

Informa

dal mondo dei formaggi

Magazine di cultura casearia

8
GIUGNO 2014
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 2 anno 2014

Legno & Formaggio

La deroga salva tipicità



Il formaggio diventa un film



Viaggio d'estate in Piemonte



Degustare le croste fiorite



Non solo mozzarella gli altri bufalini

Conaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

FONTINA DOP

solo dalla Valle d'Aosta.

CUORE VALDOSTANO



www.fontinacoop.it

FONTINA

Nel settore agricolo ci sono 52 miliardi di fondi europei da spendere entro il 2020

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



L'Italia taglierà i contributi "verdi" a banche, assicurazioni, società immobiliari, enti pubblici. Così 500 milioni finiranno a chi lavora in campagna



Un paese agricolo

Il ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Maurizio Martina, insieme al Presidente del Consiglio Matteo Renzi, ha annunciato al recente Vinitaly un piano d'azione per il comparto agro-alimentare italiano. L'agricoltura e l'agroalimentare italiano, sottolinea il ministro Martina, sono una centralità nelle politiche di sviluppo e di rilancio che il governo vuole mettere in campo nel suo percorso.

Bisogna tornare a "zappare la terra", dice Matteo Renzi nel suo tono non politichese, e le risorse a disposizione ci sarebbero pure.

In effetti nel settore agricolo ci sono da spendere 52 miliardi di euro di fondi europei da qui al 2020 e le premesse del ministro dell'agricoltura, spinto dalle organizzazioni professionali del settore, vanno verso la giusta direzione. L'Italia taglierà i contributi agricoli a banche, assicurazioni, società immobiliari ed enti pubblici. Si tratta di circa tremila soggetti che rappresentano il 2 per cento della platea dei beneficiari, ma che in questi anni hanno assorbito il 15 per cento del sostegno all'agricoltura. Sono circa 500 milioni in più che finiranno a chi svolge realmente l'attività agricola. Una scelta giusta di equità e di giustizia.

Nel piano di azione fra le altre misure in via di definizione rientra "la semplificazione" richiesta da ogni dove ma, data la complessità

di questa operazione, una certa diffidenza è legittima.

Nel nostro settore dove i piccoli produttori sono martoriati dai vari controlli aziendali e non sempre finalizzati ad ottenere una qualità superiore del prodotto, la semplificazione sarebbe un toccasana e permetterebbe alle aziende di rivitalizzarsi anche con nuovi investimenti lavorativi da parte dei giovani.

È un argomento da noi ampiamente dibattuto che non ci stancheremo mai di sottolineare. Per assurdo, nelle varie fasi di controllo, o meglio di accanimento, passa inesorabilmente in secondo piano la qualità e l'ingrediente principale: il latte. È primario il controllo del peso delle forme che per le produzioni di pezzatura ridotta equivale ad alcuni grammi. La certezza della tipologia del latte la vorremmo considerare prioritaria senza naturalmente aggiungere altri balzelli.

Sarà che per noi la qualità riconoscibile dal gusto è vangelo, ma la semplificazione ci porta a dire che dovendo riscrivere delle regole il solo risultato finale che ci interessa è il gusto.

Forse, per necessità, torneremo un paese agricolo: l'importante è tornarci nel modo giusto. Giusta qualità, giusta burocrazia, giusto reddito per i nostri produttori.

Ne saremmo tutti felici. Teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale

di Pier Carlo Adami

4

Caseus Montanus lancia le Olimpiadi del formaggio

5

La grattugia del direttore

di Elio Ragazzoni

7-9

Il formaggio diventa un film

di Armando Gambera, Remo Schellino, Ferruccio Dardanello

10-14

Estate in Piemonte

di Gianfranco Battisti, Giuseppe Zeppa, Beppe Caldera, Paolo Regaldi, Alberto e Celeste Sebastiani, Roberto Arru

15

Peccati di gola

di Luigi Cremona

16-17

Il formaggio amico del cuore

di Gildo Carabelli

18-19

Il servizio del formaggio

di Alan Bertolini

20-23

Il legno è vivo

di Antonio Di Falco

L'affinatore

di Hansi Baumgartner

24-25

Albun Dop

Il Puzzone di Moena

26-27

Croste fiorite

di Enrico Surra

28-30

Europel: il sensorial contest in scena nel cuneese

di Emilia Brezzo e Guido Tallone

31-32

I grani antichi dall'alta Val Stirone

di Giacomo Toscani

33-35

Latte di bufala, filiera della bontà

La gamma

dei formaggi bufalini

di Roberto Napolano e Maria Samataro

36-37

Capra Girgentana, una razza da salvare

di Ignazio Vassallo

38-39

Pandino premia i formaggi e i migliori tecnici caseari

di Oreste Pattini

41

Grande festa per i 20 anni di Onaf Treviso, premiato Fernando Araris

di Giancarlo Coghetto

42-43

Le ricette di Fabio Campoli

44-45

Parigi val bene un formaggio

di Luca Grilli Pagani e Gianfranco Battisti

46

UniStem, quando il formaggio diventa scienza

di Renato Contillo

47

Vita Onaf, l'ultimo consiglio prima delle elezioni

di Marco Quasimodo

49-51

Onaf News

a cura di Beppe Casolo

53

Formaggi in libertà

di Fiorenzo Cravetto

54

La vignetta

di Gianni Audisio

L'INIZIATIVA PRESENTATA AL MINISTRO E AI VERTICI DELL'ESPOSIZIONE MILANESE

Expo 2015: Caseus Montanus lancia le Olimpiadi dei Formaggi



• Gerardo Beneyton presidente Caseus Montanus con Diana Bracco presidente Expo e commissario del padiglione Italia

Vinitaly 2014 ha dato l'opportunità a Caseus Montanus di lanciare le Olimpiadi dei Formaggi di Montagna, il concorso internazionale ideato da Gerardo Beneyton, presidente del Centro Internazionale di ricerca e valorizzazione dei prodotti lattiero caseari di montagna.

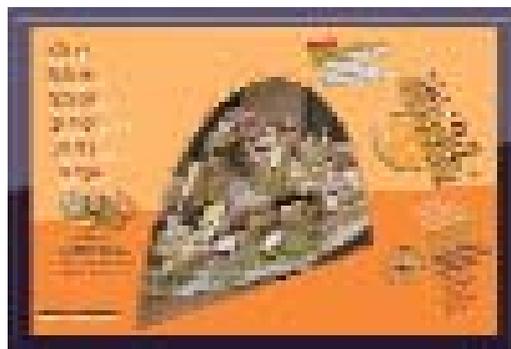
«A Verona - spiega Beneyton - ho avuto modo di illustrare, nello Stand Istituzionale del ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali, al ministro Maurizio Martina, a Diana Bracco, presidente Expo2015 Spa e Commissario del Padiglione Italia e al Presidente VeronaFiere Ettore Riello il progetto per organizzare le Olimpiadi dei Formaggi. Il nostro progetto - aggiunge Beneyton con malcelata soddisfazione - è stato accolto favorevolmente tanto che ci saranno nuovi incontri a Roma e a Milano per nuovi progetti costruttivi, come li hanno definiti i miei interlocutori».

Beneyton anticipa che l'edizione Expo2015 delle Olimpiadi dei Formaggi di Montagna, sarà aperta a tutti i formaggi, non solo a quelli prodotti oltre i 600 metri di altitudine. «La nostra iniziativa - ha aggiunto Beneyton - è stato accolta con grande interesse anche dalla Regione Veneto che potrebbe essere coinvolta quale partner per la campagna promozionale, visto che l'ultima Olimpiade dei Formaggi è stata ospitata dalla città di Verona e dalla Regione Veneto. Analogo interesse è stato manifestato dal presidente di Verona Fiere Vinitaly internazionale, conscio del grande successo ottenuto dalle Olimpiadi 2005 che hanno richiamato a Verona oltre 300.000 visitatori.

A tale proposito è già stato ipotizzato anche un "Caseus Italia" con l'obiettivo di dare massima e piena rappresentazione al comparto lattiero-caseario italiano.

«Vogliamo - conclude Beneyton - premiare la storia, dall'incomparabile valore sociale e che tutela un patrimonio naturale irripetibile»

Piero Minuzzo



Non siamo nordisti

di ELIO RAGAZZONI



Le produzioni casearie alpine favorite da un maggior sviluppo commerciale ma il meridione si sta riscattando alla grande

Un nostro collaboratore, buona penna e pieno di entusiasmo, mi diceva che era giusto ci impegnassimo ad essere un po' meno "Nordisti". Me lo ha detto con delicatezza, assoluta civiltà ed anche con sincera amicizia. Subito ne sono rimasto basito, visto che la presenza del Sud e del Centro sulle nostre pagine è sempre stata basilare, ben accetta e ricercata, accolta con profondissimo piacere. Non ho mai pensato ad una Italia divisa a settori e di diverso peso a seconda dei punti cardinali. L'estrema bellezza del nostro paese è proprio nella magica varietà tra culture che vivono differenti sfumature in un quadro d'autore che mai nessuno riuscirà ad imitare. Già da ragazzino non riuscivo a comprendere la divisione tra "Yankee" e sudisti che si scannarono per creare un'America unita e di cui parlavano allora i fumetti ed i film in bianco e nero. Figurarsi per la nostra realtà. Il termine mi ha però impensierito: esistono formaggi nordisti e del Sud? Sì, per fortuna, ma non nordisti, solo del Nord. Gli alpeggi ed una tradizione alla stagionatura più sviluppata hanno favorito produzioni di differenti sensazioni. La realtà economica dei territori prealpini ha facilitato un maggiore sviluppo alla commercializzazione, la situazione casearia del Nord è stata per anni più ricca, ma non

certo perché là fossero più furbi e capaci, semplicemente perché è stato più semplice. Tradizioni, opportunità e situazioni climatiche hanno fatto il loro gioco.

Poi, con il mondo che è cambiato sono cambiate le cose ed anche i formaggi. Anzi, non sono cambiati, ma si sono presentati, tutti, al mondo. Nulla è più sublime di un Ragusano d'eccellenza che profuma di stoppie e di sole, il mondo delle paste filate è uno scoppio di profumi e sapori, per non parlare di ricotte e pecorini. Il rispetto delle razze e dei

territori è divenuto imperativo da Firenze in giù. Le differenze non esistono più, sono solo esili baluardi per chi non vuole capire.

Diverso è, forse, il fatto del parlarne, non certo per l'ospitalità sul nostro foglio, ma per il desi-

derio e l'abitudine del farlo dei diretti interessati. Le notizie sui formaggi del Sud saranno sempre perle che arricchiranno la nostra pubblicazione, purché giungano.

Questa lieve risposta ad un carissimo amico arriva quando nel numero è presente un servizio sul Piemonte. "Ciapa lì", direbbe un sarcastico lettore che ne sa di piemontese. In realtà chi leggerà scoprirà che nei testi non c'è presunzione di predominanza, solo piccoli racconti di serena e antica tradizione, senza tempo e supremazie geografiche.

“Oggi le differenze non esistono più, sono esili baluardi per chi non vuol capire”

Informa

Magazine di cultura casearia

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

Direttore responsabile:
Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico
Armando Gambera - Enrico Surra
Daniele Bassi - Giuseppe Casolo
Giancarlo Coghetto - Lorenzo Noè
Maria Sarnataro - Giampaolo Gaiarin - Paolo Stacchini

Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)
E.mail: redazione.informa@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: DP comunicazione
via Spielberg 70, 12037 Saluzzo (Cn)
by Roberta Baffa - www.graficline.net

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

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Roberto Arru, Gianni Audisio, Gianfranco Battisti, Ettore Bevilacqua, Hansi Baumgartner, Alan Bertolini, Emilia Brezzo, Beppe Caldera, Beppe Casolo, Fabio Campoli, Gildo Carabelli, Beppe Casolo, Giancarlo Coghetto,

Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Renato Contillo, Ferruccio Dardanella, Antonio Di Falco, Armando Gambera, Piero Minuzzo, Roberto Napolano, Luca Grilli Pagani, Marco Quasimodo, Oreste Pattini, Elio Ragazzoni, Paolo Regaldi, Maria Sarnataro, Remo Schellino, Alberto e Celeste Sebastiani, Enrico Surra, Guido Tallone, Giacomo Toscani, Ignazio Vassallo, Giuseppe Zeppa e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Foto di copertina:
Stefano Mileto - food design Fabio Campoli

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)

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

FAMIGLIA *Olanda*

Caseificio artigianale

Andria (Bt) - Puglia - www.caseificioolanda.it

*Tra le colline della Murgia pugliese,
nella città di Andria, la famiglia Olanda
dal 1988 dedica la propria esperienza di casari
e allevatori alla lavorazione artigianale del latte.*

*La selezione delle materie prime
garantisce la "Burrata di Andria"*



Il Consorzio si impegna ogni giorno
per tutelare una bontà unica al mondo.



CONSORZIO TUTELA
FORMAGGIO GORGONZOLA DOP
www.gorgonzola.com





diventa un film

di Armando Gambera

L'Onaf è stata incaricata dall'Isnart (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche) di redigere un video sui formaggi italiani rivolto a tutte le aziende turistico-ricettive raggruppate sotto l'egida dell'Ospitalità Italiana il cui marchio è rappresentato dalla Q maiuscola. L'operazione è stata promossa dall'Unioncamere, l'associazione che riunisce tutte le Camere di Commercio italiane.

Per la nostra associazione, per tutti noi assaggiatori di formaggio, la scelta operata da Unioncamere è stata occasione di gratificazione, ancora più importante perché cade a ridosso dei nostri venticinque anni di vita. E' stato per noi un riconoscimento ufficiale: il nostro modo di apprezzare e valutare il frammentato mondo dei formaggi nonché la loro rivalutazione sotto il profilo della qualità sensoriale hanno trovato un serio interlocutore che ci ha dato fiducia. E l'equipe di Onaf, che ha lavorato per un anno alla preparazione e all'esecuzione del video, non ha tradito questa fiducia. Il video il cui titolo è "I formaggi per l'ospitalità italiana" è stato consegnato all'Isnart e sarà accessibile online sul sito di Ospitalità Italiana.

Il documentario riprende le tematiche generali che ruotano attorno ai formaggi: la presentazione delle maggiori produzioni italiane, il carrello e la conservazione, il taglio e la mise en place, l'assaggio, gli abbinamenti nel piatto, col vino e con la birra; infine l'utilizzo in cucina attraverso l'esecuzione di sei ricette. Gli

argomenti vengono raccontati da docenti Onaf e operatori del settore, in modo semplice e piano, e sono rivolti a un'utenza in qualche modo specializzata, dall'albergatore al ristoratore. Il video è suddiviso in capitoli a se stanti di una decina di minuti, per dare la possibilità all'utente di scegliere l'argomento.

Un momento importante è stato quello della scelta dei luoghi dove girare il video: essi dovevano avere una loro funzionalità specifica, correlata all'argomento. L'ampia carrellata dei formaggi italiani è avvenuta all'aperto, in prossimità di un'azienda casearia, con sullo sfondo le colline e i pascoli. La preparazione del carrello, il taglio e la mise en place si sono svolte nella sala di un ristorante e nei locali di un affinatore di formaggi. L'abbinamento coi vini in una moderna enoteca, mentre quelli con la birra in un pub. Infine la troupe ha letteralmente invaso una cucina stellata per l'esecuzione di sei piatti. Quest'ultima è stata forse la giornata più bella, per l'infinita disponibilità dello chef, e per l'assaggio finale dei piatti.

E' stata, per tutti coloro che vi hanno preso parte, un'esperienza che ha regalato nuovi spunti, nuove motivazioni. Il regista ha girato con piglio sicuro, di fronte a un materiale umano poco abituato alle telecamere e spesso esageratamente prolisso; alla fine, in fase di montaggio, ha saputo cogliere il meglio del girato, senza deragliare dalla traccia didattica che pur tuttavia il documentario deve contenere.

OLTRE LA MACCHINA DA PRESA

La storia del formaggio sul set

di Remo Schellino

Quando l'Onaf mi ha chiesto di realizzare un documentario specifico sulle tipologie dei formaggi d'Italia, il taglio, la conservazione, l'assaggio, l'abbinamento con i vini e le birre e l'uso in cucina, devo dire che sono stato entusiasta.

Intanto avevo nuovamente a che fare con un elemento ricco di storia, legato all'uomo sin dalle sue origini, piatto unico e forte che accomuna anziché separare il sud con il nord.

Insomma un elemento che avrei visto esporre su di un grande tavolo e commentare da professionisti del settore con orgoglio nazionale. Siamo saliti in alto, a Paroldo (Cn), dall'Azienda Raflazz, per il primo set, con una presentazione di quasi tutti i formaggi d'Italia.

Poi è stato allestito un secondo set a Saluzzo a Poggio Radicati dove l'assaggio e il taglio sono stati affrontati con professionalità e passione.

Una passione che ci ha portati al terzo set a La Morra, alla Bio-Enoteca le Vigne, per l'abbinamento con i vini.

Abbinamenti, diciamo, "di nuova tendenza" ci ha condotti al Pub Giratempo di S.Albano Stura per l'accostamento formaggio e birra, ma anche formaggio e salse come la mitica "cugnà" a base di mosto dell'uva. Infine la trasferta a Varna, vicino a Bolzano, presso l'azienda Degust



Un soggetto unico visto da tutte le angolature, in un percorso che spazia dalle antiche ricette ai nuovi abbinamenti

per la mise en place e poi al ristorante Schoneck di Falzes che ci ha permesso di chiudere questo lavoro con le ricette di alcune tipologie di formaggio, utilizzato nei primi, nei secondi e nel dolce.

Insomma il formaggio, in tutte le sue declinazioni e sapori, è stato il protagonista unico del mio lavoro. Il suo essere soggetto unico del lavoro di documentazione rievoca

l'antica tradizione culinaria del "piatto di formaggio" posto a fine pasto al centro tavola delle migliori cucine contadine.

La sua posizione centrale, a portata di tutti i commensali che potevano liberamente servirsene, era simbolo di fraternità ed unione intorno ad un prodotto secolare presente in tutte le varianti regionali.

Varie fasi della lavorazione. Le riprese sono avvenute in diverse location dall'alta Langa a Bolzano





I FORMAGGI PER L'OSPITALITÀ ITALIANA

Video commissionato da Unioncamere e prodotto da Onaf. Coordinato da Armando Gambera con la collaborazione di Marco Quasimodo.

Interventi di:

Enrico Surra

(Panoramica dei formaggi nazionali)

Germano Morino

(Il carrello dei formaggi)

Marco Parenti e Franco Parola

(Il taglio dei formaggi)

Hansi Baumgartner

(La "mise en place")

Armando Gambera

(L'assaggio dei formaggi -

L'abbinamento nel piatto)

Anna Maria Abbona e Adriana Valentini *(L'abbinamento coi vini)*

Lelio Bottero

(L'abbinamento con le birre)

Karl Baumgartner *(Ricettario)*

Una realizzazione Polistudio di Remo Schellino.

Riprese di Vito Custodero e Remo Schellino.

Montaggio di Daniele Saretti.

Dedicato ai ristoratori

di Ferruccio Dardanello

Pane e... formaggio. Un abbinamento classico che fa parte del vissuto di ognuno di noi, che evoca veloci spuntini, merende nei prati, riserve alimentari che hanno accompagnato gite fuori porta, simpatiche rimpatriate tra amici, pause di lavoro. Bilanciato connubio tra carboidrati, proteine e grassi, il panino con raschera, nostrale o toma è riuscito a mantenere nei secoli il suo ruolo di alimento completo. Ben lo sanno buongustai e ristoratori, attenti al piatto dei formaggi come all'assortimento dei vini, sicuri di incontrare i gusti del consumatore, di affascinarlo e convincerlo, di guidarlo in scelte che l'estrema varietà dell'offerta rende sempre più complesse.



• Ferruccio Dardanello presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Cuneo

Parte da questi presupposti il progetto di realizzazione di un audiovisivo prodotto da Onaf su incarico di Isnart, ente che, in ambito camerale, si occupa di analisi turistiche. Destinatari sono gli esercizi di ristorazione che hanno ottenuto il marchio "Ospitalità italiana", sollecitati da un'attenzione costante verso la produzione casearia nazionale e locale nello specifico.

La provincia di Cuneo vanta, a questo proposito, un patrimonio rispettabilissimo, rappresentato da un buon numero di Dop e una miriade di voci tradizionali.

Nel 1989, in Granda, grazie al supporto della Camera di commercio, è nata Onaf, l'organizzazione che forma gli esperti assaggiatori, chiamati a guidare i consumatori in degustazioni intelligenti e articolate, attente a sapori, profumi e caratteristiche organolettiche dei prodotti caseari. Ancora oggi, a percorso ormai collaudato, la collaborazione prosegue in nome dell'interesse e della salvaguardia di produzioni che costituiscono, in provincia, una risorsa economica da gestire con oculatezza.

Sempre nel Cuneese ha trovato e trova fortuna lo spettacolare "carrello dei formaggi", chiamato a chiudere i menù di una tradizione attenta a piatti straordinari in cui il formaggio ha un ruolo da primo attore.

È dunque corretto che i ristoratori entrati nella famiglia "Ospitalità italiana", conoscano la storia e le diverse tipologie di lavorazione, riepilogate nell'audiovisivo predisposto ad hoc. Corretto parlare di taglio, di mise en place, di abbinamento con vino o birra, con miele, marmellate e confetture. Corretto sapere qualcosa in più sulla stagionatura e sull'ambiente più favorevole ad essa, sui luoghi di produzione e sui canali di distribuzione.

Il processo di valorizzazione dei formaggi negli ultimi decenni, spesso portato avanti in un'ottica di collaborazione transfrontaliera, si è ulteriormente articolato con la riscoperta o invenzione di ricette in cui i formaggi figurano come ingredienti di spicco, chiamati a dare un tocco di delicatezza, sapidità e armoniosa ricerca di equilibrio.

Nel 2013 in collaborazione con sei Camere di commercio dell'arco alpino è stato realizzato un progetto di valorizzazione dei formaggi d'alpeggio che ha aiutato i produttori a confrontarsi con tecnici specializzati per migliorarne la qualità, e grazie all'incontro con le realtà produttive locali potenziare la comunicazione a favore di turisti e i consumatori.

È stata altresì completata la revisione della pubblicazione "Cuneo formaggi" presentata l'8 aprile a Cuneo con la descrizione dettagliata dei formaggi di qualità del Cuneese, 9 a denominazione di origine protetta (Dop) e 62 formaggi qualificati a livello regionale come Pat (prodotti agroalimentari tradizionali).

Un viaggio fra i sapori di formaggio dalle Alpi al Ticino alle colline che profumano di mare

di Gianfranco Battisti

Ricordi della gioventù, quando nella mia grande casa, la domenica, il silenzio durava fino alle campane della “messa grande”. Mia madre già in piedi da ore, la domenica era giorno di festa: niente scuola, niente lavoro, in attesa del grande pranzo del mezzogiorno. E quando si scendeva nella spaziosa cucina la mamma era intenta a preparare le “cujette”, morbidi gnocchi di patate fatti con poca farina. La casa profumava di qualcosa di diverso. Un profumo intrigante, di cibo e di formaggio, di burro soffritto. Nell'aria, si avvertiva un lieve sentore di Castelmagno che aleggiava, mescolato all'odore bello della panna affiorata del latte di mungitura del giorno prima. Castelmagno formaggio ricco, con quel colore di ceramica biancastra, le striature blu quasi di un cielo dipinto, comprato al mercato del sabato. Oggi sono io che preparo le cujette ai miei figli, e lui, Re Castelmagno, è sempre lì, immenso come il Re di Pietra del Monviso che fa guardia a un formaggio che è arrivato sulle tavole di tutto il mondo, e il ricordo di quei tempi sazia più della realtà e ha un certezza che nessuna realtà possiede.

Il Castelmagno nasce in una delle valli più suggestive del Piemonte, la Valle Grana, qui è prodotto, stagionato e confezionato nel territorio dei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana. Può fregiarsi della menzione aggiuntiva “Prodotto della montagna” quando la sua produzione avviene in zone classificate come montane. Se è prodotto e stagionato a una quota superiore ai 1000 metri può portare la menzione “di Alpeggio”. L'etichetta è blu nel caso del Castelmagno prodotto della montagna e verde nel caso del “Castelmagno di alpeggio”. Si presenta con una forma cilindrica, con facce piane del diametro di 15-25 cm, uno scalzo di 12-20 cm e un peso variabile dai 2 ai 7 kg.

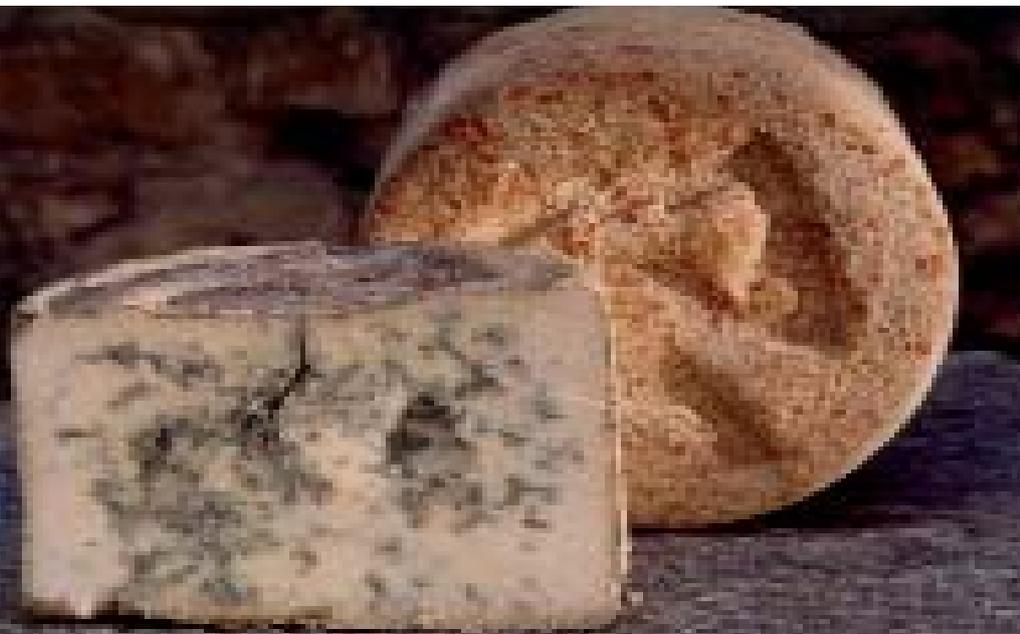
Il Castelmagno Dop è prodotto con latte di vacca, eventualmente addizionato con latte ovino-caprino, tra un 5% ed un 20%; il latte utilizzato è ottenuto dall'unione di due mungiture di cui il primo

Quel profumo di cujette riempiva tutta la casa

eventualmente scremato. La stagionatura effettuata in locali naturali o in celle fresche e umide si protrae almeno due mesi. La crosta è sottile e liscia, paglierina quando il formaggio è giovane, rugosa e di colore marrone con venature rossastre quando è maturo.

