvere il problema Stec, almeno per quanto riguarda la contaminazione che arriva dalla materia prima. Questa soluzione che definirei "integralista" comporta però delle "controindicazioni", perché:
 - porta allo stravolgimento delle caratteristiche sensoriali dei prodotti e ne



compromette la territorialità, principi fondamentali delle produzioni a denominazione di origine;

- comporta problemi, sia economici che organizzativi, per molti piccoli caseifici, che potrebbero trovarsi nell'impossibilità di continuare ad esistere. Focalizzandosi sul primo punto, proviamo ad approfondire perché la pastorizzazione del latte (trattamento a temperature superiori ai 65-70°C per tempi che variano da alcune decine di secondi a svariati minuti) cambia profondamente le caratteristiche sensoriali del formaggio. Le ragioni sono connesse al fatto che il calore, oltre ad allontanare alcune sostanze aromatiche naturalmente presenti nel latte, modifica profondamente le sue proprietà tecnologiche: riduzione del calcio ionico (fondamentale per una corretta coagulazione e sineresi), denaturazione di alcune sieroproteine (con parziale loro inclusione nel coagulo insieme alle caseine e modifica di alcune proprietà strutturali), inattivazione di enzimi e microflora endogena (con cambiamento dei biochimismi fermentativi e di stagionatura). Si tratta di cambiamenti fortemente impattanti che, come ben sanno gli operatori di caseificio, richiedono profondi interventi tecnologici per evitare che la caseificazione fallisca o il prodotto risulti difettoso.

L'intervento correttivo potenzialmente più "invasivo" per l'identità e la qualità sensoriale è l'aggiunta di fermenti selezionati, con cui si apporta al latte la microflora utile (filo-casearia) che è stata distrutta dalla pastorizzazione. Il microbiota che verrà a crearsi all'interno del formaggio dipenderà dal tipo di innesto impiegato: se di tipo commerciale, l'identità e la territorialità del prodotto verranno totalmente perdute e con esse la biodiversità microbica. Inoltre, la minore complessità dell'ecosistema microbico (poche specie, pochi ceppi) impatterà sul profilo aromatico, che risulterà molto semplice perché, è bene ricordarlo, la stragrande maggioranza delle sostanze volatili che si trovano nei formaggi ha origine microbica: minore la complessità microbica, minore la complessità aromatica.

In sostanza, i formaggi a latte pastorizzato saranno sempre aromaticamente diversi dai formaggi a latte crudo e, laddove viene usato uno stesso starter commerciale, risulteranno simili tra loro in qualsiasi parte del mondo essi vengano prodotti. Unico intervento "tampone" sarebbe l'impiego di innesti autoctoni (sieroinnesti o lattoinnesti aziendali) sul latte pastorizzato, pratica che potrebbe in parte restituire un po' di territorialità al prodotto, fermo restando che la qualità sensoriale differirebbe, sempre e comunque, rispetto ad una corrispondente produzione fatta a latte crudo.

IPOTESI 2: una corretta comunicazione

La seconda soluzione, cioè sconsigliare il consumo del prodotto alle categorie fragili, comporta dei rischi perché il consumatore potrebbe farsi prendere dal panico e rinunciare del tutto all'acquisto del prodotto. Laddove si dovesse seguire questa strada, occorre che a livello governativo venga fatto un grosso sforzo di corretta comunicazione perché, è bene ricordarlo, in molte aree del territorio nazionale la cultura casearia è ancora tutta da costruire. Non siamo la Francia, paese in cui esiste una storica conoscenza (e un amore) dei formaggi a latte crudo e in cui la comunicazione del rischio in etichetta viene inserita da tempo, anche in formaggi a Dop come il Camembert senza alcun problema di disaffezione da parte del consumatore. Pertanto, riteniamo che in Italia questa comunicazione debba essere valutata attentamente e limitata a quei formaggi in cui il rischio Stec (che, va ricordato, è sempre molto basso) è più probabile a causa delle caratteristiche compositive del prodotto e della tecnica di lavorazione. Per quanto riguarda le caratteristiche compositive parliamo di elevata umidità e/o attività dell'acqua, basso livello di sale, valori di pH piuttosto alti e scarsa presenza di microflora competitiva. Per quanto concerne la tecnica di lavorazione, fattori che aiutano ad abbattere il rischio sono la presenza di fasi condotte a temperatura elevata (cottura, filatura), acidificazioni rapide e stagionature lunghe.

IPOTESI 3: validazione del processo

Questa ipotesi a noi sembra la più sensata. Ma sarà davvero possibile? Sarà davvero consentito di validare il processo mediante Challenge Test e continuare a lavorare a latte crudo evitando la comunicazione di rischio? A leggere le Linee Guida sembrerebbe di sì ma tra il dire e il fare, come si dice, c'è di mezzo il mare e, purtroppo, già si sentono strepitare le orde degli ossessi dell'igiene e di certe associazioni anti-casearie (chiamiamole così), pronti a strumentalizzare la situazione. Sta agli organi di governo del Paese fornire una interpretazione autentica e fornire gli strumenti applicativi agli organismi di controllo usando il buon senso ed evitando allarmismi ed esasperazioni. Una cosa è certa: se si guarda al dato epidemiologico, i formaggi a pasta dura a lunga stagionatura e i formaggi a pasta filata sono storicamente sicuri. Se aggiungiamo che le stesse linee guida indicano che per questi formaggi il processo è certamente validabile, pertanto perché non dare ai produttori di questi formaggi la possibilità di continuare ad esistere e lavorare secondo tradizione?

* Università degli Studi di Bari

di Flavio Di Gregorio

Tutti coloro che si affacciano nei meandri del poco conosciuto mondo caseario, si trovano durante gli assaggi di fronte a un bivio sensoriale che indica da una parte i formaggi a latte crudo dall'altra quelli a latte termizzato o pastorizzato.

Si scopre così che i primi di solito sono preferiti perché più gustosi, presentano maggiori aromaticità ed una maggiore digeribilità.

Due fondamentali fattori temperatura e stagionatura spiegano questo divario. La scelta preliminare di trattare il latte mediante termizzazione (57-68C) o pastorizzazione (71,7C per 15 minuti), oppure di farne a meno, rappresenta quale carattere il casaro vuole conferire alla forma, se più accondiscendente o più di personalità.

Anche la diversa temperatura di lavorazione in caldaia incide sui prodotti finali, tra i 38-40C per i formaggi a pasta cruda, 40-48C per quelli a pasta semicotta (Fontina, Bitto, Pecorino Sardo), 48-56C a pasta cotta (Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Provolone Valpadana, Pecorino Romano).

La pastorizzazione elimina completamente la flora batterica autoctona del latte che viene rimpiazzata da ceppi selezionati aggiunti in caldaia (starter), determinando variazioni che si riflettono sulla cagliata di natura microbica/fermentativa e chimica, come il depauperamento da termolabilità di alcune molecole, ad esempio le vitamine. Il latte crudo invece conserva i batteri autoctoni con prevalenza dei lattici che svolgono una importante funzione probiotica per il nostro organismo, oltre a mantenere integro il corredo molecolare.

D'altro canto la stagionatura con le sue diverse fermentazioni più o meno prolungate sia batteriche che da lieviti e muffe, apporta cambiamenti sensoriali, eliminazione completa del lattosio, scomposizione delle proteine e dei grassi, determinando una maggiore digeribilità.

Di solito i formaggi a latte crudo possiedono un maggiore legame con il microclima, l'habitat del territorio e le sue tradizioni artigianali, basti pensare alla produzione in malga.

Le aromaticità sono più complesse e variano da forma a forma in rapporto alla stagionalità delle infiorescenze e dal tempo di stagionatura, sprigionando note persistenti floreali ed erbacee tipiche del pascolo di quel mese e di quel microclima.

Una buona parte delle Dop italiane sono a latte pastorizzato, ma ciò non toglie che anche esse rappresentino una ben precisa territorialità, basti pensare al Taleggio, Caciotta Romana e Mozzarella di Bufala Campana.

Differentemente i pastorizzati industriali della grande distribuzione hanno un gusto più piatto e ripetibile, standardizzati nelle diverse forme, pervasi da semplici aromaticità lattiche (latte, burro, panna) e più sapidi per renderli più attrattivi dai consumatori.

Per i motivi sopracitati prevale la scelta dei for-

Le criticità riguardano principalmente i prodotti freschi in cui la flora batterica lattica non è dominante, per la presenza di maggiore contenuto in acqua che diluisce la salatura e determina una bassa acidità



maggi a latte crudo soprattutto tra gli appassionati, ma siamo sicuri che non nascondano qualche insidia?

Quelli freschi, molli e a crosta fiorita, con stagionatura inferiore ai 60 giorni, vengono molto attenzionati dal punto di vista della sicurezza alimentare e sanitario, per questo sono maggiormente monitorati attraverso ripetuti controlli ufficiali durante tutta la filiera produttiva dalla mungitura fino alla commercializzazione.

A differenza dei pastorizzati, possiedono una flora naturale autoctona che deriva dagli animali e passa nel latte, influenzata dagli ambienti di mungitura e dal caseificio, che devono rispettare le norme igieniche imposte dall'Haccp al fine di evitare contaminazioni patologiche.

Quindi analisi microbiologiche vengono effettuate sul latte di partenza per verificarne la carica

batterica totale, i ceppi di batteri patogeni quali *Listeria*, *Salmonella* ed *E.Coli* e *Stafilococco Aureus*, mentre gli animali vengono controllati al fine di escludere mastiti e malattie come brucellosi e tubercolosi, i cui batteri sono resistenti alle basse temperature.

Le criticità dei formaggi a latte crudo riguardano principalmente i prodotti freschi in cui la flora batterica lattica non è dominante, per la presenza di maggiore contenuto in acqua che diluisce la salatura e determina una bassa acidità, con valori pH superiori a 5.

L'umidità, il basso contenuto di sale ed il pH acido non stabile favoriscono una maggiore colonizzazione dei batteri patogeni che possono sopravvivere anche al freddo della cella di conservazione.

Per cui rigore igienico e filiera controllata sono



L'eterno dilemma: crudo o cotto?

fondamentali per la sicurezza alimentare di questi prodotti freschi, altamente variabili nella flora batterica e dipendenti dalla perizia del casaro.

Sono rare le Dop a latte crudo fresche come il Murazzano e la Robiola di Roccaverano, perché venendo commercializzati su larga scala devono fornire una sicurezza alimentare costante, per questo sono sottoposte a rigidi controlli Ue che possono comportare delle difficoltà nelle tempistiche di consumo, per cui sono poco attrattive dal punto di vista produttivo.

Il consiglio è di consumare qualsiasi formaggio a latte crudo fresco in tempi rapidi, rispettando la shelf life compresa tra i 3 ed i 14 giorni conservandoli in modo corretto in frigo a +4C.

Per gli eventuali, seppur rari, danni che possono comportare alla salute, soprattutto dovuti all'imperizia del casaro, per contaminazioni ambientali, se ne sconsiglia il consumo a soggetti "fragili" quali bambini ed anziani, donne in stato di gravidanza e persone immunodepresse (oncologici in terapia, diabetici scompensati, trapiantati, portatori di patologie croniche) in quanto possono più facilmente sviluppare tossinfezioni gastroenteriche anche di difficile gestione medica.

I sintomi più frequenti sono forte diarrea, accompagnata da nausea e febbre.

In gravidanza possono condurre a parti prematuri, aborti e gravi infezioni neonatali, mentre nei soggetti fragili ed immunodepressi possono

comportare setticemie e complicanze neurologiche, come nel caso di una listeriosi.

Inoltre alcuni formaggi a latte crudo freschi possono contenere alti valori di istamina e determinare reazioni simil allergiche, disturbi gastro-intestinali e neurologici; questa Amina biogena eccede anche nei formaggi mal conservati a lunga stagionatura.

Di contro i freschi pastorizzati, spesso industriali, risultano estremamente sicuri in quanto l'alta temperatura, come una bomba atomica, elimina tutta la flora batterica del latte, dai salutari lattici ai più infimi patogeni, con l'eccezione di possibile sopravvivenza di scarse colonie *Stafilococco Aureus*, innocue.

Viene ricostruita una flora batterica selezionata, sono prodotti in ambienti standardizzati e controllati, confezionati in atmosfera protetta che riduce notevolmente la contaminazione post produttiva, hanno una maggiore shelf life e stabilità in frigo: sono consigliati nella dieta dei "fragili". La stagionatura superiore 60 giorni nei formaggi a latte crudo risulta fondamentale nell'aggiungere sicurezza alimentare.

La flora batterica lattica diventa dominante e stabile, la disidratazione determina una maggiore concentrazione di sale ed una maggiore acidità del pH inferiore al valore di 5, fattori che non determinano la crescita di ceppi patogeni.

Da un punto di vista nutrizionale questi formag-

gi possiedono naturali attività enzimatiche che accelerano la scissione del lattosio, proteine e grassi determinando una maggiore digeribilità e al contempo rilascio di molecole aromatiche complesse, oltre a possedere un migliore profilo vitaminico.

Gli stagionati a latte crudo più conosciuti sono il Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Fontina: ma questi non sono i formaggi consigliati da medici e nutrizionisti nelle diete di bambini, anziani, gravide e soggetti portatori di alcune patologie croniche?

In conclusione i formaggi a latte crudo freschi, soprattutto quelli non prodotti su larga scala come le Dop, rappresentano degli alimenti che possono essere a rischio per inadempienze igieniche, contaminazioni batteriche a livello delle varie fasi della filiera produttiva e fortemente legate alla perizia del casaro.

Per tali motivi se ne sconsiglia il consumo ai bambini, anziani, donne in gravidanza e soggetti portatori di patologie croniche.

Si consiglia di consumarli nel più breve tempo possibile e di conservarli in frigo a 4 gradi.

Per gli stagionati con più di 60 giorni il rischio viene completamente abbattuto, ovviamente se conservati in modo idoneo, e possiedono sicurezza alimentare sovrapponibile agli stagionati pastorizzati.

Mi piace sporco (il formaggio)



di Duccio Cavalieri*

Questo titolo è palesemente una provocazione, che nessuno dei lettori si spaventi, ma è una provocazione che vuole sottintendere il fatto che i formaggi che per secoli hanno accompagnato l'evoluzione umana siano stati alimenti vivi e che solo se vivi possono essere un utile supporto all'alimentazione umana. Quando l'uomo è passato da cacciatore raccogli-

tore a coltivatore e allevatore, addomesticando piante e animali, è passato da un'economia di sopravvivenza alla produzione di un surplus alimentare. In un'era in cui i frigoriferi non esistevano, questo surplus alimentare ha posto un problema di conservazione dell'alimento. La soluzione a questo problema fino da 10.000 anni fa è stata la fermentazione. Così l'uva e le mele in eccesso sono stati conservati come vino e sidro, i cereali in eccesso come birra (un pane liquido), e il latte

in eccesso come formaggi. L'evoluzione umana è quindi andata di pari passo con l'evoluzione dei microorganismi, alcuni pericolosi, i patogeni, una piccolissima parte del totale, altri utili, lattobacilli, lieviti e streptococchi, attori delle fermentazioni. I microorganismi buoni ci sono serviti per combattere i microorganismi pericolosi, come indicato dal grande scienziato Elia Metchnikoff a fine 800, i batteri lattici e bifidobatteri, attori delle fermentazioni di Kefir e

Yoghurt ma anche presenti in formaggi freschi e stagionati, allungano la vita, combattendo i batteri responsabili di gastroenteriti e malattie. Quindi per 10.000 anni abbiamo consumato e siamo cresciuti in formaggi "sporchi" di microorganismi buoni, quegli stessi che oggi compriamo in farmacia e prendiamo come probiotici.

Un lettore attento e critico si chiederà perché questo? Perché dobbiamo recuperare questi vecchi amici in una fialetta o una pillola in farmacia? La risposta è semplice, perché l'industrializzazione del cibo e la distruzione delle filiere corte di distribuzione non solo hanno impoverito le nostre campagne, ma anche impoverito i nostri intestini di quei microorganismi che hanno accompagnato la nostra evoluzione alimentare, sociale e culturale.

Potremo chiosare dicendo che la globalizzazione ha sostituito microbi e buoi dei paesi tuoi con alimenti ultraprocesati non necessariamente più sicuri e buoni, ma sicuramente più adatti a viaggiare migliaia di chilometri e sopravvivere a lungo sugli scaffali dei nostri supermercati.

Eppure ricerche moderne che utilizzando tecniche di genomica ci stanno insegnando che questi microorganismi, che le nostre culture alimentari e pastorali hanno selezionato per anni, sono essenziali a mantenerci in salute.

Il consumo di alimenti vivi fin da piccoli allena il nostro sistema immunitario, aiuta a prevenire malattie autoimmuni, diabete di tipo 2, obesità,

allergie che dagli anni '50 ad oggi stanno aumentando in modo esponenziale (e guarda caso è proprio dagli anni '50 del '900 che abbiamo incominciato a perdere la biodiversità dei nostri formaggi).

