

# Informa

dal mondo dei formaggi

Magazine di cultura casearia

3  
MARZO 2013  
euro 7  
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2013

## L'arte del formaggio ieri e oggi

Così è cambiata la tecnologia nei caseifici

### Sicilia, Pecorino che vince



Toscana, le voci  
del formaggio



Filosofia Onaf:  
l'imperatore dei sensi



Quel matrimonio  
fra formaggi e tè



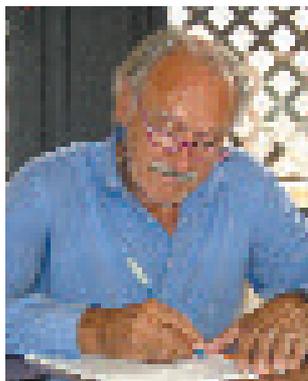
Val d'Aosta, Fontina  
e i suoi fratelli

Onaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Alpeggio  
sopra Chianale,  
in Alta Valle Varaita  
(Cuneo)  
L'Onaf  
si è sempre fatta  
portavoce  
della "diversità"  
garantita  
dai formaggi  
di alpeggio

di PIER CARLO ADAMI  
Presidente Onaf



**Importa  
a qualcuno  
della montagna  
italiana,  
della gente che  
ci vive e lavora?  
Io credo  
sinceramente  
di no**



## Montagna lasciata sola

**I**n merito alla caseificazione di valle che sta vivendo momenti non proprio felici, occorre una premessa offerta dai numeri. Il comparto lattiero caseario trasforma 4,7 miliardi di euro a livello nazionale, in formaggi italiani. La produzione nazionale di formaggio supera le 1.150.000 tonnellate. Solo la produzione delle Dop vuole dire 460.000 tonnellate. L'incidenza del prodotto di alpeggio del nord, Piemonte, Lombardia e Veneto supera di poco l'1% della produzione dell'area. Il formaggio di alpeggio con 90 giorni di produzione l'anno può sembrare l'isola che non c'è, non crea forti interessi istituzionali, non ottiene investimenti, è considerato alla stregua di un'antica moda, statisticamente neppure conosciutissima.

In effetti partendo dalla considerazione che il futuro dell'economia montana è inscindibile dal formaggio che ne è il prodotto più significativo e legato alle tradizioni degli avi, l'Onaf si è sempre fatta portavoce della "diversità" garantita dai formaggi di alpeggio.

La carta vincente dei formaggi di montagna è l'insostituibile differenza dei sapori. Concetto chiave e non banale in difesa di produzioni che sovente, se pur spacciate per montane, portano nel piatto gusti globalizzati e semi-eguali. La forza del formaggio di alpeggio sta nelle emozioni che suscita al palato, che possono provocare richieste ed attenzioni ed essere trainanti per tutto il

comparto. Difesa che può però avere senso solo se ci saranno concrete opportunità per trasformare il lavoro di oramai pochi produttori in possibilità di vita più facile e meglio riconosciuta.

Ma la domanda è sempre questa: importa a qualcuno della montagna italiana, della gente che ci vive e lavora? Io credo sinceramente di no. La montagna va anche governata. Le più alte istituzioni sembra abbiano deciso di abbandonarla. Rimangono i piccoli comuni a sostenere le produzioni locali ma sono già nel mirino del legislatore.

Questo nonostante la montagna produca il 16,70% del Pil nazionale e viva in montagna un quinto della popolazione italiana. La verità è che la montagna è solo dei nostalgici montanari come noi con la loro opera, i loro silenzi e i loro valori che stridono in un mondo dove tutto deve essere facile e tutto apparire. Non c'è gossip in montagna, soprattutto non ci sono voti.

Ricordo ancora il workshop nazionale a Saint-Vincent il 4 dicembre 2010. Mario Catania, l'allora Capo dipartimento delle Politiche Europee ed Internazionali del Mipaaf ora ministro, domani sicuramente parlamentare disse: "La montagna, se ci saranno ancora le condizioni, dovrà sempre più promuovere l'eccellenza".

Evidentemente le condizioni non ci sono quasi più.

Teniamoci InForma.