La pasta, molto friabile e priva di occhiature, è color avorio con la tendenza a virare al giallo ocra e presentare delle venature blu-verdi nelle forme più stagionate. Al naso emergono sentori intensi di latte fermentato e di foraggio, che possono evolvere in note animali nelle forme stagionate.

Sotto le montagne storie di ordinaria quotidianità



Estate

A lato, Re di Pietra il Monviso
Foto G. Battisti Sanfront CN

Al tempo delle viole nelle valli torinesi nasce il Plaisentif

di Giuseppe Zeppa



Il Plaisentif è un formaggio tipico dell'area torinese prodotto esclusivamente in una decina di alpeggi posti ad una quota superiore ai 1800 m nelle valli Chisone e Susa sui crinali del Parco Naturale Orsiera-Rocciavrè. Qui dove l'altitudine e la selezione operata dal lungo pascolamento hanno portato a facies pascolive peculiari per ciascun alpeggio e in grado di

caratterizzare fortemente i prodotti lattiero-caseari che ne derivano. Il Disciplinare di produzione prevede inoltre che la produzione di Plaisentif possa essere fatta solo nei primi trenta giorni dopo la salita all'alpeggio e quindi esclusivamente in corrispondenza del periodo di fioritura delle viole.

Ogni forma viene marchiata alla formatura mediante l'inserimento di una placchetta di caseina numerata fornita dalla locale Comunità Montana e il numero massimo di placchette di caseina che ciascun margaro può richiedere è in funzione del numero di capi monticati. La stagionatura del Plaisentif è di almeno 80 giorni e comunque non può essere commercializzato prima della terza domenica di settembre, in occasione della fiera di "Poggio Oddone, terra di confine" che si svolge a Perosa Argentina.

Il Plaisentif è ancora una rarità e quindi in genere è assente nei carrelli dei formaggi piemontesi. Può essere gustato da solo, ma può anche essere abbinato con miele di castagno o multiflorale di montagna o con confetture di drupacee o piccoli frutti. Si accompagna con vini rossi di grande struttura che ne esaltano l'intensità e la persistenza gusto-olfattiva.

LA SCHEDA

Caratteri acidi e piccanti

Le forme sono cilindriche con un diametro di 15-18 cm e uno scalzo a bordo arrotondato di 5-7 cm. Il peso varia dai 1800 ai 2200 grammi. Il Plaisentif presenta un ampio spettro gusto-olfattivo in relazione alla lunga stagionatura. Scomparsi gli aromi di panna, crema ed acido prevalgono sentori molto intensi e persistenti, con prevalenza di note pungenti e piccanti ascrivibili a fenomeni di proteolisi e lipolisi unite a profumi di nocciole, cotto e mieloso. La pasta ha in genere un colore giallo-paglierino carico ed una struttura dura, poco deformabile, spesso elastica e solubile con una occhiatura evidente e diffusa.

Il sapore assume caratteri acidi e leggermente piccanti qualche volta accompagnati da leggeri sentori amari.

e suoi fratelli

La sveglia alla Borgata Valcurta di Melle arriva da Melinda, regina del latte

Il tempo qui è regolato da leggi non scritte, fasi orarie rispettate da secoli e dove, al posto di orologi e suonerie si sentono rumori che danno la percezione - esatta - dell'ora. Bruna, la "donna del Toumin", ha inteso che Melinda (la vacca più prolifica di latte) reclama la sua razione di foraggio mattutino e quindi via, una scrosciata d'acqua fredda sul viso per svegliarsi completamente e poi ricominciare gesti e movimenti che si ripetono ogni giorno, senza ferie, vacanze, ponti o permessi.

In questo mondo dove il "global" non è declinato Bruna continua a portare avanti la tradizione familiare, nella semplicità di gesti, frasi, movimenti e tempi. Produrre un Toumin dal Mel è arte pura. Da solo latte vaccino intero e crudo a poche ore dalla mungitura con coagulazione a temperatura ambiente. Si rompe la soffice caglia-

ta, poi la salagione, i pezzi ottenuti a scolare in apposite formine, quindi i rivoltamenti su canovacci di tela dove continua il processo di maturazione. Qui si crea in superficie una "turbolenza di nebbia pellicolare a forma di rugiada" consegnando al tomino caratteristiche inconfondibili. Al gusto è un incanto: dolce quanto basta che si fonde nel cremoso, con una leggerissima punta di acidità, si avvertono il latte munto nelle sue sfumature, il fieno maggengo e le erbe rupestri aromatiche spontanee che profumano leggerissime quasi fossero estranee ed entrano nelle papille in punta di piedi ed intriganti.

Il Toumin si accompagna degnamente con pane fresco da forno, con patate lesse e un filo di olio extravergine. È immenso con la polenta. Da suggerire come piatto veloce di mezzogiorno, altorché i panini globalizzati dei fast food.

TOMA 'D TRAUSELA

La lezione antica della Valchiusella

di Beppe Caldera

È un formaggio dalle origini antichissime. La sua tecnologia, che potremmo definire quasi "primordiale", parte dal latte caldo appena munto, continua con l'aggiunta di poco caglio e segue con il taglio a dadi della cagliata. In alcuni casi si prende la cagliata con una schiumarola e la si mette immediatamente in una tela a sgrondare per alcune ore. Un tempo non vi era neppure un abbozzo di formatura ma si poneva la cagliata in un recipiente al solo scopo di contenerla. La si consumava con il cucchiaino.

Oggi, per motivi di commercializzazione, essa viene posta in contenitori di plastica trasparenti dal peso di circa 1 kg. Perché il nome Tuma 'd Trausela? Esso è riferito a Trausella, piccolo paese della Valchiusella. Forse per-



ché Trausella, messa tra i paesi di Rueglio e Vico Canavese, non aveva pastori transumanti e, a differenza di altri paesi, i trausellini non spostavano le mandrie sui pascoli alti e quindi chi d'estate la voleva consumare la trovava nella zona di Trausella.

La sua durata è al massimo di 2-3 giorni per il consumo ottimale. La si può gustare condita con olio, pepe, sale o la si può abbinare alla polenta, alle patate lesse ed all'insalata mista.

In cucina è premurosamente accudita, viene avvolta in panni puliti e asciutti, più volte sostituiti quando nuovamente bagnati per il continuo rilascio di siero, come si fa con i bimbi in fasce. Un piccolo rito amorevole per prendersi cura della freschezza e della bontà.



LA SCHEDA

Toma 'd Trausela

Formaggio fresco privo di crosta, di colore bianco latte, di aspetto umido. La pasta, di colore bianco, latte ha una struttura umida, poco compatta, priva di occhiatura. Talvolta può presentare distacchi dovuti alla difficile unione della cagliata trasferita con una schiumarola. L'odore della pasta è riconducibile a quello del latte fresco. La cagliata non viene salata. Ne risulta un prodotto gradevolmente dolce e morbido. Per questa sua caratteristica è di difficile commercializzazione e va consumata quasi sul posto.

CIVRIN DELLA VALCHIUSELLA - CIVRIN D'ALPE

Solo latte di Pezzata e Valdostana

A dispetto del nome, in piemontese Civrin vuol dire caprino, il formaggio è prodotto con solo latte vaccino intero lavorato a crudo. La sua lavorazione è relativamente recente. Il bestiame allevato, quasi tutto di razza pezzata rossa o valdostana, deve essere alimentato per almeno il 50% con foraggio locale.

Per il Civrin d'alpe il formaggio deve essere costituito esclusivamente da pascolo montano. Il latte viene coagulato alla temperatura di 35-36° con caglio di vitello liquido. La salatura viene effettuata a secco sulle facce e scalzo. La stagionatura è breve e va dai 10-30 giorni. Ogni forma è dotata di una velina con disegno caratteristico e deve riportare il nome del produttore. La caratteristica di questa formaggella è proprio quella della lavorazione a latte intero che per il consumo fresco consente di apprezzare gli aromi dei foraggi freschi ed il latte.



LA SCHEDA

L'aroma che cambia con le stagioni

Si tratta di una formaggella dal peso di circa 800 g dal diametro di circa 20 cm e dallo scalzo di 4-5 cm. Il Civrin ha crosta regolare e liscia, di colore paglierino. Ha pasta morbida con aroma caratteristico delicato, legato alla varietà stagionale della flora, che risulta più intenso con la stagionatura.

PERLA DEL BIELLESE

Sull'alpe del Maccagno

di Paolo Regaldi

Il blasonato formaggio Maccagno ha le sue origini in Valsesia, ma porta il nome di un'alpe famosissima. L'Alpe Maccagno si trova all'inizio della Valle Vogna, una valle laterale dell'Alta Valsesia nel comune di Riva Valdobbia in vista del Monte Rosa, in provincia di Vercelli a 1913 metri di altitudine e poco sotto all'omonimo colle che porta in valle d'Aosta. Una guida di 90 anni fa la descrisse così: è questo un alpe sparso sopra un tappeto d'un verde smagliante e specchiandosi nelle limpide acque di due laghetti.

Il motivo per il quale è conosciuto come "biellese" è dovuto alla proprietà ed uso dell'alpeggio che è sempre stato di pastori biellesi – sembra che una baita sia appartenuta agli antenati dell'illustre statista biellese Quintino Sella – per cui la sua commercializzazione si sviluppò soprattutto nelle loro zone di provenienza, cioè nei mercati biellesi. Oggi la proprietà è di un facoltoso imprenditore valsese.

Se molti cibi sono nati per caso, per sbaglio o per necessità, questo for-

maggio potrebbe essere nato per necessità. Premesso che nei tempi passati era inconcepibile che l'alpigiano non scremasse il latte per ottenere il burro, ai tempi molto più ricercato ed anche meglio pagato ma di necessità si dovette fare virtù e si dovette produrre il formaggio a latte intero. Appena dopo la mungitura, al latte ancora caldo, si aggiunge il caglio liquido. Appena la cagliata ha preso la consistenza necessaria, si procede alla sua rottura, a grana di riso, e poi alla semicottura a 40/50 gradi per poi favorire l'allontanamento del siero. Si procederà poi alla sua estrazione, alla messa in forma e alla pressatura, esclusivamente manuale. Dopo alcuni giorni si effettuerà la salatura a secco. Passati 30 giorni il Maccagno può essere consumato ma si presta anche a più lunga stagionatura. Va ricordato che, oltre al consumo diretto, viene impiegato in molti piatti tradizionali, tra i quali la famosa polenta concia di Oropa e "ris an cagnun".

LA SCHEDA

Sentori di burro e d'erbe

Si tratta di un formaggio a latte crudo, grasso e semicotto, con facce piane di 20-25 cm. di diametro e 6-7 cm. di scanzo quasi dritto e peso variabile dai 2-2,5 Kg. Il colore della pasta varia dal bianco al giallo a seconda che sia di pianura o d'alpeggio; l'occhiatura è piccola ed uniformemente distribuita; caratteristici sono i suoi aromi, dove prevalgono il latte e il burro e le erbe alpine per il Maccagno d'alpeggio. Abbinamento con i vini rossi della zona: Lessona, Bramaterra e Coste della Sesia.



L'AVVENTURA INIZIATA NEL 1987

La scommessa delle Bufale di Oleggio

di Alberto e Celeste Sebastiani

Produrre in una regione diversa da quella di origine un prodotto così particolare come la mozzarella di bufala è un'impresa davvero complicata che è ben riuscita alla famiglia Facchi, nella sua azienda nella piana di Oleggio in provincia di Novara.

La loro scommessa nasce nel 1987 con l'acquisizione di un piccolo allevamento di 90 capi di bufale che pian piano nel tempo sono diventate 1330. Questi bovini hanno trovato nelle terre poco ospitali del Nord Piemonte il loro habitat ideale.

Hanno pelle molto scura, coriacea, quasi priva di pelo, untuosa al tatto e con poche ghiandole sudorifere e per questo amano sguazzare nel fango per mantenerla umida. Apparentemente

miti e dallo sguardo dolce, per un nonnulla fanno emergere il loro carattere e il termine imbufalito ne rende perfettamente l'idea. Sono allevate con prodotti quali erba medica, fieno, mais e siero di latte. La produzione casearia di questa azienda è iniziata nel 2010. Il caseificio lavora circa 3000 kg del latte prodotto mentre l'esuberante viene venduto ad altri produttori. Per ogni kg di mozzarella occorrono circa 4 litri di latte, che viene lavorato entro 12 ore dalla mungitura.

Il latte di bufala ha un sapore dolce, è di colore bianco opaco ed ha una percentuale di grasso dell'8,1% e di proteine del 4,7 %, valori superiori

a quelli del latte vaccino. Queste caratteristiche conferiscono una maggiore resa alla caseificazione. È importante la composizione della microflora lattica che influisce nel fenomeno di acidificazione della cagliata e dalla cui attività dipendono il sapore e l'aroma tipici dei formaggi. Con il siero si producono burro e ricotta, perciò da un quintale di latte si ottengono all'incirca 25 kg di mozzarelle, 6 kg di burro e 4 kg di ricotta.

Accanto alla stalla ora si trova il punto vendita aziendale dove, oltre a formaggi, ricotta, yogurt e gelati, si vendono anche carne e salumi, tutti rigorosamente di bufala.

Dai 90 capi iniziali l'allevamento della famiglia Facchi è arrivato a quota 1330. Il via al caseificio nel 2010

L'ASSOPIEMONTE

Realtà regionale unica in Italia

di Roberto Arru

L'Assopiemonte Doc & Igp è stata costituita nel 1989, è l'associazione a cui aderiscono i sei Consorzi di Tutela dei formaggi a Denominazione di Origine Protetta esclusivamente prodotti in Piemonte: Bra, Castelmagno, Murazzano, Raschera, Robiola di Roccaverano e Toma Piemontese. Assopiemonte nasce dalla necessità di riunire le piccole, ma grandi nei sapori, realtà consortili piemontesi. A far data dal 9 maggio 2013 Assopiemonte Dop e Igp annovera anche due prestigiosi prodotti del territorio: il Crudo Cuneo Dop e il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, che bene si integrano nel panorama della tradizione culturale e gastronomica del Piemonte.

Tra le principali attività svolte dall'Assopiemonte vi è il coordinamento generale delle attività dei Consorzi, la loro rappresentanza presso le sedi istituzionali e l'assistenza per quanto riguarda le attività di ordine burocratico e nei confronti dei rapporti con la pubblica amministrazione a livello locale, regionale, nazionale ed in sede comunitaria. Segue la tutela e la valorizzazione dei prodotti attraverso l'esecuzione di interventi informativi, formativi e di promozione (partecipazione a fiere e mostre, realizzazione e stampa di materiale divulgativo) e l'esecuzione dell'attività di vigilanza tramite gli Agenti Vigilatori riconosciuti dal Ministero.

L'Assopiemonte inoltre collabora attivamente con i Consorzi in occasione della rivisitazione dei Disciplinari di produzione e degli eventuali regolamenti di marchiatura, nella stesura dei piani di controllo redatti in collaborazione con gli uffici della Repressione Frodi competenti, con l'Inoq e con gli altri organi dello Stato deputati alla vigilanza sui prodotti a Dop oltre a censire mensilmente l'andamento dei prezzi al dettaglio.



• Il presidente Assopiemonte Evanzio Fiandino con Paolo Bonino presidente di "Volare" che opera nell'ambito dello sport per disabili ad un'asta di beneficenza. Battitore d'eccellenza Marco Berry

Evanzio Fiandino nuovo presidente dell'associazione

Evanzio Fiandino è stato eletto il 15 marzo scorso presidente di Assopiemonte in sostituzione di Gianni Siccardi.

Cinquantaquattro anni, produttore di Castelmagno di cui è anche vice presidente del Consorzio di Tutela, Fiandino è figura dinamica e qualificata del mondo caseario piemontese.



ALLA SCOPERTA DELLA MOLLANA

E il viaggio finisce in Val Borbera

Dalla stessa zona di produzione del famoso Montèbore, in Val Borbera e nelle valli limitrofe tra Alessandria e il mare di Genova si produce sin dai tempi antichi la Mollana, formaggio a pasta molle, con origini ancora più primitive, legato ad una necessità delle famiglie di allora. Questi nuclei famigliari disponevano a quei tempi, come unica ricchezza, di una o due vacche da latte, magari di razza "Biunda", la Varzese-Otonnese, oggi quasi del tutto scomparsa. Da questa realtà si origina una tecnica di lavorazione del latte con ritmi molto lenti:



coagulazione del caglio per almeno 3 ore, riposo sul fondo del recipiente di lavorazione per altre due ore e infine estrazione della cagliata, con relativa spremitura manuale e posizionamento in forma traforata. Il giorno seguente le forme sono caricate di pesi e successivamente poste su assi di legno coperte di teli.

Il formaggio si sala a secco alla comparsa della crosta. Infine la crosta viene lavata per qualche giorno. La Mollana, che prende il nome dalla pasta morbida e cedevole, è pronta in una quindicina di giorni e presenta una superficie leggermente fiorita.



Peccati di gola

di LUIGI CREMONA

Paestum Azienda Agricola Barlotti

Nata agli inizi del 1900, l'azienda agricola Barlotti è una delle più antiche realtà produttive della Piana del Sele di Paestum, in forte ascesa sul mercato di alta gamma della mozzarella di bufala. L'attuale generazione in attività è rappresentata da Raffaele, giovane



uomo di cultura cosmopolita, abituato a viaggiare e a fare rete con la ristorazione di mezzo mondo. Seguendo l'esempio di alcuni eccellenti marchi della zona, nella sede di produzione ha aperto anche uno spaccio con una selezione curata di altre specialità del territorio e un ristorante-sala degustazione con spazio all'aperto. Attraverso i suoi prodotti il ristorante guida i propri clienti alla scoperta dei sapori e della tipicità del Cilento. Oltre alla Mozzarella, la Ricotta, i Formaggi, la Carne di Bufalo e le verdure dell'Orto, troverete Torte, Gelati e Yogurt di Latte di Bufala.



Il menu propone piatti ricorrenti: ovviamente la fanno da padrone le diverse pezzature di mozzarella dalle ovoline, alle trecce, ma dato che i Barlotti credono nella filiera completa,

si degustano ottime salsicce a base di carne di bufalo grigliate in una cucina professionale, accanto a paste artigianali con ragù sempre a carne di bufalo, orecchiette ai broccoli, paccheri alla crema di zucca. Le polpette sono sublimi come le mozzarelle in carrozza, la scamorza affumicata di bufala alla piastra, il caciocavallo al cartoccio con pachino e pesto di basilico e la tagliata di controfiletto di bufalo alla piastra con erbe.

Un plauso particolare va alla lista dei vini, una trentina di etichette scelte tra i meglio della Campania e diverse etichette di birra artigianale, anche rare, che lasciano trasparire la passione personale del titolare. Il pane è prodotto solo con lievito madre, l'ambiente è gradevole, con tovagliette all'americana e con un'attenzione anche ai bambini.

Azienda Agricola Barlotti
Via Torre di Paestum, 1
Licinella-Torre di Paestum - Salerno
Tel. +39 0828811146 Fax +39 0828721047
info@barlotti.it

Roma Beppe e i suoi formaggi

Mai insegna di attività commerciale fu più azzeccata: Beppe Giovale, un omeone con gli occhi chiari che talvolta può sembrare burbero perché di poche parole, altre volte, un pozzo di storie e aneddoti legati al suo amato mondo dei formaggi. Piemontese sino al midollo, di una discrezione e riservatezza che fa il verso alle sue origini, il patron di questo



locale singolare non è solo un professionista selezionatore di caci estremamente buoni, è soprattutto uno che i formaggi se li fa da solo, e che formaggi. La vendita è solo l'ultimo di una serie di atti d'amore verso il mondo caseario. Coadiuvato dalla moglie Juliette, francese ed esperta anche lei sul tema, Beppe ama affermare: "I prodotti nei quali ci riconosciamo, sono gli unici prodotti che proponiamo". Il locale ha due sale parallele, una dedicata alla vendita con un bancone infinito e la parete di fondo interamente occupata sino al soffitto da un armadio climatizzato con vetrine trasparenti ricol-



mo di ogni ben di dio, quella adiacente è un caldo bistrot con luci soffuse e affaccio sulla via.

Una bottega con cucina si diceva un tempo. Qui arrivano agnolotti *del plin* dalla pasta tirata sottilissima conditi con solo burro d'alpeggio e parmigiano straordinariamente invecchiato. Insalate generose che affiancano taglieri di for-

maggi e salumi sublimi, oli extravergine di oliva, marmellate e paté francesi indimenticabili, grissini torinesi, una selezione di pani a lievitazione acida di farine macinate a pietra. Qui vive l'eccellenza dell'agricoltura e dell'artigianato, del sapiente lavoro di donne e uomini che fanno le cose come vanno fatte, a partire dalla base sulla quale posano salumi e formaggi, non banali taglieri di legno, ma bellissime lastre nere, "ciappe" si direbbe in ligure, in ardesia, tagliate a mano, coltelli di Lagujole, bicchieri da degustazione. Buona scelta di etichette di vino piemontesi e francesi, queste ultime quasi sempre importate direttamente in esclusiva, servite al tavolo allo stesso ricarico dello scaffale.

Beppe e i suoi formaggi
Via Santa Maria del Pianto, 9
Roma - Tel. 06.68192210
Chiuso il lunedì - Domenica solo pranzo
www.beppeisuoiformaggi.it

IL FORMAGGIO AMICO DEL CUORE



Da una ricerca è nato il primo Pecorino toscano “anticolesterolo”
Gli Omega-3 e i Cla del latte valorizzati nella produzione casearia

di Gildo Carabelli

Non è un farmaco, ma è un prodotto che può essere introdotto nella dieta dei soggetti a rischio. Di cosa si tratta? Del primo Pecorino toscano Dop anticolesterolo. L'innovazione passa dai Centri ricerca delle Università di Pisa, Ospedale di Cagliari, Scuola Superiore S. Anna di Pisa e Consorzio agrario Maremma direttamente sulle nostre tavole. L'intuizione dei ricercatori era esatta e soprattutto è realizzabile. L'obiettivo era di trasferire gli Omega-3 ed il Cla dal latte al formaggio ed il mezzo per raggiungere tale obiettivo è stato raggiunto modificando le abitudini alimentari delle greggi ovine.

È stato infatti osservato che in certi periodi dell'anno il foraggio fresco selezionato, assunto dagli animali al pascolo, contribuiva naturalmente alla presenza nel formaggio di una quantità ottimale di Acidi Omega-3 e Cla, mentre in altri periodi una dieta “arricchita” con semi di lino estrusi, orzo, olio di soia, mais, farina di erba medica, girasole e barbabietola contribuiva a bilanciare il calo di tali elementi preziosi per la salute umana dovuto ad una dieta basata su foraggi secchi e insilati. In tal modo durante tutto il corso dell'anno il latte prodotto dalle greggi mantiene inalterati i valori delle componenti essenziali. Inoltre è stato osservato, su un campione di oltre 500 pazienti suddivisi in tre fasce di età (sotto i 35 anni, fino a 50 e oltre) con problemi di colesterolo, che dopo 3 settimane in cui veniva loro somministrato un quantitativo pari a 90 grammi netti giornalieri di “pecorino-arricchito” la colesterolemia subiva un calo di circa il 10% mentre i valori di C-Ldl



di circa il 7% con un'azione antinfiammatoria e antiproliferativa ed un miglioramento del tono Endocannabinoide.

A livello di analisi degustativa comparativa con il medesimo tipo di formaggio prodotto tradizionalmente, un Panel di Assaggiatori Onaf, opportunamente selezionati, ha osservato quanto segue.

Esame visivo: il Pecorino "amico del cuore" ha una colorazione della superficie esterna leggermente più chiara

Esame olfattivo: i valori, per quanto riguarda i

settori Lattico, Vegetale e Floreale sono più spiccati e direttamente proporzionali con il periodo di stagionatura.

La struttura casearia non mostra variazioni, così pure la persistenza gustativa. Infine l'aroma ha interessanti note fruttate e vegetali con componenti animali e sentori di tostatura per i campioni con stagionatura di oltre 9 mesi.

Non mi resta quindi che invitare a un sano e consapevole consumo di questo interessantissimo prodotto alimentare che forse riuscirà a mettere d'accordo i golosi con i cardiologi.

I segreti degli acidi grassi che proteggono la salute

ACIDI GRASSI OMEGA-3

Sono una categoria di acidi grassi molto importanti in quanto l'organismo umano non è in grado di sintetizzarli in quantità sufficienti, ma devono essere assunti con la dieta. Nel latte e nei formaggi è presente un particolare acido grasso del gruppo degli Omega-3: l'acido alfa-linolenico, definito essenziale, che, se assunto nelle quantità giornaliere raccomandate dall'Efsa, l'autorità europea per la sicurezza alimentare, (2 g/d), è in grado di abbassare la colesterolemia. L'acido alfa-linolenico è presente naturalmente nel latte e nei formaggi di pecora in quanto assunto con la dieta dagli animali e trasferito al latte. Il latte utilizzato per la produzione del Pecorino toscano Dop anticolesterolo è stato ottenuto dalla combinazione di sistemi di allevamento tradizionali con tecniche innovative di alimentazione del gregge, così da garantire livelli di acido alfa-linolenico non inferiori a 300 mg per 100 g di formaggio, che corrispondono a circa il 15% della dose giornaliera raccomandata dall'Efsa.