Vivere in un mondo sterile, consumare cibi e formaggi sterili, non solo è triste, perché ci impoverisce di aromi e sapori che solo i batteri e i lieviti degli alimenti fermentati sanno produrre, ma è anche pericoloso per la nostra salute. Per questo il formaggio mi piace vivo e bio-diverso.

Non so se (come dal titolo del mio libro in cui descrivo i dettagli di quello che vi sto dicendo qui) "i microbi salveranno il mondo" ma so che sicuramente le comunità di microorganismi dei nostri formaggi a latte crudo e dei nostri alimenti fermentati, sono amici essenziali per garantirci una vita lunga, sana e felice.

* Professore Ordinario di Microbiologia Generale Università degli Studi di Firenze

L'intervento del professor Duccio Cavalieri alla giornata Onaf di Roma dedicata al latte crudo

di Enrico Surra, Giampaolo Gaiarin

L'assaggio è stato effettuato su quattro coppie di formaggi provenienti da quattro regioni italiane: Piemonte, Trentino-Alto Adige, Lazio e Sicilia.

I formaggi scelti per la degustazione sono stati:

- Raschera Dop, coppia di forme prodotte con latte crudo/pastorizzato aventi stagionatura 72 giorni, proveniente dal caseificio Rabbia di Ruffia (Cuneo);
- Puzzone di Moena Dop, campione a latte termizzato a 42 °C con stagionatura 109 giorni prodotto dal caseificio sociale di San Giovanni di Fassa (Trento) e campione a latte termizzato a 58° con stagionatura 102 giorni prodotto dal caseificio sociale di Predazzo e Moena di Predazzo (Trento);
- Pecorino del Lazio Biologico, coppia di forme prodotte con latte crudo/pastorizzato aventi stagionatura 137 giorni, proveniente dall'azienda agricola I Casali del Pino di Roma (Roma);
- Picurinu Pat, coppia di forme prodotte con latte crudo/pastorizzato aventi stagionatura 31 giorni, proveniente dal caseificio Feudo Pollichino di Contessa Entellina (Palermo).

La commissione di assaggio è stata costituita da otto Maestri Assaggiatori, due per ogni regione rappresentata con il preciso fine di poter presentare il formaggio ed apportare notizie utili per la degustazione.

I formaggi sono stati sottoposti all'assaggio in forma anonima e giudicati dapprima con scheda valutativa Onaf; una volta effettuata la valutazione numerica la commissione ha redatto collegialmente per ciascun formaggio la scheda descrittiva evidenziando i descrittori più rilevanti.

L'insieme dei dati è stato gestito tramite l'applicazione Onaf Concorsi coordinata dal Maestro Assaggiatore Beppe Casolo.

La degustazione Confronto crudo/pastorizzato

Analisi dei risultati

Formaggio Raschera Dop

I campioni in assaggio erano tra loro abbastanza diversi già all'esame dell'aspetto esterno dove il pastorizzato presentava una crosta pulita a differenza del formaggio al latte crudo che invece aveva una crosta con una notevole crescita di muffe. Per quanto riguarda le caratteristiche gusto olfattive nel punteggio ha prevalso di poco il formaggio al latte crudo. In sostanza i campioni hanno avuto voti abbastanza simili con evidenza di un'importante penalizzazione dovuta all'elemento di discontinuità sul campione a latte crudo.

Valutazione finale campione a latte crudo: 77/100

Valutazione finale campione a latte pastorizzato: 78,5/100

Formaggio Puzzone di Moena Dop

La valutazione di questo formaggio non è risultata ottimale per il fatto che entrambi i campioni erano tecnicamente termizzati, anche se quello trattato a 42 °C risultava più simile al latte crudo e per la questione che sono stati prodotti in due caseifici diversi. Dal punto di vista gusto olfattivo il campione a latte termizzato a temperatura elevata ha invece fatto registrare molti descrittori, alcuni dei quali non sempre positivi, Nel complesso il campione più vicino al latte crudo, esprimeva descrittori più

freschi rispetto all'altro formaggio che, nonostante sia stato premiato nei voti, risulta meno pulito al naso.

Valutazione finale campione a latte termizzato a 42 °C: 73/100

Valutazione finale campione a latte termizzato a 58 °C: 78/100

Formaggio Pecorino del Lazio biologico

Valutazione alla pari e qualità percepita alla pari per questi due formaggi di buona fattura che, pur presentando caratteristiche differenti, hanno fatto registrare notazioni molto simili da parte della commissione. Il campione a latte crudo aveva caratteristiche migliori per occhiatura e struttura al tatto. La parte più interessante della degustazione è stata invece l'analisi di odore ed aroma, dove sono stati individuati sentori che riconducevano a maggior freschezza. nel pecorino a latte crudo, rispetto al campione pastorizzato che invece tendeva verso aromi di cotto.

Valutazione finale campione a latte crudo: 76/100

Valutazione finale campione a latte pastorizzato: 76/100

Formaggio Picurinu Pat

Formaggio dalla stagionatura giovane (circa un mese). I due campioni si differenziavano in modo importante per il colore della pasta e per l'occhiatura. In particolare, il campione a latte pastorizzato non presentava alcuna occhiatura. La valutazione finale complessiva ha premiato senza dubbio il formaggio a latte crudo che oltretutto faceva registrare una bella struttura in bocca (solubilità, umidità).

Valutazione finale campione a latte crudo: 80/100

Valutazione finale campione a latte pastorizzato: 73/100

Conclusioni

Il confronto è stato molto interessante e sono sorti alcuni interessanti spunti per un futuro lavoro che dovranno spingere l'Onaf a sperimentare

ulteriormente:

- 1) si è rilevata una diversa risposta delle tipologie di formaggio a latte crudo/pastorizzato per tipologia di latte per tipologia produttiva, i pecorini presentano caratteristiche diverse dai vaccini e sarà interessante studiarle in un prossimo futuro;
- 2) non sempre la scheda valutativa ha premiato i formaggi a latte crudo in quanto vi sono differenze tra i descrittori (gli esterni e l'aspetto della pasta mediamente sono migliori e valutati con voti più alti per i formaggi a latte pastorizzato) mentre altri descrittori (ad esempio odore/aroma e la struttura in bocca) si prestano bene per descrivere le differenze tra formaggio a latte crudo e pastorizzato;
- 3) i campioni a latte crudo possono ogni tanto presentare dei difetti (vedi occhiatura nel Puzzone, strappo e muffa esterna sul Raschera) e struttura al tatto ed in bocca meno omogenea, assumersi il rischio della lavorazione a latte crudo significa anche questo.
- 4) è necessario rifare le prove e lavorare per uniformare meglio le condizioni di produzione e di assaggio dei campioni. In sostanza è importante riprovare ulteriormente per arrivare a confrontare dei formaggi dove la sola variazione sia esclusivamente il trattamento termico del latte di partenza. Le premesse ci sono. Bisogna lavorare sui descrittori olfattivi e sulla struttura. Il latte crudo garantisce profili sensoriali più complessi e formaggi più solubili in bocca. Questo già lo si sapeva ma la degustazione, al di fuori dei numeri, lo ha messo in evidenza.



Pandino

Anche l'Asso Casearia discute sul latte crudo

di Daniele Bassi

È il tema del momento. Il settore lattiero-caseario si è riunito nel castello Visconteo di Pandino (Cremona) per discutere nel convegno "I formaggi a latte crudo" difficoltà produttive e opportunità, una tematica molto sentita da tutta la filiera. I relatori di alto profilo tecnico, sono tutti concordi nel dire sì ai formaggi a latte crudo, ma sottolineano l'importanza della sicurezza alimentare.

Mai più di oggi, le problematiche riscontrate con la comparsa di forme cliniche gravi e talora letali in alcuni soggetti cosiddetti deboli o fragili, dimostrano che se la trasformazione del latte deve avvenire in modo controllato, ed effettuata da tecnici e casari che oltre alla loro esperienza e tradizione quindi la loro competenza, devono essere formati per avere la conoscenza dei microrganismi patogeni e della loro pericolosità. Perché questi si possono sviluppare nei formaggi, in particolare sulla loro superficie, che essendo a contatto diretto con l'ambiente: locali di stagionatura, assi di legno, tavoli, impianti di taglio e confezionamento, imballi, possono favorirne la proliferazione.

Gli esperti del mondo scientifico e tecnologico, hanno evidenziato che i microrganismi patogeni sono innumerevoli: non solo i Coli Stec-Ehec, ma *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Campylobacter spp* ed altri tipi ancora più pericolosi, che non sono utili alla produzione dei formaggi, ma sono dannosi alla salute umana, pertanto dobbiamo in tutti i modi prevenire o rallentare il loro sviluppo o meglio ancora distruggerli il più possibile. Ci hanno indicato alcuni interventi che si possono fare in produzione, tenendo sotto controllo le fermentazioni, le temperature, l'acidità/pH, applicando una corretta sanificazione oltre ai lavaggi degli ambienti e



delle attrezzature utilizzate nella raccolta, movimentazione e trasformazione della materia prima latte; che a sua volta deve essere munto in allevamenti che rispettino le norme di pulizia, alimentazione, cura e benessere degli animali.

A tal proposito ricordo che ai tempi della scuola casearia, il professor Ce-

sare Ghitti illustre direttore, negli anni Settanta ci diceva sempre che "il formaggio si fa alla stalla". Parole tuttora di grande attualità.

Durante la produzione e poi nella fase di maturazione, si innescano tutti quei processi biologici, chimici e fisici che danno origine al "gusto" del formaggio con i suoi odori, sapori, aromi e strutture della pasta, che devono essere sapientemente controllati per ottenere dei prodotti di "qualità" in tutti i suoi aspetti: tecnologica, microbiologica, nel rispetto delle leggi e dei regolamenti e che garantiscono la salubrità di quelli che io amo definire delle opere d'arte.

Pertanto le opportunità di continuare a produrre formaggi a latte crudo non mancheranno ai produttori, non a caso molti di questi vincono numerosi premi nelle categorie del concorso che la nostra associazione, Asso Casearia Pandino, organizza annualmente. E "CaseoArt", il premio all'eccellenza dell'arte lattiero-casearia, che nel maggio scorso ha attribuito il Trofeo San Lucio 2025 in onore del patrono dei tecnici/ casari.

di Giovanni Albrici*

Le linee guida per il controllo di Stec nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati emanate dal nostro ministero hanno portato all'interno del comparto lattiero caseario notevole preoccupazione e agitazione.

Queste linee guida si basano sul fatto che per i prodotti ottenuti da latte non pastorizzato, non essendoci una fase di processo efficace quanto la pastorizzazione per l'eliminazione degli Stec e di altri microrganismi patogeni vegetativi, sarà responsabilità dell'Osa (Operatore Settore Alimentare) individuare e applicare le misure di controllo che si dimostrano capaci di prevenire, eliminare o ridurre a livello accettabile il rischio Stec, tenendo conto delle caratteristiche del prodotto, del processo e del tipo di consumatori cui il prodotto è destinato.

In verità non sono solo questi prodotti ad avere una componente di rischio per questa pericolosa patologia, in quanto la carne (soprattutto bovina) cruda o poco cotta, contaminata durante la macellazione e il sezionamento; gli ortaggi a foglia coltivati in campo, irrigati con acqua contaminata o trattati con ammendanti di origine animale, consumati crudi e non adeguatamente lavati; i semi destinati alla germinazione o semi germogliati (germogli, germogli embrionali e crescita) consumati a crudo; le acque contaminate da feci animali, utilizzate per bere, irrigare o lavare alimenti possono essere ugualmente fonte di potenziale contaminazione, ma le notizie apparse sugli organi di informazione di alcuni casi che hanno colpito bambini in età prescolare o scolare con esplicito riferimento ai prodotti lattiero caseari hanno spostato decisamente l'attenzione su questo comparto.

Sicuramente queste linee guida non intendono sostituire i manuali di autocontrollo predisposti dagli Osa ma sicuramente ogni Osa potrà adottare, adattare e/o integrare nel proprio Piano di autocontrollo aziendale le misure di controllo indicate in queste linee guida per garantire che i prodotti che escono dalla propria azienda siano sicuri.

È importante sapere che secondo la normativa vigente (Reg. CE 853/2004), per "latte crudo" si intende un latte che non è stato riscaldato a più di 40°C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente, mentre per pastorizzazione si intende un trattamento a 72°C per 15 secondi oppure 63°C per 30 minuti oppure una combinazione di tempo e temperatura avente effetto equivalente perché questo di conseguenza definisce anche i formaggi a latte crudo o a latte pastorizzati.

Perché è così importante avere questa informazione? Perché questo batterio è normalmente presente nell'intestino degli animali e in caso di contaminazione del latte durante le fasi di mungitura questo batterio può essere eliminato solo con il trattamento termico.

Per limitare il rischio sono previsti diverse azioni che messe in atto correttamente e in modo coordinato possono abbassare il rischio fino a livelli accettabili; il primo è sicuramente rendere consapevole il consumatore del possibile rischio insito nel consumo di questi prodotti con un'etichettatura dove venga riportato che il consumo di questo prodotto non è consigliato per le categorie fragili (bambini, anziani, donne in gravidanza, persone immunodepresse).

In allevamento le operazioni di mungitura devono essere il più possibile corrette per evitare rischi di contaminazione e deve essere rispettato il mantenimento della catena del freddo durante la conservazione del latte; l'obiettivo è minimizzare, ove possibile, il numero di animali portatori di Stec in allevamento, ridurre la diffusione di Stec in allevamento da parte degli animali portatori; prevenire e/o ridurre la contaminazione delle coltivazioni in fase di produzione, conservazione e preparazione degli alimenti destinati agli animali allevati; prevenire la contaminazione del latte e ridurre la multi-

Il Veterinario della Regione Lombardia

Stec, occhio alle linee guida



plicazione microbica nel latte munto, in attesa del trasferimento al caseificio o della trasformazione in azienda.

In caseificio, oltre alle norme sanitarie, occorrerà fare dei prelievi individuando nella cagliata la matrice migliore per evidenziare eventuali contaminazioni; è importante anche identificare attentamente tutti i dati relativi ai prodotti (temperature di riscaldamento del latte, pH delle cagliate, stagionatura, ecc) per cercare di capire il reale pericolo insito nel prodotto.

Per alcune produzioni, pur a latte crudo, come il Grana Padano e il Parmigiano, data la standardizzazione delle produzioni sancita anche dai disciplinari, è stato possibile predisporre degli studi (challenge test) che consentono di equiparare questi prodotti di fatto come pastorizzati.

È essenziale evidenziare che: non esiste un livello di rischio pari a zero; l'unico metodo effettivo di mitigazione del rischio è rappresentato dalla pastorizzazione oppure dalla dimostrazione che alcune condizioni tecnologiche di produzione sono in grado di produrre un effetto analogo.

Si sottolinea che l'introduzione dell'etichettatura informativa non esonera l'Osa dall'applicazione puntuale di tutte le misure previste ma rappresenta un ulteriore strumento di precauzione a tutela del consumatore.

In Regione Lombardia abbiamo svariate produzioni a latte crudo che interessano più di mille caseifici e circa 300 alpeggi. In queste strutture vengo-



Buone pratiche aziendali, controlli costanti e rigorosi, identificazione attenta di tutti i dati relativi ai prodotti. Poi bisogna rendere consapevole il consumatore del possibile rischio insito nel consumo con un'etichettatura adeguata

no prodotti a latte crudo oltre a 13 formaggi Dop (Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Taleggio, Quattroformaggio, Bitto, Silter, Salva Cremasco, Provone, Strachitunt, Casera Valtellina, Nostrano Valtrompia, Formai de Mut, Formaggella del Lunese) numerosi formaggi che costituiscono un patrimonio enogastronomico e culturale; grande importanza anche per il mantenimento del territorio anche perché moltissime di queste strutture è posta in zone montane e spesso marginali della Regione.

Per questo motivo si è iniziato un'operazione di informazione sul territorio attraverso una serie di incontri con gli allevatori affiancando le Asso-

ciazioni di categoria indicando nell'informazione al consumatore attraverso l'etichettatura un punto focale degli interventi. Affiancato a questo abbiamo fatto una ricognizione sulle produzioni ottenute nei caseifici lombardi e chiesto agli Osa di integrare il loro autocontrollo con prelievi per la ricerca degli *Escherichia Coli Stec* soprattutto sulle cagliate.

Attualmente siamo in attesa di ufficializzare un piano regionale che affianchi l'attività in autocontrollo con l'obiettivo di acquisire informazioni che permettano di stabilire il reale impatto di questa patologia e quindi adeguare la portata dei campionamenti sia in allevamento che in impianti di trasformazione lasciando inalterato l'obiettivo che rimane quello di avere prodotti di qualità assolutamente sani e sicuri.

* Veterinario della Regione Lombardia

Cremona

Stradivari, le tre "T" e soprattutto il formaggio

di Roberta Ghiglietti

Tra Cremona e l'arte casearia il legame è indissolubile e scorre da tempo immemore, così come le acque del Po che lambiscono le sue sponde e ne plasmano il territorio. Il 21 febbraio la città di Stradivari e delle tre T (Torrone, Torrazzo e... Tognazzi) ha consolidato ancor di più questa relazione, diventando ufficialmente ambasciatrice del turismo enogastronomico italiano.