# Sommario

3

L'editoriale

di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore

di Elio Ragazzoni

7-10

La rivoluzione  
nel caseificio

di Vincenzo Bozzetti, Guido Tallone,  
Lorenzo Pagliaroli

11-13

La scommessa  
del Pecorino Siciliano Dop

di Francesco Abramo

Dalla Sicilia con passione

di Pietro Pappalardo, Giovanni Farina,  
Antonino Longo, Giuseppe Camuglia,  
Massimo Todaro

14

Maiorchino re nascosto

di Teresa Armetta

15

Peccati di gola

di Luigi Cremona

17-18

Strachitunt

il figlio del Taleggio

di Grazia Maria Mercalli, Enrico Surra

19

Pecorino di Picinisco

di Domenico Villani

21-22

I formaggi si scoprono  
di montagna

di Gabriele Arlotti, Lorenzo Noè

23

Il formaggio del martedì

di Paolo Zatta

24-25

Olfatto

l'imperatore dei sensi

di Mauro De Concini, Giampaolo Gaiarin

26-27

Il cacio di 7000 anni fa

di Paolo Stacchini

28

Il Conciato Romano

di Barbara Guerra

29

Altri mondi

di Massimo Pelagatti

30-31

Il Tè e i formaggi

di Yvonne Falcone Carranza

33

Un formaggio  
alle isole Svalbard

di Elsa Cugola

34-37

Voci dalla Toscana

di Andrea Magi, Giuseppe Soin,  
Giangranco Dell'Arsina,  
Roberto Funghi, Gildo Carabelli

38-41

La Val D'Aosta ci crede

di Diego Bovard, Roberto Ronc,  
Bruno Chaussod, Andrea Barmaz,  
Stefano Lunardi, Gerardo Beneyton

42-43

Ai fornelli fra tradizione  
e sperimentazione

di Fabio Campoli

44-47

Onaf news

a cura di Beppe Casolo

48

Agenda

a cura di Marco Quasimodo

49

Formaggi in libertà

di Fiorenzo Cravetto

50

La vignetta Onaf

di Gianni Audisio

## Latteria VO Grande la rinascita dopo il terremoto

di Cornelio Marini

Conforta sapere che le scaffalature di parmigiano crollate con il sisma che colpì l'Emilia lo scorso maggio sono rinate. Pubblicate sul numero 1 del nostro magazine, le scaffalature del caseificio "latteria Vo Grande" sono ora perfettamente ricostruite a norma antisismica, praticamente come un edificio nell'edificio.

Si tratta di strutture in acciaio e alluminio caratterizzate dall'assenza di saldature che realizzano un insieme monolitico. La nuova struttura è atta a ricevere lo stesso numero di forme che già erano programmate su quella precedente, circa 25 mila.

Come è riportato nelle foto, è ripresa l'attività di stagionatura con le prime forme di novembre 2012. Quelle precedenti sono ancora ospitate nei magazzini fiduciari nel comune vicino.

Non solo il formaggio non si è mai fermato mentre la terra tremava, ora è simbolo di rinascita e nuova fiducia.



Al caseificio latteria VO Grande, il terremoto è ormai un lontano ricordo. Il casaro Tonino Taffurelli mostra con soddisfazione le nuove scaffalature per la stagionatura del Parmigiano Reggiano



# Raccontare la qualità

di ELIO RAGAZZONI

Ogni formaggio ha la sua storia, ma una le raccoglie tutte: la qualità. Concetto non sempre chiarissimo l'aspetto qualitativo di qualsivoglia prodotto dovrebbe ritmarne, sempre, la produzione.

A dire il vero più che poco chiaro il concetto di qualità è, almeno nel formaggio, a volte incompleto.

Contribuiscono alla necessaria e preziosa caratteristica rigorose attenzioni di correttezza sanitaria, di tracciabilità, di rispetto dei disciplinari e di tradizioni. Esistono controlli, indicazioni e regole per ottenerla, ma manca la ciliegina sulla torta. Tra le varie rigide osservazioni su metodi e comportamenti da osservare per raggiungere la qualità manca da parte delle istituzioni un preciso riferimento al gusto,

ai sapori e ai riconoscimenti che il consumatore si trova nel piatto. Insomma, un prodotto potrebbe essere di qualità perchè risponde a tutti gli adempimenti del caso, ma non suscitare interesse gastronomico. Il consumatore potrebbe acquistare la qualità senza gusto.