ACIDO LINOLEICO CONIUGATO (CLA)

Si tratta di una classe di acidi grassi che è presente quasi esclusivamente nel grasso degli alimenti che originano dagli animali ruminanti. Nella dieta dell'uomo, pertanto, si trova in quantità apprezzabili solo se tali alimenti sono assunti regolarmente.

Nel corso degli ultimi 20 anni sono stati scoperti numerosi effetti positivi del Cla sulla salute umana. Uno studio condotto in collaborazione tra i ricercatori dell'ospedale Brotzu di Cagliari e dell'Università di Pisa su soggetti ipercolesterolemici (Pintus e coll. 2013; British Journal of Nutrition, 109: 1453-1462) ha evidenziato che l'assunzione di 90 g di formaggio pecorino con un contenuto medio di Cla pari a 500 mg consente di ridurre di quasi il 10% la colesterolemia dei soggetti in prova. Il latte utilizzato per la produzione del Pecorino toscano Dop anticolesterolo è in grado di garantire un contenuto in Cla comparabile a quello del formaggio utilizzato per la ricerca.



Il pecorino Toscano anticolesterolo presenta interessanti note fruttate e vegetali con componenti animali e sentori di tostatura per le forme stagionate oltre i 9 mesi



**04 | 09
AGOSTO
2014**

**PRIZE MONEY
\$ 16.500**

Ready Set Go!

12° Trofeo della Mole
TORNEO INTERNAZIONALE DI TENNIS IN CARROZZINA ITF2

www.trofeodellamole.it

È un esercizio che richiede applicazione e impegno costanti

di Alan Bertolini

Capita spesso di assistere alla presentazione di formaggi in tavola, che peccano nel taglio, nella temperatura ed anche nella veste: perché non valorizzare il prodotto, creato, in una prima parte, con tanta tecnica, cura e passione, curando anche una seconda parte, quella del servizio, rendendo così il giusto merito ad ogni formaggio? Esercizio questo, che richiede indubbiamente applicazione, anche perché ogni formaggio ha esigenze di conservazione, taglio e servizio diversi. Il presente articolo, non pretende certo di essere esaustivo su tale tema, poiché ci vorrebbero parecchie pagine a disposizione, ma ha invece lo scopo di stimolare un tavolo di discussione sul punto, che potrebbe magari essere sviluppato in futuro, in più tranche.

Inizieremo con l'analizzare, in sequenza, i tre punti da mettere a fuoco, ovvero la conservazione del formaggio, il suo taglio e il suo servizio.

CONSERVAZIONE

Per quanto riguarda la conservazione, occorre precisare che in questa fase dobbiamo pensare solo a quelle attenzioni e tecniche finalizzate alla conservazione del formaggio, così come giunto da noi, e non certo anche al suo affinamento, poiché tale processo, a questo punto, sarà già concluso. Ne



IL SERVIZIO DEL FORMAGGIO

Un aspetto da migliorare

conseguire che occorrerà stare molto attenti a non "rovinare" il prodotto, poiché giunto al massimo della sua espressione organolettica ed estetica. Va da sé che occorrerà riservare ad esso il posto più adeguato nel frigorifero, a una temperatura tra i 4 ed i 6 gradi centigradi. In linea di massima, per i formaggi molli e freschi sarà da preferire la zona più fredda del frigorifero, ovvero la parte bassa e per

quelli più duri e stagionati, quella più alta. Occorrerà anche prestare attenzione a collocarli in un loro specifico "sottoambiente" all'interno del frigorifero, in modo che i loro odori non si influenzino l'un l'altro oppure affinché essi non vengano influenzati dall'odore di altri prodotti.

Tale regola vale soprattutto per i formaggi di grande carattere, tipo formaggi erborinati, di pecora, a crosta lavata, ecc.: in questo caso sarà opportuno isolarli in modo "blindato". A questo fine, si potranno utilizzare recipienti in vetro o plexiglas, pellicole trasparenti o carta stagnola. Se pensiamo che il frigorifero sia da considerare zona di "parcheggio" momentaneo dei formaggi e non certo ambiente naturale di essi, si dovrà stare molto attenti a muffe, fermentazioni e crepe, loro primi nemici.

Detto ciò, occorre precisare che è importante acquistare e quindi alloggiare nel frigorifero delle quantità di formaggio, in linea con i presunti consumi, sacrificando anche eventuali possibili risparmi sull'acquisto di maggiori quantità: infatti, ritrovarsi con un formaggio secco, ossidato, con crepe o ammuffito, è sempre una diseconomia. Meglio approvvigionarsi man mano che finiscono le scorte: gli scarti e gli sprechi saranno minori e la qualità sarà migliore.

TAGLIO

Il taglio del formaggio è sempre stato sottovalutato, eppure se fatto con tecnica permette di attrarre per primo l'attenzione del commensale sul prodotto. Permette una miglior degustazione se porzionato in



**Si vedono spesso
banconieri
di supermercato
e camerieri di
ristoranti non
rinfrescare la faccia
ossidata o secca
di un formaggio,
o usare coltelli
sbagliati o addirittura
incapaci di spiegare
quello che
stanno servendo**

orare

modo corretto, e talvolta anche un risparmio sulla quantità servita e quindi sul suo costo. Questa parte che riguarda il taglio, è estremamente importante nella gestione del commensale, poiché permette di scegliere la porzionatura in relazione a diversi fattori. Vediamo quali. Andrà innanzitutto evitato l'errore classico, che è quello di porzionare il formaggio senza che ci sia anche una parte di crosta, a meno che non si tratti di formaggi molli senza crosta, o formaggi con crosta non edibile (ma non sempre), oppure ancora scaglie di grana o di pecorino stagionato. Se pensiamo alla moltitudine di formaggi esistenti, servire un pezzetto di formaggio con una parte di crosta, non risulterà sempre così facile.

Qui l'esperienza di taglio gioca una grande componente. Occorrerà avere le appropriate conoscenze tecniche, ma anche il coltello giusto per ogni tipologia di formaggio. Ricordiamoci, il coltello sbagliato per quella specifica tipologia di formaggio, può solo metterci in difficoltà, non certo aiutarci, oltre a rovinare il prodotto stesso. I tagli dovranno essere verticali, orizzontali o obliqui a 45 gradi. Occorrerà anche fare attenzione che il coltello non si impasti, soprattutto con i formaggi a pasta molle: in tale caso, utilizzando uno strofinaccio umido, tenere pulita la lama. Il problema non si porrà, se ad esempio si sarà utilizzato correttamente il filo d'acciaio (sostituto del coltello), che comunemente viene

utilizzato per la Robiola o un coltello a lama bassissima per il taglio del Camembert. In ogni caso, se porzioniamo formaggi diversi, occorrerà un coltello per ogni tipologia di formaggio. Si potrà utilizzare, tutt'al più, un solo coltello, dovendo servire più formaggi duri e/o semiduri, di complessità analoga.

“
**Il Camembert
non è una robiola:
gli errori
da evitare**”
”

Vediamo ora la quantità. Essa dipenderà dalla tipologia del formaggio: più il formaggio sarà saporito, complesso e persistente, minore sarà la porzione. Il contrario per i formaggi giovani e meno saporiti. Ad esempio una porzione di formaggio di Fossa, che ha una complessità ed una persistenza

molto alta, dovrà essere nettamente più piccola di quella di un formaggio fresco di Caciotta vaccina, meno complessa e persistente. Servire una porzione troppo grande di formaggio potrebbe portare il commensale a stancarsi di quel tipo di formaggio arrivando ad avere un desiderio od un apprezzamento marginale negativo. Allo stesso modo è sbagliato servirne troppo poco.

SERVIZIO

In questa fase conclusiva, quando presentiamo il prodotto al cliente, il gioco ormai è fatto, come si suol dire. A questo punto, non dimentichiamoci della temperatura del formaggio che dovrebbe essere pari a quella dell'ambiente (circa 18°). Ora siamo solo in balia del gradimento del cliente,



che dipenderà non solo dalle sue conoscenze personali ma soprattutto da come abbiamo curato noi il prodotto. Presentare il formaggio in modo appropriato è un obbligo per chi lavora nel campo gastronomico, anche perché permette di far apprezzare al meglio il prodotto. Non importa se il commensale sia un intenditore o meno, il buon servizio impone comunque di seguire delle regole, e qui le regole non sono certo poche. Occorrerà ad esempio, dopo la sua porzionatura, disporre il formaggio nel piatto in modo corretto al fine di permettere al commensale di apprezzare i formaggi serviti secondo la loro “progressione di complessità”. Sarà anche di grande professionalità istruire il commensale, sulle varie tipologie di formaggio serviti, in modo compiuto a secondo del caso, modulando la lunghezza dell'esposizione a secondo delle conoscenze ed interesse dell'interlocutore. Se non ci trovassimo davanti a un grande appassionato di formaggio, saranno da evitare noiose lungaggini. Importante infine, suggerire la sequenza dei formaggi da degustare, lasciando comunque libertà al commensale di modificarne la sequenza: il compito del professionista sarà quello di istruire, suggerire ma mai di imporre.

CONCLUSIONE

Ritengo che in una Italia, ove il formaggio è prodotto con grande competenza e passione, si debba migliorare il settore o meglio il segmento finale del servizio, valorizzando al meglio i risultati fin lì raggiunti dai produttori. Credo fermamente che, sul punto, ci sia ancora molto da fare. Si vedono spesso banconieri di supermercati o camerieri di ristorante, non rinfrescare la faccia ossidata o secca di un formaggio, oppure utilizzare coltelli sbagliati nel taglio, oppure ancora, non sapere che tipo di formaggio stanno servendo: solo per fare qualche esempio. Ecco che allora qualche approfondimento legato specificamente a questo segmento finale della conservazione, taglio e servizio del formaggio, non guasterebbe. L'Onaf in questo ambito, sta svolgendo già molta formazione e quindi non perdiamoci le occasioni per partecipare.

IL LEGNO

di Antonio Di Falco

Il legno è un materiale naturale nobilissimo e grazie alle sue caratteristiche fisico-meccaniche, quali la flessibilità, la porosità e l'igroscopicità, trova una grande versatilità di impieghi. Tra gli utilizzi nel campo alimentare, ad esempio, è nota a tutti la fabbricazione delle barriques per l'affinamento dei vini. Non altrettanto noto, sempre nel campo alimentare, è l'utilizzo che riguarda la fabbricazione di utensili caseari, in particolar modo tini di coagulazione del latte e assi per la stagionatura dei formaggi; che rappresentano un elemento cruciale per la caseificazione con spiccate caratteristiche tradizionali. In passato, il suo largo utilizzo era dettato, dall'assenza di altri materiali, quale ad esempio la plastica e non si aveva coscienza della sua effettiva importanza sia a livello biologico che tecnologico nel processo di caseificazione.

Nel corso dei decenni, con l'avvento di altri materiali, l'applicazione di normative sanitarie sempre più restrittive e l'aumento esorbitante dei costi di produzione è stato quasi soppiantato da plastica e acciaio; oggi, fortunatamente, si è avuto un ritorno al suo prezioso utilizzo, seppur, come vedremo più avanti, con non poche polemiche, legate all'interpretazione della normativa igienico-sanitaria.

MATERIA PRIMA N
CHE AIUTA LA CAS**I BATTERI STARTER "ALLOCTONI"
DELL'INDUSTRIA CASEARIA**

Come tutti i prodotti fermentati, a cui appartengono anche i formaggi, rivestono un ruolo fondamentale gli agenti di queste fermentazioni che sono rappresentati dai microrganismi: batteri, lieviti e muffe (ad esempio i batteri lattici dello yogurt o la famosa muffa blu del Gorgonzola). Infatti, oltre alla flora microbica dannosa "anticasearia", che può ledere la qualità del formaggio è presente, quella "buona" chiamata "filocasearia", senza la quale non sarebbe possibile ottenere un corretto processo di caseificazione.

La flora "filocasearia", comprende i batteri lattici chiamati "starter" che hanno il compito di avviare il processo di caseificazione. In realtà, oggi, per la maggior parte dei formaggi che noi acquistiamo, questi starter, sono aggiunti al latte artificialmente: a quale scopo? In questi formaggi, dei quali molti a denominazione di origine, il latte, subisce un processo di risanamento termico chiamato pastorizzazione che ha lo scopo di annullare la carica batterica "anticasearia", abbattendo però anche quella "buona", filocasearia. Per questo motivo, è necessario aggiungere al latte gli starter, che solitamente si trovano in buste, in forma liofilizzata e che sono isolati e prodotti in laboratorio da ditte specializzate. Questi ceppi microbici aggiunti al latte pastorizzato,

formeranno un bouquet aromatico limitato e standardizzato con un sapore, detto in gergo "piatto". Ecco perché, generalmente il formaggio che produce artigianalmente il contadino nella sua azienda, con il latte crudo e con gli attrezzi tradizionali di caseificazione, ha caratteristiche sensoriali migliori di quello fatto dall'industria casearia.

Questo discorso rappresenta la chiave di volta dell'importanza dell'utilizzo del legno nei formaggi, in cui trova la massima espressione il concetto di tipicità. Vediamo il perché.

**L'INFLUENZA NEL PROCESSO
DI CASEIFICAZIONE E I BATTERI
STARTER "AUTOCTONI"**

La natura fibrosa del materiale, la presenza di acqua, di sali minerali e di altri nutrienti, rappresentano un substrato ideale per lo sviluppo e il mantenimento di batteri starter naturali che scientificamente prendono il nome di "biofilm microbico", poichè formano una sottilissima patina che riveste la superficie dei recipienti di coagulazione e degli assi di stagionatura. Questi batteri sono fissati nella parete del legno grazie ad uno strato di zuccheri (esopolisaccaridi) che funge da nutrimento e da ancoraggio.

La formazione di questo bio-film è determinato dall'interazione del latte intero crudo con il tino di coagulazione in legno. Infatti, il casaro, sommergendo



È VIVO

A lato, il "bunker" di affinamento di Hansi Baumgartner in Alto Adige

INNESTO NATURALE E EFFICACIAZIONE

giornalmente di latte crudo la superficie del recipiente di legno ("tina" nei formaggi storici siciliani, e "gerles" nella produzione di alcuni formaggi francesi), determina una imbibizione del legno di sostanze nutritive, tra cui appunto, zuccheri, promuovendo così lo sviluppo di questo biofilm microbico autoctono. Questo innesto naturale, a sua volta produce acido lattico, che è indispensabile sia per l'avvio del processo di coagulazione, sia per l'acidificazione della cagliata, sia come fattore importante di autodifesa contro i batteri "anticaseari", che mal sopportano alti livelli di acidità.

La prerogativa di questo strato microbico è che si è formato naturalmente giorno dopo giorno, con il latte crudo di quell'azienda, in quel contesto biologico e territoriale; inoltre, a differenza degli starter di laboratorio, sono coinvolte specie più abbondanti ed eterogenee, che nelle loro fermenta-

Segue a pagina 22

"Tina" di coagulazione nei formaggi storici siciliani (Corfilac Regione Siciliana)



La testimonianza dell'affinatore

di Hansi Baumgartner



Nel mio lavoro il legno è importantissimo, un vero e proprio elemento di coesione tra l'ambiente di stagionatura e il formaggio che riesce a creare sorprendenti sinergie durante l'affinamento.

Prevalentemente uso legno di abete tagliato in modo grossolano, non levigato, in questo modo la superficie del formaggio non aderisce completamente all'asse e può respirare. A volte uso anche legno di castagno e di betulla, ma ammetto che non sono un grande sperimentatore di legni diversi, so che ogni legno conferisce profumi e aromi differenti ma sono molto affezionato al legno di abete che con il suo profumo impregna l'aria del territorio in cui vivo. Il legno è vivo così come è vivo il formaggio, nel Bunker della seconda Guerra Mondiale in cui stagiono i miei formaggi il legno assorbe l'umidità dell'ambiente e quando il grado di umidità si abbassa è il legno stesso a rilasciarla e a proseguire l'azione di stagionatura.

Inoltre è un substrato in cui si moltiplica la flora microbica indispensabile alla maturazione del formaggio, flora che passa da un formaggio all'altro arricchendolo di aromi caratteristici. Il legno dà e il legno prende sia dal luogo di stagionatura che dal formaggio stesso. Assorbe gli odori dell'aria, gli aromi del formaggio e la flora microbica e li trasmette da un cacio all'altro, di stagionatura in sta-

gionatura donando ogni volta anche profumi caratteristici di resina. L'asse su cui poniamo i formaggi quando torniamo dalla nostra selezione sugli alpeggi dell'Alto Adige rimane lo stesso per tutto il periodo della stagionatura. Il formaggio viene posto su quell'asse e li rimane per tutti i mesi della sua maturazione. Non cambio mai il legno: l'asse e il formaggio maturano insieme prendendo e donando l'uno all'altro giorno per giorno. Una delle operazioni più importanti è il lavaggio delle assi, io personalmente le lavo con vapore acqueo caldo e disinfettante a base alcolica e le lascio asciugare all'aria aperta al calore del sole. In questo modo non si sviluppano microrganismi patogeni e il legno respira e si ossigena. Un'attenta pulizia e cura delle assi garantisce una lunga vita e ogni anno sono come nuove e allo stesso tempo sempre meglio, è come se "maturassero", arricchendosi, impregnandosi anno dopo anno di aromi.

Sia chiaro, non disdegno placche metalliche e di plastica forate, anzi, ritengo che per i formaggi freschi a crosta sottile siano ideali, ma per i formaggi d'alpeggio, per le paste dure e per i formaggi predisposti ad una lunga maturazione le assi di legno sono indispensabili per ottenere una corretta maturazione e per conferire quei profumi e quegli aromi che rendono questi tipi di formaggi unici e indimenticabili ad ogni assaggio.

Il bio-film rilasciato dal legno sprigiona enzimi virtuosi

Segue da pagina 21

zioni, formano un numero più elevato di molecole odorose.

Da qui il concetto di tipicità, un attributo che trova l'elemento "indispensabile" nella presenza di un legame o di un vincolo, tra quel prodotto e quel territorio; da qui l'importanza delle attribuzioni per alcuni formaggi di denominazioni d'origine.

È importante però precisare, che è imprescindibile l'utilizzo di latte con caratteristiche microbiologiche e qualitative ottimali, regolamentate peraltro dall'attuale pacchetto igiene. Infatti, se utilizziamo latte di pessima qualità, non facciamo altro che "allevare" un "cattivo" biofilm microbico, che darà senza dubbio un prodotto di bassissimo profilo qualitativo (occhiatura spinta, spaccature della pasta, sapore amaro).

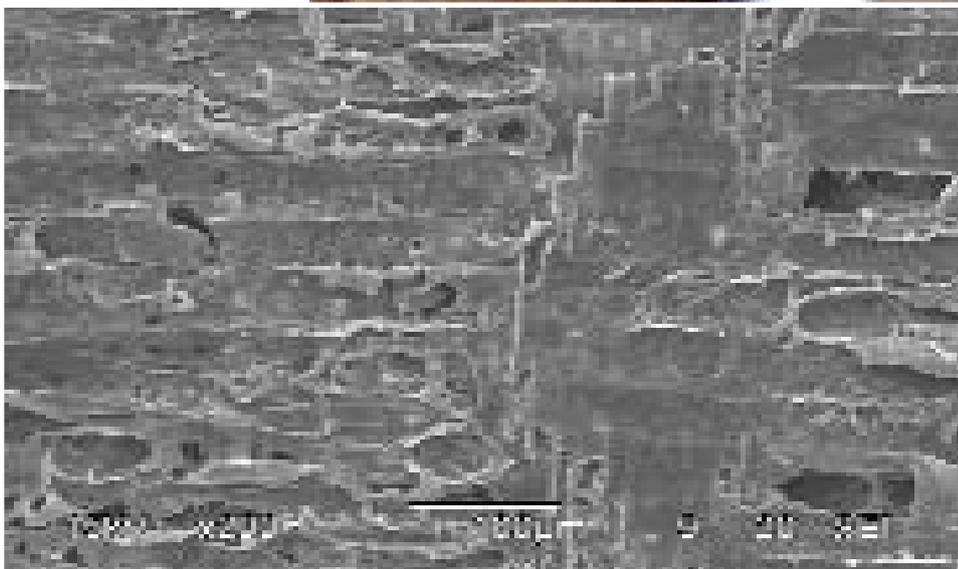
La colonizzazione del legno da parte dei batteri, lieviti e muffe è stato ampiamente dimostrato scientificamente da lavori di diversi istituti di ricerca, tra cui il Corfilac di Ragusa. Queste pubblicazioni, sono state realizzate, grazie all'utilizzo del microscopio elettronico a scansione (SEM) che è capace di ingrandire nell'ordine dei "nanometri", pari a miliardesimi di metro e milionesimi di millimetro (per intenderci dimensioni molecolari); nel caso studio le foto illustrate hanno avuto un ingrandimento minore, arrivando nell'ordine dei micrometri, ossia milionesimi di metro e millesimi di millimetro (un globulo rosso ha un diametro di 8 micrometri). In particolare, da uno studio sul formaggio Piacentino ennese Dop (Tuminello et al., 2010), è emerso come ad esempio, utilizzando due recipienti di coagulazione, uno in legno e l'altro in rame e riempiti con latte sterile, dopo 5 minuti, il primo recipiente rispetto al secondo, ha ceduto al liquido una carica batterica pari al doppio.

NELLA FASE DELLA STAGIONATURA

Anche la fase di stagionatura risente positivamente della presenza di questo biofilm rilasciato dal legno, sia come eredità dei batteri ceduti dal tino di coagulazione, sia dal bio-film microbico formatosi sugli assi di stagionatura. Infatti, nel primo caso con il progredire della maturazione, subentra la morte o lisi di queste cellule batteriche che rilasciando enzimi contribuiscono attivamente nella fase di stagionatura.

Il legno salva la tipicità.

Sotto, immagini al microscopio di essenze legnose e dei batteri contenuti



Nel secondo caso, a conferire l'apporto di natura enzimatica è direttamente il legno degli assi di stagionatura. In entrambi i casi, gli enzimi trasformano proteine, grassi e zuccheri in sostanze più semplici; trasformazione tipica della fase di maturazione dei formaggi che porta non solo alla formazione di aromi, odori e sapori, ma ne aumenta la digeribilità. Nei formaggi chiamati "a maturazione centripeta", il significato del legno assume un ruolo ancora più significativo. Infatti, la crosta di questi formaggi partecipa attivamente alla maturazione, che avviene dall'esterno verso l'interno; classico è l'esempio dei formaggi a crosta lavata, quali il Taleggio, dove la microflora chiamata "del rosso", trova albergo proprio negli anfratti legnosi.

Altra funzione degli assi in legno è quella idro-regolatrice che è rappresentata dall'assorbimento da parte del materiale, dell'acqua del formaggio; infatti, il primo, saturandosi, determina una sorta di equilibrio idrico con quest'ultimo, limitando le perdite di

Ruolo fondamentale nella maturazione delle forme

peso; fenomeno che non si verifica nella scaffalatura in acciaio o in plastica (polipropilene). Inoltre, in uno studio sulla Tomme de Savoie (ITFF-ACTIA 1998) è emerso come la scabrosità della superficie di legno incide fortemente sulla perdita di peso:

superfici perfettamente piallate, determinano un aumento del calo peso del formaggio.

Altri vantaggi legati all'utilizzo degli assi in legno sono: maggiore resistenza meccanica rispetto a quelli in plastica e una formazione ottimale della crosta, dovuta proprio ai maggiori scambi gassosi.

L'IGIENE DEL LEGNO E LA NORMATIVA COMUNITARIA

L'utilizzo del legno, è al centro di accese polemiche a causa dei regolamenti in tema igienico-sanitario. Il problema dell'utilizzo di strumentazioni in legno, si basa sul fatto che sono ritenute non idonee, perché costituite da materiale non totalmente sanificabile. Prima delle normative Cee 92/43 e 93/43 il legno,



mento dei sapori, degli aromi e degli odori tipici conferiti in massima parte dalla microflora naturale filocasearia che si verrebbe a perdere”.

Solamente per prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo ed omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai 25 anni. Con la normativa odierna, in materia di igiene alimentare, “Pacchetto igiene”, è consentito l'utilizzo del legno, grazie alla deroga: art. 7 del reg. 2074/2005 della legge 852/04.

Come previsto per quei prodotti che:

- presentano ragioni storiche che li rendono tradizionali;
- conservano un procedimento tecnologico tradizio-

nale autorizzato, codificato oppure registrato;

- sono classificati come “prodotti tradizionali” in base a norme Comunitarie, nazionali, regionali e locali.

Naturalmente questa flessibilità della legge non deve compromettere assolutamente, gli obiettivi di igiene alimentare.