La città è stata ufficialmente onorata del titolo di "Città del Formaggio" in occasione dell'inaugurazione dell'edizione 2026 di "Bontà & Gusto Divino", prestigiosa manifestazione nel panorama delle eccellenze del settore culinario. Il riconoscimento è stato assegnato dal presidente Onaf, Pietro Carlo Adami, al sindaco di Cremona Andrea Virgilio, presente la delegazione Onaf di Cremona, il presidente Antonio Auricchio e un parterre di autorità del territorio.

Il conferimento della targa incorona Cremona tra le capitali indiscusse della filiera lattiero-casearia italiana, annoverandola tra le mete più gettonate dei viaggiatori del gusto, italiani e stranieri.

Ha osservato Adami: "Il progetto delle Città del Formaggio, nato nel 2020, ha raggiunto la quota di 48 città insignite di questo titolo. È stata inoltre istituita la Giornata Nazionale del Formaggio il 12 luglio, in occasione di San Lucio, patrono dei casari. Un'iniziativa dal valore strategico per l'intero settore: sancire una giornata dedicata ai formaggi significa dare riconoscimento a tutto il comparto, rafforzando il legame tra produttore, consumatore e distribuzione. Cremona e tutte le Città del Formaggio devono unirsi nel progetto di promozione del turismo caseario, che sta riscontrando un notevole successo. Cremona è quindi ambasciatrice dei prodotti caseari di questo territorio e testimone di una cultura alimentare che merita di essere tramandata e valorizzata".

Masterclass e degustazioni per diffondere saperi e sapori

Dopo il successo dell'edizione 2025 l'evento fieristico è diventato un punto di riferimento per professionisti e gourmet, oltre che un'occasione d'incontro tra produttori e consumatori.

L'edizione 2026 ha richiamato personalità di spicco dalle istituzioni, alla politica, insieme ad esperti del settore e ha offerto ai visitatori un fitto calendario di masterclass, convegni, concorsi e degustazioni guidate, con l'obiettivo di diffondere saperi e sapori e creare una rete solida tra le varie realtà territoriali.

Per l'occasione, la delegazione Onaf di Cremona, guidata dalla delegata Emanuela Denti, ha portato il pubblico in un viaggio sensoriale e culturale, attraverso le eccellenze casearie del territorio, con una degustazione guidata di 5 grandi Dop: Taleggio, Salva Cremasco, Gorgonzola, Provolone Valpadana e Grana Padano.

La vocazione di Cremona per la trasformazione del latte ha origini antiche, le cui conoscenze si sono evolute e tramandate di generazione in generazione. Oggi più che mai il settore lattiero-caseario si trova ad affrontare sfide sempre più urgenti che coinvolgono, seppur in misura diversa, sia il comparto produttivo, sia tutta la filiera e che si ripercuotono sul consumatore finale.

Dalla sostenibilità, alle "fake news", passando per le tendenze "vegan", la



produzione di latte e formaggio è spesso sotto attacco e viene, a torto, additata come una delle realtà più inquinanti.

Al "Bontà & Gusto Divino" si è parlato di questo e molto altro in una masterclass organizzata da Onaf Cremona, che ha riscosso notevole successo tra il pubblico di consumatori e di addetti ai lavori.

"Il latte è perfezione": il futuro del settore tra sostenibilità e nutrizione

Per affrontare un tema così complesso sono stati coinvolti due relatori d'eccezione: Piercristiano Brazzale, past-president della Federazione internazionale latte, amministratore delegato del gruppo Brazzale, maestro della cucina italiana per l'arte casearia e Ivana Gandolfi, membro dello Standing Committee on Nutrition and Health e dello Standing Committee on Environment della Fil-Idf.

Brazzale ha aperto il convegno con una citazione che dipana ogni dubbio: "Il latte è perfezione". La dichiarazione, fatta da Ban Ki-moon all'apertura del l'Idf World Dairy Summit del 2018, sottolinea l'importanza del latte come alimento nutriente ed essenziale, per oggi e per le generazioni future.

La presentazione di Brazzale dal titolo "Un comparto in continua evoluzione: il lattiero caseario del futuro tra sostenibilità e nutrizione", offre un excursus completo sul ruolo centrale del latte e dei suoi derivati nelle agende politiche e agricole.

Da oggi al 2050 è previsto un aumento, oltre che di popolazione, anche di consumo di proteine animali. L'obiettivo è di produrre di più con meno. La risposta a tutto questo è quella di migliorare le tecniche produttive del

comparto lattiero caseario, riducendo gli sprechi, con particolare attenzione alla cosiddetta "precision farming & nutrition" e al benessere animale. Una maggiore efficienza delle risorse impiegate va di pari passo con un'economia circolare, che restituisce ciò che consuma.

Brazzale sostiene l'importanza di un'alimentazione umana "onnivora", così come è nella propria natura e la centralità dei prodotti caseari in termini di nutrizione, definendo il sistema lattiero-caseario come "sost-edibile".

Il futuro non è, pertanto, in un "green deal" severo e di privazione, né tanto meno in scelte estreme, che privilegiano una dieta vegana o "plant-based" e che evidenze scientifiche dimostrano essere, in realtà, dannose e controproducenti per l'ambiente stesso.

Le attività zootecniche così come l'agricoltura vengono scagionate con prove



Con il riconoscimento Onaf la città diventa ufficialmente ambasciatrice del turismo enogastronomico italiano

Un patrimonio da valorizzare

Il 10 dicembre 2025 l'Unesco ha approvato la candidatura della "Cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale" nella lista rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Per un docente universitario è particolarmente interessante la seconda parte della motivazione a supporto di questo riconoscimento alla cucina italiana: "Un patrimonio che si rinnova quotidianamente nelle case, nelle scuole, nei mercati, nelle comunità locali, grazie alla trasmissione intergenerazionale dei saperi e alla ricchezza delle tradizioni territoriali.

La didattica e la trasmissione intergenerazionale sono quindi alla base del patrimonio immateriale e universale riconosciuto dall'Unesco. Questa constatazione ci deve stimolare a stabilire rapporti forti e continuativi fra chi produce alimenti e chi fa ricerca e didattica in questo settore.

Un esperimento in corso da più di anni a Cremona vede gli enti territoriali, coordinati dal Comune, affiancare l'Università Cattolica in un sostegno alle tesi di Laurea Magistrale nel settore agro-alimentare, a patto che gli argomenti di tesi siano proposti dalle aziende del territorio e che vedano affiancati docenti, studenti e operatori aziendali.

Un esempio di interazione che mette in pratica il dettato Unesco, fra didattica, ricerca e trasmissione intergenerazionale.

Sempre dalla motivazione Unesco si traggono altri due suggerimenti per gli operatori del settore:

-Che la cucina sia un patrimonio culturale dovrebbe spingerci a sfruttare meglio anche il patrimonio linguistico legato alla tradizione; ricordiamo che pizza è parola italiana usata un tutto il mondo, come pure mozzarella, pasta filata ecc

-Che esiste un patrimonio di ricette tradizionali a diffusione solo locale che potrebbe avere un mercato mondiale. Tra l'altro molte di queste ricette sono nate in tempi in cui era pratica quotidiana l'uso stagionale e il "non si butta via niente" (antesignano della bio-sostenibilità...), rendendole oggi estremamente interessanti. Potrebbero essere alla base di una innovazione che parte dalla tradizione, perché non bisogna dimenticare che ogni tradizione non è altro che una innovazione ben riuscita.

I rappresentanti Onaf Daniele Bassi, Pietro Carlo Adami, Emanuela Denti con il presidente Afidop Antonio Auricchio durante la cerimonia della consegna alla città di Cremona della targa Città del Formaggio. In alto la delegazione Onaf con il sindaco di Cremona



Ragusa

Trionfo caseario nel cuore del Barocco Ibleo

di Carlo Pappalardo

Il 30 gennaio 2026 rimarrà impresso nella storia del comparto lattiero-caseario come il giorno in cui Ragusa ha ufficializzato il suo ruolo leader nel Mezzogiorno.

In un'atmosfera di solenne fermento, l'Auditorium San Vincenzo Ferreri di Ragusa Ibla ha ospitato la cerimonia Onaf di conferimento alla città del titolo di "Città del Formaggio" dal 2026. Un riconoscimento prestigioso che vede il capoluogo ibleo come la prima realtà italiana a ricevere tale onorificenza nell'anno corrente, suggellando una storia secolare di cultura rurale.

L'evento ha richiamato una platea d'eccezione: dalle autorità civili e militari ai vertici della ricerca scientifica, fino agli operatori della trasformazione e ai produttori primari, custodi di un sapere che affonda le radici nella complessa trama sociale dell'altopiano ibleo.

La scelta della sede non è stata un semplice dettaglio logistico, ma un fondamentale richiamo estetico e simbolico alla resilienza del territorio. L'Auditorium San Vincenzo Ferreri, antico gioiello incastonato all'ingresso del Giardino Ibleo, è la testimonianza architettonica della rinascita post-terremoto del 1693 che devastò la Val di Noto.

Le sue colonne tortili a spirale, le decorazioni in

stucco e i raffinati affreschi settecenteschi che ancora impreziosiscono l'abside hanno accolto i delegati in un'atmosfera di sobria armonia. Qui, dove il barocco siciliano tocca vette di eleganza mai eccessiva, si è percepito chiaramente il legame tra il "bello" dell'arte e il "buono" della terra. La posizione panoramica della chiesa, affacciata sulla vallata, ha ricordato a tutti i presenti che il formaggio ragusano non nasce in un asettico laboratorio, ma in un paesaggio unico di pascoli e muretti a secco.

Con l'ingresso di Ragusa, il network nazionale delle Città del Formaggio sale a 48 realtà, confermando la Sicilia come una delle regioni più attive nella valorizzazione dei propri tesori caseari. Il percorso isolano, iniziato nel 2020, compone oggi un mosaico di eccellenze: Santo Stefano Quisquina (Agrigento) dal 2020; Novara di Sicilia (Messina) dal 2021; Enna dal 2022; Godrano (Palermo) dal 2023; Vizzini (Caltanissetta) dal 2024; Poggioreale (Trapani) dal 2025; Ragusa dal 2026.

Il passaggio di testimone è stato suggellato da un gesto di grande valore simbolico: Lorenzo Pagliaroli, consigliere comunale e referente del gruppo di lavoro Onaf delle Città del Formaggio, per Poggioreale, ha consegnato al sindaco di Ragusa, Giuseppe Cassi, una Vastedda della Valle del Belice Dop, unendo idealmente due territori distanti ma accomunati dalla stessa dedizione alla qualità estrema.

Ragusa non ha ottenuto il titolo per puro caso. Il dossier presentato all'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio mette in luce una filiera viva, sostenibile e profondamente identitaria. Il protagonista assoluto è il Ragusano Dop, storicamente noto come Caciocavallo ragusano, uno dei formaggi più antichi dell'isola.



Esportato sin dall'epoca borbonica in tutto il Mediterraneo, questo formaggio rappresenta una sfida tecnica e culturale. Prodotto esclusivamente con latte intero crudo di vacca (prevalentemente di razza Modicana o incroci locali), il Ragusano richiede la complessa maestria della filatura della pasta e una stagionatura in ambienti naturali (le cosiddette maiazze) che conferisce al prodotto aromi di erbe spontanee e foraggi locali. La sua caratteristica forma parallelepipedica è oggi un'icona riconosciuta a livello europeo.

Durante gli interventi istituzionali, è emerso con forza il concetto di Ragusa come "città dei 400 massari". Il massaro, figura cardine della storia economica iblea, non era solo un allevatore, ma il gestore di un sistema complesso: la masseria. Spesso espressione della borghesia rurale o affidatari di nobili proprietari, i massari hanno modellato il paesaggio ibleo per secoli.

Non a caso, l'etimologia del nome Ragusa viene talvolta ricondotta al greco "Rogos", ovvero granaio, a testimonianza di una vocazione agricola che oggi si rinnova in una filiera moderna. La pro-

vincia è infatti tra i principali poli lattiero-caseari del Sud Italia, dove aziende a conduzione familiare convivono con imprese orientate all'export, contribuendo in modo decisivo al PIL locale e garantendo occupazione a centinaia di addetti. Dopo i saluti del sindaco Giuseppe Cassi e della presidente del Libero consorzio vomunale Maria Rita Schembari, la presentazione tecnica è stata affidata all'assessore allo Sviluppo economico Catia Pasta, a Pietro Pappalardo (Onaf) e a Guglielmo Portelli, referente per Ragusa del gruppo di lavoro delle Città del Formaggio. È stato ribadito che il riconoscimento non è un premio alla carriera, ma un "impegno verso il futuro" per promuovere uno sviluppo locale fondato sulla tracciabilità. Notevole il contributo tecnico fornito da Cinzia Caggia (Corfilac), Vincenzo Cavallo (Distretto Lattiero-Caseario Siciliano) e Giuseppe Occhipinti (Consorzio di Tutela del Ragusano Dop), che hanno analizzato le sfide del mercato globale. Ricco di prospettive è stato anche il tema della formazione, richiamato da Claudia Terranova (rete Re-naia), la quale ha sottolineato il ruolo degli istituti

Il 30 gennaio conferita la settima targa "Città del formaggio" in Sicilia: la cerimonia nel prestigioso Auditorium San Vincenzo Ferreri

alberghieri nel trasformare i giovani in ambasciatori del gusto.

La proiezione di un breve video di Ragusa e le produzioni casearie ha voluto sottolineare, nell'emozione delle immagini, il forte legame territoriale e formaggi.

La cerimonia di svelamento della segnaletica è stata presentata da Giovanni Farina cerimoniere del Gruppo di lavoro Onaf delle Città del Formaggio siciliano. Hanno svelato la targa il sindaco ed il delegato consigliere nazionale Onaf che scrive. La giornata si è conclusa con un percorso di degustazione curato dall'Istituto Alberghiero "Galileo Ferraris". Il momento di maggiore impatto è stato la dimostrazione dal vivo del casaro Giovanni Cascone, che ha trasformato il latte in pasta filata fresca sotto gli occhi dei presenti, offrendo una lezione di artigianalità pura.

Il Ragusano Dop è stato presentato in un dialogo armonico con le altre eccellenze certificate del territorio: Cerasuolo di Vittoria Docg l'unica della Sicilia; Olio extra vergine Monti Iblei Dop; Pane a pasta dura degli Iblei.

«Un titolo che celebra le nostre radici»

di Peppe Cassi*

Con il riconoscimento di Città del Formaggio, l'ennesimo per una comunità che è già Bandiera Blu, Bandiera Verde, Spighe Verdi e che nel 2027 sarà Città Europea dello Sport, si apre per Ragusa un'ulteriore occasione di valorizzazione e promozione di ciò che siamo. Il titolo assegnato da Onaf, che ringrazio per l'attenzione rivolta al nostro territorio, celebra le nostre radici e al tempo stesso l'impegno affinché il settore caseario, e in generale l'agri-zootecnica, sia protagonista del nostro futuro.

Non sempre noi ragusani ci rendiamo conto di quanto ciò che facciamo venga considerato un'eccellenza, e forse è per questa "modestia" che continuiamo a impegnarci sempre al massimo, a lavorare sodo, a fare ogni giorno



del nostro meglio. Prima che motivo di orgoglio, però, gli apprezzamenti ricevuti contengono la responsabilità a custodire lo splendido territorio e lo straordinario passato che abbiamo avuto la fortuna di ereditare.

Ecco che il titolo rappresenta quindi un'ulteriore occasione di rete con i referenti dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi, con i sindaci e gli amministratori delle Città del Formaggio degli anni precedenti, con gli esponenti della filiera produttiva, con tutti i consorzi e i produttori delle nostre tipicità, dal pane all'olio al vino al miele. Il recente riconoscimento della Cucina italiana come patrimonio dell'umanità Unesco ci insegna infatti che non è mai questione di un singolo prodotto o segmento, ma della commistione di saperi e di sapori.

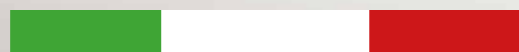
* Sindaco di Ragusa



Lattosio? No, grazie.



g
GORGONZOLA



Massa Lubrense

Nell'albo
entra
la perla
della
penisola
sorrentina



• I rappresentanti Onaf con Giovanna Staiano sindaco di Massa Lubrense alla consegna della targa

di Roberta Porciello

Massa Lubrense, perla della Penisola Sorrentina, è stata ufficialmente investita quale "Città del Formaggio" nel gennaio 2026 dall'Onaf. Un riconoscimento che nasce dalla qualità delle produzioni locali, ma soprattutto dalla storia agricola e pastorale che da secoli caratterizza il territorio. Una certificazione di qualità importante che va ad aggiungersi a Vico Equense ed Agerola premiando la lunga tradizione casearia, il forte legame con il mondo agroalimentare e la cultura gastronomica, tre città che raccontano la tradizione dell'area metropolitana di Napoli. Promuovere un territorio grazie alle sue eccellenze casearie è alla base della nascita, nel 2020, dell'Albo delle Città del Formaggio.