Orripilante situazione se si pensa che la forza e il vanto della nostra produzione casearia sta nella differenza di ogni formaggio,

espressione di territori e culture meravigliose quanto differenti. La qualità banale non dovrebbe esistere. Chi acquista la qualità, pagandola come è giusto che sia, deve acquistare pure qualche emozione gustativa e la possibilità di riconoscerne la diversità. E qui entrano in gioco quelle persone che hanno dedicato parte della loro vita alla degustazione, gli assaggiatori. Il mondo della degustazione è tra i più seri che si possano conoscere. Non fosse per il fatto che chi ha intrapreso questa strada mai è stato obbligato ed ha operato questa scelta per passione e sana curiosità, la correttezza dei degustatori preparati è fuori discussione. Quindi proprio gli assaggiatori dovrebbero essere parte integrante della filiera che determina i parametri ufficiali della qualità. Qualcuno se ne accorgerà? Noi dell'Onaf da quasi venticinque anni ci occupiamo anche di questo. La concreta speranza è che i nostri fogli riescano anche a raccontare, con tagli diversi e disparati argo-

“ **Comunicare il gusto deve essere il nostro obiettivo** ”

menti, che la qualità deve garantire anche il piacere nel piatto per non essere una definizione azzoppata.

Comunicare il gusto deve essere un nostro obiettivo. Poi, rispondere alle domande: quando? dove? come? perchè? è insito nell'assaggiatore Onaf. Visto? Dal formaggio arriva una purissima lezione di giornalismo. Come al solito, insieme, ce la faremo e qualcuno se ne renderà conto.

Vorrei poi rispondere ad un lettore che mi chiedeva perchè le firme dei pezzi pubblicati non riportino mai titoli o incarichi ufficiali degli autori. Il nome e cognome sono la più bella e importante sigla alla fatica e alla passione di chi scrive. A meno che l'autore scriva per conto diretto di un ente o istituzione la sua firma è sacra e inderogabile quanto sufficiente alla bisogna. Potremmo per chi lo desidera apporre le eventuali qualifiche in calce, ma quando non è dovuto o necessario i "titoli" li lasciamo a Mourinho.



*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 - 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)

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

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

**A questo numero hanno collaborato:**

Francesco Abramo, Pier Carlo Adami, Gabriele Arlotti, Teresa Armetta, Gianfranco Dell'Arsina, Vincenzo Bozzetti, Fabio Campoli, Gildo Carabelli, Giuseppe Camuglia, Mauro Capelloni, Yvonne Falcone Carranza, Beppe Casolo, Bruno Chaussod, Mauro De Concini, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Elsa Cugola, Giovanni

Farina, Roberto Funghi, Giampaolo Gaiarin, Barbara Guerra, Antonino Longo, Andrea Magi, Cornelio Marini, Grazia Maria Mercalli, Lorenzo Noè, Lorenzo Pagliaroli, Pietro Pappalardo, Massimo Pelagatti, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Roberto Ronc, Giuseppe Soin, Paolo Stacchini, Enrico Surra, Guido Tallone, Massimo Todaro, Domenico Villani, Paolo Zatta e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

In copertina: marchiatura a fuoco del Pecorino Siciliano Dop (foto di Guglielmo Portelli)

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:  
In forma - Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (Cn)

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

# La rivoluzione nel caseificio

## Cos'è cambiato con l'avvento delle tecnologie



di Vincenzo Bozzetti

**M**olto tempo e moltissima retorica hanno preso di mira la tecnologia di caseificazione di ieri e di oggi, ovvero l'incidenza di questa nei risultati sensoriali della produzione del formaggio.

D'acchito va chiarito che se è vero l'assioma che il formaggio è "il figlio del latte", bisognerebbe anche accettare l'idea che il formaggio è "il nipote dell'alimentazione della lattifera", sia essa vacca, pecora, capra, bufala o cammella. Ciò premesso, vediamo anche di dare una collocazione temporale al termine "ieri", che in questo contesto, non è riferito al giorno precedente, bensì agli Anni 50, prima che tutto quanto venisse innovato all'insegna della meccanizzazione e degli incrementi quantitativi.

### PRODUZIONE LATTE

Parlando di produzione latte, balzano in evidenza le differenze tra gli Anni 50 e gli Anni 2000.

Nell'immediato dopoguerra la forza motrice in agricoltura era sostanzialmente animale e la meccanizzazione agricola era in via di sviluppo. Almeno il 40-50 % delle vacche presenti sul territorio nazionale erano a duplice o triplice attitudine (lavoro-latte o, lavoro-carne-latte) e la produzione del latte per lattifera era inferiore del 70-80 %, rispetto a quella odierna. I parti erano stagionali nella stragrande maggioranza dei casi. La mungitura era manuale, ma soprattutto l'impiego dei medicinali in stalla era

molto ridotto, anche se lo stato sanitario degli animali in lattazione era lontano dall'ideale.

Se da un lato erano assenti gli abusi odierni, dall'altro è ben vero che brucellosi, mastiti e tubercolosi, erano incontrastate. In definitiva se negli Anni 50 si poteva disporre di un buon latte da trasformare in formaggio, lo stesso latte era poco idoneo per motivi microbiologici (contaminazioni batteriche), fisici (scarsa lotta alle mosche), chimici (latte mastitico).