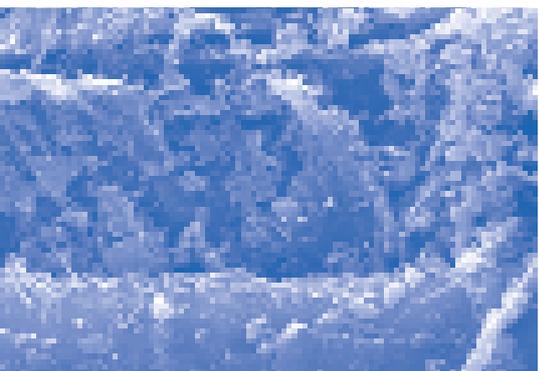
Essenze usate: l'abete rosso, bianco e il douglas

LA TIPOLOGIA DI LEGNO UTILIZZATA NEL SETTORE CASEARIO

I legni utilizzati nella filiera casearia, appartengono generalmente alla classe delle conifere, caratterizzati da buona leggerezza, buona porosità, buona resistenza, ottima lavorabilità e costi contenuti. Trovano largo utilizzo: l'abete bianco, rosso e americano (douglas); quest'ultimo più pregiato per l'elevata resistenza e la scarsa presenza di nodi.

per molte piccole realtà, era l'unico materiale utilizzato, dal nord al sud Italia. Quest'ultima si trovarono di fronte ad una situazione insostenibile, poiché veniva messo a rischio uno dei loro punti di forza verso la concorrenza schiacciante delle grandi industrie casearie: la tipicità. Infatti, nella normativa, oltre a parlare di attrezzi di produzione, si tratta l'inidoneità di alcuni locali di produzione, proprio per le rigide prescrizioni comunitarie in materia di pareti, pavimenti e soffitti, precludendo per esempio gli ambienti di stagionatura geologicamente naturali. Basti pensare alle malghe ed i formaggi di alpeggio, dove il valore aggiunto del formaggio è da riferirsi al sistema tradizionale di produzione, scaturita soprattutto dall'utilizzo degli attrezzi in legno. Per questi motivi, fortunatamente, si iniziò a parlare di deroghe, Dir. 92/46 CEE, art.8:

“Gli Stati Membri possono essere autorizzati a concedere deroghe individuali o generalizzate a talune disposizioni della direttiva che si ritiene possano arrecare nocimento alla fabbricazione di taluni prodotti a base di latte che presentino caratteristiche tradizionali, in quanto determinerebbero l'apiatti-



Bleu d'Aoste

il CAMPIONE OLIMPICO dei formaggi di montagna




**2005
MEDAGLIA D'ORO**
Olimpiadi dei formaggi di montagna
VERONA


**2007
MEDAGLIA D'ORO**
PIR - CHEESE
MOSCA


**2007
MEDAGLIA D'ORO**
Olimpiadi dei formaggi di montagna
OBERSTORF - GERMANIA


**2009
MEDAGLIA DI BRONZO**
Olimpiadi dei formaggi di montagna
SAIGNELEGIER - SVIZZERA


**2013
MEDAGLIA D'ARGENTO**
WORLD CHAMPIONSHIP
DUNDEE - INGHILTERRA



Consorzio del Formaggio Bleu d'Aoste
Via L. Cadore, 11
11010 - AOSTA (AO)
Tel. 011 132 10 10
www.bleudaoite.it



PUZZONE DI MOENA

LA DOP AL GIOIELLO DELLA VAL DI FASSA



È uno dei formaggi caratteristici del Trentino, dal sapore dolce con retrogusto amarognolo. Deve il suo nome al particolare odore forte e intenso

È trentina la nuova Dop europea "Puzzzone di Moena/Spretz Tzaorì. Si tratta di un formaggio dalla forte personalità e molto profumato che in questi anni ha conquistato i palati più esigenti. Il Puzzzone o lo Spretz Tzaorì, così chiamato in ladino, è uno dei formaggi caratteristici del Trentino: ha un sapore dolce con retrogusto amarognolo e deve il suo nome al particolare odore piuttosto forte ed intenso.

La sua nascita non è datata, ma alcune testimonianze dicono che un formaggio Nostrano Fassano, caratterizzato soprattutto dalla crosta untuosa e dalla pasta con odore e profumo accentuato veniva prodotto molti anni fa nei caseifici turnari e nei masi soprattutto della Val di Fassa e in certe strutture della Val di Fiemme. Era un formaggio con un gusto e un sapore accentuato ed aveva molta resa sulla tavola della povera gente contadina di un tempo, che lo utilizzava soprattutto per insaporire le pietanze. Il trattamento delle forme, che avveniva con acqua tiepida, insaporita in certi casi con un po' di sale e aceto, creava uno strato praticamente impermeabile, che favoriva fermentazioni anaerobiche interne, in grado di accentuare odori e aromi caratteristici e, allo stesso tempo, ostacolare altre fermentazioni indesiderate.

Le zone di produzione sono la Valle di Fassa e la conca del Primiero e viene commercializzato con il logo "Puzzzone di Moena" o "Spretz tsaorì" (for-

maggio saporito nella lingua ladina) e con tale denominazione si è fatto conoscere a tutti. Le sue caratteristiche organolettiche derivano sia dalla tradizionale preparazione, sia dal foraggio locale di alta montagna con il quale vengono alimentate le bovine, sia dall'ambiente salubre di produzione del latte e di trasformazione.

COME VIENE FATTO

È un formaggio a pasta semidura, semicotta a latte intero che deve provenire da bovine di razza Bruna alimentate con fieno di prato o al pascolo. La pasta è compatta, con occhiature sparse di medie dimensioni. La stagionatura del Puzzzone, che va da un minimo di 90 giorni a un massimo di 8 mesi, avviene in locali freschi e con alto grado di umidità, dove il formaggio, disposto su scaffali di legno, viene rivoltato due volte alla settimana. La crosta è liscia color giallo ocra ed untuosa, più o meno consistente, a seconda della stagionatura.

Si produce da sempre in Val di Fassa, terra dei Ladini. La forma è quella classica delle tome di Alpe, ma si caratterizza perché la crosta, durante la fase di stagionatura, viene trattata con acqua tiepida in modo che si mantenga umida e conferisca al formaggio il suo caratteristico profumo. Profumo e non puzza, a dispetto del nome: un profumo intenso, penetrante. Si tratta di un procedimento che in qualche modo richiama le tec-



Altro che puzza: il suo è un profumo di pascoli

niche dei formaggi a crosta lavata, molto diffusi in Francia, pochissimo in Italia. Il Puzzone si differenzia dai Langres, dagli Époisses, dai Munster, i celebri "crosta lavata" d'Oltralpe, per la consistenza: i francesi sono a pasta molle, il Puzzone a pasta semidura. E questa specificità lo rende unico nel panorama caseario italiano ed europeo.

CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La raccolta del latte, caldo o raffreddato alla stalla, è eseguita una o due volte il giorno. Il latte della mungitura serale viene raffreddato e conservato in baccinelle oppure in contenitori refrigerati. Al mattino seguente viene versato nella caldaia di rame con il latte del mattino e riscaldato alla temperatura di 34 °C per 15-20 minuti. Viene quindi aggiunto il caglio di bovino il cui tempo di coagulazione varia dai 20 ai 35 minuti. La cagliata viene poi rotta, con lo spino o con la lira, per cinque minuti, fino ad ottenere dei granuli della grandezza di un chicco di riso. La successiva fase di semicottura, la cui temperatura arriva fino a 44-48 °C, dura circa 20 minuti. La cagliata viene poi depositata sul fondo, compressa con la rotella, girata sottosopra e, dopo aver tolto parte del siero, tagliata ed estratta. Le varie porzioni di cagliata sono poste nelle fascere di legno, avvolte in teli, messe sotto pressa, girate e rigirate più volte. Dopo 5-6 ore le forme, con le tele solo sui piatti, passano dagli stampi in legno a quelli in plastica e, sempre sotto pressa, vengono girate alcune volte. Sullo spersore sostano fino al giorno successivo, per poi passare in salamoia per 3-4 giorni. Le forme vengono poi messe nel magazzino di maturazione, su assi di legno dove, due volte la settimana, vengono bagnate con una spugna imbevuta d'acqua tiepida, fino alla comparsa di una patina untuosa color giallo-ocra spinto. Successivamente il trattamento viene svolto solamente una volta alla settimana, previo rivoltamento

A TAVOLA

Il Puzzone è un formaggio da tavola, che soddisfa i palati più esigenti. I gourmet, i "professionisti" della tavola lo apprezzano per il suo sapore unico e dall'odore caratteristico intenso. Può essere gustato da solo, con le verdure oppure, per chi ama in bocca l'incontro "dolce-salato", con il miele o la marmellata di pesche. In cucina può essere utilizzato anche per preparare piatti caratteristici, come la "polenta conzada", risotti, piatti freddi estivi (mezze penne, pomodorini tagliuzzati, Puzzone a dadini, olio, pepe e sale), sulla pizza, la pasta ai quattro formaggi e tante altre specialità. Basta la fantasia e il Puzzone di Moena è lì.

CARATTERISTICHE DEL PUZZONE DI MOENA/SPREZZ TZAORÌ DOP

PESO Si trova in commercio con forma cilindrica con un peso che varia da 9 a 13 kg, con un diametro che va da 34 a 42 cm ed uno scalzo da 9 a 12 cm.

ALLA VISTA Pasta morbida e fondente, con occhiatura medio-piccola sparsa, di color bianco-giallo chiaro. La pasta del formaggio prodotto in malga, contraddistinto dalla "M", è gialla con occhiatura leggermente più grande. Crosta liscia o poco rugosa di color giallo ocra o rossiccio.

ALL'OLFATTO Odore intenso e penetrante con note lattiche e vegetali e ricordi fruttati e tostati. Per via retronasale si conferma predominante il sentore erbaceo, con note di frutta matura e di funghi, con cenno di nocciola tostata.

SAPORE Robusto ed intenso, gradevolmente salato e/o piccante con un finale armonicamente amarognolo, tipico della tecnologia produttiva. Struttura morbida e fondente.



PREMIAZIONE A CIBUS



Sabato 10 maggio presso lo stand del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali al Cibus di Parma, la Fondazione Qualivita, ha presentato le nuove produzioni agroalimentari italiane registrate Dop-Igp dalla Ue. Nel corso dell'appuntamento è stato consegnato dallo stesso ministro Maurizio Martina un attestato di riconoscimento del ministero al presidente dell'organizzazione che ha promosso la registrazione comunitaria della Dop Puzzone di Moena Franco Morandini. Il responsabile della neo-Dop europea si è detto sicuro che la certificazione ottenuta premierà gli sforzi fatti per riceverla e confermerà una sicurezza in più alla genuinità di un prodotto unico che merita difesa e valorizzazione.

Una categoria importante di formaggi con caratteristiche influenzate dal feltro di muffe

Vari formaggi a crosta fiorita ed edibile

di Enrico Surra

I formaggi a crosta fiorita rappresentano una categoria importante nell'ambito del panorama caseario. Sono dei formaggi particolari perché le loro caratteristiche sono influenzate dalla crosta esterna che è un feltro di muffe appartenenti alla specie *Penicillium candidum*.

“

Nati nella Francia del nord hanno conosciuto una straordinaria diffusione in tutti i paesi europei

In particolar modo la produzione dei formaggi a crosta fiorita trae origine nella Francia del Nord, attorno alla zona di Parigi, sia verso sud est, zona

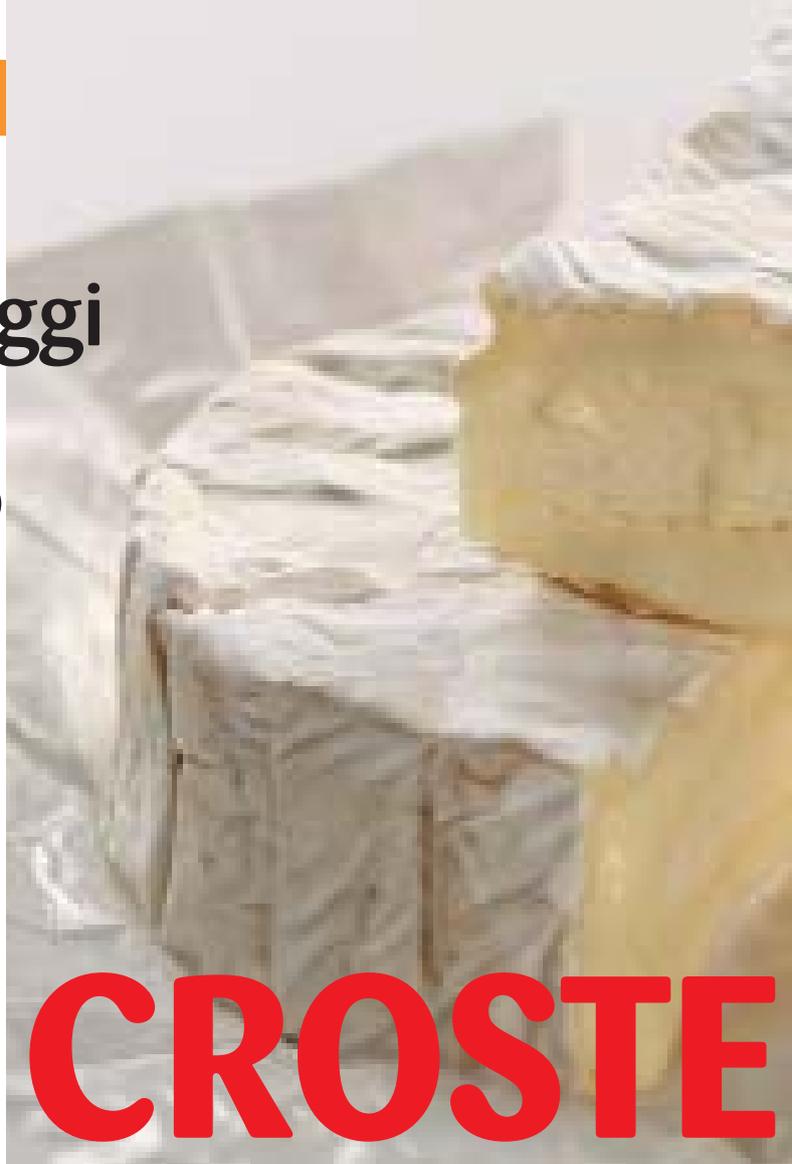
”

Oggi la produzione delle croste fiorite è diffusa in tutti i paesi, con formaggi per lo più di carattere industriale, destinati ad un'ampia fascia di consumatori. Dal punto di vista qualitativo è bene sottolineare che i dop francesi rimangono sempre il punto assoluto di riferimento. La particolarità tecnologica ed organolettica sta

della Brie, sia verso nord, zona della Normandia.

I formaggi più rappresentativi sono il Camembert de Normandie Dop, il Brie de Meaux Dop, il Brie de Melun Dop ed il Neufchatel Dop prodotto in Haute Normandie. Attorno ad essi ruotano varie produzioni di origine artigianali e industriali che replicano la tecnica di lavorazione della crosta fiorita.

È importante ricordare che la denominazione di origine Camembert e Brie non esiste, benché questi siano dei luoghi geografici ben definiti. Era consuetudine talmente radicata la produzione di formaggi con questo nome su tutto il territorio europeo, che al momento di concedere la Dop non è stato possibile riconoscere il solo semplice nome Camembert e Brie.



nel fatto che il formaggio a crosta fiorita è il risultato dell'interazione tra la cagliata ed il fungo.

Ogni componente chimica della cagliata è influenzata dall'azione della muffa. La muffa utilizza la cagliata come substrato per il proprio sviluppo, traendone nutrimento. Si tratta, quindi, di produrre formaggi con una tecnologia tale che siano un buon "terreno di coltura" per i *Penicillium*. È necessario far prematurare il latte che successivamente si coagula e poi, operazione importante, si trasferisce la cagliata nelle forme avendo cura di muoverla poco. L'operazione famosa per il Camembert è il cosiddetto "moulage à la louche", ovvero la messa in forma con il mestolo. La cagliata, nelle prime ore dopo la messa in forma, è sottoposta a rivoltamenti ed è tenuta al caldo per alcune ore, in modo da consentire una acidificazione elevata, condizione necessaria allo sviluppo fungino in quanto è risaputo che le muffe prediligono substrati acidi.

Il giorno successivo i formaggi sono insemenzati all'esterno con una soluzione contenente le spore di

Penicillium e dopo qualche giorno vengono salati.

Il formaggio poi matura su graticci a temperature relativamente basse (8-10 °C) per permettere la formazione delle muffe, che, prima del confezionamento, saranno belle ed alte anche due o tre centimetri sulla superficie dello stesso.

Ai fini sensoriali si sottolinea che la crescita delle muffe all'esterno determina progressivamente una diminuzione dell'acidità della pasta. È vero che le muffe necessitano di una cagliata acida per vivere, ma è altrettanto vero che la loro è una azione disacidificante verso la cagliata stessa. Non sarà raro trovare un formaggio a crosta fiorita poco maturo con la parte centrale della pasta ancora gessata, ma questo è un aspetto del tutto normale. Ciò significa che l'azione maturante delle muffe non è ancora giunta a compiersi su tutta la pasta. In ogni caso il *Penicillium camemberti* libera sostanze volatili, ammoniaca, amminoacidi solforati, componenti odorose ed aromatiche che rendono questi formaggi particolarmente intriganti alla degustazione.



La degustazione: quando il burro evolve in nocciola



- **La forma** è generalmente cilindrica, con un rapporto tra diametro e scalzo sempre a favore del diametro per favorire la superficie di attacco al *Penicillium*. Particolare è la forma del Neufchatel Dop, a forma di cuore. Le facce sono piane, talvolta ondulate, quindi non uniformi.

- **La crosta** si presenta di colore bianco, con un fel-

tro di muffe che può essere molto fitto ed uniforme nei formaggi industriali, un po' più rarefatto nei formaggi artigianali, dove compare anche la vera superficie della crosta di colore ocra-bruno. La crosta è in genere abbastanza secca.

- **La pasta**, di colore giallo all'interno è caratterizzata da un sottocrosta generalmente spesso di consistenza più molle rispetto alla parte centrale. Il colore non risulta uniforme. Si può rilevare un'occhiatura di piccole dimensioni ed abbastanza regolare nella parte centrale della pasta, quando questa non è troppo gessata. La struttura della pasta è molle, untuosa, adesiva ed umida.

- **L'intensità olfattiva** è di solito media o medio elevata. Tra i sentori lattici possiamo trovare la crema ed il burro fresco; notevole la varietà di sentori vegetali che, oltre al fungo, possono ricordare anche la verdura bollita, il cavolfiore ed il sottobosco, nei casi migliori. Si possono apprezzare poi note animali e di stalla, di cantina ed infine, sulla crosta, l'inevitabile zaffata ammoniacale tipica della categoria.

- **I quattro sapori fondamentali** si avvertono a causa di una buona dolcezza iniziale, seguita da una netta percezione di sale. A questo proposito può essere interessante sentire la differenza di acidità della pasta tra il centro, più acido e l'esterno. Infine l'amaro è percettibile in quanto i microrganismi fungini operano una certa azione proteolitica che libera, sotto la crosta, alcuni composti amari.

- **Gli aromi** confermano gli odori percepiti al naso ma talvolta il burro può evolversi in nocciola e mandorla ed è per questo che i francesi amano definire il Brie de Meaux come la "pâtisserie fromagère", ovvero il formaggio che ricorda i pregiati dolci di una pasticceria. L'equilibrio aromatico è sacrosanto in quanto il sentore di muffa e di fungo non deve mai prevalere sul sentore della pasta più neutro.

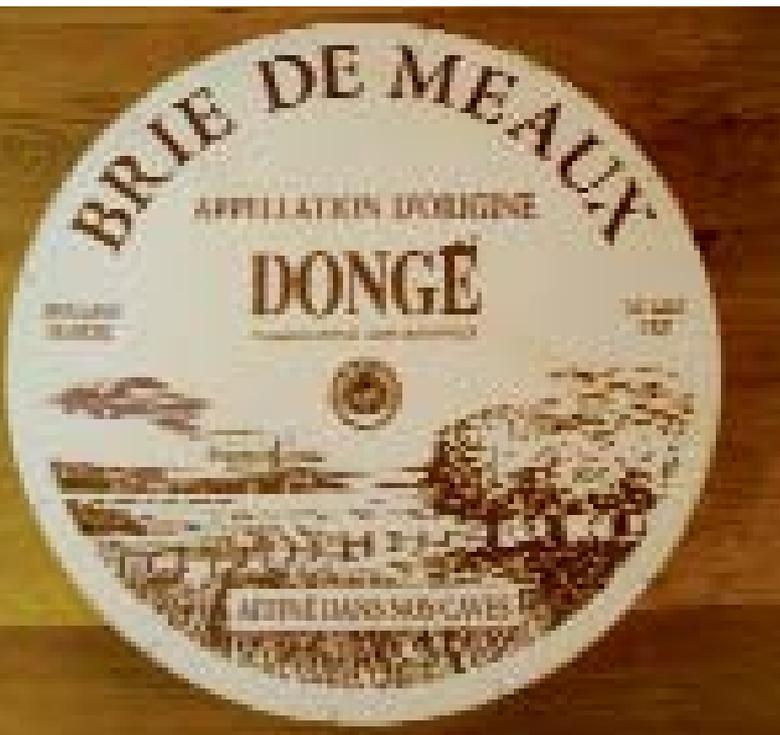
- **La consistenza della pasta** è l'elemento che forse permette meglio la distinzione tra una crosta fiorita di buona qualità ed una crosta fiorita industriale. La struttura della muffa e della pasta al momento della masticazione devono praticamente fondersi e non si deve separare il feltro di muffa che poi rimane da solo in bocca dopo la prima deglutizione. La struttura è morbida, adesiva e molto solubile, altro elemento essenziale da valutare insieme con l'umidità della pasta.

- **La persistenza** è di norma media o medio lunga, legata agli aromi intensi che si sviluppano da questa combinazione tra cagliata e microrganismi fungini vivi.

Nota importante: La crosta è edibile e non solo: per gustare al meglio le caratteristiche del formaggio sono fondamentali gli apporti della muffatura esterna.

FIORITE

**Il *Penicillium* libera sostanze volatili
che rendono questi prodotti
particolarmente intriganti**





di Emilia Brezzo

L'Associazione Europel è una associazione di scuole casearie europee. Nasce una ventina di anni fa, dall'impegno di alcuni docenti francesi della scuola francese Enilv della Roche-Sur-Foron, come opportunità di respiro internazionale in termini di conoscenza e scambio nel settore lattiero caseario, ispirandosi ai cambiamenti economici e sociali in corso in Europa.

Si è costituita come rete che riunisce scuole, istituti e università europee che operano nell'ambito delle produzioni alimentari e casearie, valorizzando diversità e confronto come motore di apprendimento per docenti e studenti.

Il "Sensorial Contest" è l'evento proposto da Europel con cadenza annuale, scegliendo ogni anno un diverso Paese europeo.

Si tratta di una competizione di analisi sensoriale a cui partecipano team di allievi da scuole di tutta Europa, accompagnati da delegazioni di docenti. L'Italia è stata rappresentata nelle diverse edizioni dall'Istituto Lattiero Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari di Moretta, che quest'anno ha organizzato il concorso in provincia di Cuneo nella sede di Agenform che ha aderito alla Rete dalle origini, come ente accreditato per la formazione.

Oltre alla valenza didattica, l'evento rappresenta un'occasione di dialogo e scambio interculturale, che permette ai giovani di confrontarsi non solo su aspetti tecnico professionali, ma anche su culture alimentari e tradizioni di differenti Paesi. Hanno partecipato all'edizione 2014 del concorso quattro scuole casearie Italiane, una finlandese, due olandesi, quattro francesi, e una Spagnola. L'ultima edizione di Europel, nel 2013, si è svolta in Lettonia, a Valmiera, ed ha visto vincitore proprio l'istituto di formazione lattiero casearia di Moretta.

Scuole casearie da tutta Europa si sono misurate nella gara annuale di analisi sensoriale



EUROPEL

Francia-Italia 2 - 1

Abbiamo chiesto a un rappresentante per ogni Nazione intervenuta, quale sia la situazione delle scuole lattiero casearie nel proprio paese, e come si coniugano innovazione e tradizione. Con un augurio ai giovani che vogliono intraprendere il mestiere del casaro.

SPAGNA

Concèpcion Chomorro Valencia
Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola

La situazione della preparazione scolastica casearia è carente come numero. Gli Istituti Tecnici e l'università offrono però una grande qualità. Insomma, ottima preparazione, compresa una laurea di quattro anni, ma poche scuole. Il settore si sta comunque muovendo e l'interesse per il settore è più alto.

L'importanza della tradizione è strettamente legata alla innovazione. È la stessa tradizione che si rinnova. Non basta certo agitare il latte per fare un formaggio, bisogna essere abituati a farlo. Solo diversificando le tecnologie si ottengono valide differenze. Un giovane casaro dovrà pensare ad avere una forte base di preparazione scientifica e tecnica e una grande passione per ottenere risultati. D'altronde proprio il suo lavoro sarà appassionante.





SENSORIAL CONTEST, LA XVI EDIZIONE È ANDATA IN SCENA NEL CUNESE

OLANDA

Jappie de Long
Presidente Europel

In Olanda nel settore caseario vi sono quattro Scuole Universitarie, due scuole politecniche di Scienze e quattro Istituti superiori. La presenza dei centri di preparazione è sufficiente anche se nel 2010 abbiamo avuto un calo di iscrizioni che fortunatamente si sta riprendendo. Pare che la recessione abbia rinnovato l'interesse per il caseario.

Bisogna distinguere, in fatto di tradizione e innovazione, tra le realtà casearie. Le aziende più grandi necessitano assolutamente di continua innovazione per produrre nuovi prodotti, nelle piccole realtà si è più legati ai vecchi saperi. Non si può, comunque, non considerare ciò che c'è di nuovo.

Consiglierei a un futuro giovane casaro di gettarsi a capofitto nell'avventura, senza paura. Sovente proprio gli errori sono estremamente utili.



Far bene il formaggio

di Guido Tallone

Cosa significa formazione casearia? Principalmente insegnare le tecniche di caseificazione, ma anche le norme di igiene, chimica, microbiologia, impiantistica, legislazione, analisi sensoriale e marketing. Sono tutte materie necessarie per far sì che l'allievo (e non sto parlando di età o di livello) possa tornare a casa con un bagaglio di conoscenze completo ed aggiornato.

In Italia tutto ciò accade ma in misura non proporzionata al settore produttivo.

Quante sono le unità di trasformazione del latte? Alcune pubblicazioni indicano circa 1800 tra caseifici, centrali del latte, burrifici, a questa cifra occorre aggiungere circa 3-4 mila caseifici di azienda agricola, per un totale di persone impiegate di circa 25 mila lavoratori ed un indotto che coinvolge più di 100 mila famiglie.

Quanti sono i centri specifici per il settore lattiero-caseario? Pochi, sicuramente troppo pochi, per un totale di circa 5 o 6 con livelli di apprendimento e durata dei corsi molto diversi tra loro.