A conferma di questi trend sono i dati raccolti nel primo Rapporto sul turismo caseario del 2024 e il Rapporto sul turismo enogastronomico 2023 stilato dalla professoressa Roberta Garibaldi, dove si evince come oltre il 58% dei turisti italiani e stranieri cerchi di vivere delle esperienze autentiche legate alla produzione e degustazione dei prodotti tipici, in particolare del formaggio.

La cerimonia si è svolta alla presenza delle istituzioni e dei maestri assaggiatori Onaf, davanti a una platea di produttori e appassionati. Non solo un momento celebrativo, ma un'occasione di confronto sul valore del formaggio come patrimonio identitario, economico e culturale. Ad aprire la giornata i saluti istituzionali del sindaco Giovanna Staiano, seguita da Antonino Esposito, consigliere delegato all'agricoltura. Poi gli altri interventi: Francesco Gargiulo, presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi, il profes-

sor Vincenzo Peretti, direttore del Consorzio di tutela del Provolone del Monaco Dop e Giosuè De Simone, presidente del Consorzio. Per l'Onaf sono intervenuti Salvatore Verrella, delegato di Napoli, Mario Sanza delegato di Caserta e Maria Sarnataro, consigliere nazionale.

Protagonisti della giornata sono stati i formaggi della tradizione locale: uno tra tutti è stato il Provolone del Monaco Dop al centro di uno show cooking. Ogni prodotto ha raccontato un paesaggio fatto di colline affacciate sul mare, di erbe spontanee e di stalle familiari dove la produzione conserva ancora gesti antichi. Un racconto sensoriale che ha coinvolto pubblico ed esperti, mostrando come il formaggio sia una narrazione viva della terra da cui nasce. Attraverso degustazioni guidate, incontri tecnici e testimonianze dei casari, è emerso il legame profondo tra territorio, biodiversità e saper fare artigianato.

Durante l'incontro è stato sottolineato come il futuro del formaggio italiano passi dalla collabo-

Una certificazione di qualità che segue quelle riconosciute a Vico Equense ed Agerola premiando un territorio unico

razione tra produttori, enti di ricerca, amministrazioni e associazioni di settore. La qualità nasce dalla cura della materia prima, dalla conoscenza del latte, dall'attenzione alle tecniche di affinamento, ma anche dalla capacità di raccontare questi prodotti al pubblico contemporaneo.

In questo senso, il percorso Onaf rappresenta uno strumento fondamentale per diffondere consapevolezza e valorizzare l'eccellenza. Massa Lubrense, con la sua storia agricola e la sua posizione unica tra mare e colline, diventa oggi simbolo di un territorio che sa custodire la tradizione guardando al futuro. Il riconoscimento testimonia la vitalità della cultura casearia campana e napoletana e il ruolo centrale che essa continua a svolgere nell'identità gastronomica italiana. La giornata si è conclusa con un brindisi condiviso e con l'impegno a proseguire lungo questa strada: sostenere i produttori, raccontare i formaggi, educare al gusto. Perché dietro ogni forma c'è una comunità, e dietro ogni assaggio c'è una storia da tramandare. Massa Lubrense, oggi Città del Formaggio Onaf, è pronta a scriverne di nuove, nel segno della qualità e della tradizione.





La Valle del Miscano tra gusto, storia e identità

di Costantino Esposito e Lucio Cammisa

Ci sono luoghi che non si attraversano soltanto: si vivono, si respirano, si ascoltano. La Valle del Miscano, nel cuore dell'Appennino campano, è uno di questi. Terra sospesa tra Irpinia e Sannio, crocevia di antichi cammini e custode di storie quasi dimenticate, oggi torna a raccontarsi attraverso ciò che più la rappresenta: i suoi sapori. Con Laticauda la valle diventa un grande palcoscenico, dove borghi e centri storici si trasformano in spazi di incontro e conoscenza. Tra colline intrise del profumo di erbe spontanee e casali in pietra che evocano altri tempi, il visitatore riscopre una gastronomia genuina di ingredienti essenziali e gesti antichi, cornice ideale di musei, santuari e paesaggi che incantano.

A Casalfore (Avellino), scrigno verde dell'Appennino, Laticauda è un racconto di gusto e memoria che intreccia tradizione e arte casearia. Qui il for-

maggio nasceva dalla necessità di sfamare la famiglia e affrontare l'inverno: un rito quotidiano tramandato di madre in figlia e di pastore in pastore.

Da maggio a settembre, lungo la Via della Transumanza - Patrimonio Culturale Immateriale Unesco dal 2019 - Casalfore era attraversata da un fiume bianco: sei milioni di pecore percorrevano i tratturi, sollevando polvere e segnando la fatica di uomini e animali. I campanacci suonavano come una musica antica, e il vento portava con sé l'odore della lana e dell'erba schiacciata. I pastori barattavano le giovani pecore da monta con forme di formaggio stagionato, latte trasformato e lana filata.

La transumanza non era solo un movimento di greggi, ma un viaggio scandito da una rete antica, strutturata in diversi livelli. I Tratturi, o Regi Tratturi, erano le grandi arterie della transumanza. Tra questi spiccava il Regio Tratturo Pescasseroli-Candela, lungo ben 211 km, terzo in Italia per lunghezza, che si snodava dall'Abruzzo alla Puglia e raggiungeva una larghezza di circa 60 metri. I Bracci erano percorsi secondari che collegavano i tratturi principali alle zone di pascolo intermedie. Possiamo paragonarli alle strade statali o provinciali moderne.

I Tratturelli erano piccoli sentieri di collegamento per pascoli specifici o zone di sosta locali. Funzionavano come strade comunali, offrendo accessi mirati e rapidi e permettendo ai pastori di muoversi con precisione lungo tutto il percorso. Infine, i Riposi erano aree destinate al riposo e al pascolo. Qui il gregge poteva abbeverarsi e i pastori recuperare le forze durante il lungo cammino per ritrovare fiato e quiete prima di riprendere il viaggio.

Il lungo viaggio dei pastori, 16-18 giorni con le greggi, prevedeva soste obbligatorie, tra cui Casalfore, tra le più frequentate e apprezzate. Qui, le aree di riposo, crocevia tra Tratturo e Tratturello, erano piazza Convento, la Schiavonesca nei pressi della fontana e Bellavista Santo Spirito, dove ancora oggi si trova il cippo dell'ex ponte della via Traiana. L'area di sosta al di fuori del paese si estendeva fino a 10 ettari: qui i pastori montavano il giaccio, il recinto delle pecore, e tende per passare la notte, per proteggere il gregge e trovare ristoro prima di riprendere il cammino.

Tra i pastori vigeva una ferrea organizzazione gerarchica. Il massaro era l'uomo di fiducia del proprietario del gregge e aveva il compito di gestire tutte le attività durante la transumanza. Costui si avvaleva della collaborazione dei

Crocevia di antichi cammini tra Irpinia e Sannio, Casalfore era la piccola capitale dei Regi Tratturi, le grandi arterie della transumanza attraversate da sei milioni di pecore. Sarà la prossima Città del Formaggio



Con Laticauda la valle diventa un grande palcoscenico, dove borghi e centri storici si trasformano in spazi di incontro e conoscenza. Siamo a Casalfore, in provincia di Avellino, storica stazione delle greggi in transumanza

mandrianie dei pastoricchi, i guardiani delle pecore. I butteri erano i custodi degli asini e dei cavalli e si occupavano del trasporto delle masserizie, mentre ai guaglioni erano affidati i lavori più umili.

Al caciere, profondo conoscitore dell'arte della mazza, munito di caccavo e fiscelle, era affidata la produzione delle pezze di formaggio, che venivano perlopiù vendute fresche.

Per il passaggio degli animali era necessario pagare il dazio, il cui incasso era gestito dalla Regia Dogana della Mena delle pecore di Puglia. Un tempo la registrazione delle greggi avveniva su una taglia, un pezzo di legno sul quale venivano incise delle tacche come contrassegno del numero di animali. In questo modo i pastori potevano assicurarsi la fida pascolo, il diritto di pascolare sui terreni lungo il percorso. E se qualcuno dimenticava di versare il contributo, interveniva l'aguzzino, che intimava ai ritardatari il pagamento delle tasse, garantendo così il rispetto delle regole e la continuità della transumanza.

Profondamente legata alla tradizione pastorale e alla transumanza è la festa di San Michele Arcangelo, celebrata il 29 settembre e l'8 maggio. Si tratta di un momento solenne di fede e cultura rurale, in cui il santo viene venerato come protettore dei pastori e del paese. Le celebrazioni attirano fedeli da tutta la comunità, tra processioni, preghiere e momenti di aggregazione, trasformando la festa in un vero e proprio rito collettivo che unisce devozione e memoria delle antiche tradizioni.

Intorno agli anni '60 del secolo scorso, le dispute tra contadini e pastori per la difesa di pascoli e campi seminati generarono un clima di tensione sempre più crescente. I tratturi si trasformarono in percorsi smarriti e silenziosi, e la transumanza cominciò a perdere interesse, segnando la fine di un'antica tradizione.

Ma l'identità di Casalfore non si è spenta. Il paese resta una delle tappe della Via Francigena del Sud, custode di tradizioni e percorsi antichi. Proprio per celebrare questo legame con la storia e la cultura pastorale, nasce Laticauda, evento organizzato dall'amministrazione comunale di Casalfore e da Acli Terra, con la collaborazione della delegazione Onaf di Avellino per celebrare la pecora Laticauda. L'iniziativa offre un'esperienza raffinata dedicata ai formaggi simbolo del territorio Pecorino di Laticauda e Caciocavallo della Valle



del Miscano unendo gusto, memoria e tradizione in un unico percorso che racconta l'anima di queste terre.

La partecipazione di numerosi sindaci e amministratori locali conferisce all'iniziativa anche un forte valore istituzionale, confermando un impegno condiviso per la promozione delle eccellenze agroalimentari. Durante i laboratori di degustazione, gli ospiti hanno modo di assaporare diverse tipologie di pecorino e di caciocavallo in abbinamento a una ricca selezione di vini e birre artigianali, capaci di raccontare meglio delle parole l'essenza di questi territori. Particolarmente apprezzata anche la sessione dedicata all'olio, a cura della Cooperativa Apooat, l'associazione dei produttori di olio d'oliva. Al centro della scena, il Pecorino di Laticauda, prodotto da una razza ovina antichissima e preziosa: un autentico simbolo di biodiversità e qualità, patrimonio identitario da preservare, emblema di sostenibilità e di una comunità che unisce la sapienza artigianale a nuove visioni nelle produzioni casearie. Laticauda è più di un semplice evento: è il manifesto di un territorio, la voce di chi resta, il coraggio di chi investe e la fierezza di chi custodisce. Un ritorno a quel passo lento, a quella verità semplice.

È il sapore di una terra che non ha mai smesso di camminare, portando con sé la dignità del lavoro, la sacralità del gesto e la bellezza di una tradizione che ancora oggi sa emozionare. Il prossimo appuntamento a Casalfore è per quando - nell'anno in corso - il paese verrà celebrato come Città del Formaggio, un'occasione per rivivere storia, sapori ed emozioni di un territorio unico.

Dieci anni di Silter Dop

Una festa per la crescita e i nuovi traguardi da raggiungere per il gioiello di Valcamonica



di Fabio Fimiani

Dieci anni di denominazione di origine protetta Dop, per una storia antica pronta alle future tappe. Il Festival del Silter 2025 in Valcamonica, provincia di Brescia, è stata una quattro giorni di riflessioni, lavori, divulgazioni, concorsi, e, ovviamente, assaggi e festeggiamenti, organizzato dal Consorzio di Tutela del Formaggio Silter Dop.

La cultura e i sapori del formaggio che prende il nome dagli arcaici locali di stagionatura, i silter in idioma camuno, sono stati protagonisti del fine settimana dal 5 al 9 dicembre, quello del ponte di Sant'Ambrogio e della Madonna Immacolata. Una scelta che ha visto due epicentri, Breno, dove hanno sede la Comunità Montana della Valle Camonica e il Consorzio, e Ponte di Legno, dove l'apertura della stagione sciistica e del turismo della neve hanno trainato la presenza del pubblico.

10 anni Dop

Il Festival si è aperto il 5 a Breno, il capoluogo camuno, con un partecipato convegno con protagonisti gli agricoltori e tutti coloro che negli ultimi venti anni sono stati accanto ai produttori prima per l'ottenimento della Dop, quindi per il suo consolidamento. Dai tecnici, di Regione, Provincia e Comunità Montana, ai docenti delle Università degli Studi di Milano e della Montagna di Edolo (Bs), distacco della stessa Statale in Valcamonica, passando anche per società di certificazione, confederazioni agricole, e per noi dell'Onaf.

L'analisi sensoriale dei nostri concorsi, e il corso per assaggiatori per i produttori, hanno avuto un ruolo importante per la crescita della qualità e l'omogeneizzazione delle produzioni, nonché la loro verifica. Un apporto che è stato sottolineato dal Consorzio, che ha coinvolto l'organizzazione anche nell'aggiornamento del profilo sensoriale. Concorso Per questo motivo, nei due mesi precedenti al concorso, è stata elaborata un'apposita scheda con alcuni parametri aggiuntivi rispetto a quella standard. Ci sono stati alcuni confronti tra Onaf e Consorzio, ed è stata anche fatta un'elaborazione visuale di dati storici delle precedenti edizioni, che è stata illustrata nel convegno per i dieci anni della Dop.

Il concorso si è svolto il 6 con la collaborazione anche del Centro di Formazione Professionale Zanardelli di Ponte di Legno, e ha visto impegnate tre commissioni formate da soci di Onaf Brescia, Bergamo, Milano e Varese.

Giuria popolare

Il 6 e il 7 dicembre c'è stata anche l'animazione da parte di Onaf e del Consorzio di Tutela della giuria popolare, una degustazione con votazione con scheda digitale semplificata nel centro di Ponte di Legno, dove c'erano tutti i prodotti tipi della Val Camonica e del Sebino: pane, dolci, pasta, salumi, miele, birra, vino, formaggelle e il Fatuli di capra. Il Silter è stato l'attrazione, superando ogni aspettativa di partecipazione all'assaggio selezionato.

Rispetto alla prima edizione dell'anno scorso, gli oltre trecento partecipanti hanno triplicato quelli

del 2024. Ulteriore elemento di successo è stato che le degustazioni sono diventate, inaspettatamente, un momento di confronto tra i gruppi di partecipanti, il tutto mettendo un po' in affanno gli organizzatori, vista la portata e i tempi delle prove per i Silter in gara. Un piccolo problema superato grazie anche al clima di consonanza che si è creato tra pubblico e noi di Onaf. Un continuo e proficuo scambio con il pubblico, che, anche nei momenti di richiesta di ripassare più



tardi causa troppa affluenza, si è rinsaldato anziché creare malumore.

Altre iniziative

Il Festival del Silter ha pure organizzato una degustazione tra i vini della Valcamonica con gli altri formaggi delle Cheese Valleys, il distretto caseario che comprende anche le valli orobiche Brembana, Seriana, e Taleggio con i loro Formai de Mut, Branzi, Stracchitunt, Agnò di Valtorta, Roccolo, Stracchino all'Antica delle Valli Oroliche. Inoltre c'è stata una cena, al Cfp Zanardelli, dove il cuoco e conduttore televisivo Andrea Mainardi ha cucinato, insieme agli insegnanti e agli studenti con un menù a base di Silter.

Profilo sensoriale

Secondo le nostre valutazioni il Silter si conferma quindi coerente con il suo profilo di formaggio semigrasso a latte crudo con una propria identità territoriale e tecnica, che racchiude anche un'ampia variabilità qualitativa, in funzione della gestione delle fasi produttive e di stagionatura. Dal punto di vista della struttura si tratta di un cacio con forma cilindrica con facce piane dalla pasta dura e compatta di colore giallo paglierino uniforme. L'occhiatura è fine e diffusa, se presente.

All'olfatto presenta maggiori peculiarità, pur rimanendo nel classico lattico cotto del burro fuso, latte bollito e panna cotta, con note vegetali di fieno secco, anche a volte lievemente fermentato, e di patata bollita. Spesso si aggiungono sentori di frutta secca, come nocciola e più raramente di castagna, e di pane tostato, che indicano una buona evoluzione proteolitica e lipidica. Nei migliori esemplari, quelli che hanno avuto l'eccellenza al concorso, gli aromi si ampliano ancora con note speziate di zafferano e noce moscata, balsamiche, floreali e di frutta tropicale, che esprimono un'ampia complessità e profondità.