Testimonianze dirette confermano che lo scarto medio in caseificio raggiungeva il 50%, mentre il restante 50% era di ottima qualità sensoriale. Oggi, la sicurezza alimentare, la tracciabilità degli ingredienti di tutta la filiera garantiscono al consumatore la sicurezza delle forniture.

Le evoluzioni delle pratiche agronomiche della foraggicoltura, della selezione genetica delle lattifere, delle politiche produttive prioritariamente quantitative invece che qualitative, hanno cambiato radicalmente le due diverse realtà. Per spiegare meglio le situazioni: nel 1950 i produttori di latte erano circa 1.000.000, oggi sono meno di 40.000 e producono il doppio del latte di allora.

### ATTREZZATURE, TECNOLOGIE, LAVORO

Negli Anni 50 il legno, era ampiamente impiegato e giocava un ruolo determinante per la nicchie batteriologiche (positive e negative), che offriva con le sue fessure e porosità. Il legno era abbon-

dante impiegato per secchi di mungitura, contenitori di affioramento, vasi e tini di lavorazione, rotelle di agitazione, spini frangicagliata, fascere, tavole spersole, scaffalature di magazzino, zangole, macchinari per burro.

In due parole, prima dell'avvento della lamiera stagnata e del rame, il legno era il materiale maggiormente diffuso e per il suo abbandono in latteria, bisogna arrivare agli Anni 60-70, quando fu gradualmente sostituito da alluminio, plastica e acciaio inossidabile. Oggi il legno è completamente assente per motivi igienico sanitari, mentre continua a presenziare nelle piccole strutture artigianali.

La prima attrezzatura che il latte incontra oggi, dopo l'uscita del capezzolo del mammifero, è la mungitrice meccanica. La quale imita molto bene l'aspirazione del neonato, però lascia molto a desiderare in fatto di igiene e contaminazione batterica. In verità anche l'igiene delle mani e delle mammelle di ieri lasciavano molto a desiderare. Rinunciando a sindacare in merito alla qualità dei batteri, la conta totale è sicuramente migliore oggi rispetto a ieri.

# Addio bidoni e zangole di legno

Dopo la mungitura il latte viene raffreddato alla stalla a + 4°C., mentre una volta e nei migliori dei casi, era rinfrescato alla temperatura dell'acqua corrente tra i 12-18° C.

Il trasporto del latte avveniva nei bidoni di lamiera stagnata, due volte al giorno (spesso con trazione animale) a temperatura ambiente, e la fermentazione lattica in corso non veniva ostacolata; oggi invece, il trasporto avviene rapidamente con autocisterne coibentate che impediscono al latte di acidificare.

## I PROCEDIMENTI

All'arrivo in caseificio nel caso dei formaggi Dop, il latte seguiva e segue il procedimento tecnologico previsto dal disciplinare di produzione, in molti casi invariato ed invariabile, mentre per il latte destinato alla produzione dei formaggi generici, oggi, il latte viene pastorizzato al fine di risanarlo igienicamente. La coagulazione generalmente avviene in caldaie con doppi fondi a vapore, in vasche polivalenti e, coagulatori in continuo. Mentre i doppi fondi a vapore erano parzialmente presenti in quegli anni, erano sicuramente assenti le altre attrezzature. In pratica, una sostanziale evoluzione è arrivata negli Anni 60-70, quando l'incremento dei volumi produttivi, la domanda di prodotti costanti, la riduzione degli scarti di lavorazione, erano imperativi da raggiungere. In aggiunta agli aggiustamenti tecnologici conseguenti all'impiego della nuova impiantistica, la vera e grande differenza tecnologica dirimente è la microbiologia lattiero casearia.

Per secoli e millenni il formaggio è stato prodotto prima con i soli parametri fisici; solo alla fine dell'Ottocento si introdussero gradatamente dei criteri chimici, ma l'applicazione della microbiologia lattiero casearia, ha permesso un salto qualitativo notevole dagli Anni 60 in poi. Oggi, tutto il formaggio viene prodotto con la massima attenzione alle fermentazioni lattiche, indipendentemente che siano spontanee, casuali, controllate o selezionate.

Quali sono le migliori? La risposta la danno gli stessi prodotti, con la loro apprezzabile variabilità sensoriale o, con la loro costanza dei parametri sensoriali apprezzati e richiesti dal mercato.