In Francia l'istruzione e la formazione rivolta a chi ha già un diploma di scuola media superiore, conta almeno 6 centri, in Italia 1, l'Istituto Lattiero-Caseario Agenform di Moretta (Cn).

Per fortuna nel segmento di istruzione per la scuola media superiore resiste bene la Scuola Casearia di Pandino e da alcuni anni anche l'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige. Mentre altri centri si occupano di formazioni brevi e specifiche. Proprio in questi giorni, durante la manifestazione Europel, una docente dell'università di Madrid mi diceva che loro sono l'unica scuola che affronta in modo specifico il settore tecnologico e che anche la Fenil (Federazione nazionale delle industrie casearie di Spagna) ammette il proprio ritardo sulla consapevolezza che la formazione casearia riveste un punto nodale per il settore.

In Francia ad esempio per poter ottenere dei contributi per la realizzazione di un laboratorio di caseificazione occorre dimostrare di aver frequentato un corso di formazione. In Italia no.

Insomma, non desidero lamentarmi per partito preso, "...tanto in Italia...", anche perchè chi vi parla è da 24 ininterrottamente che lavora nella formazione casearia dando la possibilità, attraverso finanziamenti europei, regionali e provinciali, a molti giovani di specializzarsi. Parafrasando un passato slogan pubblicitario vorrei concludere con: (Saper) Far Bene il Formaggio, Fa Bene al Formaggio.

FRANCIA

Agnes Poirot Desbiolles
Enilu La Roche sur Foron



Esistono in Francia cinque scuole pubbliche che insegnano a produrre formaggio. Poi i vari territori con le loro produzioni tipiche provvedono a integrare. Non c'è una gran folla di allievi, e le strutture presenti sono per ora sufficienti. Esistono anche corsi di preparazione alle produzioni alimentari che non si occupano solo di formaggio. La tradizione è indubbiamente da salvare, ma è l'innovazione che stimola i giovani ad intraprendere questo corso di studi. Saranno le scuole sul territorio a mantenere ed integrare il sapere dei padri. Un giovane casaro dovrà osare, saper ascoltare i suoi desideri e riprodurre gli antichi saperi con una grande preparazione tecnologica.

ITALIA

Giampaolo Gaiarin
Fondazione Emoc di S. Michele All'adige
Istituto Agrario



La formazione di chi trasforma il latte è numericamente carente sul territorio nazionale. È auspicabile una crescita di scuole specialistiche.

Non vedo intolleranze tra tradizione e innovazioni. Anzi, proprio la tradizione dei nostri vecchi si è man-

tenuta innovandosi continuamente. Bisogna insegnare ad operare come nel passato alla luce delle nuove conoscenze. Abbiamo lattini diversi, nuovi gusti, nuove richieste. Chiudersi nei ricordi sarebbe dannoso come rifiutare i grandi saperi di chi ci ha preceduto. L'augurio ai giovani è la capacità di comprendere che fare il casaro non è solo un mestiere. Senza passione nessuno andrà lontano. Dovrà imparare un sapere che non sono solo informazioni, dovrà imparare a "sentire" quello che starà facendo.

FINLANDIA

Mati Tapaila - Mamk University

La Finlandia ha una grande estensione, ma pochi abitanti. Siamo poco più di cinque milioni e le scuole casearie presenti coprono a pieno le nostre esigenze.

Tradizione e innovazione? Abbiamo due realtà produttive assolutamente diverse: enormi aziende e una quarantina di piccolissimi pro-

dottori. È chiaro che le grandi tradizioni sono rappresentate dai piccoli. Ci sono due strade: o seguire i consumatori che cercano prezzo basso e standardizzazione o procurarsi i sapori di un tempo dalle produzioni familiari. Le due realtà possono convivere perfettamente.

L'augurio ad un giovane casaro è quello di cogliere sempre l'insieme delle cose e sapere riconoscere "l'anima del formaggio".



LA PREMIAZIONE

L'amichevole quanto professionale sfida nell'analisi sensoriale di burro, latte e formaggi si è conclusa con la vittoria della Francia seguita dall'Italia con la Spagna in terza posizione. Gli studenti igara erano sessantasei suddivisi in cinque scuole casearie europee.

L'allievo francese
Maxime Rolet,
classificato migliore assoluto
e le scuole casearie
giunte sul podio



IL PODIO

MIGLIORI SCUOLE ASSOLUTE
SULLE 5 CATEGORIE

1° classificata
ENILV Mamirolle - Francia

2° classificata
Agenform-Consorzio - Italia

3° classificata
Escuela Universitaria de
Ingenieria Tecnica Agricola
Spagna



Il viceministro Olivero: le differenze sono il cuore dell'Europa

"Siete la prima generazione che non ha conosciuto le frontiere, ma solo lo scambio", così il vice ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali Andrea Olivero ha esordito nel saluto ai giovani partecipanti alla XVI edizione del "Sensorial Contest" organizzato da Europel.

"Una gara che è un modo originale quanto importante per sentirci europei" ha ribadito sottolineando come le scuole, in questo caso casearie, siano vocate a raccogliere la bellezza delle differenze che fanno grande l'Europa.



DALL'ALTA VAL STIRONE “I GRANI ANTICHI” dei panificatori Gianni ed Elio Lusignani



di Giacomo Toscani

Nelle caverne di uomini antichi gli archeologi hanno ritrovato chicchi di cereali che, opportunamente frantumati e mescolati con acqua, servivano a preparare una “pappa” idonea ad integrare l'alimentazione che era basata sulla carne di cacciagione. Nell'antico Egitto le terre bagnate dal Nilo, molto fertili, offrivano varie tipologie di cereali. Gli egizi scelsero il frumento come alimentazione ed il criterio di utilizzo passò dalle “pappette” alla cottura dell'impasto in diversi modi: su pietra riscaldata, in buche con le braci leggermente coperte di sabbia o in rudimentali coni di terra dove alla base c'era il fuoco ed al centro un incavo dove veniva messo il “pane”. La scoperta del lievito fu dovuta ad un errore di una serva che versò erroneamente nell'impasto della birra al posto dell'acqua e dopo la cottura ottenne un pane morbido che fu molto gradito. I Greci, con i loro terreni non idonei alla coltivazione dei cereali furono costretti ad importare il frumento dall'Egitto. Crearono varie tipologie di pane e focacce conditi con olio, miele ed erbe particolari ed ebbero il grande merito di panificare alla notte per avere il pane cotto fresco e croccante alla mattina.

Fu dopo la conquista della Grecia che i romani conobbero il frumento e lo adottarono. Nacquero i primi forni pubblici, i mulini azionati ad acqua atti a macinare grosse quantità di frumento ed il “lievito

madre” composto da crusca macerata per alcuni giorni con vino dolce e lasciata poi essiccare al sole. Oggi si usa parte dell'impasto lasciato fermentare per alcuni giorni. Nel Medioevo furono periodi di carestia: i monaci continuarono a produrre cereali e la stessa cosa avvenne nei castelli dove i feudatari continuarono ad avere farina in abbondanza per il pane macinando il frumento con il sistema dei mulini ad acqua che erano protetti da leggi severe: il mugnaio doveva rendere conto con esattezza della farina ottenuta ed era necessario un lungo tirocinio come “garzone” prima di accedere al titolo di “fornaio”. È in quel tempo che nasce la consuetudine della consegna a domicilio da parte del “garzone” ed anche il pagamento a fine mese con

“
**Nel loro forno
il buon pane nasce
dai saperi e dai ricordi
di un'attività avviata
dal padre
60 anni fa**”

annotazione su tavole di legno. Questa abitudine si è protratta fino ai nostri giorni segnando su un quaderno gli importi che venivano compensati o azzerati con la paga ricevuta a fine mese.

Fino al 1800 per sopperire alla mancanza di frumento furono impiegati altri prodotti vegetali tipo ghiande, luppolo, foglie di olmo; in Italia il grano venne sostituito dal mais per farne polenta. Dopo il 1800 e fino ad oggi l'impiego di fertilizzanti chimici sintetici, ricavati da combustibili fossili non rinnovabili, offrono una resa migliore nel breve periodo ma fino a quando saranno disponibili?

Sono pochi i mugnai che macinano grani antichi e con mulini a pietra ed altrettanto pochi i panificatori che, per passione e convinzione, usano farine da grani antichi e

panificano con lievito “madre” e forni a legna. I fratelli Lusignani, Elio e Gianni, di Pellegrino Parmense sono i “perfezionisti e cultori” del buon pane tradizionale. Proseguono nella Val Stirone l'attività del padre Artemio da oltre sessant'anni. Un lavoro duro, impegnativo che fa tesoro dei “saperi e ricordi” della loro terra e della loro famiglia.



Legno, acqua e fuoco sono gli elementi che consentono la produzione del pane tradizionale

Segue da pagina 31

La loro è una piccola vallata incontaminata dove l'ambiente e la cultura del cibo sono rimasti fedeli alla terra ed alle genti che l'hanno abitata e vissuta. La filiera di grani antichi della Val Stirone ha coinvolto diversi agricoltori locali grazie alla collaborazione del Mulino Figna, della Provincia di Parma, dell'Agri-Eco di Fontanellato, del Cap di Parma e della Università. Agricoltori lungimiranti hanno saputo recuperare diverse varietà di frumento in via di estinzione e grazie a questo impegno Pellegrino Parmense è diventato "Città del Pane". Il recupero dei grani antichi, le continue prove e i "tagli" con le differenti qualità di frumento hanno consentito di avere il meglio in fatto di sapore, profumo, colore e fragranza. Legna, acqua e fuoco sono gli elementi naturali che consentono la produzione del pane tradizionale che inizia già nei campi con frumento da coltura bio-



• Gianni ed Elio Lusignani, panificatori di tradizione

logica e macinazione a pietra. La materia prima di ieri e la tecnologia di oggi consentono di fare un prodotto migliore che in passato. Questo nuovo complesso può essere visitato da privati, comitive, scuole per conoscere e approfondire quello che si produce: tanti prodotti da forno, oltre al pane compreso quello artistico, pasticceria sem-

pre con lievitazione acida, spongate ottenute da antiche ricette e torte della tradizione. Il pane è quello tipico delle famiglie contadine: a lievitazione acida e con l'impiego di farine da grani antichi coltivati in zona. Giustamente dicono i Lusignani "è solo nel passato che si possono trovare le radici del domani".

Alcuni abbinamenti di massima: pane e formaggi



| | |
|----------------------------------|---|
| Formaggi freschi a pasta molle | pane bianco |
| Formaggi dolci | pane di segale e finocchio o pane ai semi di cumino o di papavero |
| Formaggi stagionati, piccanti | michette e pane all'olio, pane rustico o di soia croccante e caldo, sfilatini francesi |
| Mozzarella in carrozza | pane un poco raffermo da affettare (con mollica compatta) pane campano o a cassetta |
| Fonduta | pane casareccio tostato, pane di segala o mais o integrale o soia, pani colorati con spinaci, carote pomodoro |
| Formaggi fusi | pani rustici o di segale e finocchio |
| Formaggi saporiti | pane al riso o latte, sfilatini croccanti, pani con mollica compatta |
| Formaggi francesi | pane francese o al sesamo o papavero o cumino all'olio o riso |
| Formaggi freschi e caprini molli | baguette con mollica soffice |
| Formaggio di malga o montagna | pane alle noci |
| Formaggio erborinato | pane fruttato |
| Formaggi salati | pane senza sale |

PANE CONSIGLIATO DAI F.LLI LUSIGNANI sempre grani antichi macinati a pietra

| | |
|--------------------------------|--|
| Stracchino e/o Squaccherone | pane integrale a lievitazione acida e 10% lievito di birra |
| Caciocavallo podolico | pane di semola e farina 0 lievitazione acida + birra |
| Formaggi alpeggio | pane ai cereali grani antichi farro, orzo, avena, segale lievitazione acida e malto e 5% olio extra Vergine |
| Fontina Valle d'Aosta | segala 90% + farina bianca |
| Gorgonzola piccante DOP | pane integrale con noci e uvetta |
| Pecorini stagionati | pane naturale grani antichi macinati a pietra a lievitazione acida |
| Ricotte, Mascarpone | panini al latte farina 0+olio extra vergine, zucchero e malto (il panino viene aperto alla sommità, privato di parte della mollica e riempito di mascarpone o ricotta) |
| Parmigiano Reggiano 18-24 mesi | pane integrale pasta dura grani antichi tipo 0 + 3% strutto |
| Parmigiano Reggiano 30-36 mesi | pane casalingo farina tipo 1 grani antichi a lievitazione mista (acida e lievito di birra) |



AMORE A PRIMA VISTA

LATTE DI BUFALA, FILIERA DELLA BONTÀ

di Roberto Napolano

La specie bufalina (*Bubalus bubalis*) allevata in Italia è appartenente alla razza Mediterranea italiana. Questa razza, tipica del centro-meridione del nostro Paese. Basti pensare che nelle sole provincie di Caserta e di Salerno è concentrato più del 70% del patrimonio nazionale. Ma negli anni si è diffusa anche in regioni italiane dove l'allevamento bufalino non è mai stato presente, come la Pianura padana. Infatti le peculiarità di questo animale e le proprietà del suo latte, hanno destato l'interesse di alcuni di allevatori di bovini di provincie del nord a forte vocazione zootecnica. Anche in regioni a sud della Campania, come la Basilicata, la Calabria e la Sicilia, sono sorti nuovi allevamenti bufalini. Tuttavia bisogna ricordare che il bufalo non è un bovino e per diversi aspetti, differisce non poco dalla vacca da latte.

Se è pur vero che il latte bufalino è il prodotto principale di questo animale, la Bufala mediterranea italiana è un animale, ancora oggi, non proprio definibile "a spiccata attitudine lattifera". Ovviamente negli anni, visto il valore di questa preziosa materia prima, si è fatto tanto in termini di selezione e miglioramento delle tecniche di allevamento. A seguito dell'incremento produttivo del latte - a differenza dei processi selettivi di altre razze zootecniche - la qualità delle produzioni non è mai venuta meno.

La richiesta del latte di bufala è legata esclusivamente alla trasformazione casearia e ad un formaggio in particolare: la Mozzarella di bufala campana Dop, nota in tutto il mondo, il cui

disciplinare di produzione prevede l'utilizzo di solo latte bufalino. Da ciò deriva uno stretto legame tra questa eccellenza gastronomica, l'allevamento bufalino e il territorio.

L'areale della Dop va dal basso Lazio fino ad arrivare all'interna provincia di Salerno, con enclave significativa a Foggia. Nelle diverse aziende agricole che si trovano al di fuori di questo areale gli allevatori hanno avuto modo di apprezzare la bufala per le sue doti di rusticità e soprattutto per il suo latte. Un prodotto dalle caratteristiche qualitative eccellenti. Un amore a prima vista per gli imprenditori agricoli intenzionati ad attivare filiere alimentari corte! Il latte di bufala si presenta con un caratteristico colore bianco porcellana a causa della carenza di carotene ed è molto ricco dal punto di vista nutrizionale, basti pensare che ha una sostanza secca del 18% a fronte del 10-

13% del latte vaccino. Secondo i dati del Libro genealogico nazionale, il tenore medio in grassi e proteine del latte prodotto dalle bufale italiane è rispettivamente del 8,16% e 4,67% (fonte: Anasb, 2014). La resa alla caseificazione in mozzarella è mediamente del 25%. Questo tipo di latte ha la capacità di caratterizzare fortemente i prodotti derivati. Per le sue proprietà chimiche e organolettiche si presta alla produzione non solo di paste filate fresche, ma anche di altre tipologie di formaggi. Ad esempio risulta particolarmente valido l'utilizzo di questo latte nella realizzazione di formaggi spalmabili e a pasta molle. Nella produzione di yogurt, inoltre, il latte di bufala è capace di conferire particolare cremosità e dolcezza.

I numeri in Italia

Secondo i dati della Banca dati nazionale dell'Istituto zooprofilattico, oggi in Italia si contano 381.670 capi bufalini. In Campania sono allevati ben 282.104 capi (il 74% del patrimonio nazionale), nel Lazio 65.710, in Puglia 10.132 fino ad arrivare ai 1.466 capi allevati in Friuli. Negli ultimi 20 anni la popolazione è cresciuta oltre il 200 per cento. La produzione media per capo è passata dai 1919 kg per lattazione (nel 1993) agli attuali 2222 kg (fonte: Anasb, 2014). Considerando che nella Bufala mediterranea italiana la lattazione standard è di 270 giorni, possiamo stimare che mediamente una bufala produce 8,2 kg al giorno. Ma all'interno della popolazione non mancano soggetti capaci di produzioni medie di 20 kg al giorno!

Oggi la quasi totalità degli allevamenti pratica la doppia mungitura. Le tecniche di allevamento si basano su stabulazione libera con presenza di piscine o docce per "raffrescare" questi animali e assecondarne la normale indole, poiché particolarmente legati all'acqua. Dal punto di vista morfologico al contrario di quanto si possa pensare una bufala solitamente è meno pesante di una vacca (poiché più piccola). Tuttavia le bufale si presentano più robuste e in "carne". Queste caratteristiche fanno intuire che si tratta di un animale particolarmente longevo. Non di rado si possono trovare lattifere ancora con produzioni soddisfacenti di oltre 13 anni d'età e con più di 10 parti alle spalle.



di Maria Sarnataro

UNA VASTA PRODUZIONE DI GUSTOSI FORMAGGI BUFALINI

Quando si parla di formaggi 100% latte di bufala, l'immaginario collettivo si orienta sulla nota Mozzarella di Bufala Campana Dop e il vincolo tra i due è anche storicamente provato. Sicuramente la mozzarella è una delle emozionanti espressioni di questo latte che ci riserva però altre sorprese produttive molto avvincenti.

Nei formaggi 100% latte di bufala diversi dalla mozzarella non si è inventato niente di nuovo in termini di tecnologia di produzione. Semplicemente le conoscenze maturate in una particolare lavorazione con un tipo di latte diverso, quasi sempre Vaccino, sono state utilizzate con degli adattamenti per lavorare il latte di bufala. Risultati molto positivi si sono ottenuti con i prodotti spalmabili, gli stracchini, i formaggi tipo primo sale e il cacioricotta dove, in qualche produzione, per la scarsa maturazione c'è un evidente esaltazione degli aromi lattici e muschiati del latte accompagnati al gusto da una maggiore cremosità e persistenza rispetto ai prodotti tradizionali di latti diversi realizzati con le stesse tecnologie. Le croste lavate e gli erborinati non sempre sono perfetti ma quando l'esperienza del casaro riesce a interpretare al meglio la materia prima il risultato è di incredibile bontà. Sulle paste dure 100% latte di bufala si sta ancora sperimentando sulle lunghe stagionature perchè la ricchezza di materia grassa crea qualche problema, i risultati però sono incoraggianti. Ovviamente si trovano anche cacio-cavalli e altre paste filate fatte con latte di bufala, ma queste sono già produzioni sperimentate da tempo.

Con grande sorpresa queste produzioni, spesso caratterizzate da nomi di fantasia, sono distribuite sul tutto il territorio nazionale dal Veneto alla Sicilia.

BUFANEVE



Bufaneve, formaggio fresco spalmabile, Az. agr. Aldo Casarotti, Casirate D'Adda (BG) Il formaggio presenta un aspetto esterno uniforme, invitante, molto curato e pratico il confezionamento. La pasta è cremosa ed omogenea. Al naso l'intensità olfattiva è media di sentori lattici freschi e di yogurt confermati all'aroma, buono l'equilibrio dolce-acido-salato. Ottima la solubilità. Persistenza media inaspettata per uno spalmabile.

CACIORICOTTA DI BUFALA



Cacioricotta di bufala, formaggio fresco, Az. Iemma, Battipaglia (SA) Formaggio di forma cilindrica, regolare. Crosta assente, evidente la forma del canestro. Colore bianco uniforme. La pasta si presenta bianca, umida, compatta. Occhiatura assente. Al naso l'intensità olfattiva non è elevata ma con piacevoli sentori lattici. L'equilibrio gustativo è buono. La struttura si presenta discretamente solubile, non è lunga la persistenza ma è di grande piacevolezza.

SCAMORZINA CON CUORE DI RICOTTA



Scamorzina con cuore di ricotta, Cas. Mazzarelli, Lavello (PZ). Formaggio a pasta filata con cuore di ricotta di forma indefinita a sacchetto con testina, irregolare. Pelle liscia, lucida ed elastica. Colore bianco avorio uniforme. La pasta si presenta di colore bianco ma presenta al centro un ripieno di ricotta. Struttura al tatto elastica all'esterno e cremosa al centro. Al naso sentori lattico freschi (burro, panna) e lattico acidi confermati anche all'aroma. L'equilibrio gustativo tra dolce e salato è buono. Discreta la solubilità e lieve l'adesività. Persistenza gustativa medio bassa.

MORBIDONE BIANCO



Morbidone bianco, formaggio tipo stracchino Bubalus srl, Ragusa (RG). Formaggio di forma parallelepipedica a base quadrata, abbastanza regolare con facce abbastanza piane scalzo leggermente convesso. La crosta è assente ed esternamente è di colore bianco avorio. La pasta si presenta di colore bianco. La struttura al tatto è morbida. L'occhiatura è assente, c'è qualche piccolo strappo. Al naso note lattico fresche e nota muschiata caratteristica del latte di bufala confermate all'aroma. L'equilibrio gustativo è spostato verso il dolce. Struttura mediamente solubile e mediamente adesiva.

PIATTELLA



Piattezza, formaggio a crosta lavata, Az. Trionfi Honorati, Jesi (AN). Formaggio a pasta molle e crosta lavata, di forma parallelepipedica a base quadrata. Le facce sono piane e lo scalzo è convesso. La crosta è un po' asciutta rugosa, di color ocra non uniforme per la presenza di macchie bianche. La pasta si presenta di colore giallo paglierino uniforme, l'unghia è quasi assente, al tatto la struttura è morbida ed elastica. L'occhiatura di forma irregolare e dimensione da piccola a media, è uniformemente distribuita. Al naso buona la complessità olfattiva con sentori di lattico cotto, animale, vegetale, e lievito che vengono confermati anche all'aroma. L'equilibrio al gusto è spostato leggermente verso il salato. La struttura in bocca è mediamente deformabile e con solubilità medio-elevata. Elevata la persistenza gusto olfattiva.

CASATICA



Casatica, formaggio a crosta fiorita, Az. agr. Gritti - cas. Quattro Portoni, Cologno Al Serio (BG) di forma parallelepipedica a base rettangolare con facce piane e scalzo convesso. La crosta è elastica, rugosa, fiorita con un colore bianco avorio uniforme. La pasta si presenta di colore giallo paglierino molto scarico, l'unghia è appena accennata. L'occhiatura di forma irregolare e dimensione da fine a media non è uniformemente distribuita. Al naso si hanno sentori di lattico fresco, animale, vegetale che vengono confermati anche all'aroma. Al gusto buono l'equilibrio tra il dolce e il salato il finale di bocca però è leggermente amaro. La struttura in bocca si presenta mediamente adesiva e mediamente solubile. Buona la persistenza gusto olfattiva.

UBRIACO DI BUFALA



Ubrico di Bufala, Perenzin Latteria S. Pietro di Felletto (TV). Formaggio di forma cilindrica regolare. Faccia superiore leggermente convessa, scalzo dritto. Crosta dura, rugosa con presenza di vinacce di colore giallo paglierino carico non uniforme. La pasta si presenta di colore giallo paglierino non perfettamente uniforme con sottocrosta medio. Occhiatura di forma irregolare, dimensione da piccola a media e distribuzione non uniforme. Al naso sentori vegetali di fieno, di frutta esotica (ananas), frutta secca e lattico cotto. Al gusto buono l'equilibrio tra il dolce e il salato. La struttura è caratterizzata da una buona solubilità. Interessante la persistenza gusto olfattiva.

BLU DADONE



Blu dadone erborinato a latte crudo Az. agr. Trionfi Honorati, Jesi (AN). Formaggio di forma parallelepipedica a base quadrata con facce piane irregolari e scalzo dritto irregolare. La crosta si presenta rugosa, macchiata, umida, il colore è giallo paglierino carico non uniforme. La pasta si presenta di colore giallo paglierino, non uniforme con erborinatura grigio bluastra distribuita in modo abbastanza uniforme. Il sottocrosta è presente e medio. L'occhiatura ha forma irregolare, di dimensione media ed è distribuita in modo uniforme. Al naso si hanno sentori animali, fungo, all'aroma vengono confermati e si aggiunge una nota di brodo di carne e la nota muschiata tipica del latte di bufala. L'equilibrio dei sapori è buono ma spostato verso la sapidità. Percezione media del piccante. La struttura in bocca si presenta solubile. Persistenza gustativa elevata.

GIRGENTANA, UNA RAZZA DA SALVARE



Alcuni formaggi prodotti con razza Girgentana



di Ignazio Vassallo

LE ORIGINI DELLA CAPRA GIRGENTANA

La razza Girgentana (Capra Hircus girgentana Anschler), originaria della provincia di Agrigento, raggiunge la massima diffusione intorno agli anni 50-60 del secolo scorso. Secondo alcuni studiosi deriverebbe da una specie selvatica che vive tuttora nel Kashmir (capra dei falconieri) e che, si presume, sia arrivata in Sicilia con la civiltà greca.

Nel mondo antico rappresentava l'abbondanza, tant'è che il latte della capra Amaltea aveva nutrito Giove e il suo corno spiralato, quasi con cornucopia, era considerato contenitore di ricchezze, prolificità e di abbondanza.

MORFOLOGIA E CARATTERISTICHE

Le corna spiralate sono la carta di identità della Girgentana, elegantemente attorcigliate, erette, turrite, mai eccessivamente divergenti, sono presenti in ambedue i sessi ma più sviluppate nei maschi. E' un animale di taglia media, ha altezza al garrese di

80-85 cm. nei maschi e 65-70 cm nelle femmine. Il peso è di 65-70 Kg nei primi e 45-50 Kg nelle seconde. La testa si presenta fine ed elegante con collo sottile, in genere fornito di tette. L'apparato mammario è di tipo pecorino, pur non mancando il tipo piriforme con capezzoli sviluppati. E' una buona lattifera - oltre 400 Kg di latte per lattazione nei 200 giorni - ed è dotata di ottima attitudine ai parti plurimi (intorno all'80 per cento di cui il 10 per cento trigemini).