Al gusto il Silter è generalmente equilibrato grazie alla dolcezza e alla sapidità con intensità medie, l'acidità è bassa o assente, grazie alla maturazione avvenuta in modo corretto. L'amaro è assente o

Graduatoria del concorso Onaf

AZIENDA	STAGIONATURA GIORNI	MERITO
1 Spandre Vittorio - Malga Foppella	1307	Eccellenza
2 Ducoi Giovanni - Malga Blumone	460	Eccellenza
3 'Prestello' delle Sorelle Bettoni - Malga Prato	489	Eccellenza
4 'Le Fontane' di Ducoi Domenico e Giacomo - Malga Cadino Banca	499	Eccellenza
5 'Omela' di Martino Rivadossi - Malga Val di Moren	160	Eccellenza
Pedretti Monia	282	Eccellenza
Botticchio Nicola - Malga Bassinale	504	Eccellenza
Baccanelli Oscar - Malga Santa Apollonia	952	Eccellenza
'Pagaola' di Chiappini Francesca - Malga Salarno	158	Eccellenza
'Pedena' di Romelli Giacomo - Malga Bazena	420	Eccellenza
'Agrimor' di Morandini Manuele	225	Qualità superiore
Andreoli Italo - Malga Paglia	511	Qualità superiore
'Prestello' delle Sorelle Bettoni - Malga Prato	305	Qualità superiore
Spandre Vittorio - Malga Foppella	541	Qualità superiore
'Petet' di Zanotti Giambattista - Malga Pianezzo e Scandolaro	191	Qualità superiore
'La Casera' di Spagnoli Sonia - Malga Val Gabbia	119	Qualità superiore
Baccanelli Oscar - Malga Santa Apollonia	491	Qualità superiore
Fratelli Antonioli - Malga Mortirolo	485	Qualità superiore
Baccanelli Oscar - Malga Santa Apollonia	207	Qualità superiore
Botticchio Nicola - Malga Bassinale	157	

Preferenze della giuria popolare

- 1 Ducoi Giovanni - Malga Blumone
- 2 'Le Fontane' di Ducoi Domenico e Giacomo - Malga Cadino Banca
- 3 Spandre Vittorio - Malga Foppella
- 4 'Prestello' delle Sorelle Bettoni - Malga Prato
- 5 'Omela' di Martino Rivadossi - Malga Val di Moren

lievemente percettibili. Il salato è stata la causa della penalizzazione di alcuni formaggi, comunque sopra la sufficienza. In bocca la pasta ha una durezza medio elevata, bassa friabilità e adesività, mentre la solubilità è media o medio bassa. Con l'aumento della stagionatura compaiono granulosità e cristalli di tirosina che incrementano la complessità tattile, che però in alcuni casi arriva a una durezza forse troppo elevata. La persistenza gustativa e olfattiva è media elevata, caratterizzata dal lattico cotto e dalla frutta secca, negli esemplari meno riusciti è più breve

e meno articolata.

Il rapporto stagionatura qualità conferma il miglioramento della complessità, già nel medio periodo, se gestito in modo rigoroso, non è infatti un automatismo.

Il Silter Dop è quindi un formaggio dove la precisione tecnica nella produzione e la capacità di interpretarlo durante la stagionatura sono gli elementi principali per tenere insieme struttura, aroma e gusto, nell'equilibrio che lo contraddistingue.



Gli attori-contadini sui colli di Bologna

Una sfida nata in famiglia: il Teatro delle Ariette, che si ispira a Pasolini e porta in scena spettacoli sulla modernità e lo sviluppo della vita dell'uomo

di Alessandro Carli

Racconta Stefano Pasquini, uno dei fondatori, assieme alla moglie Paola Berselli, del Teatro delle Ariette: "Paola e io siamo sposati dal 18 giugno 1989 e da allora viviamo in campagna, alle Ariette, un piccolo podere sulle colline a sud-ovest di Bologna, in Valsamoggia. Siamo attori e contadini. Coltiviamo la terra, il grano e lo trasformiamo in pane. Non per venderlo, ma per mangiarlo ogni giorno e dividerlo con gli spettatori che incontriamo durante i nostri spettacoli".

I loro spettacoli hanno fatto più di 2.500 repliche in sede, sul territorio e in tournée in Italia e in Europa (Germania, Francia, Spagna, Svizzera, Belgio, Portogallo). Per le Ariette il teatro non è solo il luogo dello sguardo (la parola "teatro" deriva dal greco "theatron" che trova un suo significato, appunto, in "luogo dello sguardo") ma soprattutto una forma di sovrapposizione tra vita e arte: portano in scena quello che fanno.

Nel 2004 hanno portato un loro lavoro, bellissimo, al Festival di Santarcangelo: un ritorno al teatro primitivo, fatto di gesti semplici e di natura. Appoggiando il respiro a Pier Paolo Pasolini ma soprattutto mantenendo il format che caratterizza da sempre la propria produzione drammaturgica, il Teatro delle Ariette ha guardato alla campagna di via San Bartolo (subito alle porte del borgo



clementino) per dare vita a Estate fine, spettacolo-riflessione sulla modernità e sullo sviluppo della vita dell'uomo. In un campo ricavato e limitato dalle coltivazioni di mais, pomodoro e piselli, la compagnia bolognese ha creato ad hoc una pausa. Un momento di quiete dove, tra un altare pagano in legno e la disposizione di panche a mo' di semicerchio, il pubblico ascolta e vede la nascita dei frutti della terra. Uno spazio agricolo-teatrale, semplice, dove la drammaturgia si mescola (per un'ora e mezzo) a un recupero delle origini e delle tradizioni contadine.

Racconta Stefano «In coproduzione con Santarcangelo dei Teatri, abbiamo realizzato un evento teatrale su un terreno agricolo di 6 mila metri quadrati, coltivando ortaggi e mais, costruendo una scenografia vivente, immaginando una drammaturgia vegetale in grado di accogliere e condizionare la presenza umana. Lo spettacolo che ne è uscito ora vive fuori dal campo, in altri luoghi (teatri, capannoni, parchi, eccetera), e si reinventa di volta in volta a seconda dell'ambiente che lo accoglie, ma mantiene un legame intimo e profondo con l'esperienza che lo ha generato».

«L'estate fine non sarebbe nato senza l'esperienza dei sei mesi di coltivazione del campo-teatro, senza l'accoglienza del ritmo della terra, del suo suono, senza le scoperte che il tempo, soltanto il tempo e il cielo e il sole e la pioggia e le piante ci hanno regalato. Al di là delle convinzioni poli-

tiche, etiche o religiose, delle condizioni sociali e dei ruoli, dei luoghi e dei tempi è successo che la vita ci ha portati di fronte alla morte, in un territorio dove non ci sono certezze, un territorio che ha la consistenza e le regole del sogno. Lì è germogliata l'estate fine, sulle domande di Pasolini, sul nostro stupore di fronte al mistero».

«E oggi vive come Pasqua laica, rito di attraversamento e di trasformazione. L'estate fine supera la forma spettacolo e attinge direttamente alla struttura e alla funzione dei riti di fertilità legati alla terra e alla civiltà contadina dove la festa e il lutto, il pianto e il riso, la vita e la morte sono intimamente e indissolubilmente intrecciati».

«Il rapporto tra il nostro teatro e il cibo nasce da una scelta autobiografica: la drammaturgia attinge dalle esperienze di vita - prosegue Stefano -. Alla fine degli anni Ottanta siamo andati a vivere in campagna, siamo diventati coltivatori diretti. Il teatro è il racconto delle nostre esperienze sul rapporto con la terra, con la trasformazione in cibo: tutti elementi centrali della nostra quotidianità». Cibo quindi non come "gastronomia" ma piuttosto come parte di una poetica prettamente fondata sull'autobiografia, quindi. I loro spettacoli affrontano spesso i temi autobiografici del rapporto dell'uomo con le materie prime, con gli animali, con gli altri uomini e con la terra, ne accettano le contraddizioni, interrogano il proprio passato



e il futuro cercando nell'attimo presente una condivisione profonda tra attori e spettatori. In questi spettacoli, oltre ai pensieri e ai sentimenti, si maneggiano mattarelli, farina, acqua, coltelli e piatti, formaggi, carote, uova, animali, musica di canzoni e suoni di attrezzi, si parla di amore, di gioia, di vita.

«Un teatro "da mangiare" in un ambiente di contadini e in una intimità profonda - prosegue Stefano -. Come ai tempi in cui si faceva "filò" (il discorrere del più del meno, tra vicini di casa, tra "contraenti", cioè abitanti nello stesso gruppo di case, tra gruppetti di persone, tra parenti e amici di sera). In scena, con loro, anche i formaggi». «Negli anni Novanta avevamo un piccolo gregge di 15/20 capi. Mungevo a mano e il veterinario diceva che questa tecnica dava risultati eccezionali dal punto di vista batterico. Si lavorava il latte crudo e l'allevamento era sotto controllo sanitario. Si produceva un Caciocotta di pecora fatto con il latte riscaldato a 38 gradi e le Robiole di capra. Abbiamo anche sperimentato qualche stagionato ma con risultato alterno».

Pasquini poi torna al teatro: «Abbiamo sempre lavorato spinti dalla necessità e dal desiderio di

portare il teatro contemporaneo nei luoghi della vita, della quotidianità, dove le persone si incontrano intimamente e si conoscono. Il teatro ci aiuta a coltivare il senso della comunità, ci spinge a riflettere sulla nostra storia e il nostro futuro, ci fa emozionare nel presente magico dell'evento spettacolare quando attori e spettatori sono così vicini da confondersi in un'unica entità. I cittadini che hanno aperto le loro case, i loro luoghi ad artisti e spettatori hanno trasformato il loro edificio privato in luogo pubblico di incontro, confronto e cultura».

Quando sono arrivati, nell'autunno del 1989, la terra delle Ariette era già lì. «Non l'abbiamo mai vista come un campo da coltivare, piuttosto un mondo da abitare, un punto d'incontro, un tramite tra noi e il mistero. Una maestra da cui imparare a guardare, ascoltare, farsi domande. Ha aperto in noi la strada del dubbio e della scoperta. Terribile e meravigliosa, avara e generosa, dura e tenera senza motivo, proprio come la vita. Quando nei primi anni i genitori di Paola ci hanno guidato senza saperlo, con la loro semplice presenza, nella scoperta del dialogo tra l'uomo e la terra, è stata capace di riconciliare le generazioni, di avvicinarle».



«Su questa terra ho seminato il grano per la prima volta e per la prima volta l'ho raccolto. Per la prima volta ho scavato una fossa per seppellire un animale e scavato una buca per piantare un albero. Per la prima volta ho visto nascere un agnello. Per la prima volta ho guardato la vita e la morte negli occhi. Paola no, lei queste cose le faceva da piccola, lei è nata contadina. Lei sa senza bisogno di sapere. A questa terra abbiamo sottratto centosettanta metri quadrati per costruirci sopra un teatro».

«Ancora oggi ci domandiamo se abbiamo fatto bene, ma anche questo è venuto così, come un figlio, un albero che germoglia. Su questa terra coltiviamo le cose che mangiamo, alleviamo animali, facciamo la legna per scaldare l'inverno. È sempre più difficile piantarci dentro un aratro, passarci sopra con un grosso trattore. Sappiamo che era selvaggia e che l'uomo l'ha addomesticata, ma dal suo cuore spunta sempre il lato selvaggio. Con quello noi dialoghiamo cercando il punto di equilibrio. Missione impossibile, ma appassionante, non basta una vita, se fosse possibile ce ne vorrebbero almeno due, con diritto di proroga. La terra delle Ariette resta, noi passiamo».

Un calice per la ricerca Airc

Un calice per la ricerca Airc con una semplice raccolta fondi quella che ha avuto luogo sabato 22 novembre all'interno del fiore all'occhiello del barocco catanese, Palazzo Biscari.

È stata un'occasione di incontro, assaggio e un'esperienza sensoriale a tutto tondo. Una serata in cui a ricoprire il ruolo di protagonisti sono stati formaggi, vini e marmellate locali, introdotti da coloro che potrebbero essere definiti i "sapianti del gusto", ovvero i maestri assaggiatori dell'Onaf e i sommelier del Fis (Fondazione Italiana Sommelier). Erano presenti i maestri assaggiatori Rossella D'Urso,

Camillo Paradiso e Alfio Rapisarda, che hanno approntato una narrazione di sapori, in cui ogni capitolo corrisponde ad un abbinamento diverso di formaggio e vino del territorio.

Si inizia con una porzione dell'innovativo Frip senza fosforo, per proseguire con la delicata Vastedda del Belice Dop, poi il classico Piacentinu ennese Dop ed infine un assaggio di Trinacria, formaggio etneo dai tre lattini. La serata è proseguita con l'apericena a base di specialità tipiche, preparate dai maestri panificatori Franco e Mattia Vescera di Carlentini. Dopo cena è stata avviata l'asta solidale, che ha conferito agli ospiti la possibilità di fare del bene, contri-



buendo alla ricerca promossa dall'Associazione Italiana per la ricerca sul cancro, valorizzando allo stesso tempo gli eccellenti prodotti della nostra terra.

Rossella Rapisarda

Uovo soffiato alla vignarola laziale

Ingredienti per 4 persone

- Uova, 4
- Stracchino, 120 g
- Pecorino romano grattugiato, 30 g
- Latte, 50 ml
- Cipollotto fresco, n. 1
- Lattuga romana, 1 cespo
- Carciofi romaneschi, n. 2
- Piselli freschi sgusciati, 150g
- Fave fresche sgusciate, 150g
- Limone, 1
- Guanciale, 100 g
- Vino bianco secco, 150 ml
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe

Esecuzione

Iniziate tagliando il guanciale a listarelle e mettendolo a reidratare nel vino per un'ora. A parte, preparate tutte le verdure: lavate accuratamente la lattuga, centrifugatela e tagliatela a listarelle sottili; lavate e tenete da parte le fave ed i piselli sgranati; mondate i carciofi togliendo le brattee più dure, tagliateli sottilmente e mantenetele in acqua e limone, poi centrifugateli al momento dell'uso; in ultimo tritate il cipollotto.

Raccogliete in un recipiente la lattuga ed i carciofi centrifugati e il cipollotto, condite con sale e olio e mescolate come si trattasse di un'insalata. Portate sul fuoco una casseruola, e una volta appena calda versate le verdure condite all'interno: coprite con un coperchio e cuocete a fiamma alta per 1-2 minuti, poi abbassate il fuoco e procedete con la cottura stufata. In seguito, scoprite, aggiungete le fave ed i piselli, unite mezzo bicchiere d'acqua e continuate la cottura delicatamente. Regolate di sale solo al termine se necessario. In una padella fate cuocere il guanciale delicatamente stufato nel vino con un coperchio. Quando inizierà ad ammorbidire ed imbrionire, togliete il coperchio e lasciate rosolare. Poco prima di servire, scaldate il latte in un pentolino, e una volta fumante spostatelo dal fuoco incorporando lo stracchino e il pecorino romano grattugiato, quindi frullate ad immersione.

Al momento di servire, procedete con la cottura delle uova al tegamino "soffiate": separate i tuorli dagli albumi, montate gli albumi e posizionate in cottura in una padella leggermente unta all'interno di coppapasta rotondi. Coprite e procedete con la cottura a fiamma medio-bassa, poi a metà cottura adagiate ciascun tuorlo su ciascun albume in cottura nei coppapasta e completate la cottura senza portarlo a completa solidificazione. Adagiate sul fondo del piatto di servizio della crema calda allo stracchino e pecorino, poi posizionate la vignarola da un lato del piatto e l'uovo soffiato dall'altro. Completate con una macinata di pepe nero.



Formaggi in prima linea

Il valore delle persone

a cura di Sara Albano

Nel dibattito contemporaneo sulla filiera agroalimentare si parla molto di tecnologia, di automazione, di intelligenza artificiale applicata alla produzione e alla vendita. Tutti strumenti utili, in alcuni casi indispensabili. Eppure, quando il tema è il formaggio – prodotto vivo, culturale, identitario – la vera differenza continua a farla una variabile antica e spesso sottovalutata: la competenza e la passione delle persone. Questa competenza fa spesso la differenza tra un formaggio "abbandonato" in una vetrina, percepito come anonimo e inespressivo nella rigida immobilità della sua forma sempre intonsa, e un formaggio che invece invita a farsi comprare perché raccontato, ben tagliato e accuratamente confezionato anche se già visibilmente consumato dai numerosi tagli per l'alta richiesta. Senza questa mediazione umana, anche il prodotto più pregiato rischia di restare muto, indistinto e (cosa peggiore) intercambiabile.

Tutto inizia nel luogo più autentico, il caseificio. Qui il formaggio non è solo un alimento, ma il risultato di gesti ripetuti, scelte quotidiane, tempi rispettati. Lo spaccio aziendale rappresenta spesso il primo punto di contatto diretto con il consumatore finale, italiano o straniero che sia. È anche il luogo in cui le dimostrazioni live – dall'apertura della forma alla spiegazione della stagionatura, fino a piccoli assaggi guidati – possono fare la differenza. Queste dimostrazioni non funzionano solo perché tecnicamente corrette, ma perché condotte da persone appassionate, che trasmettono entusiasmo e conoscenza, rendendo ogni assaggio un momento memorabile. Lo stesso principio vale nei negozi specializzati e nei mercati contadini. Luoghi che negli ultimi anni hanno vissuto una nuova centralità, soprattutto per un pubblico sempre più curioso ma non sempre preparato. Qui il personale diventa un vero e proprio traduttore culturale. Deve saper rispondere alle domande tecniche, ma anche adattare il linguaggio a chi ha di fronte: il cliente italiano che cerca conferme, il turista straniero che vuole comprendere un territorio attraverso il gusto, il giovane consumatore che si avvicina per la prima volta a un banco di formaggi artigianali. Le dimostrazioni guidate, anche in questi contesti, hanno un impatto immediato: un taglio fatto con competenza, un racconto autentico, un assaggio spiegato bene possono trasformare curiosità in fiducia e vendita.