Alcune considerazioni vanno dedicate alle risorse umane impiegate in caseificio, ed in tal senso si ricorda che nel 1950 le quattro maggiori industrie (Galbani, Locatelli, Invernizzi e Polenghi) occupavano 10.000 dipendenti e complessivamente tra-

IERI



sformavano 1.000.000 di litri di latte, in una dozzina di stabilimenti, per una produzione media di 100.000 kg di formaggio al giorno.

Oggi, si trasforma in formaggio lo stesso latte, in un solo stabilimento con 200-250 addetti. Ovviamente il profilo medio del tecnico di caseificio è notevolmente cambiato. L'empirismo, dal 1950 ad oggi, ha ceduto spazio alla tecnica, alla scolarizzazione, alla formazione specializzata.

## I CONSUMI

Lo spaccato medio delle differenze sociali, economiche e culturali tra i consumatori degli Anni 50 e degli Anni 2000, evidenzia diverse e discordanti esigenze. Certamente il consumatore medio del Secondo Dopoguerra era affamato, era reduce dai disagi e dalle tragedie del periodo bellico, per contro il consumatore, ante crisi finanziaria internazionale in corso, era molto più esigente.

Oggi il consumatore medio non ha più fame, al contrario è sazio e con qualche chilo in più. Per capirci meglio sarà bene ricordare i bisogni tracciati con la Piramide di Maslow (1954) che dimostra sempre più la sua validità: fisiologia, sicurezza, appartenenza, stima, autorealizzazione. Infatti anche oggi, abbiamo una grande percentuale di

consumatori che deve dare risposta alle proprie necessità fisiologiche, ma che è più attenta alla sicurezza alimentare. Una terza fascia è concentrata nei consumi di un determinato gruppo sociale, un'altra più esigente ricerca il prodotto certificato e riconoscibile nella marca, infine c'è la fascia maggiormente esigente che cerca la propria autorealizzazione nel consumo. Confondere questi consumatori al vertice della piramide, con i molti consumatori affamati, potrebbe creare non poche confusioni. E, lo stesso scompiglio potrebbe essere creato raffrontando i formaggi medi degli Anni 50 con quelli odierni.

Cambiando l'agricoltura, la zootecnia, le attrezzature, le tecnologie, la microbiologia e i consumatori, cosa resta di immutato? Potrebbero restare immutati i concetti, i desideri, le aspirazioni, magari solo a livello personale. Ricordando Eraclito, dobbiamo ammettere che "tutto scorre", tutto cambia, tutto si evolve. Scriveva infatti: "Nessuno vedrà mai, un uomo bagnarsi nello stesso fiume". Se cambia l'acqua e chi la osserva, come può restare immutato il formaggio? Allora, cambierà anche l'assaggiatore?



**OGGI**



# Ecco gli imperativi che il bravo casaro deve tenere a mente

di Guido Tallone

**G**ia Pantaleone da Confienza nel suo Summa lacticiniorum, a proposito dei formaggi della Val di Lanzo (TO), diceva: "...e mentre invecchiano avviene in essi una tale fermentazione che acquistano sì sapore, ma molto piccante, tanto che sono detti assai utili per i poveri...". Forse ho interpretato il termine "leri" con troppa enfasi, senza ritornare indietro al 1477 sicuramente i gusti, i sapori/odori e la "anatomia" dei formaggi, sono cambiati non di poco, anche solo in questi ultimi 50 - 60 anni. La colpa, per i nostalgici od il merito, per i tecnici progressisti, lo dobbiamo principalmente alla microbiologia casearia, come indicato anche da Vincenzo Bozzetti.

Credo che tutti i conoscitori della tecnologia casearia possano essere d'accordo nell'asserire che il più importante fattore che influenza le caratteristiche di sapore, odore e struttura della pasta è rappresentato dalle attività che svolgono batteri, lieviti e muffe nella vita di un formaggio. In una visione non solo tecnologica, ma anche storica e sensoriale, occorre citare alcuni cambiamenti che sono avvenuti, proprio in questo ultimo mezzo secolo circa, e che sono strettamente collegati alla microbiologia casearia.

L'avvento della refrigerazione del latte alla stalla certamente ha influenzato in maniera fondamentale la composizione "viva" del latte. I casari che hanno vissuto questo cambiamento, certamente ricordano come fu difficile adattarsi ad un latte che "non lavorava più bene", ovvero ad un latte che possedeva meno carica batterica (evviva per quella patogena, meno hurrà per i batteri lattici) a causa di un brusco abbassamento delle temperature del latte all'uscita dalla mammella. La temperatura in caseificio, come in tutte le produzioni di alimenti "fermentati", è importantissima.