Si adatta molto bene alla stabulazione per il suo carattere mite, frutto di una lunga selezione impostata molto su criteri amatoriali-affettivi.

IL LATTE DELLA "GIRGENTANA"

Il latte caprino per la sua composizione, dopo quello di asina, si avvicina più di ogni altro al latte umano e quello della Girgentana è il

più indicato nella dieta dei bambini, degli ammalati e degli anziani. La sua digeribilità è dovuta alla presenza di acidi grassi a catena corta e alle piccole dimensioni dei globuli di grasso (3-4 micron).

Il coagulo, soffice, pare venga rapidamente attaccato dalle proteasi dello stomaco, per cui gli aminoacidi vengono assorbiti in modo più veloce. Il latte di capra è anche indicato nei casi di intolleranza provocata dalle proteine del latte bovino. Secondo alcuni autori ha una probabile azione antitumorale in virtù dell'elevato contenuto in Ubichione (coenzima 9), inoltre contiene una quantità di Selenio superiore al latte di vacca.

C'è da sottolineare che tra le capre allevate in Sicilia (Maltese, la Drivata di Siria etc.), il latte della Girgentana è quello con più scarso odore di irchino, tant'è che

Dai 50mila esemplari di metà '800 si è scesi a poche centinaia





fino a qualche decennio fa, per la distribuzione del latte "porta a porta", veniva usato solo quello munto delle capre Girgentane!

CONSISTENZA DELLA POPOLAZIONE

Dalle 40-50 mila capre esistenti nella metà del secolo scorso, a causa sia del divieto di commercializzazione del latte fresco al dettaglio "porta a porta", sia del mutare degli stili di vita e delle abitudini alimentari, si è passati alle poche centinaia di capi di questo inizio secolo.

Oggi la razza è inserita tra quelle in pericolo di estinzione. Da dati dell'Associazione Regionale Allevatori di Sicilia si avrebbe una consistenza di circa 500 capi allevati da pochi amatori.

L'IMPEGNO DELLA REGIONE SICILIA

La Regione Sicilia, nel Psr, ha previsto una misura per la salvaguardia delle razze autoctone che ha lo scopo di attirare l'attenzione sulle razze a rischio di scomparsa, quindi anche la Girgentana, e di tutelare la biodiversità nella regione. Una volta individuati in ambito regionale gli allevamenti esistenti sono stati rilevati i parametri produttivi e riproduttivi e sono stati prelevati campioni di latte secondo un protocollo di sperimentazione realizzato in collaborazione con la Sezione di Produttori Animali dell'Università degli Studi di Palermo.

L'attività dei tecnici è stata finora incentrata sulla verifica delle caratteristiche qualitative del latte al fine del consumo fresco e, soprattutto, per definire le caratteristiche mirate alla trasformazione in formaggi principalmente a pasta molle e semi dura.

Oggi la razza girgentana è inserita tra quelle in pericolo di estinzione



I formaggi di capra girgentana

- **ROBIOLA** - a pasta morbida e cremosa, senza crosta, dal colore bianco latte. Il gusto è leggermente acidulo. Pezzatura da gr. 200 circa;
- **CACIOTTA FRESCA** - a pasta molle, senza crosta, dal colore bianco avorio. Sapore dolce e delicato. Pezzatura da gr. 300 circa;
- **CACIOTTA SOTTO CENERE** - a pasta morbida, colore bianco avorio con tendenza al giallo paglierino. Sapore dolce e intenso che con la stagionatura libera sentori di fieno e nocciole. Pezzatura dai 500 ai 1000 grammi;
- **CAPRINO CLASSICO** - formaggio da tavola ottenuto da lavorazione simile a quella del pecorino siciliano. Può essere consumato sia dopo avere subito salatura o meno. Normalmente viene consumato fresco o stagionato appena 10 - 15 giorni. Sottoposto a maggiore stagionatura assume consistenza gessosa ed eccessiva piccantezza al palato.

Tali prodotti, una volta conosciuti e apprezzati dai consumatori, potrebbero rappresentare un importante incentivo per lo sviluppo degli allevatori e far crescere la cultura della coagulazione in purezza del latte di capra, finora miscelato a quello di pecora.



UN EVENTO CHE HA MESSO I TECNICI CASEARI IN PRIMO PIANO

CaseoArt premia a Pandino i molteplici sapori dei formaggi italiani

di Oreste Pattini

È di Mantova il vincitore di “Caseo Art - Premio all'eccellenza dell'arte lattiero-casearia” risultato, giovedì primo maggio, il vincitore indiscusso della kermesse casearia ospitata nel Castello di Pandino in provincia di Cremona. Tra 334 formaggi provenienti da 13 regioni, Marco Zanazzi dell'Ersaf della Regione Lombardia si aggiudica il primo posto con il suo con il suo “Gran Musi”, realizzato con latte misto: vacca 98 % e asina 2 %.

La sfida è iniziata sabato 15 marzo, nella scuola casearia di Pandino dove i casari e i loro prodotti hanno sfilato davanti alla giuria esperta e qualificata costituita da assaggiatori Onaf, da tecnici produttori e da addetti della Grande Distribuzione che ha valutato il prodotto di ciascun caseificio secondo un rigoroso metodo di valutazione sensoriale attraverso apposite schede a punti. La successiva elaborazione delle schede ha permesso la stesura di una classifica delle diverse categorie a concorso per le quali sono state premiate le prime tre posizioni. Il 16 marzo è stata invece la giornata del pubblico, che in massa si è fatto assaggiatore e critico in una degustazione non-stop dalle ore 9 alle 18. Oltre 700 le persone che si sono presentate per le valutazioni sensoriali. Un successo di presenze che tra un assaggio e l'altro ha compilato altrettante schede di “gradimento all'acquisto” comunicate poi ai singoli sfidanti per diventare interessanti stimoli in chiave marketing. Sempre domenica, una speciale giuria composta da Pier Carlo Adami (Presidente Onaf) ed Elsa Cugola (assaggiatore Onaf), dai giornalisti Vincenzo

D'Antonio (Gusto Mediterraneo), Alice Realini (Formaggi & Consumi), da Clara Mennella (Vice Direttore italiaaTavola) e da Fiori Guffanti e Carla Bertazzoli, rispettivamente stagionatore e docente della Scuola Casearia di Pandino, ha individuato il formaggio “migliore tra i migliori” scegliendolo tra i primi classificati nelle varie categorie sulla base di eccellenza sensoriale e difficoltà tecnologica di produzione. La manifestazione ha avuto come maggior obiettivo la valorizzazione della tradizione casearia italiana ed ha visto gareggiare un'eterogeneità di prodotti di qualità, dimostrazione di una vera e propria arte italiana del saper fare. Tra i formaggi iscritti, di cui 136 Dop e 198 generici, si sono distinti alcuni prodotti che fanno della particolarità del gusto il loro cavallo di battaglia. Formaggi aromatizzati con zafferano, al tartufo, alle spezie, alle foglie di noci, con vinacce di Vin Santo e gli “ubriachi” di Prosecco o di Morellino di Scansano hanno dato vita a un vero e proprio carnet di “sapori creativi”.

La particolarità dei prodotti in gara non è stata solo nel gusto ma anche nella stagionatura. Hanno infatti sfidato i sapori innovativi, le stagionature del Gran Cao, con latte di pecora, affinato per 48 mesi; quella del Gran Musi col latte di vacca e asina, maturato per 12 mesi e quella del Cacioricotta, prodotta con l'antica coagulazione termica. Conferma Daniele Bassi, Presidente di Asso Casearia Pandino: “Il 10% delle strutture iscritte a CaseoArt rappresenta la grande industria, il 60 % le piccole e medie imprese, mentre circa un 30 % piccole aziende per lo più a carattere agricolo. Una competizione tra realtà molto diverse accomunate in una stessa ricerca: eccellere nella qualità e rendere omaggio alle persone che il formaggio lo fanno”.

Curiosità

Il vincitore del Trofeo San Lucio si impegna a conservarlo con cura ed attenzione, per restituirlo alla presentazione della prossima edizione di CaseoArt allorquando ritirerà la copia dello stesso. Come previsto sin dalla sua istituzione, il Trofeo San Lucio resterà in via definitiva al vincitore di tre edizioni anche non consecutive.

Il “Migliore tra i Migliori”



Il podio finale dei premiati

IL PROFILO VINCENTE

Il Trofeo S. Lucio 2014 è stato consegnato al tecnico Marco Zanazzi, dell'Ersaf della Regione Lombardia avente sede a Carpaneta, Mantova, quale produttore del formaggio Gran Musi. Profilo del formaggio vincitore stilato da Vincenzo Bozzetti: *“Il formaggio Gran Musi, prodotto da Marco Zanazzi, emerge, rispetto agli altri formaggi vincitori di categoria, per le sue eccezionali qualità sensoriali.*

Alla vista, si presenta con idonea crosta asciutta, color marrone scuro tendente al bruno, con pasta bianca avorio, con gradazioni scure nel sotto crosta. La sua pasta è compatta ed uniforme al filo e, granulosa alla scaglia. Al tatto si conferma asciutto e setoso o asciutto e granuloso.

Le sue piacevoli e decise note olfattive sono caratterizzate da descrittori lattici (latte, burro) e vegetali (fieno fresco con erbe aromatiche).

All'assaggio offre con una durezza medio alta ed una friabilità, idonea per la grattugia, a cui aggiunge una leggera adesività che esalta e prolunga la percezione dei sapori dolce e salato. Dolce inizialmente, sapido nei tempi successivi. La principale caratteristica sensoriale olfattogustativa si riscontra nella freschezza del persistente aroma che aggiunge, a quanto rilevato dal naso, anche il brodo di carne, il fogliame del sottobosco con erbe aromatiche selvatiche, pungenti e rinfrescanti. Significativa la presenza dei cristalli di tirosina esaltatori di sapidità, tipici del formaggio duro con latte di vacca, che magicamente si fondono con le fresche ed intriganti note aromatiche del latte d'asina”.

Classifica finale, Trofeo San Lucio

| | | | |
|---|----------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| RICOTTA • Davide Bragazzi | Ricotta Valbona mista | Bragazzi Paolo | San Prospero |
| CACIORICOTTA • Giovanni Laera | Crema di Rugiada | Caseificio Artigiana | Putignano |
| LATTE DI CAPRA • Fabio Deidda | Gran Pascolo | Latte Arborea | Arborea |
| LATTE DI PECORA DA 1 A 30 GG Corrado Cinelli | Cacio Marzolino Pecorino | Cas. Il Fiorino | Roccalbegna |
| LATTE DI PECORA DA 30 A 90 GG Marco Busti | Pecorino Metello | Caseificio Busti | Fauglia |
| LATTE DI PECORA OLTRE 90 GG Andrea Magi | Mascalzone | De Magi-Alchimia de' Formaggi | Castiglion Fiorentino |
| LATTE DI VACCA DA 1 A 30 GG Gianbattista Bettoni | Stracchino Bronzone | Coop.Agr. Monti e Laghi | Vigolo |
| LATTE DI VACCA DA 30 A 90 GG Giuseppe Morotti | RealCabre | CABRE | Cadignano -Verolanuova |
| LATTE DI VACCA DA 90 A 360 GG Giancarlo Casella | Gran Moravia | Brazzale spa | Zanè |
| LATTE DI VACCA OLTRE I 360 GG Gabriele Cappa | Stravej Nostral Piemonteis | Caseificio Sepertino snc | Marene |
| AROMATIZZATI • Giovanni Folini | Fontal Speziato | Scuola Casearia | Pandino |
| AFFUMICATI • Armando Pittalis | Provologne Fiaschetto Affumicato | Cas. Ghidetti srl | Isola Rizza |
| CROSTA FIORITA • Luigi Monti | Lou Bergier | Fattorie Fiandino | Villafalletto |
| ERBORINATI • Enrico Groppi | Verdalpe Caprino | Latteria Sociale di Cameri | Cameri |
| LATTE MISTO • Marco Zanazzi | Gran Musi | ERSAF | Bigarello |
| MOZZARELLA • Manilisa Saccani | Mozzarella | Cas. Fiordilatte | Gaggio Montano |
| PASTA FILATA STAGIONATA Francesco D'Ambruoso | Caciocavallo Testa Piccola | Caseificio Artigiana | Putignano |
| FORMAGGI DOP | | | |
| Formaggella del Luinese DOP • Ina Pelesoc | Formaggella del Luinese DOP | Il Casale d'Arcisà | Brenno di Arcisate |
| Pecorino di Fossa DOP • Giacomo Giuliani | Pecorino di Fossa DOP | Fattorie Marchigiane | Montemaggiore al Met |
| Casciotta d'Urbino DOP • Erica Giovanelli | Casciotta d'Urbino DOP | Fattorie Marchigiane | Montemaggiore al Met |
| Bra Duro DOP • Mario Cappa | Bra Duro DOP | Caseificio Sepertino snc | Marene |
| Monte Veronese DOP • Marco Andrea Ravelli | Monte Veronese DOP | Caseificio Lessini srl | Roverè Veronese |
| Quartirolo Lombardo DOP • Paolo Palladini | Quartirolo Lombardo DOP | Latini | Grumello del Monte |
| Pecorino Sardo DOP • Fabio Deidda | Pecorino Sardo DOP Dolce | Latte Arborea | Arborea |
| Asiago Pressato DOP • Umberto Baccarin | Asiago Pressato DOP | Cas. Soc. Ponte di Barbarano | Barbarano Vicentino |
| Pecorino Romano DOP • Gavino Nieddu | Pecorino Romano DOP | CAO Formaggi | Oristano |
| VASTEDDA DELLA VALLE | | | |
| DEL BELICE DOP • Calogero Cangemi | Vastedda d'VdB DOP | Ragolia Giovanna | Partanna |
| PECORINO SICILIANO DOP • Matteo Marretta | Pecorino Siciliano DOP | Ferranti Domenico & C. | S.Stefano Quisquina |
| PECORINO TOSCANO DOP • Corrado Cinelli | Pecorino Toscano DOP | Cas. Il Fiorino | Roccalbegna |
| PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE | | | |
| Mario Mastrotto | Provologne Valpadana Dolce | Caseificio Albiero | Lonigo |
| PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE | | | |
| Mario Mastrotto | Provologne Valpadana Piccante | Caseificio Albiero | Lonigo |
| MONTASIO DOP • Giovanni Gardenal | Montasio DOP | Latteria soc. Turnaria SCA | Brugnera |
| TALEGGIO DOP • Massimo Taddei | Taleggio DOP | Caseificio Taddei | Fornovo S. Giovanni |
| GORGONZOLA DOLCE DOP • Rino Violante | Gorg. DOP Dolce GR Leonardi | IGOR srl | Cameri |
| GORGONZOLA PICCANTE DOP • Luigi Polloni | Gorg. DOP Picc. "Antica Bontà" | Mario Costa spa | Novara |
| PARMIGIANO REGGIANO DOP • Ivan Cilloni | Parmigiano Reggiano DOP | Latt. Soc. Tabiano | Viano |
| GRANA PADANO DOP • Mauro Benazzi | Grana Padano DOP Riserva | PLAC | Bellaguarda di Viadana |
| VINCITORE DEL TROFEO SAN LUCIO 2014 | | | |
| Marco Zanazzi | Gran Musi | ERSAF | Bigarello (MN) |



Il senso della tradizione

Il forte legame col passato rende la Valle d'Aosta terra di tradizioni, agricoltura, artigianato, feste, miti e leggende vive e radicate. Dalle danze dei gruppi folkloristici ai carnevali storici, dagli sport popolari alla cultura enogastronomica delle eccellenze del territorio: la trasmissione dei valori di una comunità è fonte di ricchezza, sapere e scoperta.

TRA I PRIMI IN ITALIA, PREMIATO FERNANDO RARIS

Grande festa per i 20 anni dell'Onaf Treviso

di Giancarlo Coghetto

Si è svolto venerdì 9 maggio presso l'Hotel Fior di Castelfranco Veneto l'evento che Fernando Raris ed i suoi più stretti collaboratori hanno voluto organizzare per celebrare i 20 anni di attività della Delegazione Onaf di Treviso. È stato il giusto riconoscimento per un'opera costante ed appassionata che gli assaggiatori trevigiani hanno intrapreso nel 1994, tra i primi in Italia dopo la costituzione dell'Associazione avvenuta nel 1989.

Il presidente Adami ha premiato i soci fondatori che tuttora continuano ad essere componente attiva dell'Onaf: Mario Perera (di Belluno, che fino al 2006 è stata parte di un'unica delegazione con Treviso) e Franco De Pieri. Doveroso, naturale e caloroso è seguito il tributo a colui che da sempre è anima dell'Onaf a Treviso e nel Triveneto: Fernando Raris. Maestro assaggiatore onorario, delegato provinciale in carica, già consigliere nazionale, ideatore di innumerevoli iniziative, Raris ha ripercorso i momenti principali di questi 20 anni e riportato i numeri delle attività realizzate e nell'occasione ha presentato "Cinquanta formaggi trevigiani e trecento d'Italia e d'Europa", la monografia che la Delegazione di Treviso ha pubblicato. Con la meticolosità che da sempre lo contraddistingue, Raris con la collaborazione del consiglio di Delegazione ha riportato i programmi di tutti gli eventi, i menu delle cene didattiche, i dettagli delle degustazioni attraverso cui, in 20 anni, oltre 350 formaggi, come dice il titolo, hanno avuto il ruolo di protagonisti. Così è stato anche a Castelfranco.

Oltre 100 i presenti, alcuni dei quali hanno voluto pubblicamente ringraziare ed omaggiare Fernando Raris, tra questi i delegati Onaf del Triveneto, i vertici di Aprolav, di consorzi ed istituzioni varie. La serata è stata animata da musica folk con canzoni in dialetto veneto. La vita dell'Onaf di Treviso continua vivace come sempre.



IL KÄSE FESTIVAL DI CAMPO TURES



Campo Tures, o Sand in Taufers in lingua tedesca, è un paese di circa 2000 abitanti della Valle Aurina, in provincia di Bolzano. Ogni due anni qui si svolge il Festival del formaggio- Käse Festival. Si tratta in realtà di un evento che richiama il Salone del Gusto di Torino: cambiano le dimensioni, ma l'impostazione è simile, in quanto oltre ai formaggi sono presenti altre tipologie di prodotti alimentari ed artigianali dell'Alto Adige, nonché Presidi Slow Food italiani e stranieri.

Quella svoltasi dal 7 al 9 marzo 2014 è stata l'11.ma edizione. In occasione dell'inaugurazione, il sindaco di Campo Tures Helmuth Innerbichler ha voluto sottolineare come il Festival sia un segnale della collaborazione che può esistere tra agricoltura, turismo e gastronomia. L'organizzatore Martin Pircher ha invece rivelato il segreto di un successo duraturo: "Al centro di questo evento

ci sono le persone: espositori, visitatori, organizzatori e volontari. Sono loro a fare del Festival ciò che è, un ritrovo di amici accomunati dalla passione per i prodotti regionali e per il piacere culinario." In effetti tra i banchi degli espositori si percepisce un'atmosfera conviviale, tanto che di solito molti di loro concludono la giornata cenando insieme ed i più tosti facendo festa sino all'alba.

Gran successo hanno riscosso i Laboratori del gusto coordinati da Karin Huber dove il nostro Armando Gambera è stato apprezzato relatore.

La nostra associazione ha partecipato al Käse Festival ed ha avuto a disposizione un proprio spazio informativo. Grazie ai soci di Trento Marina Schmohl, Pietro Germano, Laura Endrighi, Stefano Senatore e Cristina Sevignani è stato possibile instaurare i rapporti con chi ancora non conosce le attività dell'Onaf. Prossimo festival nel 2016.

RICOTTA IN TAVOLA... E LA FRESCHEZZA È SERVITA

di Fabio Campoli

Con l'arrivo della bella stagione è naturale ricercare freschezza anche a tavola. Abbiamo a disposizione ortaggi e frutti colorati e ricchi di gusto con cui possiamo divertirci, abbinandoli a formaggi e latticini più freschi. E dopo un inverno in cui abbiamo dato spazio ai grandi formaggi stagionati, oggi vi parlo di un prodotto ricco di acqua, meno grasso, facilmente digeribile, nutriente e non meno buono: la ricotta. La ricotta ha un ruolo importante in cucina, sia

come piatto protagonista che come complemento di una ricetta.

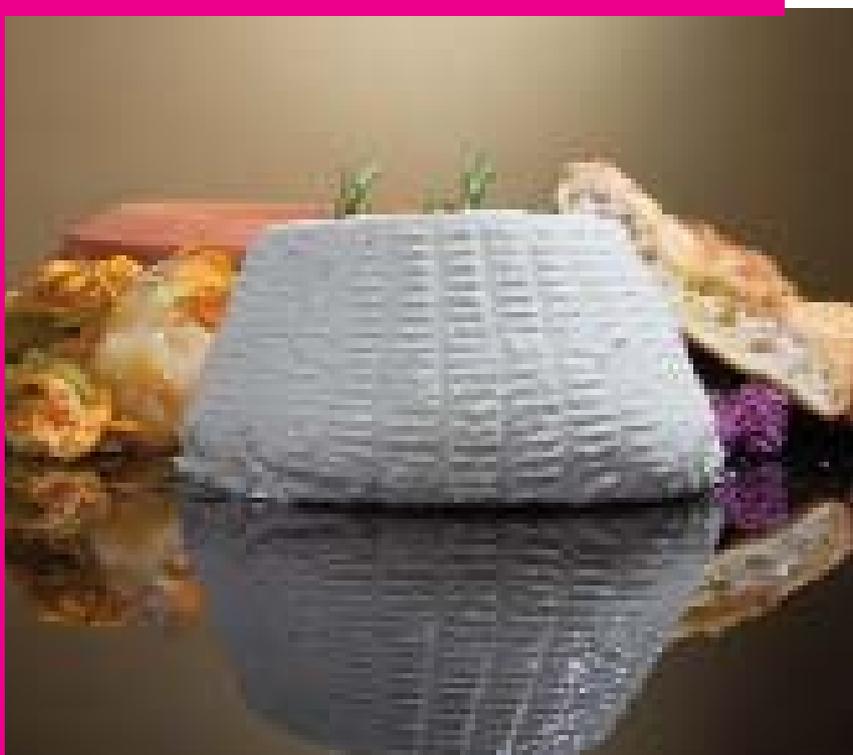
Da laziale, il mio primo pensiero, sia per radici familiari che geografiche, va alla ricotta, in particolare a quella Romana Dop, dal grande gusto e dalla grande versatilità a tavola. Mi piace pensare a questo prodotto che ha origini antichissime, che risalgono addirittura a Marco Porzio Catone, quindi addirittura parliamo della Roma repubblicana, dove il latte di pecora aveva tre destinazioni: religiosa, come bevanda e caseificazione. In generale, la ricotta esprime nel suo sapore l'animale e la sua razza, l'allevamento e il tipo di alimentazione,

il territorio di provenienza. Per assurdo la paragono quasi al miele millefiori, che con tante note differenti riesce a riassumere nel suo gusto le peculiarità di un territorio.

Questa riflessione mi porta in contrapposizione con alcuni prodotti che vedo in vendita nei supermercati, dal sapore neutro, cremoso e farinoso: quindi il mio primo appello è un Evviva alle ricotte italiane tradizionali e non industriali, siano esse di vacca, di pecora, di bufala ecc.

L'analisi fatta pocanzi è importante per noi cuochi e sarebbe buona norma prestare attenzione al prodotto, conoscerlo in tutti i suoi aspetti, prima di metterci ai fornelli. La parte pratica è sempre secondaria alla selezione e alla qualità del prodotto. Personalmente, trovo la ricotta estiva perché conferisce alle ricette ampia freschezza, grazie all'acqua contenuta che regala succulenza al palato. Oltre a definirla fresca, uno dei suoi pregi è la versatilità in cucina: dalla pasticceria alla salse, dalle farce ai piatti freddi, la ricotta sa essere protagonista o elemento declinabile in mille variazioni di sapore e consistenza. Assaggiandola, si delineano subito le sue caratteristiche: la granulosità, la parte acquosa e fresca, la parte grassa e una persistenza di sapori e profumi. Come dicevo un piatto può essere "a base di ricotta" o "con ricotta". Vi faccio un esempio sulle paste farcite.

1. Farcitura a base di ricotta pura e semplice, dove la ricotta è protagonista: ricotta di grande qualità e setacciata e usata al naturale, al massimo aromatizzata da erbe fresche e profumate, evitando l'aggiunta di ingredienti classici come uova, spezie, sale. Questo tipo di farcitura mette in primo piano la ricotta.



LE RICETTE

di Fabio Campoli

Consiglio agli chef

Scegliete sempre bene i prodotti che utilizzate nella vostra cucina, puntate sulla qualità e sul prodotto fatto in modo artigianale, come può essere una ricotta. Lasciate spazio alle ricotte artigianali, gustose e profumate, sostituendola a quella di tipo industriale, utilizzata solo per la ristorazione dei grandi numeri, dal sapore e consistenze diverse. Nei piccoli ristoranti curate il più possibile la selezione dei prodotti, ricercate attraverso le prove il vostro contadino e casaro di fiducia, e non ve ne pentirete.

RAVIOLI DI RICOTTA e pere con ortiche e scaglie di pecorino

Ingredienti per 4 persone

Pasta all'uovo al miele tirata sottile, g 300
Ricotta di pecora, g 400
Nipitella o mentuccia, foglie 10
Pere abate mature, g 120 sbucciate
Pecorino stagionato, g 80
Burro fresco, g 40
Sale

Esecuzione

Per la pasta all'uovo al miele aggiungo alla tradizionale pasta un cucchiaino di miele ogni 200 grammi di farina, ci vuole un miele aromatico. La lavoro bene, la lascio riposare e poi in ultimo la tiro molto sottile. Per questo tipo di pasta all'uovo utilizzo meno uova intere, più tuorli e vado a recuperare acqua aggiungendo un poco di latte, renderà la pasta un poco più umida.