Arrivando al ristorante, il tema si fa ancora più complesso e strategico. In sala, il formaggio è spesso l'ultimo anello di una catena che ha richiesto mesi o anni di lavoro. Eppure, troppo spesso, viene affidato a personale che non ha gli strumenti per raccontarlo, servirlo correttamente, abbinarlo con coerenza. Qui la competenza non è un vezzo da gourmet, ma un fattore di gestione.

Un cameriere formato vende meglio, sbaglia meno, valorizza il carrello o il tagliere senza ricorrere a sconti o forzature. Un racconto fatto bene aumenta il valore percepito, giustifica il prezzo e trasforma un assaggio in un'esperienza memorabile. Per il turista straniero, poi, il formaggio diventa



una chiave di lettura dell'Italia stessa. Non chiede solo "che cos'è", ma "da dove viene", "perché è fatto così", "che ruolo ha nella vostra cucina". Senza personale capace di rispondere, il racconto dell'eccellenza italiana resta incompleto. E questo vale tanto per una grande sala quanto per una trattoria di territorio.

È in questi dettagli, apparentemente piccoli, che si misura la professionalità di chi lavora con il formaggio: la capacità di creare empatia, guidare la scelta e valorizzare il prodotto, rendendo ogni esperienza unica.

Da chef, consulente e formatore per il settore HoReCa, ho visto molte realtà investire in attrezzature, software, sistemi di prenotazione avanzati, spesso trascurando l'elemento umano. Eppure, soprattutto quando si parla di prodotti complessi come il formaggio, la tecnologia non sostituisce la competenza, al massimo la supporta. Nessuna app o QR code può spiegare una stagionatura con lo stesso impatto di una persona preparata, capace di osservare il cliente, modulare il racconto e trasmettere empatia.

Oggi più che mai, investire sulle persone significa valorizzare la filiera, aumentare i margini, ridurre gli sprechi e costruire esperienze memorabili. Significa saper raccontare la storia di un formaggio dalla mungitura alla stagionatura, con trasparenza e passione, e saper trasformare un assaggio in un momento di piacere autentico. La vera innovazione nel mondo dei formaggi non è solo nella tecnologia o nei processi produttivi, ma nella capacità di formare, motivare e responsabilizzare chi ogni giorno porta il prodotto al cliente finale. In un mercato sempre più affollato e standardizzato, la vera differenza competitiva sarà chi saprà mettere le persone al centro: formate, competenti, appassionate. Perché, alla fine, il valore di un formaggio non sta solo in ciò che è, ma in come viene raccontato e condiviso da chi lo serve.

Dallo spaccio aziendale al ristorante, dal banco del mercato alla sala, la competenza e la passione del personale trasformano ogni assaggio in un'esperienza (e fanno la differenza)



Flan di asparagi al Parmigiano Reggiano con gamberi e guanciale

Ingredienti per 8 persone

Per il flan di asparagi

- Asparagi, 400 g
- Cipolla, 60 g
- Panna fresca, 220 ml
- Uova, n. 4 (200 g)
- Parmigiano Reggiano grattugiato, 70 g
- Burro, q.b.
- Sale e pepe, q.b.

Per completare

- Gamberi, n. 16
- Guanciale stagionato a fette sottili, n. 12
- Panna fresca, q.b.
- Olio extravergine d'oliva, q.b.
- Sale, q.b.

Esecuzione

Lavate gli asparagi, rimuovete la parte più bassa e coriacea dei gambi, tagliate via le punte integre tenendole da parte, e decorticateli aiutandovi con un pelapatate.

Sbollentate in acqua leggermente salata le punte di asparagi e tenetele da parte; tagliate gli asparagi decorticati a pezzetti e cuoceteli in padella con la cipolla tritata insieme ad una noce di burro, coprendo con un coperchio per non far rosolare eccessivamente la preparazione. Correggete al termine con un pizzico di sale e frullate a caldo le verdure cotte.

A seguire, incorporate alla crema di asparagi ottenuta prima la panna, poi le uova e infine il parmigiano grattugiato e una macinata di pepe. Versate il composto in stampini monoporzione e cuocete i flan in forno preriscaldato a 92°C per 25-30 minuti circa (a seconda delle dimensioni degli stampini utilizzati). Nel frattempo, dopo aver accuratamente pulito e lavato i gamberi, asciugateli bene tamponandoli con della carta da cucina. Conditeli con un pizzico di sale e massaggiateli con un filo d'olio, quindi portateli in cottura in un padellino per non più di 1-2 minuti per lato (in base alla dimensione dei gamberi).

A parte, scottate il guanciale stagionato tagliato a fettine sottili in un padellino senza aggiunta di altri grassi, fino a farlo diventare croccante.

Servite i flan sfornati (dopo averli lasciati riposare almeno 5-6 minuti fuori dal forno) completandolo con un gambero, del guanciale croccante e un filo di panna riscaldata a bagnomaria, versata in purezza alla base del piatto.

**Per costruire
il futuro**

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.

**RINNOVO
QUOTA 2026
» € 70**



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 nazionale e assemblea dei soci

Corsi in partenza

PADOVA

Dall'1/4/2026 al 10/6/2026
Data limite per le iscrizioni: 18/03/2026
Delegazione di Padova
Corso di primo livello
Luogo: Agrimercato coperto delle Terre del Santo
Indirizzo: Via Vicenza, 23 P - Padova
Contatti
Direttore: Pierantonio Schievano
Riferimento telefonico: 340.8616373
Riferimento mail: padova@onaf.it

LA SPEZIA

Dall'8/4/2026 al 24/6/2026
Data limite per le iscrizioni: 25/03/2026
Delegazione di La Spezia
Corso di primo livello
Luogo: Sede Ais La Spezia
Indirizzo: Via XXIV Maggio, 143
Città: La Spezia
Contatti
Direttore: Rosi Pesce
Riferimento telefonico: 3403521267
Riferimento mail: laspezia@onaf.it

OVADA

Dal 14/4/2026 al 16/6/2026
Data limite per le iscrizioni: 28/03/2026
Delegazione di Alessandria
Corso di primo livello
Luogo: Istituto Istruzione Superiore Barletti
Indirizzo: Via Pastorino 12, 15076 Ovada (AI)
Contatti
Direttore: Massimiliano Baldini
Riferimento telefonico: 334.8106580
Riferimento mail: alessandria@onaf.it

RAGUSA

Dal 7/5/2026 al 10/6/2026
Data limite per le iscrizioni: 21/04/2026
Delegazione di Sicilia
Corso di primo livello
Luogo: Progetto natura Soc Coop.
Indirizzo: Zona Ind.le III Fase, Viale 22, 10
Città: Ragusa
Contatti
Direttore: Antonio Difalco
Riferimento telefonico: 3289470664
Riferimento mail: sicilia@onaf.it



Sabato 11 aprile si terrà la riunione del consiglio direttivo nazionale presso il Castello di Grinzane Cavour, durante il quale verrà esaminato e approvato il bilancio 2025. Al termine della seduta verrà presentato il libro "Origini" a cura del dottor Enrico Surra. Il mese successivo, domenica 31 maggio, sempre al castello di Grinzane si terrà l'annuale assemblea nazionale dei soci.

Quest'anno sono in programma le votazioni per l'elezione del consiglio direttivo nazionale con il rinnovo delle cariche sociali. Verrà assegnato il titolo di maestro onorario al professor Giuseppe Licitra (docente ordinario di Zootecnica speciale dell'università di Catania), e al presidente della Fondazione CrC Mauro Gola. La giornata prevede anche la cerimonia di investitura per i corsi di Torino, Savigliano e Genova.

Carlotto, amico dell'Onaf

Addio al senatore Natale Carlotto alla soglia dei 95 anni. Politico di lungo corso e figura simbolo della Coldiretti, Natale Carlotto fu tra i soci fondatori dell'Onaf. Una figura storica e di grande importanza per la nostra Organizzazione non solo come fondatore ma forte animatore dei soci Onaf della prima ora. Inoltre al suo nome sono legate riforme rilevanti per il mon-



do agricolo e montano tra cui la riforma dei patti agrari e l'ultima legge dedicata alla montagna. Il suo impegno non si è mai limitato agli incarichi ricoperti tra cui per due mandati sottosegretario di stato, ma ha promosso associazioni, tra cui la nostra, consorzi e strumenti di cooperazione che hanno segnato la crescita dell'agricoltura.



a cura di Beppe Casolo
persito@onaf.it

DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA

>>>>>>

La Cena degli Auguri 2025

Prima "Cena degli Auguri" per la nostra delegazione spezzina, costituitasi ad aprile 2025.



Una occasione per ritrovarci e poter trascorrere una serata conviviale all'insegna del buon cibo, dell'amicizia, della sorpresa e dello scambio dei consueti Auguri, sempre graditi.

Con una trentina tra soci e simpatizzanti, ci siamo dati appuntamento presso "La Locanda dell'Angelo" di Ameglia, una location elegante e sempre accogliente. La serata si è aperta con la presentazione di una preparazione casearia sorprendente: una mozzarella da latte di Bufala Campana a forma di pandoro, prodotta dal Caseificio Migliore di Mondragone (Caserta). Il formaggio è stato abbinato ad una bollicina spagnola, un metodo classico Cava, in grado di esaltarne la dolcezza e la freschezza e allo stesso tempo di contrastarne la grassezza. La cena è proseguita con un ricco buffet di antipasti e un risotto gamberi e barbabietola. Il classico pandoro alla crema chantilly per finire.

Per intrattenere i partecipanti abbiamo organizzato una lotteria a sorpresa, mettendo in palio alcuni accessori a logo Onaf (grembiule, cravatta, borsetta) e un paio di pubblicazioni Onaf, che presentano approfondimenti sul mondo caseario. A tutti i presenti abbiamo riservato un piccolo omaggio a ricordo della bella serata. Auguri per un sereno 2026 a tutti.

>>>>>>

Incontro con Stefano Benassi dell'azienda "Il Fornello"

Un'altra serata ricca di emozioni: l'incontro con Stefano Benassi dell'Azienda "Il Fornello" di Massa Carrara. Una filosofia semplice e schietta: migliorarsi ogni giorno, conseguire un obiettivo e rimboccarsi le maniche per raggiungerne un altro, non accontentarsi della qualità ottenuta in quanto la si può ancora superare. Una trentina di capre di razza Camosciata che pascolano ad un'altitudine di 800/900 metri, sui pendii delle Alpi Apuane: una razza forte che ben si adatta al clima montano, nata per produrre latte da impiegare nella caseificazione a latte crudo.



Stefano realizza svariate tipologie di formaggi e latticini: yogurt, ricotta, robiola, croste fiorite, caciotte, erborinati e formaggi stagionati. Ne abbiamo potuto degustare ben nove varianti e ognuna si è rivelata una scoperta, una rinnovata emozione ma soprattutto sono emerse, inequivocabilmente, la grande fatica quotidiana impiegata nella ricerca e la passione smisurata per il proprio lavoro. Grande entusiasmo di tutti i presenti che hanno potuto

assistere, da prima, all'apertura della forma dello "Stagionato", un formaggio di circa otto kg, ottenuto con, pressappoco, un quintale di latte caprino, successivamente al taglio, con il filo, di una fetta di erborinato e, in ultimo, alla mostra delle numerose tipologie di lame: una serata davvero sorprendente. Eros Bianchi, relatore e maestro assaggiatore Onaf, collabora da tempo con l'azienda, mettendo a disposizione tutte le proprie competenze di tecnologia casearia per apportare innovazione e sperimentare nuove produzioni. Nel corso della serata, abbiamo potuto assaggiare: la Ricotta, lo Yogurt a coagulo intero, la Caciotta fresca, la Robiola, la Crosta fiorita, La Piramide al carbone vegetale, lo Stagionato, il Mignon a coagulazione lattica e l'erborinato.

>>>>>>

"Degust", gli affinati di Hansi Baumgartner

Hansi Baumgartner, definito "l'orafo del latte", ha fondato nel 1994 la sua azienda Degust a Varna, piccolo borgo a settecento metri di altitudine, in Alto Adige. Precedentemente, chef stellato nel ristorante di famiglia, ha una visione: dedicare un momento del pasto alla esaltazione dei formaggi, attraverso la ricerca personale di prodotti di nicchia per realizzare "il suo carrello". Fin da bambino coltiva la passione di raccogliere erbe spontanee e piante aromatiche, da lì il passo successivo: sperimentare abbinamenti da proporre alla clientela. Rapito profondamente dalla tecnica dell'affinamento e avendo acquisito esperienza e competenza, abbandona la ristorazione per dedicarsi anima e corpo al progetto Degust. Scopre un ex bunker nei boschi della valle e ne ricava la sede ideale per le sue celle di stagionatura: diverse stanze con temperature ed umidità idonee e diversificate per accogliere le molteplici tipologie di formaggi. Predilige i prodotti a latte crudo e provenienti dalle malghe montane, i formaggi a crosta fiorita, le croste lavate, le paste dure e gli erborinati. Il suo lavoro di affinatore consiste nel selezionare un prodotto di alta qualità, nel gestirne la maturazione preservandone l'identità originale e nel rispettare il lavoro del casaro. "Il formaggio deve raccontare il luogo di provenienza". Dopo c'è l'approccio gastronomico, l'amalgama del formaggio con l'ingrediente selezionato per esaltarne il gusto e condurre l'assaggio a livelli esaltanti e stupefacenti. Anche noi siamo rimasti "folgorati" dai tre formaggi in scaletta: Delizius, robiola a latte misto (vaccino, caprino e ovino), affinata con frutta disidratata e selezionata e anice stellato. Brevissima stagionatura. Chocobert, camembert a latte caprino, affinato con sfoglie di cioccolato fondente al 75% e Lakrzi, erborinato a latte vaccino crudo, affinato con polvere di liquirizia e rum. La serata si è svolta presso la Gastronomia Plus ed è proseguita con un ricco Apericena: taglieri superlativi e vini della Cantina Ceci. Numerosissimi i partecipanti, curiosi e molto interessati.



La delegata Gabriella Tarasconi

DALLA DELEGAZIONE DI GENOVA

>>>>>>

I formaggi di famiglia

il 19 novembre sono ripresi gli incontri presso l'istituto Alberghiero Marco Polo di Genova con i formaggi della famiglia Busti di Acciaio (Pisa). Nella serata R. Di Terlizzi ha guidato la degustazione di Frescopecora Bio a caglio vegetale, Pecorino Toscano Dop, Pecorino gran riserva, Pecorino Lari 3 lattini caglio vegetale, Pecorino Metello, Marzolino Toscano caglio vegetale, Pecorino Roncione latte crudo. V. Ferrari ha illustrato i dati sulla produzione e G. Marini descritto i vini Cortese Az Laiolo Reginin e Montecucco Doc Az. Colle Massari. Gli applausi dei 30 presenti hanno decretato il successo della serata.

>>>>>>

La magia del Natale: formaggi e buon vino

La cena degli auguri si è svolta il 3 dicembre 2025 presso l'Ipseoa Marco Polo di Genova. Aperitivo con spritz genovese, friscu alla maggiorana, panisette fritte, raviolini fritti. Per antipasto salmone gravlax con mousse di formaggi, bavarese al gorgonzola con confettura di cipolle di Tropea. A seguire risotto con rapa rossa, burrata e salsa al basilico, ravioli del plin alla zucca con burro da affioramento e scaglie di Roccaverano Dop stravec-

chio. Secondo piatto bocconcino di baccalà, cotto a bassa temperatura con crema di patate e cozze allo zafferano, olio al basilico, gelée di bergamotto e tuile alla liquirizia. Conclusione tiramisù a forma di chicco. In accompagnamento i vini dell'azienda Laiolo Reginin. Durante la serata è stato consegnato al dirigente scolastico Roberto Solinas il set di coltelli professionali per il taglio dei formaggi. Ringraziamo per la serata Latte Tigullio, il Consorzio Alte Terre, Azienda Antesica Parmigiano, La Madia di Renata Merlo, la Fic, lo chef professor Pino Zizzi, la maître professoressa Simona Iacoviello e gli studenti del corso Ida.

>>>>>>

Seminario didattico

Buona partecipazione all'Istituto Marco Polo per l'aggiornamento sulla nuova terminologia della scheda descrittiva in vigore dal settembre 2025. La relazione è stata curata dai docenti A. Cau e R. Collu. È stata illustrata e compilata la nuova scheda. In degustazione, selezione di formaggi locali con Pecorino Az, Liggia du Marè fresco e semi-stagionato. A seguire i formaggi del caseificio Chiavarese Caciocori con Campagnola 90 giorni

da latte vaccino Val d'Aveto, Nerone 8 mesi latte vaccino della Val Cichero, Robiola di capra crosta fiorita 30 giorni. Grande apprezzamento per l'iniziativa che verrà ripetuta con nuovi argomenti.