Raffreddare il latte se si vuole conservarlo dopo la mungitura; tenere caldo il caseificio; termizzare o pastorizzare il latte; mettere il caglio alla precisa temperatura; cuocere o semicuocere la cagliata; filare la pasta; riscaldare il siero per la ricotta, o la panna per il mascarpone; controllare che la cella frigo non superi i gradi previsti.

Questi sono alcuni degli imperativi che i casari debbono perfettamente tenere a mente se vogliono essere le "guide" di quella flora microbica che esercita attività benefiche o meno sulla nascita e crescita del nostro cacio. L'evoluzione di conoscenza scientifica dell'industria dei fermenti, ha dato la possibilità ai tecnici caseari di tenere ancora più salde le briglie della piccola



## LA PIRAMIDE DEI BISOGNI DI MASLOW (1954)



• Segue a pagina 10

• Segue da pagina 9

## Una svolta epocale: ma non tutto il male vien per nuocere

vita casearia, per condurla sulla "retta via". Oggi il caseificio, piccolo o grande che sia, utilizza tecniche di produzione di sieroinnesti, lattoinnesti e lattofermenti, oltre ad una ampia gamma di fermenti lattici, lieviti e muffe, e non solo, che permettono sempre più di avvicinarsi a ottenere il risultato organolettico desiderato. La pastorizzazione del latte ha certamente giocato un ruolo fondamentale nel "cambiare" il formaggio da ieri... ad oggi. Per chi "amante caseario" tende a maledire questa pratica tecnologica, vorrei ricordare che la pastorizzazione è stata applicata nel latte per necessità sanitarie e quindi non è da demonizzare.

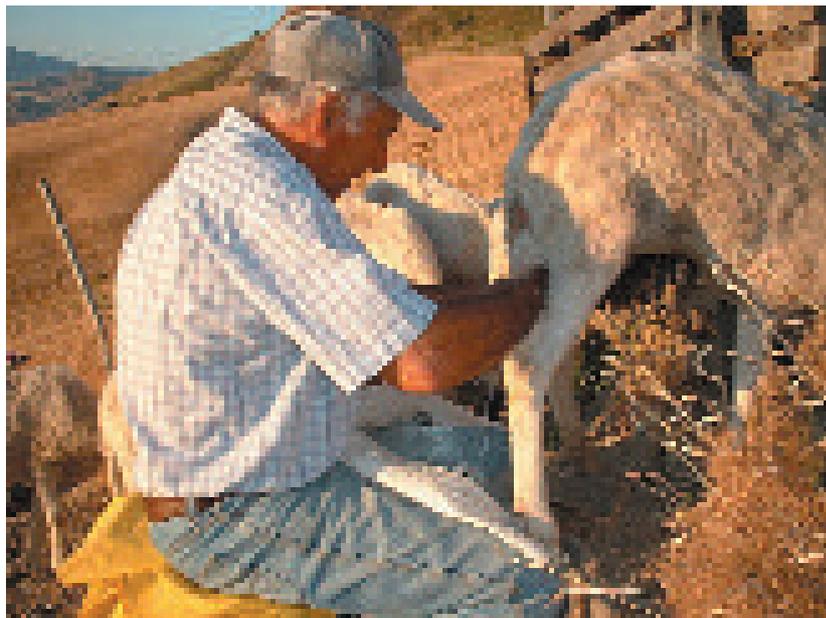
Ed infine l'aumento notevole delle tecniche di igiene ha notevolmente mutato le popolazioni microbiche del latte, sia perché sono migliorate le pratiche di allevamento e di mungitura, sia perché sono notevolmente migliorate le tecniche di pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature casearie.

Non so se "gradirei" molti dei formaggi che si producevano nei tempi passati, troppo è cambiato per poter fare un confronto a così lunga gittata.

Parlando di microbiologia e di formaggi di 50 o 60 anni fa in confronto ai formaggi di oggi, il

cambiamento è stato certamente positivo se pensiamo alle zoonosi come la brucellosi e la tubercolosi o se immaginiamo quante tossinfezioni alimentari sono state scongiurate, con buona pace della nostra salute.

Di negativo uniamo tutto quanto le tecniche moderne fanno per ridurre la "biodiversità" dei microrganismi caseari nei nostri formaggi. Ma non scoraggiatevi, ci sarà sempre, finché la legge lo permetterà, qualche casaro che sempre più coscientemente, e qualche volta a sua insaputa, produrrà quei formaggi con una complessità di aromi ed una precisa struttura di pasta quali tutti noi amiamo. Almeno, sino a quando ci sarà qualcosa di crudo nel latte crudo, ma questa è un'altra storia.