Lavoro la ricotta in una ciotola, ci aggiungo i rametti o le foglie intere di nipitella. Stendo sul tavolo un carta da forno, ci spalmo sopra la ricotta fino a formare uno strato da un centimetro. Metto la ricotta in forno a 70°C per almeno un ora. In questo modo si asciuga in parte della sua acqua. La lascio freddare, la passo al setaccio privandola delle foglie di nipitella, la raccolgo in una ciotola, la lavoro e condisco con il sale e ci metto in ultimo dei piccoli cubetti pera.

In questo modo la pera è acquosa ma compensa con la ricotta più asciutta. Stendo la pasta sottile, ci metto all'interno un poco di farcia di ricotta, copro con l'altra pasta e chiudo a raviolo dandogli la forma che preferisco.

Cucino i ravioli. In una padella fondo il burro a temperature bassissime, scolo i ravioli nel burro, li sistemo nei piatti caldi, con una mandolina o affetta tartufi realizzo delle scaglie di pecorino, con le quali cospargo i ravioli caldi.

2. Farcitura a base di ricotta arricchita: si abbina al 50% con un altro ingrediente, che di solito può essere una verdura come la bieta o gli spinaci. In questo caso la lavoro con il tuorlo o solo con l'albume, a secondo della consistenza che voglio dare alla farcia. In questo caso siamo di fronte a una ricotta coprotagonista della ricetta.

3. L'ultimo tipo di farcitura è quella dove la ricotta è ingrediente complementare, utilizzato come legante o come ingrediente che reidrata. Pensate a una pasta farcita con rape rosse o con patate, piuttosto che con altri tipi di ortaggi o carne. La

ricotta in questo caso è parte del tutto e la salsa che andremo ad usare sarà una salsa delicata, che non copra il sapore caratterizzante della farcitura. Altri modi di utilizzo della ricotta in cucina? Se alle paste fresche farcite preferite le paste, secche potete usarla aromatizzandola con erbe di stagione (salvia, rosmarino, menta, maggiorana, timo) e unirla a una salsa composta da una base di cipolla croccante e di vegetali dal sapore delicato come le zucchine, i fiori di zucca o gli asparagi.

In pasticceria, per esempio, per realizzare una crema a base di ricotta, consiglio di lavorarla anzi-

ché con lo zucchero con della meringa all'italiana, vi assicuro che sarà un risultato spettacolare, spumoso e dolce. Oltre alle creme potete usarla, come mi capita spesso di fare, negli impasti per il ciambellone, è un piccolo trucco per mantenere più umido l'impasto e regalare maggiore morbidezza.



PARIGI VAL BENE UN FORMAGGIO

di Luca Grilli Pagani

In occasione del Salon International de l'Agriculture, dal 2 febbraio al 2 marzo, si è svolto il Concours General Agricole. La finalità dichiarata è di selezionare e premiare i migliori prodotti del territorio francese e i migliori animali riproduttori. Il concorso vede concorrere diverse tipologie di prodotti tra cui vini, salumi, distillati, preparati gastronomici e, chiaramente, formaggi.

La partecipazione al concorso in qualità di giurati è aperta a tutti previo invio di un curriculum per la valutazione; l'iscrizione avviene tramite internet e in quella occasione si ha la possibilità di indicare una preferenza circa la categoria o i formaggi che si vorrebbe poter valutare, inoltre, viene offerta la possibilità di partecipare facoltativamente - nelle giornate immediatamente antecedenti il concorso - a sedute di formazione di analisi sensoriale dedicate ai vari prodotti. Così, un po' per gioco un po' per passione, una piccola "delegazione" informale di tre soci Onaf si è iscritta ed ha potuto sperimentare questa interessante esperienza parigina a cavallo tra vacanza e piacevole lavoro.

Ma vediamo più in dettaglio come è organizzato il concorso "laitier".

Il concorso, al quale partecipano esclusivamente prodotti caseari francesi, si divide in "export" e "nazionale"; per il concorso "export" le giurie sono composte da persone provenienti da vari paesi europei mentre per il concorso nazionale sono prevalentemente (anche se non esclusivamente) costituite da esperti francesi. La ragione della sezione export, è quella di verificare la potenziale capacità di penetrazione di un prodotto su un mercato straniero.

Al concorso "laitier" partecipano circa 200 giurati; l'evento si apre con la registrazione degli stessi "intruppati" in ordinate file divise per cognome; in questa fase vengono consegnati targhette identificative e le indicazioni del numero di tavolo al quale si è destinati. A ciascun tavolo sono presenti dai 5 ai 6 giurati tra i quali viene nominato un capo giuria

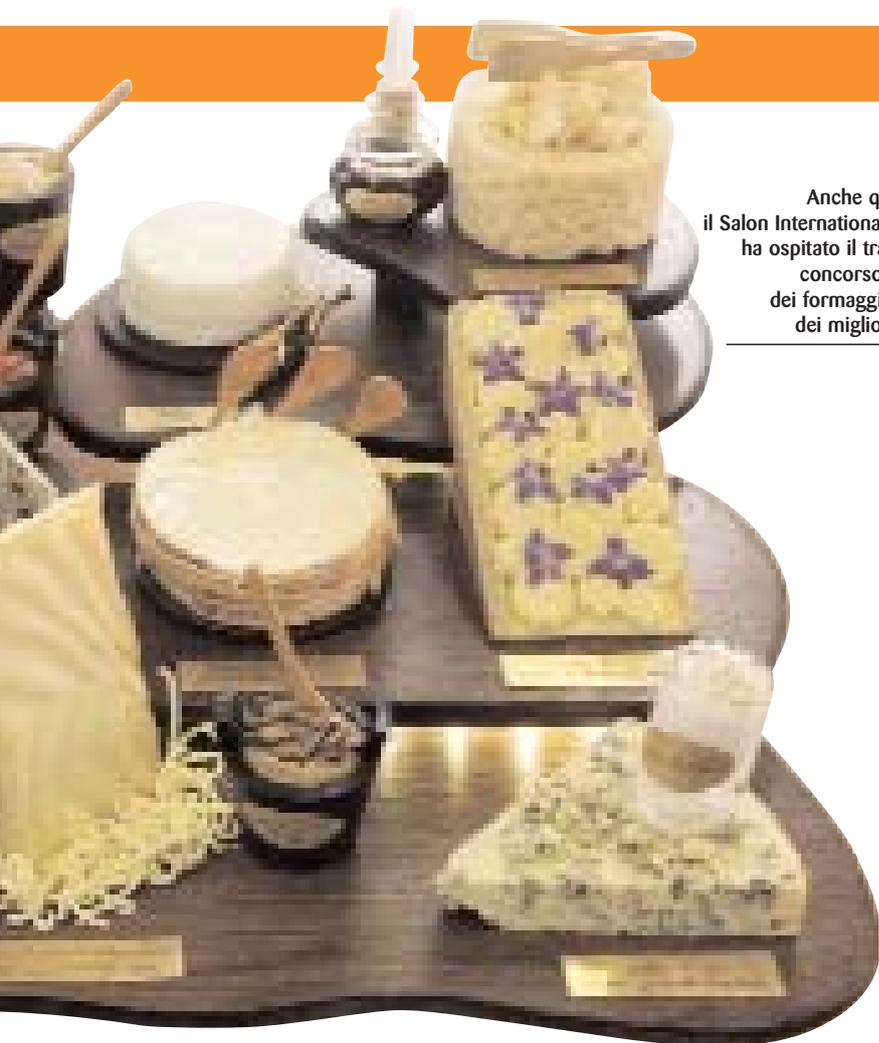
di tavolo. L'internazionalità della giuria è sempre garantita e nel mio caso è stata esemplarmente rappresentata da un italiano, un tedesco, un francese, un inglese, un belga; unanime la nomina del giurato francese come capo giuria del tavolo. Ogni giuria valuta una categoria di formaggi o un'unica denominazione fornita da diversi produttori; nel caso specifico le categorie a noi attribuite sono state: "paste molli croste lavate", "Roquefort" e "Pont-l'Eveque". Presumo che la necessità di creare delle categorie specifiche per una singola referenza dipenda dal numero delle stesse e dalla necessità di sottoporre a ciascuna giuria formaggi "omogenei" per tipologia.

Ciascun tavolo di giuria valuta 5-6 formaggi, che possono essere Aop o "generici"; nel caso di prodotti Aop il prodotto viene accompagnato da una sintesi del "disciplinare" che elenca le caratteristiche attese e i possibili difetti; tale documento fornisce un'utile linea guida per la valutazione. Ogni giuria può attribuire sino ad un massimo di 3 medaglie

(es.: 1 oro, 1 argento, 1 bronzo o qualsiasi loro combinazione es.: 2 bronzi e 1 argento); le giurie alle quali abbiamo partecipato hanno attribuito 1 argento alle paste molli croste lavate, 1 argento ai Pont-l'Eveque, 1 argento ai Roquefort.

In certa misura mi è parso che, durante la valutazione, la componente "edonistica" non fosse completamente esclusa: "è buono/non è buono?", "al consumatore italiano, tedesco, inglese piacerebbe/non piacerebbe?". Queste informazioni rappresentano un supporto imprescindibile (sempre, ma soprattutto in un momento di così difficile crisi, ove sbagliare può essere letale) per i produttori ai quali vengono in tal modo fornite indicazioni precise circa la possibilità di successo commerciale del pro-





Anche quest'anno il Salon International di Parigi ha ospitato il tradizionale concorso generale dei formaggi e la gara dei migliori plateau

L'arte del "plateau": il premio Lyre d'or

di Gianfranco Battisti

La quarta edizione del concorso "Lyre d'Or 2014", organizzato dall'Unione Formaggiai professionisti dell'Ile-de-France nell'ambito del Salone parigino, ha visto 16 candidati di professione fromager, gareggiare per contendersi il primo posto. La sfida era cronometrata, i partecipanti dovevano inventarsi un tagliere o "plateau" come lo chiamano loro, finalizzato a una "cena-aperitivo per una serata davanti al televisore", curiosa tematica che ha visto i partecipanti sviluppare le più svariate idee. I taglieri avevano le forme più strane, rotondi, rettangolari, su più livelli, con mille sfumature, e qui entrava in gioco la bravura del fromager, che certo non è andata a vuoto. I protagonisti hanno usato abilità e ingegno regalando colori, sapori, messe in scene creative che hanno esaltato i sensi, e soprattutto la vista.

Dobbiamo dare atto che il finale è stato molto d'effetto, ma su tutti ha trionfato con la Lyre d'Or 1° assoluto Sylvie Abadie della Fromagerie du Mont Royal, à Montréjeau. Sylvie ha detto ai microfoni della Tv: "È una grande soddisfazione per me ricevere questo Lyre Or, il lavoro è stato intenso nelle ultime settimane. Ringrazio il mio capo Dominique Bouchait (miglior artigiano di Francia), i miei figli e i miei colleghi che sono stati di grande aiuto. Ho cercato l'originalità nella presentazione, la forma, la sua composizione e la sua storia, che miscelati hanno saputo catturare la giuria". La Lyre d'Argent è stata assegnata a Camille Guyot, formaggeria "Le Trou de Souris" in Besançon (Comté); la Lyre de Bronze è andata a Gwendoline Burron, formaggeria Rovecchio a Parigi, mentre il Premio del Pubblico ha incoronato Alexis Hagron di "Fromage et Détail" di Parigi. L'elemento imposto erano le misure del plateau che non doveva superare i 75 cm di larghezza e 30 centimetri di altezza, doveva contenere un minimo di 8 formaggi di cui 5 Aop (Appellation d'origine protégée) che dovevano essere perfettamente stagionati e presentati armoniosamente per tre quarti nella loro forma originale, il restante quarto poteva essere tagliato per velocizzare il servizio.

prio formaggio sul mercato estero.

Pertanto il compito del giurato è, in parte, più semplice (seppur comunque il rispetto dei requisiti del disciplinare per le Aop debba essere verificato puntualmente) e, per certi aspetti, più difficile perché richiederebbe di sapersi immedesimare nel "consumatore tipo" nazionale.

La struttura molto sintetica della scheda di valutazione e le linee guida per l'assaggio fornite, mi sembra corroborino la mia ipotesi; ai giurati è stato di fatto chiesto di esprimersi in merito a tre quesiti che possiamo "volgarmente" sintetizzare come segue:

a) Aspetto esterno del formaggio: è bello/ ben presentabile?

b) Aspetto interno del formaggio: è bello/ ben presentabile?

c) Il formaggio è complessivamente buono?

In maniera più specifica la prima parte della valutazione (aspetto, struttura esterna della crosta, aspetto e struttura interna della pasta) prevede una sequenza e l'uso di parametri di valutazione che ricalcano quelli suggeriti dall'Onaf; quando si arriva invece all'analisi della componente olfattiva, gusto, aroma, sensazioni trigeminali (da loro chiamate chimiche) e delle sensazioni tattili in bocca, questa sequenza viene modificata accorpando il tutto in due sole categorie: "Odor et flavor"; nel termine "flavor" vengono fatte confluire la componente gustativa, retro-olfattiva/aromatica, trigeminale e la struttura in bocca.

Questa ambizione di sintesi crea, a mio modesto parere, una certa difficoltà di giudizio perché – come capitato – ci si può imbattere in prodotti che presentano, ad esempio al gusto, un marcato sbi-

lanciamento (es: una spiccata/eccessiva presenza di sale) la cui componente aromatica o strutturale in bocca risulta invece estremamente gradevole; ciò obbliga il singolo giurato a dare un peso ponderale a ciascun parametro per poi esprimere un giudizio complessivo sintetico; penso che questo eccesso di accorpamento/sintesi faccia perdere una quota di informazioni che potrebbe essere invece utile conservare ed evidenziare.

Come nota a margine va detto che i prodotti concorrenti vengono sottoposti a una preselezione interna e probabilmente trascorrono qualche giorno nelle celle della struttura della fiera fatto che in alcuni casi ci è parso avere avuto (almeno per la giuria alla quale ho partecipato) conseguenze negative sui formaggi a causa probabilmente di una non corretta gestione delle temperature di conservazione. Come giuria ci siamo posti il problema se valutare il prodotto all'istante in cui lo si è assaggiato oppure valutarne anche una possibile evoluzione che magari avrebbe potuto conferire allo stesso qualità organolettiche superiori/inferiori; si è optato per la prima soluzione, più corretta formalmente, seppure anch'essa implichi una certa perdita di informazione.

La partecipazione è stimolante perché pone a ciascun giurato interrogativi ai quali non è possibile dare una sola risposta se non prima comprendendo a fondo le finalità che l'evento si vuole prefiggere, che spero di avere correttamente interpretato e comunicato. La prossima volta potrebbe essere diverso. À la prochaine.

NAPOLI

UniStem, il formaggio è scienza

di Renato Contillo



Agli inizi di marzo, su manifesti affissi per Napoli, si poteva vedere il disegno di una caravella in navigazione su un mare di flutti mossi; a sinistra di fianco, una intestazione riportava "14 marzo UniStem day 2014" e un occhiello a destra diceva "Il lungo e affascinante viaggio della ricerca sulle cellule staminali"; sotto, il titolo a grandi lettere "L'Italia unita dalla Scienza".

Perché ci interessa tutto questo? Perché, andando a guardare il manifesto da vicino, nella parte in cui erano citati gli sponsor della manifestazione, spiccavano i simboli dell'Onaf e di quattro Consorzi di Tutela di produzioni casearie Dop: Assopiemonte Dop e Igp, Caciocavallo Silano, Casatella Trevigiana, Mozzarella di Bufala Campana. E che cosa ha portato l'Onaf ed i Consorzi ad avere a che fare con tutto questo?

UniStem (www.unistem.it) è il Centro di Ricerca sulle Cellule Staminali dell'Università degli Studi di Milano fondato nel 2006 da Elena Cattaneo (recentemente nominata senatore a vita della Repubblica

Italiana), Giulio Cossu, Fulvio Gandolfi e Ivan Torrente. Dal 2009 UniStem organizza ogni anno una giornata dedicata agli studenti delle scuole superiori. L'intento è di far scoprire nei giovani un interesse o una vocazione per la scienza e la ricerca scientifica, a partire dai temi e dai problemi affrontati nell'ambito degli studi sulle cellule staminali. Attraverso lezioni, discussioni, filmati, visite ai laboratori ed eventi ricreativi, i ragazzi possono incontrare contenuti e metodi della scienza e scoprire inoltre che la ricerca scientifica è divertente e favorisce relazioni personali e sociali costruite sulle prove, sul coraggio e sull'integrità. L'edizione del 2014 è stata caratterizzata dall'unicità dell'essere "insieme". I numeri della giornata: 36 Atenei italiani e 9 tra Irlanda, Regno Unito, Spagna e Svezia! 20.000 studenti da oltre 350 scuole superiori, più di 250 tra ricercatori, clinici, filosofi, sociologi, storici della medicina, tecnici, comunicatori della scienza e amministratori, insieme ancora una volta per il più grande evento divulgativo sulle cellule sta-

minali a livello europeo.

L'Onaf ha partecipato come sponsor all'evento organizzato a Napoli dall'Università Federico II (il più grande degli Atenei presenti in Campania). La catena di cause ed effetti che ha portato a questa partecipazione ha origine dalla conoscenza personale dei componenti della Delegazione di Napoli con membri dell'Ateneo, ma prosegue con la convinzione su quanto, nel campo della salute umana, la qualità dell'alimentazione sia da considerarsi come una delle basi dello stare bene.

Grazie, perciò, a rapporti già sperimentati, UniStem a chiesto ad Onaf di partecipare, allestendo un proprio spazio di degustazione giusto a ridosso della Sala Rossa. E' stata una grande emozione poter vivere l'entusiasmo degli oltre 500 studenti campani presenti, tra cui i ragazzi del Rione Sanità ed allievi della "Nunziatella". Molto coinvolgente l'intervento di Gianni Maddaloni, il judoka che ha ispirato il film "L'Oro di Scampia". I ragazzi delle scuole partecipanti hanno letteralmente preso d'assalto i relatori, facendo loro domande e chiedendo chiarimenti sui temi affrontati: dalla neurobiologia dello sviluppo alle malattie ematopoietiche e al trapianto di midollo osseo, passando per i neuroni specchio e l'apprendimento sociale.

Per finire, un fiume di ragazze e ragazzi si è riversato nell'ampio spazio antistante l'aula gestito da Onaf. I giovani si sono affollati intorno ai banchi ed hanno, disciplinatamente ed educatamente, assaggiato quanto veniva loro proposto, ascoltando le indicazioni tecniche sui formaggi presenti fornite dal "direttore d'orchestra" Salvatore Varrella e dalla squadra Onaf composta da Gianmario Giuliano, Alessandro Ruocco, chi scrive, veterani della Delegazione, con l'apporto delle new entry Roberta Porciello, Daniela Esposito e Claudia Sasso. In una giornata dedicata alla ricerca, è stato così possibile per loro, probabilmente per la prima volta, degustare "scientificamente" le perle casearie proposte: bocconcini e treccia di Mozzarella di Bufala Campana, Bra, Toma Piemontese, Raschera, Caciocavallo Silano e Casatella Trevigiana, tutte produzioni a Denominazione di origine protetta.





L'ULTIMO CONSIGLIO

prima delle elezioni

di Ettore Bevilacqua

Si è tenuta il 3 maggio scorso a Milano l'ultima riunione del Consiglio direttivo nazionale Onaf in scadenza di mandato. E' stato il primo incontro senza Francesca Adinolfi, che è stata ricordata con parole commosse da Pier Carlo Adami. "Come è naturale - ha detto il Presidente - la delegazione romana dell'Onaf sarà intitolata alla Dott.ssa Adinolfi in occasione di una cerimonia ufficiale presso la Sala Cavour del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali".

E con il ministero Onaf spera di avviare una collaborazione continuativa che preveda la presenza dei Maestri assaggiatori nello spazio istituzionale ministeriale in tutti gli eventi ufficiali a cui il dicastero partecipi per fornire il supporto informativo a favore delle produzioni casearie Dop, Stg ed Igp. Adami ne ha parlato recentemente con il Vice-ministro Olivero.

Girando per Milano è inevitabile accorgersi che l'Expo 2015 si avvicina con larghe falcate. Ci saremo? E' auspicabile, ma occorre trovare il modo di avere un minimo di visibilità, obiettivo non facile visto il numero di espositori e visitatori che dovrebbe invadere Milano. Per questo si è anche ipotizzata in aggiunta la realizzazione di un evento ufficiale del programma Expo, ma in altro contesto geografico.

In ogni caso, i prossimi 12 mesi saranno ricchi di iniziative per Onaf: si celebreranno infatti i 25 anni dell'Associazione con una "convention" a livello nazionale e "diete" regionali. La "Dieta" è una assemblea territoriale mirata alla conoscenza, all'aggiornamento ed al piacere conviviale del ritrovarsi. Consuetudine che nel tempo si è diradata sino quasi a scomparire.



**I nostri 25 anni
celebrati con
Diete regionali
e una convention
nazionale**



Inoltre ad ottobre parteciperemo al Salone del Gusto di Torino. I Consiglieri hanno visionato la bozza di bilancio che sarà sottoposta all'approvazione dell'assemblea dei soci l'otto giugno ed hanno discusso proposte di modifica dell'impostazione del corso di 1° livello. Da più parti d'Italia infatti ci chiedono di ridurre i giorni di impegno per la realizzazione dei corsi. Le undici serate, comprensive degli esami, risultano in molti casi eccessivamente gravose costringendo gli allievi ad assenze che si dovrebbero evitare. Non si diminuiranno i contenuti, ma la commissione scientifica è allo studio per trovare soluzioni. E' stato il momento più vivace dell'incontro, segno del fatto che la didattica e la formazione degli assaggiatori restano basilari nella vita dell'Associazione.

La data delle prossime elezioni per il rinnovo delle cariche associative è stata fissata per domenica 8 giugno a Grinzane alle 10,30.



Onaf

*25anni
di matrimonio
con il formaggio*



nozze d'argento
Festeggiamole
rinnovando l'iscrizione

La quota comprende l'abbonamento ad InForma, la nostra rivista che è la vostra voce: fatela sentire! Idee ed argomenti da voi proposti saranno sempre presi in considerazione. **E, nel 2014: lo "Speciale 25 anni"**

Quota 2014 € 60
Quota 2014 + 2015 € 110

NB! Il pagamento della quota sociale eseguito entro il 30/03/2014 garantirà la precisa consegna di tutti i numeri della rivista InForma. Per i numeri arretrati non ricevuti a causa del pagamento eseguito oltre tale termine sarà richiesto un contributo per le spese di spedizione.

COME RINNOVARE

- Bonifico a favore di O.N.A.F. – Via Castello, 5 – 12060 Grinzane Cavour (CN)
c/o Banca Regionale Europea – Filiale di Gallo d'Alba (CN)
IBAN IT 64 V 06906 22511 0000 0000 3401
- Versamento sul conto corrente postale n. 10218121 intestato ad O.N.A.F.
Via Castello, 5 – 12060 Grinzane Cavour (CN)
IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
- Con carta di credito on-line dalla home page del sito www.onaf.it
- RID: addebito in conto corrente al 31 gennaio di ogni anno, previa autorizzazione permanente. L'adesione a questa modalità di rinnovo (la stessa che spesso viene utilizzata per il pagamento delle bollette telefoniche, dell'elettricità, ecc.) dà diritto ad uno sconto di € 10 sulla quota annua. Segnala immediatamente alla segreteria la Tua adesione al RID.



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

DALLA DELEGAZIONE DI GENOVA



Alma Caseus: l'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova "asso pigliatutto"



• Sindja Congiu e Gabriel Carlo Ulivieri dell'Istituto Alberghiero Marco Polo, vincitori di Alma Caseus presso Cibus Parma

Sindja Congiu e Gabriel Carlo Ulivieri dell'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova hanno partecipato al concorso Alma in collaborazione con il Consorzio del Taleggio Dop. Superate le selezioni, durante la finale hanno realizzato piatti per un menù interamente a base di Taleggio Dop; le preparazioni sono state premiate con il primo posto nazionale.

Il secondo successo lo hanno ottenuto al Concorso Alma Caseus: al mattino, presso l'Alma di Colorno hanno risposto ad un questionario di cultura casearia e successivamente hanno presentato, servito e degustato un formaggio davanti alla giuria. La scelta è stata "La Cicherina" di Davide Cogorno, formaggio dell'entroterra Genovese.

Nel pomeriggio, presso la Fiera di Parma Cibus, sei coppie finaliste hanno allestito e illustrato alla giuria una vetrina ed eseguito la prova di taglio. Anche questa volta i ragazzi del Marco Polo si sono classificati primi.

Una conferma dovuta alla determinazione di Sindja e Gabriel, alla preparazione dei docenti, alla collaborazione con l'Onaf di Genova oltre allo stage presso la Bottega "Parlacomemangi" di Guido Porrati a Rapallo, che ha fornito i formaggi dell'esposizione.

Una bella dimostrazione del fatto che il mondo caseario fornendo un importante valore aggiunto alla formazione costituisce un'ulteriore possibilità di occupazione.

Il delegato Riccardo Collu

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



Un ricordo che non si è spento

Venerdì 23 maggio, nel "Parlamentino" del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, alla presenza del presidente Onaf Pier Carlo Adami, si è svolta la commemorazione di Francesca Adinolfi, cofondatrice dell'Onaf e per lungo tempo responsabile delle Dop Italiane. Il segno lasciato da Francesca nel mondo caseario e nella nostra Associazione è stato profondo. Altrettanto profondo l'affetto che ha contraddistinto gli interventi nel suo ricordo, tra cui quello del capo Dipartimento del Ministero Stefano Vaccari che ha sottolineato come l'Adinolfi sia stata maestra di operatività ed efficienza anche per le generazioni future. Nell'occasione si è intitolata la delegazione Romana a suo nome ed è seguita l'investitura ufficiale del recente corso di primo livello. Sul prossimo numero il servizio completo dell'evento.