Il delegato Riccardo Collu



Da sinistra il dirigente scolastico Solinas, il delegato Onaf Collu, Marini, Ferrari, Frombola; e i formaggi in degustazione al seminario didattico

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA-REGGIO EMILIA

>>>>>>

Attività di fine anno

Ci ritroviamo numerosi al Campus Universitario per un momento di approfondimento sul cacao, guidati dal Referente della Tavola di Ferrara della Compagnia del Cioccolato, Danny Farinelli. A seguire degustazione di 4 abbinamenti di formaggio e cioccolato: particolare il Roccaverano Dop affinato e un cioccolato al latte 40% con nocciole Igp. Belle serate tecniche di abbinamento formaggi e birre a Reggio Emilia, 26 novembre e 3 dicembre aiutati dall'Assaggiatore Onaf e Responsabile di Unionbirrai dell'Emilia Romagna, Matteo Davoli. Chiudiamo il 2025 con la cena degli auguri il 4 dicembre al Rigoletto. Regaliamo ai nostri soci l'apertura di una forma del Cacio del Po, marchiata 25 - 06 - 25.



Giovanni e Jacopo Antonaci, padre e figlio, Maestri Assaggiatori Onaf ci hanno accompagnato in questo momento affascinante.

La delegata Gabriella Padova

DALLA DELEGAZIONE DI VARESE

>>>>>>

I formaggi di Ghezzi

"La forma è sostanza?". Applausi per la serata Onaf Varese con l'azienda Ghezzi di Merate. Questo il tema che ha animato l'evento organizzato dalla nostra delegazione a Busto Arsizio. Protagonista assoluta l'azienda agricola Ghezzi, raccontata dalla voce di Adriana Scaccabarozzi. Non semplice casara, ma vera e propria "cheese designer", Adriana ha incantato i presenti spiegando come le sue decorazioni non siano orpelli estetici, ma parte integrante del gusto.

Il percorso di degustazione ha confermato questa filosofia. Si è partiti dalla delicatezza del Formaggino di Montevecchia, fresco a coagulazione lattica, che per l'occasione la cheese designer ha decorato dedicandolo alle Olimpiadi di Milano-Cortina 2026, un omaggio di "buon auspicio" molto apprezzato dai presenti. A seguire la Caciotta Erbe Fiori, perfetto esempio dello stile della casara: un trionfo cromatico e aromatico già premiato a Bergamo. La serata è cresciuta d'intensità con il Gentile, semicotto con caglio in



pasta, fino al nobile Roncagione Riserva. Stagionato oltre 18 mesi in cantina naturale, il "Miglior formaggio di fattoria 2024" ha chiuso l'evento dimostrando che, nelle mani di Adriana, la forma diventa, eccome, sostanza.

Il maestro assaggiatore Paolo Mazzucchelli

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



Visita al cuore del latte: Fattoria Latte Sano

Il latte è l'ingrediente fondamentale del formaggio, matrice e variabile delle sue caratteristiche nutrizionali, aromatiche e organolettiche. Il 4 settembre 2025, in occasione di un'iniziativa sperimentale, alla quale ha partecipato un pri-



mo gruppo ristretto di associati, la delegazione di Roma è stata ospite di un'azienda lattiero-casearia storica della capitale; rinomata per la produzione di latte fresco e derivati, con una filiera corta e controllata che valorizza il latte proveniente dall'Agro Romano. La visita alla Fattoria Latte Sano si è rivelata un'esperienza sorprendente, dove si sono ottenuti risultati interessanti che potranno rappresentare l'avvio di un percorso che si intende estendere all'intera associazione.

Immersa nel verde, l'azienda è un gioiello aziendale dove la tradizione si sposa con la tecnologia moderna. È stato possibile osservare la fase di trasformazione, con un percorso trasparente: dalla raccolta al delicato processo di pastorizzazione, fino al latte fresco e ai prodotti finiti come yogurt e mozzarelle. Il momento clou è stata la degustazione del latte e dei prodotti caseari, capaci di esprimere tutta la genuinità dell'Agro Romano. Fattoria Latte Sano dimostra che a pochi passi dalla metropoli è ancora possibile trovare l'eccellenza della produzione locale.



VinoForum 2025



L'11, il 12 e il 14 settembre 2025, la delegazione Onaf di Roma è stata ospite dello stand di

Roma Capitale alla manifestazione Vinòforum 2025, l'evento enogastronomico più atteso di Roma e del centro-sud Italia; un format che unisce l'eccellenza vinicola nazionale alla grande cucina d'autore. Sì, perché il festival è rinomato anche per gli spazi dedicati al food di qualità. In quel di Piazza di Siena a Villa Borghese la delegazione Onaf di Roma è stata protagonista di ben tre eventi, distribuiti per le tre giornate. Ogni incontro è stato un'opportunità per i presenti di ampliare la propria conoscenza del mondo caseario del territorio, nonché incontrare altri appassionati. In degustazione le eccellenze della campagna romana, dai formaggi ai latticini, accompagnati ai grandi vini della Roma Doc e all'Olio di Roma Igp. La presenza di Onaf a Vinòforum è stata un'ottima occasione di incontro tra appassionati e operatori del settore che desiderano vivere un'esperienza sensoriale unica nella Capitale.



Simposio 2025 Il Trionfo del Gusto

Nel weekend del 18 e 19 ottobre 2025, presso Il Salone delle Fontane all'Eur, la delegazione Onaf di Roma è stata ospite dell'atteso evento enogastronomico Simposio 2025 - "Il Trionfo del Gusto". La manifestazione ha celebrato le eccellenze del food & beverage italiano. Per due giorni mastri assaggiatori si sono alternati per raccontare presso un proprio desk, la mission dell'associazione e le sue attività. Oltre 15mila presenze hanno affollato gli stand compreso il nostro e tanta è stata l'affluenza anche per gli appuntamenti targati Onaf. Sabato 18 ottobre è andato in scena un confronto sensoriale tra formaggio prodotto in pianura e in alpeggio nell'evento: "Dove nasce il Gusto: dalla Pianura all'Alpeggio". Mentre domenica si è replicato con un grande cavallo di battaglia della delegazione: "Eppur fila...", un'attrattiva e suggestiva dimostrazione dal vivo di filatura di formaggi a pasta filata, con il Mastro casaro Donato Nicastro. A seguire il Delegato, Domenico Villani, ha condotto: "Assaggia & Impara" una Masterclass per futuri degustatori di formaggi.



Eccellenze laziali tra Campagnano e Sacrofano

Tra la fine del 2025 e l'inizio del 2026, l'enogastronomia del Lazio è tornata protagonista grazie a una serie di appuntamenti dedicati alla cultura del gusto. Le manifestazioni, nate per valorizzare le produzioni locali, hanno visto la partecipazione fondamentale dei maestri assaggiatori Onaf della delegazione di Roma, trasformando semplici assaggi in vere lezioni di cultura rurale. Il 30 novembre, "I Sapori di Campagnano" ha inaugurato il ciclo con quattro seminari di degustazione. Tra Piazza Regina Elena e il Palazzo Comunale, esperti e appassionati hanno esplorato il mondo di formaggi, vini e olio evo, apprendendo segreti produttivi e tecniche di analisi sensoriale in un clima di forte condivisione comunitaria.

Il testimone è poi passato a Sacrofano il 14 dicembre con "Il Villaggio del Gusto". Piazza Ugo Serata è diventata il palcoscenico di un itinerario che ha toccato miele, pane e prodotti caseari, culminando in un innovativo cooking show dello chef Fabio Campoli. L'iniziativa ha avuto anche un importante risvolto didattico: una settimana dopo, gli esperti Onaf hanno coinvolto gli alunni della scuola elementare locale con dimostrazioni pratiche sulla caseificazione e la filatura del formaggio. Il ciclo si è concluso il 5 gennaio 2026 con un talk curato dal delegato Domenico Villani, confermando come la sinergia tra istituzioni e professionisti sia la chiave per promuovere un consumo consapevole e tutelare il patrimonio artigianale del territorio.

Ilaria Castodei
Responsabile Comunicazione



DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



Rinnovo cariche

L'assemblea dei soci ha eletto delegato per il quadriennio 2025-2029: Marco Benedetti. Assieme a lui condurranno la delegazione di Milano i soci **Beppe Casolo, Fabio Fimiani, Luisa Palomba, Sandro Piergiovanni, Federica Suar-**



di e Giorgio Telmon, che imprimeranno una sensibile accelerazione alle attività associative, lavorando per offrire ai soci nuove edizioni dei corsi per assaggiatori e maestri assaggiatori,

Concorsi, degustazioni e altre iniziative formative e conviviali. Si partirà subito con il corso di primo livello, che torna a Milano città e con un nuovo corso di secondo livello, entrambi per rispondere alle numerose richieste di appassionati e Assaggiatori. Numerose le iniziative in cantiere per offrire ai soci sempre nuove opportunità di conoscere il formaggio, i produttori e i luoghi in cui si realizza la "magia del formaggio".



Degustazioni & aggiornamento tecnico

Ultima degustazione del 2025 della delegazione di Milano con i Formaggi di fattoria a Degustazione Ristoro e Dispensa alla Casa degli Artisti.

Il Maestro Assaggiatore Antonio Solinas ha presentato i formaggi pecorini dell'Azienda agricola Eriles di Olzai (Nu), accompagnato dal produttore Giovanni Curreli, vincitore di numerosi premi nazionali e internazionali. Fra i formaggi presentati il Formaggio al Cannonau, i pecorini Biriati, Ammamma e Maimone, medaglia d'oro al Concorso internazionale di Lione 2026. Avvincente l'esplorazione delle caratteristiche che l'affumicatura può donare ai formaggi, assaggiando l'Aromatizau a latte crudo, con una elegante e delicata affumicatura naturale, e la classica Ricotta Mustia. La serata è stata infine arricchita dall'abbinamento con grandi vini sardi e un brindisi alle nuove iniziative del 2026 con il Moscato di Sardegna.



A gennaio una serata speciale offerta ai soci di Tecnica di degustazione, condotta da Beppe Casolo, che ha illustrato le innovazioni terminologiche, pubblicate a settembre 2025, attraverso l'assaggio del Formaggio d'alpe grigionese di luglio 2025, un Silter della primavera 2025, un formaggio sardo a latte misto oviscaprino dalla Sardegna prodotto a maggio 2025. Un grande apprezzamento da parte dei numerosi soci intervenuti per un approfondimento necessario ad aggiornare le competenze di assaggiatori e maestri assaggiatori. Si riparte a febbraio con altri Formaggi di Fattoria!



Nuovi appuntamenti

Lo scorso 18 dicembre il maestro assaggiatore Beppe Casolo ha incontrato una cinquantina di studenti e docenti dell'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera Vespucci per introdurli nel mondo della degustazione sensoriale. Tre formaggi e moltissime domande da parte dei partecipanti per un primo incontro orientativo, rivolto soprattutto a quei giovani che faranno dell'enogastronomia la propria professione futura, per favorire la comune conoscenza e valutare le potenzialità divulgative e didattiche nell'assaggio dei formaggi, un campo in cui Onaf è riconosciuta come leader per indipendenza e autorevolezza.

Di tutt'altro tenore invece la piacevole serata conviviale organizzata da Rotarian Gourmet nell'elegante Circolo Familiare Romeo Cerizza, in cui sono intervenuti il Maestro Assaggiatore Giorgio Telmon, accompagnato da Marco Benedetti, per presentare una selezione di formaggi rappresentativi delle diverse specie lattifere, con la finalità di avvicinare il pubblico alla degustazione consapevole. Un'ottima occasione per allargare lo sguardo oltre le classiche degustazioni guidate rivolte ai soci e per raccogliere concrete manifestazioni di interesse per il corso di primo livello in partenza a Milano.



Investitura assaggiatori Corso di Gorgonzola 2025

Si è concluso con la cerimonia di investitura del 3 febbraio il nuovo corso per assaggiatori organizzato a Gorgonzola dalla delegazione di Milano. Un corso favorito dall'ampia disponibilità offerta dall'Amministrazione comunale di Gorgonzola, Città del Formaggio 2025, dall'impegno degli amici della delegazione Martesana di Slowfood, con cui da molti anni è attiva una sempre più stretta collaborazione per organizzare concorsi e degustazioni, e dal contributo del Maestro Assaggiatore Giuseppe Mauro, sempre presente per garantirne la buona riuscita.

Il corso, avviato in settembre, ha visto la partecipazione di 40 aspiranti assaggiatori, un numero considerevole, considerando che l'ultimo corso nella città della Martesana si era tenuto solo un anno fa, segno dell'interesse per le nostre iniziative e delle positive sinergie che si sono create sul territorio. Ecco i nomi dei nuovi assaggiatori che nella Sala del Centro Intergenerazionale hanno pronunciato la promessa solenne e firmato l'Albo Nazionale, alla presenza del consigliere nazionale Beppe Casolo e del direttore del corso e delegato Marco Benedetti: **Marco Antelmi, Emiliano Artoni, Federico Barberis, Cristina Bonomi, Dario Castagnetti, Luciano Ceruti, Chiara Colosimo, Hilary D'Amico, Guido D'Andrea, William Dellorusso, Vira Franko, Diego Gabriele, Rosella Gamba, Sharon Gatti, Carmen Giani, Nicola Ginese, Daniele Gropelli, Chiara Grossi, Mor Gueye, Riccardo Iarocci, Alex Li Calzi, Vincenzo Longobardo, Roberto Marchesini, Alessandro Marcolini, Edoardo Meloni, Stefania Monti, Sandro Niboli, Noemi Pantalone, Federica Paridi, Francesco Perego, Fabio Pirrone, Ettore Poggi, Francesca Scoa, Alessandra Tommasi, Antonio Tondo, Maira Vasques, Gianluca Villa, Stefano Villa, Stefano Vitali.**

Il corso ha avuto un degno epilogo in una bella e partecipata festa, organizzata in collaborazione con la Pro loco, che ha visto anche l'intervento della sindaca Ilaria Scaccabarozzi e dell'assessore Gianluca Villa, quest'ultimo nella duplice veste di neo assaggiatore e rappresentante dell'Amministrazione comunale. La rappresentanza della delegazione di Milano ha inoltre visto la partecipazione dei consiglieri Federica Suardi e Giorgio Telmon.

A presto con nuove iniziative nella Città di Gorgonzola e con i nuovi corsi!
Il delegato Marco Benedetti



DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI



Degustazione etica

Il 5 dicembre 2025 si è tenuta a Torre Annunziata, presso la Vineria Artigianale Brett, una degustazione etica: "Se non lo chiami terroir, stai mangiando solo grassi". Un'esperienza formativa ed emozionale in collaborazione con Onaf, per svelare la verità che si nasconde dietro un grande formaggio.

Attraverso la degustazione tecnica, abbiamo scoperto un'azienda agricola che pratica l'allevamento estensivo e il benessere animale. Abbiamo potuto constatare come il pascolo brado influenzi ogni sfumatura aromatica, rendendo il formaggio un vero e proprio specchio del terroir. Guidati dal maestro assaggiatore Onaf Filippo Veglia, abbiamo degustato formaggi affinati, di diversa intensità, (come un erborinato di capra Blu Dolce, un erborinato da latte vaccino Piradoro) abbinati a sfide enologiche e distillate.



Nella locandina dell'evento il maestro assaggiatore Onaf Filippo Veglia



Massa Lubrense Città del Formaggio

Massa Lubrense è stata ufficialmente proclamata Città del Formaggio con l'evento firmato Onaf, un appuntamento che celebra la grande tradizione casearia del territorio e la sua profonda identità gastronomica. Il titolo rappresenta un orgoglio per la comunità e un riconoscimento all'impegno dei produttori locali, Massa Lubrense entra nella rete nazionale Onaf, che tutela le produzioni locali di qualità, confermando la sua identità legata al mondo del latte e dei formaggi. Ad aprire la serata i saluti istituzionali del sindaco Giovanna Staiano, seguita da Antonino Esposito, consigliere delegato all'agricoltura, da Francesco Gargiulo, presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi, dal professor Vincenzo Peretti, direttore del Consorzio di Tutela del Provolone del Monaco Dop, e da Giosuè De Simone, presidente del Consorzio. Per l'Onaf sono intervenuti Salvatore Verrella, delegato di Napoli, e Maria Sarnataro, consigliere nazionale. **Servizio a pagina 43.**



Il maestro assaggiatore Roberta Porciello

DALLA DELEGAZIONE DI SALERNO



Aggiornamento a Paestum

Giovedì 13 novembre, presso l'Agriturismo Porta Sirena di Paestum, si è tenuto un incontro dedicato all'aggiornamento dei termini della scheda descrittiva Onaf, strumento fondamentale per l'analisi sensoriale e la corretta valutazione dei formaggi, organizzato dalla delegata Onaf di Salerno Maria Sarnataro.