## Il curatolo e l'eccellenza nata senza tecnologia

di Lorenzo Pagliaroli

**N**el cuore della Sicilia occidentale una valle che prende il nome dall'antico fiume Belice ha, per le sue particolari caratteristiche pedo-climatiche, attratto da sempre le attenzioni di tutti i popoli conquistatori del Mediterraneo.

Il susseguirsi di così tante civiltà ha arricchito questo territorio non solo di resti archeologici ma anche e soprattutto di usi e consuetudini che pervadono le tradizioni delle popolazioni che oggi vi abitano.

È sorprendente notare come per millenni la produzione di formaggi si sia tramandata di generazione in generazione in maniera pressoché immutata, per niente scalfita dall'ammmodernamento tecnologico dell'ultimo secolo; infatti se in altre zone dell'Italia e dell'Europa l'industrializzazione ha soppiantato interamente anche le produzioni casearie artigianali, qui è rimasta l'antica figura del "Curatolo".

Questo è il nome con cui si identifica l'allevatore-casaro siciliano, non una figura romantica che vive solo nei racconti, ma una figura professionale che mantiene ancora oggi intatto tutto il proprio valore culturale e perché no, economico, custode dell'antica arte della produzione dei Formaggi Storici Siciliani.

L'eccellenza delle loro produzioni nasce all'alba nelle campagne con la mungitura degli animali, quasi un rituale, che si ripete due volte al giorno durante tutto l'arco dell'anno. Il latte viene portato nei caseifici aziendali, una volta luoghi di fortuna come grotte o capanne, oggi piccoli laboratori che coniugano la tradizione e le moderne esigenze igienico-sanitarie, dove si utilizzano ancora le attrezzature storiche in legno, rame stagnato e giunco.

L'attività del curatolo è impregnata di gesti che si ripetono da migliaia di anni, identici a quelli descritti da Omero nell' "Odissea" e che non necessitano di moderni strumenti tecnologici. Sono rimasto stupito da giovane studente quando, ormai molti anni fa, vidi produrre la Vastedda della valle del Belice per la prima volta; gli studi mi avevano insegnato l'utilizzo di moderni strumenti per il monitoraggio delle varie fasi della produzione casearia, a maggior ragione per la Vastedda, unico formaggio di pecora a pasta filata e ad acidificazione naturale, in cui la scelta del tempo di maturazione della tuma è di particolare importanza per la buona riuscita della filatura.

Tutto questo lavoro, svolto spesso in maniera inconscia, consente di concentrare ed esaltare nei formaggi i profumi, i sapori e gli aromi che i pascoli conferiscono al latte; il risultato sono sensazioni sempre nuove che rendono l'assaggio un'esperienza unica e non riproducibile, un eccelso piacere.



Il primo trofeo Trinacria d'oro  
andato in scena a Enna  
ha premiato l'azienda di Massimo Todaro  
(Santa Margherita del Belice)

# LA SCOMMESSA del Pecorino Siciliano Dop

di Francesco Abramo

Assegnato all'azienda di Massimo Todaro, di Santa Margherita del Belice, il primo Trofeo "Trinacria d'Oro" edizione 2013 per il miglior Pecorino Siciliano Dop. Il concorso, ideato e coordinato da Pietro Pappalardo, tecnologo alimentare e Maestro assaggiatore Onaf, è nato sotto l'egida della Delegazione Onaf Sicilia Orientale e del Consorzio volontario per la tutela del Pecorino siciliano Dop. Esclusiva cornice è stata il Palace Hotel Federico II di Enna dove si sono dati convegno, sabato 12 e domenica 13 gennaio, gli assaggiatori di formaggi, gli operatori del comparto, gli allevatori, le istituzioni, i tecnici, i gourmet, gli appassionati e quanti, provenienti da tutta la Sicilia, hanno voluto "festeggiare" il formaggio più antico d'Europa. Del quale si ha testimonianza fin dal mondo greco classico.

Anche Plinio, che per la prima volta classificò i formaggi nazionali ed esteri, lo definì come uno dei migliori formaggi dell'epoca. Proprio il Pecorino Siciliano Dop con i suoi ventotto secoli di storia documentata, è stato il grande protagonista dell'evento tenutosi ad Enna che ha fatto vivere ai partecipanti vari momenti di approfondimento, culturale e tecnico dell'affascinante mondo dei formag-

gi. Il workshop, inserito nelle iniziative sostenute dall'Assessorato regionale risorse agricole, alimentari e forestali e, tramite il Consorzio volontario per la tutela del Pecorino siciliano, si è articolato in due giornate con seminari, visite aziendali, degustazioni guidate ed approfondimenti sull'arte e la cultura dei formaggi.