Domenico Villani

DALLA DELEGAZIONE DI IMPERIA



I formaggi di Carlo Fiori



Il 28 marzo 2014 si è ritrovato un folto gruppo di soci, simpatizzanti ed amici presso il ristorante "Romolo Amarea" di Bordighera per l'ormai consolidato appuntamento annuale con Carlo Fiori dell'azienda "Luigi Guffanti 1876" di Arona.

Carlo Fiori, che è buon amico di Enrica e di Giorgio Isetti nostro socio, ci viene a trovare volentieri ed ancora una volta ci ha sorpreso ed entusiasmato con una grande presentazione di formaggi a latte vaccino, ovino, caprino e di bufala che hanno regalato grandi sensazioni gustative. I partecipanti hanno gradito una illustrazione tecnica dei vari prodotti che ha preceduto la degustazione. La serata è poi proseguita con due piatti della cucina di Romolo terminando con un eccellente dessert. Grazie quindi a Carlo Fiori ed ai suoi collaboratori che ci hanno consentito di vivere un incontro di grande spessore gastronomico e informativo che ha entusiasmato i partecipanti.

Il delegato Pino Moser

DALLA DELEGAZIONE DI FERRARA - RAVENNA - ROVIGO



Mamma mia, che degustazione!

Il 21 marzo 2014 a Imola (BO) presso il bar-enoteca *Mamma mia* si è tenuta una degustazione con formaggi e vini in abbinamento, curata da Maestri assaggiatori Onaf. L'idea proposta è quella di un programma di divulgazione della cultura casearia in modo diverso dalla *degustazione pura* con presentazione dei formaggi selezionati. Questa modalità che intende favorire l'approfondimento della nostra passione casearia viene definita come *degustazione-abbinamento*. La partecipazione è stata aperta a tutti, esperti e consumatori, che hanno trovato un banco organizzato con quattro formaggi e relativi vini abbinati. La scelta di degustare uno o più abbinamenti ha portato molte persone, inizialmente titubanti, a fare più assaggi e a gradire l'alta qualità dei prodotti suggeriti.

Una serata vivace, all'insegna del divertimento, che ha visto oltre 60 partecipanti interessati alle spiegazioni degli esperti presenti. Protagonista è stato il piacere provocato dalla gioia di assaporare prodotti d'eccellenza del territorio italiano.



Questi gli abbinamenti proposti: Rosso di Langa & Riesling 12 magnum (Castel Juval); Fontina DOP d' alpeggio (Valle d'Aosta) & Marcalberto Nature (Marcalberto); Canestrato di Moliterno I.G.P. & Bardolino 12 (Le Fraghe); Gorgonzola DOP, 90 giorni di stagionatura & Arrocco 01 magnum (Fatt. Zerbina).

Il delegato Michele Grassi

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA



Serata didattica con i piemontesi

Il 24 febbraio, presso il ristorante Rigoletto a Fontevivo loc. Bianconese, serata didattica riservata ai soci Onaf con degustazione di Murazzano, Raschera, Toma Piemontese e Bra Duro. I soci hanno redatto singolarmente la scheda Onaf per ogni formaggio che è stata poi oggetto di discussione e confronto. La serata verrà annotata nel libretto dell'assaggiatore del socio e sarà titolo per avere la priorità nella iscrizione al corso di secondo livello che si terrà in futuro. Prossimo appuntamento per la serata didattica con formaggi siciliani. Tutte le date sul sito www.onaf.it

Il 18 marzo serata di incontro per soci, amici e simpatizzanti sempre al Ristorante Rigoletto con assaggio guidato di formaggi del Caseificio Fiandino con caglio vegetale.

La serata aveva per titolo "Anche con il fiore di cardo si coagula il latte". Abbiamo degustato le tome "Lou Sande, Lou Bergier, L'Ottavio (formaggio alla birra), Gran Kinara formaggio a lunga stagionatura e Lou Blau formaggio erborinato presentati rispettivamente dai soci Pelagatti, Delfi, Malvisi, Toscani e Riccò; il tutto con vini dell'azienda Agricola Stella di Costigliole d'Asti.

Il signor Stella ha presentato l'azienda ed il consigliere Malvisi i 5 vini in abbinamento. Lo chef ha preparato ravioli di polenta e toma con salsa tartufata. Ha chiuso la serata il dessert: bavarese alla cannella con pere caramellate e cioccolato bianco. Arrivederci alla prossima serata che si terrà in giugno. Date sul sito www.onaf.it

Un particolare ringraziamento a tutti i consiglieri che hanno contribuito alla ottima riuscita delle serate.

Il delegato Giacomo Toscani

DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA



Formaggio solidale: incassati 3.500 euro il 6 maggio 2014



• Cornelio Marini Tonino Tafurelli al cospetto della forma di Parmigiano Reggiano"

Una rara forma di Parmigiano Reggiano di nove anni di stagionatura, l'annata 2005, è divenuta sinonimo di solidarietà e aiuto alle persone più fragili e bisognose del territorio. È quanto accaduto nei locali di Mps, durante l'asta benefica "Una forma d'amore 2.0", promossa dalla Cia insieme alla Latteria Vo Grande di Pegognaga in collaborazione con la Delegazione Onaf di Mantova e la Banca Senese.

La forma di Parmigiano prodotta nove anni fa, aperta con non poca fatica dal maestro casaro, è stata sezionata in blocchi di un chilogrammo ciascuno, pronti per essere battuti all'asta al miglior offerente. Banditori per la terza volta insieme, il Delegato Onaf di Mantova Cornelio Marini e il Socio Onaf Tonino Tafurelli. L'iniziativa ha consentito di raccogliere 3.500 euro.

L'intero ricavato della serata è stato devoluto alla Cooperativa sociale "Il Ponte" onlus, impegnata a offrire risposte alle persone disabili in tutto l'Oltrepò mantovano. Le risorse andranno a co-finanziare i progetti di messa in sicurezza ed ampliamento della sede di Sermide, dov'è in cantiere la costruzione di un'ala antisismica.

«Il Parmigiano diventa un prodotto che si apre al tessuto sociale del territorio», ha sottolineato Luigi Panarelli presidente della Confederazione Italiana Agricoltori.

Il delegato Cornelio Marini

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO

Casearia Carpenedo: 3 generazioni di affinatori

Il 7 febbraio si è celebrato a Milano un evento apprezzatissimo che ha fatto registrare il tutto esaurito. Il tema proposto è stato "Chi è l'affinatore".

Per l'occasione è stata invitata un'azienda, o meglio una famiglia che da 3 generazioni si dedica all'affinamento dei formaggi: i Carpenedo, dell'omonima azienda casearia di Camalò di Povegliano in provincia di Treviso. Nella presentazione dei vari aspetti dell'affinamento si sono alternate tre generazioni di esperti: il capostipite Antonio, con la moglie Giuseppina, Ernesto, uno dei figli e la nipote, Valentina, che nonostante la giovane età ha già rubato i trucchi del mestiere insieme alla simpatia. Il pubblico, soddisfatto per la qualità dei prodotti, ha avuto modo di capire il prezioso e complesso lavoro dell'affinatore, che in Italia non sempre è valorizzato come merita. Tra i prodotti degustati: i barricati *Vento d'estate*, affinato con fieno di alta montagna e *Cuor di noce*, avvolto nelle foglie di noce, l'*Ubriaco di Raboso* e quello di *Recioto*, gli erborinati *Dolomitico*, affinato con birra e malto e *Blu 61*, un vero gioiello, regalo fatto da Antonio alla moglie per le nozze d'oro festeggiate nel 2011. Ad accompagnare i formaggi Ripasso di Valpolicella e Recioto di Valpolicella. Serata entusiasmante che ha regalato momenti ricchi di emozioni suscitati dai formaggi e dai racconti famigliari.



L'Onaf all'università

È stato graditissimo l'invito di Elior alla Delegazione Onaf, per svolgere una lezione all'Università IULM di Milano il 24 marzo scorso.

L'occasione ha consentito di illustrare ad un pubblico di oltre 40 persone, per lo più studenti frequentanti il master in Food & Wine Communication e loro docenti, alcuni cenni di tecnica di assaggio dei formaggi. È stata quindi posta particolare attenzione all'atteggiamento di ascolto del formaggio, necessario alla sua scoperta. La degustazione ha riguardato due eccellenze del territorio siciliano Vastedda del Belice Dop e Pecorino Siciliano Dop.

La grande attenzione e l'interesse ad approfondire tutti gli argomenti presentati, ha dimostrato come la comunicazione dei prodotti alimentari non possa prescindere dalla conoscenza degli aspetti sensoriali.

Il delegato Beppe Casolo

DALLA DELEGAZIONE DI COMO



La Serbia casearia

In Serbia, il Kajmak è gustato in ogni momento della giornata ed è ingrediente di molte ricette. Prodotto con la pellicina del latte bollito e raffreddato, ha una composizione che lo colloca in una categoria tra il formaggio ed il burro. **La composizione media (%) of butter, kajmak and cream cheese.**

| Parametri | Burro | Kajmak | | Formaggio |
|--------------------|-------|--------|------------|-----------|
| | | Fresco | Stagionato | cremoso |
| Umidità | 16 | 30-40 | 15-35 | 53-60 |
| Grasso | 80 | 40-55 | 50-70 | 30-34 |
| Grasso sulla s/s | > 98 | 65-80 | 75-90 | 70 |
| Proteine | 0.50 | 5-10 | 2-7 | 7-10 |
| Proteine sulla s/s | 0.60 | 7-17 | 3-10 | 20 |
| Sale | 0-1 | 0.5-2 | 1-3.5 | 0.5-0.8 |

Durante la degustazione, il Kajmak stagionato catalizza l'attenzione, il suo colore giallo e la sua consistenza compatta e spalmabile inducono gli assaggiatori a pensare sia burro. Invece no, la differenza si osserva scaldando il Kajmak e notando la separazione del grasso liquefatto. Nel corso della degustazione,

si apprezza anche il *Formaggio arrotolato*, fresco, a pasta filata di latte vaccino - lo *Zlatar Sir* di latte vaccino, in salamoia - il *Pirotski Ka kavalj* di latte ovino, a pasta filata, stagionato - lo *Staroplaninski Ka kavalj* di latte ovino, a pasta filata, stagionato - il *Caprino affumicato* fatto con il latte di razze autoctone. È possibile assaggiare anche



una curiosità casearia, il "*Donkey Cheese*", così pubblicizzato nel web. Non mancano i prodotti tipici quali la *Sljivovica Rakja*: distillato di prugne; l'*Ajvar* di Leskovac Igp: crema di peperoni, il *Cavolo* in salamoia di Futog Igp, il *Vino Bermet Igp*: vino dolce aromatizzato. L'Ente Nazionale del Turismo ha fornito gli opuscoli: Il cibo dell'anima e le mappe della Serbia. Il dottor Goran Pua, Presidente dell'Associazione Futoski Kupus, ha regalato un singolare "souvenir": dei semi di Cavolo di Futog Igp.

Il delegato Simonetta Cortella



Un'altra grande famiglia del formaggio



• Angela Fiorini, Beppe Casolo, Simone Sargentoni e Laura Bonvini"

Da anni cercavamo l'occasione per organizzare una serata a Milano per presentare i capolavori dell'azienda "Il Fiorino" di Roccalbegna in provincia di Grosseto. Finalmente ci siamo riusciti. Il 17 marzo Angela Fiorini con il marito Simone Sargentoni hanno portato le loro crea-

zioni casearie a Milano presso La Cordata. Attraverso i racconti e i filmati presentati da Simone è stato possibile approfondire la conoscenza dell'azienda e scoprire la cura e la competenza con le quali sono prodotti e affinati, da più generazioni, i loro pecorini. Dai più semplici ai più complessi durante la degustazione sono stati presentati *Marzolino di pura pecora*, *Pecorino semistagionato*, *Pecorino a latte crudo*, *Riserva del Fondatore* e per concludere un dessert: *Ricotta fresca* con marmellata. A fine serata i convenuti hanno ricevuto un graditissimo e goloso omaggio offerto da Angela e Simone. Il calore umano e la simpatia hanno contribuito a rendere memorabile l'incontro. Ricordiamo a tutti, che finalmente i prodotti del caseificio Il Fiorino sono presenti stabilmente a Milano presso il nuovo spazio Eataly in piazza XXV aprile.

Agenda

a cura di

Mauro Mancini

onaf@onaf.it

LONDRA 19-21 LUGLIO 2014 BELLAVITA EXPO 2014 Old Truman Brewery - 91 Brick Lane - E1 6QL London

Bellavita è il primo Trade Show Internazionale dedicato alle eccellenze del Made in Italy nella filiera Agroalimentare. La tradizione del Saper Fare Italiano sarà rappresentata dalla bottega artigianale che vuole internazionalizzarsi, come dai grandi nomi-icona del Made in Italy oggi nel mondo. L'evento sarà suddiviso in due aree tematiche, le Vie del Gusto e la Passione del Vino. Nel Teatro Bellavita, un palcoscenico interattivo ospiterà incontri, eventi live, degustazioni.
Per informazioni: bellavitaexpo.com/it



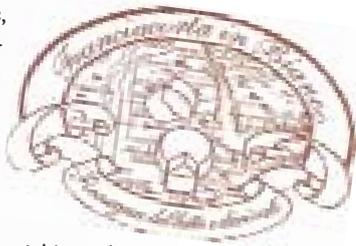
PEZZAZE (BS) 9-10 AGOSTO 2014 SAGRA DEL FORMAGGIO NOSTRANO

La Sagra del formaggio Nostrano è il classico appuntamento dell'estate in alta Valtrompia (Brescia), quest'anno giunto alla ventesima edizione. Sabato 9 e, soprattutto, domenica 10 agosto 2014, nella piazza Mondaro di Pezzaze (Brescia), ci sarà spazio per gli alimenti caseari, l'artigianato locale e per il formaggio Nostrano prodotto in alta valle, riconosciuto con la DOP, unico esempio in provincia di Brescia.
Tra gli appuntamenti spiccano la lavorazione del latte per produrre il formaggio e l'incontro con gli allevatori di Pezzaze.

CASTEGNATO (BS) 10-12 OTTOBRE 2014 FRANCIACORTA IN BIANCO Polo Fieristico - Via 2 Giugno

La 19.ma edizione di Franciacorta in Bianco sarà, come d'abitudine, occasione di incontro tra produttori e consumatori e vetrina per i formaggi italiani, ma anche momento di festa. Gli assaggiatori Onaf saranno impegnati nella valutazione dei formaggi in concorso.

Per informazioni: www.franciacortainbianco.it



TORINO 23-27 OTTOBRE 2014 SALONE INTERNAZIONALE DEL GUSTO - TERRA MADRE Lingotto Fiere

Un programma ricchissimo per la decima edizione del Salone: un grande mercato internazionale, un'area dedicata all'educazione alimentare, Laboratori del Gusto, una Scuola di

Cucina e conferenze per discutere di sovranità alimentare, ambiente, economia, diritti, spreco. E poi un'enoteca, un'osteria, lo street food. Si prevede la presenza di 1000 espositori da 130 Paesi, tra cui oltre 300 Presidi Slow Food con prodotti unici, e di grandi personaggi dell'enologia e della gastronomia, chef, contadini, pescatori, pastori, esperti, docenti, artigiani e rappresentanti delle Comunità del cibo da ogni angolo del pianeta. Ci sarà anche Onaf, in collaborazione con il Consorzio del Murazzano Dop.

Per informazioni: www.salonedelgusto.it

Inoltre... GRAND TOUR DEI FORMAGGI DI SICILIA

Con un'azione regionale congiunta tra le due Delegazioni interprovinciali della Sicilia Orientale e della Sicilia Occidentale, Onaf vuole festeggiare i suoi venticinque anni di attività con il Grand Tour dei Formaggi di Sicilia: una serie di appuntamenti creati per andare alla scoperta di alcuni dei "tesori caseari" siciliani nelle realtà di produzione dove storia, tradizione e ambiente si fondono per creare sapori ed emozioni indimenticabili. Questi gli appuntamenti per l'estate 2014:

- 15 giugno, Ragusa - Il Ragusano Dop
- 6 luglio, Campobello di Licata (AG) - Le perle della Capra Girgentana
- 20 luglio, Salemi (TP) - Il Pecorino Siciliano Dop
- 21 settembre, Piedimonte Etneo (CT) - I formaggi della vendemmia

Per informazioni: pagina Facebook Grand Tour dei Formaggi Siciliani



L'ESTATE ONAF A PADOVA

La delegazione Onaf di Padova propone due iniziative di turismo "rural-caseario". "Formaggiare con gusto" si svolgerà il 29 giugno, il 6 e 13 luglio presso la Malga Primo Lotto Valmaron a Enego 2000 (m 1400 di quota), con laboratori didattici sulla lavorazione del latte e produzione del formaggio. Da fine giugno ad inizio agosto sarà inoltre possibile percorrere la "Strada della transumanza", con pranzo in malga e visite museali, sotto la guida del Maestro assaggiatore Sergio Varini (tel. 049/5957570 e 333/6798314). Per informazioni: www.onaf.it

IL MEGLIO DEI MIGLIORI FORMAGGI

A Cipressa in provincia di Imperia nasce un'associazione con l'ambizioso obiettivo di individuare l'eccellenza casearia. Il primo passo sarà la creazione di una rete di "ricercatori": produttori, stagionatori, affinatori, giornalisti, ma anche "semplici" appassionati potranno proporsi per tale ruolo. Sono previste riunioni mensili con degustazione, i primi protagonisti saranno i formaggi del Ponente ligure, a seguire Fontina e formaggi della Valle d'Aosta, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Raschera, Bra, Castelmagno. Per informazioni: www.ilmegliodeimiglioriformaggi.it

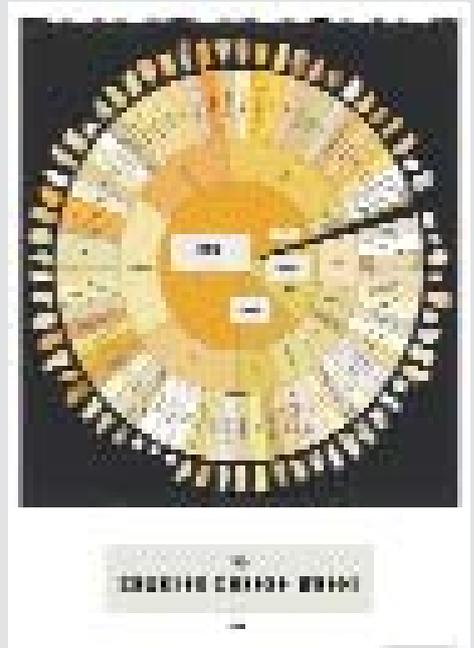




Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

Le ultime pecore d'Italia in lotta contro la burocrazia



Si va dall'Asino Grigio siciliano ai bovini Barà e Agerolese alle infinite famiglie di pecore radicate negli estremi lembi del Bel Paese: Cornella Bianca, Girgentana, Garfagnana bianca, Argentata dell'Etna, senza dimenticare la Laticauda, quella di Corteno e dulcis in fundo la nobile Pecora di Langa. A occuparsi di queste gloriosi stirpi è la Rare, l'associazione italiana razze autoctone a rischio di estinzione. Formidabile e vasto programma, considerando l'estensione del problema e la sostanziale inettitudine delle istituzioni a dare risposte concrete che non siano le solite, inutili ricerche che dopo anni giungono a confermare quanto già tutti sanno.

Ci soffermiamo su questo mondo di razze mortificate pensando ai grandi temi che verranno discussi fra meno di un anno all'Expò milanese e soprattutto attratti dall'ennesimo Sos lanciato in questo periodo dai residuali allevatori che nelle alte terre di Langa rimangono aggrappati ai loro greggi e alla produzione casearia top di quelle parti: il Murazzano.

La storia recente della pecora langhetta è emblematica, immaginiamo, di tutte le vicissitudini trascorse nei comprensori delle altre razze prossime alla scomparsa. Alla grande euforia indotta dall'avvento della Dop, quando si pensava che una produzione protetta e certificata avrebbe di conseguenza facilitato il compito degli allevatori, garantendo loro un migliore reddito, si è via via sostituita la delusione per il fallimento del sistema. Produrre formaggi Dop a livello di piccole realtà, dovendo gestire in territori marginali la pastorizia, è quasi un suicidio. Le carte, i controlli, le cifre da pagare ti ammazzano. I pochi aiuti degli enti preposti vengono inghiottiti dall'infame macchina della burocrazia. Il vantaggio economico non esiste più ed è chiaro che a 'sto punto il contadino-allevatore-produttore o dichiara forfait o vende parte del latte sul mercato e si limita a produrre caciotte al di fuori del circuito della Denominazione. Oltretutto, c'è anche la beffa della carne che – in un momento di grande successo commerciale dell'agnello – per l'universo della pecora di Langa è un discorso chiuso. Commercianti e ristorato-

ri vogliono carne di agnello lavorata e porzionata, col cavolo che si comprano l'animale per disossarlo (chi lo sa ancora fare?). Risultato: in tutta la Langa i menu offrono l'agnello ma c'è da scommettere che si tratta di prodotto surgelato (ottimo per altro) che arriva dalla Nuova Zelanda. Così, malinconicamente, la pecora di Langa che bruca erbe e fiori sui bricchi profumati dal "marin", sconta la sua lenta agonia.

VERSO MILANO 2015

Cambiamo pagina con una serie di interrogativi. Il Majorero, con quale latte lo si crea? E che sappiamo del Colby, del Gouda o del Mahon? Sono le domande che qualcuno si è posto in questi mesi di lunga vigilia che porta all'Expo 2015. Si sa, quella dei formaggi – specie al di fuori dell'ambiente professionale - è una giungla. Una mappa per orientarsi è fornita dal sito visual.ly. Da poco è stata creata una ruota dei formaggi universale (che vediamo nella foto) che ne mette in fila qualche decina, suddivisi in base al tipo di latte e al grado di stagionatura, e accompagnati tutti da una immagine.

.....
Dove si parla di razze a rischio di estinzione, terre di Langa, Dop, agnelli neozelandesi, e della Grande Ruota dell'Expo
.....

Spiegano gli ideatori del sito che tutta questa varietà non può stupire, se si pensa che la produzione di formaggio è una delle tecnologie alimentari più antiche. Una recente ricerca ha rivelato che la produzione di formaggio potrebbe essere stata diffusa in Europa già nel 5500 avanti Cristo. A provarlo sono reperti di accessori di ceramica forata e che venivano probabilmente usati per filtrare il latte e separare i grassi, primo passaggio per produrre il formaggio.

Resta indiscutibile che la produzione lattiero-casearia è oggi tra le prime del mercato agroalimentare mondiale. Secondo la Fao, nel mondo si producono circa 20 milioni di tonnellate di formaggio all'anno. Gli Stati Uniti sono il principale produttore, seguiti da Germania, Francia, Italia e Paesi Bassi. Ma nella graduatoria del consumo pro capite vince la Francia con 26 kg a testa all'anno, davanti a Islanda, Grecia, Germania, Finlandia, Italia (21 kg) e Svizzera.

la vignetta

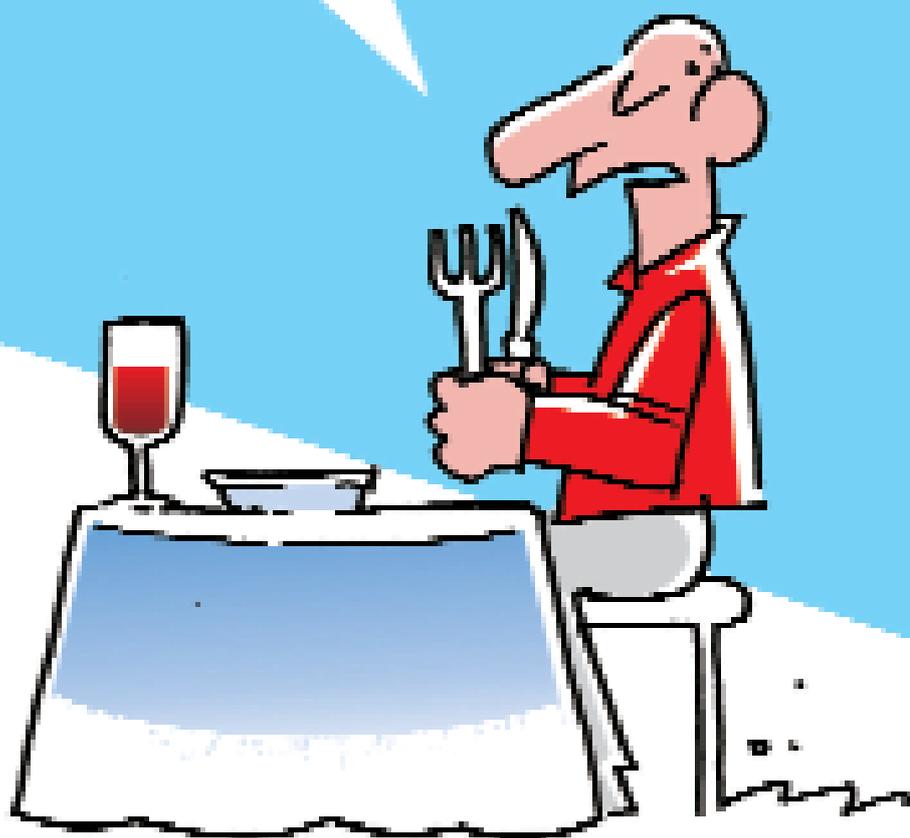
di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

EXPO 2015
NUTRIRE IL PIANETA

PER ADESSO
HA MANGIATO
SOLO QUALEUNO!



Gianni
Audisio



Caramagna piemonte

PRESENTA 3 NUOVE SPECIALITÀ



Onaf



Grande Clay "Montepulciano" 1998

la forza del formaggio