L'appuntamento si inserisce nel percorso di formazione continua promosso dall'Onaf e rappresenta un momento di confronto e approfondimento rivolto ai maestri assaggiatori con l'obiettivo di uniformare il linguaggio tecnico e migliorare la precisione descrittiva durante le sessioni di degustazione.

Nel corso dell'incontro sono stati analizzati e aggiornati i principali descrittori utilizzati nella scheda, con particolare attenzione agli aspetti visivi, olfattivi, gustativi e tattili, al fine di rendere la valutazione sempre più chiara, condivisa e coerente con l'evoluzione del panorama caseario. L'iniziativa conferma l'impegno dell'Onaf nella valorizzazione della cultura dell'assaggio e nella formazione qualificata dei propri associati, favorendo occasioni di crescita e approfondimento tecnico in contesti di dialogo e partecipazione.



Sfumature di giallo: mieli e paste filate

Un appuntamento all'insegna della convivialità e dell'approfondimento ha accompagnato le festività della delegazione Onaf di Salerno, che ha organizzato il 4 gennaio un incontro presso Botteghelle 65 a Salerno dedicato all'abbinamento dei formaggi a pasta filata, protagonisti di grande rilievo nella tradizione casearia italiana. A guidare la degustazione è stato Antonio Luce dell'Azienda Agricola Giaquinto, che ha illustrato caratteristiche, struttura e profili aromatici dei mieli, soffermandosi sulle logiche di abbinamento e sulle tecniche di produzione. Per la delegazione Onaf di Salerno è intervenuta la delegata Maria Sarnataro, sottolineando l'importanza di iniziative formative capaci di promuovere la cultura del formaggio e la sperimentazione degli abbinamenti. Il percorso di degustazione ha coinvolto quattro formaggi: il Provolone Valpadana Dop del Caseificio Albiero, il Caciocavallo irpino Di Cecca, il Caciocavallo affinato nel Taurasi del Caseificio Aurora e il Caciocavallo con foglie di noce, particolarmente apprezzato per la sua complessità aromatica. In abbinamento una selezione di mieli – agrumi, coriandolo, melata, colza e corbezzolo – ha offerto interessanti spunti di confronto tra dolcezza, intensità e persistenza gustativa. L'incontro si è confermato un momento di crescita e condivisione, rafforzando il ruolo della delegazione Onaf di Salerno nella valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche e nella diffusione di una consapevole cultura dell'assaggio.

Il consigliere Stella Marotta

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



I formaggi di Persia

Il caseificio Persia si trova nel cuneese, precisamente a Cavallermaggiore ed i titolari, Luca e Silvia, lo definiscono artigianale, attribuendo a questo termine la caratteristica del loro modo di operare, ma, al contempo, facendone anche un vanto, proprio per indicare il modo di lavorare naturale e legato alle tradizioni del territorio. I formaggi sono a latte crudo vaccino e con denominazioni talvolta in piemontese, per mantenere quel legame col territorio di cui si diceva pocanzi. Le tipologie dei formaggi, con pezzature dai due ai sette chili, salvo poche eccezioni, sono parecchie per un caseificio di queste dimensioni e personalmente credo che il casaro un po' si diverta a variare le tecnologie, le forme e le stagionature per incuriosire il suo consumatore.



Nel corso della serata abbiamo assaggiato un piccolo e particolare Fior di Tiglio, tometta affinata con miele di tiglio bio, posto sulla faccia superiore, leggermente concava, che il formaggio assorbe lentamente, conferendo alla pasta particolari aromi balsamici; un Nostrale di 60 giorni, dolce, ruffiano, con una elasticità tipo fontina, molto gradevole; la Sabauda, formaggio di 90 giorni a pasta semicotta, con caglio di agnello, affinato con aceto balsamico di Modena, che lascia una evidente traccia, tanto al naso, quanto in bocca; la stagionata Tuma d'la Masca, semicotta e con fermenti Helveticus, che conferiscono sensazioni propioniche ed anche per la struttura grassosa e la sapidità, lo avvicinano alla tipologia Grana.



Un'autentica lezione

La nostra serata di gennaio è solitamente dedicata ad un incontro didattico, mirato su un argomento di rilevanza casearia, indirizzato più all'approfondimento che al piacere della degustazione, magari con meno appeal sulla massa dei soci, ma certamente formativo: ciò nonostante c'erano oltre sessanta presenti. L'argomento di quest'anno è stata la "Salatura dei formaggi", condotta con la consueta competenza dal professor Zeppa.



Per la maggioranza di noi, quando si parla di salatura, si pensa subito al metodo, a secco o in salamoia, oppure a cosa serve il sale, per il sapore, per l'eliminazione del siero o per favorire la formazione della crosta, ma vengono trascurate le numerosissime implicazioni di tipo fisico, chimico o tecnologico che la salatura comporta. Certamente i caseifici industriali conoscono le varie procedure, ma penso soprattutto ai piccoli caseifici famigliari ed ai casari negli alpeggi che si basano sulla pluriennale esperienza di genitori e nonni e su parecchie forme difettose. Tra le altre cose abbiamo assaggiato anche dei formaggi, ma a scopo puramente didattico. Ancora una volta, grazie Giuseppe.

Il Maestro Assaggiatore Ettore Bevilacqua

Le Terme della storia

Luisella Fogo, preziosa autrice della nostra rivista, ha presentato in questi giorni la sua ultima fatica letteraria: "Le Termeuganee, la storia delle Terme, le Terme nella storia". Il libro, edito dalla casa editrice padovana Cleup e promosso dall'assessorato alla Cultura della Regione Veneto, conta 370 pagine distribuite in 17 capitoli piacevolmente illustrati con più di 550 immagini. Rivivono nell'opera i numerosi luoghi e l'incalcolabile quantità di protagonisti che hanno sottolineato la vasta e storica complessità termale della provincia padovana. Si potranno ri-



L'ultima fatica letteraria della nostra autrice Luisella Fogo

scoprire gli impareggiabili versi poetici di Marziale che per primo chiamò le Terme "acque patavine", o quelli di Lord Byron, d'Annunzio, Diego Valeri e anche gli intensi brani d'alta prosa di Tito Livio, Ruzante, Goldoni, Foscolo e altri, tutti legati ai luoghi termali. Non manca l'attenzione per le inattese figure di importante spessore storico come Alfonso I d'Este (marito di Lucrezia Borgia) che per due volte soggiornò ad Abano Terme o l'Imperatore ereditario Francesco I d'Austria-Este la cui visita rimane eternata, davanti al Montirone, in una colonna con la data del 1825. Dopo aver superato tutti i periodi della Storia, l'autrice affronta la notorietà acquisita dalle Termeuganee durante la prima guerra mondiale del 1915-18 per le numerose e notissime presenze militari, politiche e giornalistiche, giunte a Villa Giusti per firmare l'Armistizio che il 4 novembre 1918 pose fine al disastroso conflitto. Le cinque realtà termali esistenti nel territorio padovano, Abano Terme, Monteortone Terme, Montegrotto Terme, Galzignano Terme e Batta-



glia Terme, vengono poi esaminate in previsione del loro futuro, frutto delle intense e continue ricerche condotte dal 1820 al 2020 da tutti gli Istituti addetti dell'Università di Padova. Come doverosa precisazione dice Luisella Fogo: "Termeuganee scritto senza distacco vuole esprimere un'unica origine in un unico territorio che le accoglie in un caldo abbraccio". All'autrice le congratulazioni della nostra redazione.



di FIORENZO CRAVETTO

DALLA DELEGAZIONE DI AVELLINO



Irpinia Mood 2025 celebra il "Cibo Sovrano"

L'edizione 2025 di Irpinia Mood ha posto l'accento sul tema del "Cibo Sovrano", un concetto che si fa riflessione culturale e identitaria sul valore del cibo e della sua produzione. Un invito a riconoscere l'alimentazione non solo come piacere o consumo, ma come patrimonio collettivo, storia condivisa e atto di responsabilità verso il territorio.



Tra gli appuntamenti più seguiti del festival, il seminario dedicato alle eccellenze casearie irpine ha offerto al pubblico un'esperienza sensoriale e narrativa di grande intensità. Protagonisti dell'incontro i formaggi della Tenuta Giannini di Nusco, della Caciocavalleria D&D di Calitri e dell'azienda agricola Buccino Pasquale di Bagnoli Irpino, espressioni autentiche di un territorio che conserva nei pascoli, nei saperi antichi e nelle piccole produzioni la propria identità più profonda.

Il festival sceglie infatti di raccontare il cibo come bene comune, radicato nella terra e frutto di filiere che resistono alla massificazione. Sovrano non perché elitario, ma perché capace di rappresentare una comunità e il suo modo di vivere e produrre. In questo contesto, i prodotti irpini diventano simbolo di un'agricoltura che continua a rinnovarsi mantenendo salde le proprie radici. Durante il seminario, casari, esperti e produttori hanno guidato il pubblico in un viaggio sensoriale tra profumi, consistenze e metodi di lavorazione, illustrando le peculiarità che rendono unici i formaggi irpini e il valore del lavoro che li genera.

A completare l'esperienza, la selezione dei vini dei Feudi di San Gregorio, cantina da anni impegnata nella valorizzazione dei vitigni autoctoni irpini. Gli abbinamenti studiati hanno messo in luce un dialogo armonico tra vino e formaggio, dimostrando come i due prodotti possano diventare una vera e propria narrazione del territorio: due espressioni diverse, ma generate dalla stessa identità culturale e agricola.

Il seminario ha evidenziato l'importanza di una filiera trasparente, sostenibile e rispettosa della biodiversità, elementi centrali nel concetto di "cibo sovrano", che richiama la volontà di restituire dignità alla terra e a chi la lavora.

Ancora una volta, Irpinia Mood si conferma non solo festival del gusto, ma autentica piattaforma culturale capace di intrecciare sapori, riflessioni e storie. In questo intreccio, i formaggi irpini e i vini dei Feudi di San Gregorio si impongono come veri ambasciatori della bellezza, della forza e dell'autenticità del territorio.



Formaggi d'autore e vini della Valle del Sabato

Nel cuore pulsante dell'Irpinia, dove la storia si intreccia con la roccia sulfurea e le vigne disegnano geometrie antiche, il Tufo Greco Festival ha accolto una delle sue edizioni più mature e consapevoli. Tra i momenti centrali della manifestazione, la masterclass dedi-



cata ai formaggi d'autore e ai vini della Valle del Sabato si è imposta come un'esperienza che ha superato il semplice abbinamento gastronomico: un vero rito collettivo di cultura, gusto e identità, firmato Onaf e Ais Avellino.

Gli assaggiatori Onaf, insieme ai produttori intervenuti - Tenuta Giannini di Nusco, Caciocavalleria D&D di Calitri e Azienda Agricola Buccino Pasquale di Bagnoli Irpino - hanno accompagnato il pubblico in un percorso alla scoperta del mondo caseario. Attraverso le loro testimonianze, hanno raccontato un mestiere fatto di dedizione, tecnica e memoria: un patrimonio di saperi che si tramanda e si affina nel tempo, e che merita di essere riconosciuto nella sua piena dignità e profondità.

A fare eco a queste storie è intervenuta la voce dei sommelier di Ais Avellino, che hanno tracciato la mappa sensoriale dei vini della Valle del Sabato. Il Greco di Tufo - vino identitario, austero, dalla mineralità tagliente - è stato il protagonista assoluto. Un vino che nasce da terreni ricchi di zolfo e di memoria, capace di raccontare la geologia prima ancora che la viticoltura. La collaborazione tra Onaf e Ais Avellino si conferma una sintonia naturale: due mondi che condividono la stessa missione di studio e diffusione della cultura gastronomica. Un lavoro che contribuisce a far crescere anche il valore identitario dell'Irpinia e dei suoi paesaggi produttivi.

Il delegato
Lucio Cammisà

a cura di ELIO RAGAZZONI e FIORENZO CRAVETTO

Italia con formaggio

Viaggio sentimentale e caseario narrato dagli assaggiatori Onaf

Onaf ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

Questa nostra terra martoriata



Mentre scriviamo, missili e droni attraversano sinistri i cieli dello straziato Medio Oriente. Dobbiamo fare i conti con un'altra guerra ben sapendo che le onde d'urto vanno oltre i confini del conflitto ingaggiato dall'asse Trump-Netanyahu con gli ayatollah. L'economia reale è in emergenza. L'incertezza sta paralizzando pianificazione e investimenti. Venendo al comparto agroalimentare, per noi che ci occupiamo di latte e formaggi, questo non significa solo costi energetici più alti, ma uno shock sistemico sulle commodities.

Il mercato ha infatti reagito in anticipo: anche se le scorte erano ancora lontane dai livelli critici, fin da subito si sono innescate forti tensioni sui prezzi di materie prime essenziali come grano e mais. Il settore primario ne sta subendo le conseguenze dirette attraverso una pressione sui costi senza precedenti. All'indomani dei primi raid, per fare un esempio, il prezzo del gasolio agricolo ha registrato picchi del +50%, compromettendo la marginalità delle operazioni in campo e della logistica distributiva.

In questo momento buio

L'avvio del 2026 ha registrato un quadro di forte instabilità nel mercato lattiero-caseario. Il dato è che le produzioni si mantengono su livelli superiori rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Un trend in continuità con la fine del 2025, e riguarda non solo l'Italia, ma anche i maggiori Paesi europei. L'incremento tendenziale in Germania, ad esempio, raggiunge il 5,8% e in Francia risulta pari al 5,6%.

Le esportazioni verso i mercati mondiali hanno consentito di smaltire l'eccesso di produzione. Le quotazioni tuttavia - anche se in ripresa - lasciano presagire che questo scenario fortemente volatile potrebbe protrarsi fino a giugno. Tanto che si iniziano a valutare soluzioni alternative come la macellazione delle vacche meno produttive.

La situazione è pesante, osserva un esperto come Giovanni Zuanon, mediatore in latte e prodotti caseari: «L'abbondanza di materia prima sta generando difficoltà di collocamento sia per il latte conferito alla stalla, sia per il latte sfuso in cisterna venduto sul mercato settimanale spot. Per il latte alla stalla si registra una riduzione dei prezzi di circa il 20% rispetto allo stesso periodo del 2025. Ancora più marcata la flessione del latte spot: secondo le rilevazioni delle Camere di commercio di Milano e Verona, le quotazioni risultano

inferiori di circa il 55% su base annua. Il trend al ribasso oltretutto dura ormai da diversi mesi».

C'è una nota lieta

Per la prima volta nella storia, nel 2025 il valore dell'export di formaggi ha superato di oltre il doppio quello dell'import. Secondo i dati Istat, al 31 dicembre le esportazioni di prodotti caseari hanno superato i 6 miliardi di euro, mentre le importazioni si sono fermate sotto i 3 miliardi. Un "raddoppio" significativo che conferma il peso strategico del lattiero-caseario italiano anche in termini di sistema Paese.

Anche in termini quantitativi il saldo è positivo: nel 2025 l'Italia ha esportato 679 mila tonnellate di formaggi, circa 45 mila tonnellate in più rispetto a quelle importate. È un dato che evidenzia come i nostri formaggi, trainati dal valore aggiunto delle Dop, abbiano un prezzo unitario mediamente più elevato rispetto ai prodotti acquistati dall'estero per soddisfare la domanda interna.

Notano giustamente Mirco De Vincenzi e Lucrezia Miguel su Clal news: «È l'export che permette di sostenere il mercato, i prezzi e soprattutto i margini lungo tutta la filiera. E alla base di questi risultati ci sono gli allevatori: senza allevatori e senza latte, infatti, il successo dei formaggi italiani nel mondo non sarebbe possibile».

Vivaddio, qualcuno ancora si ricorda che esistono persone reali che allevano, mungono, e poi altri che tagliano la cagliata, mettono le mani in pasta, stagionano, affinano. Gente che viene

dalla terra, e lavora per mantenerla e salvarla questa terra martoriata.

La terra che dà speranza

Tornano in mente le parole sublimi di Gino Veronelli: «È terra la madre di ciascuno di noi, la terra da cui siamo nati, la terra che camminiamo, la terra su cui ci adagiamo, la terra che ci dà le raccolte, la terra su cui facciamo l'amore...». Pensiero che è una pittura, come quella di Segantini, che ha fatto della terra il nucleo della sua intera produzione artistica.

Fosse vivo, Giovanni Segantini nato poverissimo nella terra irredenta di Arco in Trentino, oggi stringerebbe la mano ai governanti della Mongolia che hanno suggerito all'Onu di dedicare il 2026 ai pastori e ai pascoli. E' un'idea che non salverà il mondo, ma infonde luce e barlumi di speranza. Su questo numero di InForma, il primo del nuovo anno "pastorale", dedichiamo belle pagine a un argomento che racconta la storia dell'umanità.



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.

Onaf



Il nuovo libro del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (Cn) - Tel. 0172.1807905 - 0172.1805762
Segreteria operativa: Via Rambaudi, 17 - 12042 Bra (Cn)
onaf@onaf.it - www.onaf.it