Il Consiglio di Delegazione Sicilia orientale, composto da Marco Caia, Giuseppe Camuglia, Giovanni Farina e Antonino Longo, ha curato le fasi di organizzazione e realizzazione. Il seminario di

sabato, partendo dalla tecnica di assaggio Onaf, ha visto la conduzione di Elio Ragazzoni docente Onaf, che ha guidato i partecipanti tra gli intervenuti di Maria Sarnataro membro del Comitato Tecnico Scientifico Onaf, Lorenzo Pagliaroli produttore di Pecorino e Maestro assaggiatore Onaf e Mauro Ricci responsabile palermitano. Il seminario di sabato ha trovato subito applicazione con la degustazione guidata dal Maestro assaggiatore Giovanni Farina, che partendo dalla Vastedda della Valle del Belice Dop, passando per il Pecorino Sardo, è giunto al Pecorino Toscano Dop, approfondendo aspetti della tecnica di assaggio applicati alle produzioni ovine. Nel pomeriggio di sabato l'apice del momento tecnico si è avuto con un doppio programma che ha visto impegnata una giuria di nove Maestri assaggiatori regionali e nazionali per redigere i profili sensoriali di tutte le aziende che hanno prodotto e marchiato il Pecorino Siciliano Dop durante la campagna 2012 ed infine eleggerne il migliore da insignire con il Premio Trinacria d'Oro 2013.

Il gruppo di partecipanti ha effettuato una visita aziendale presso l'azienda casearia Di Venti a Calascibetta, produttrice di Piacentinu Ennese Dop. La visita è stata riproposta, con la possibilità di vedere anche le operazioni di mungitura all'alba



• Segue a pagina 12

## PROFILO SENSORIALE DEL PECORINO VINCITORE

### ESAME VISIVO E TATTILE ESTERNO

- Forma cilindrica regolare, facce piane scalo leggermente convesso
- Crosta canestrata, con presenza di marchio a fuoco
- Colore giallo paglierino carico non uniforme



### ESAME VISIVO E TATTILE INTERNO

- Colore giallo paglierino uniforme con sottocrosta medio
- Occhiatura di forma regolare fine e media distribuita in modo uniforme
- Struttura semidura, compatta leggermente untuosa

### ESAME OLFATTIVO

- Intensità medio-elevata animale, sentori vegetali evoluti con note di burro maturo

### ESAME GUSTATIVO

- Salato medio, dolce medio equilibrato con note animali, vegetali e speziate, medie note piccanti

### ESAME TATTILE

- Friabilità media, solubilità elevata, granulosità bassa



Caseificio  
Todaro Massimo  
Contrada Pignolo  
S. Margherita del Belice  
(Agrigento)



# DALLA SICILIA CON PASSIONE

di Pietro Pappalardo

**I**ntervenendo su un formaggio simbolo della Sicilia come il Pecorino Siciliano Dop, gli assaggiatori Onaf lanciano un segnale forte di presenza ed interazione con il territorio, volendo dare un piccolo contributo per innescare un processo di sviluppo locale, integrato e sostenibile.

Il Premio Trinacria d'Oro non vuole essere solo un trofeo da assegnare ma un'occasione per gli assaggiatori Onaf e gli operatori del settore, per parlare di formaggio, di tipicità e cultura siciliana. Era doveroso istituire un riconoscimento a colo-

ro che s'impegnano ogni santo giorno a vivere il territorio, a tramandare la tradizione, a voler crescere nella qualità di un prodotto simbolo della Sicilia: il Pecorino Siciliano Dop.

Un formaggio antico ed una Dop altrettanto antica che ancora stenta a farsi conoscere e riconoscere; così, la sinergia tra Consorzio di tutela del Pecorino Siciliano Dop e Onaf, non può che dare un significativo segnale, orientato anche a formare nuovi assaggiatori che sappiano comunicare non solo con passione, ma soprattutto, con competenza le peculiarità sensoriali dei formaggi con riscontri certi in termini di valorizzazione e miglioramento della qualità.

## Cultura e territorio, binomio di successo

• Segue da pagina 11

di domenica. Il seminario del giorno 13 è stato incentrato sul ruolo che le istituzioni e l'associazionismo possono avere per informare ed accompagnare il tessuto produttivo nella realizzazione di un prodotto tutelato.

Hanno preso parte all'incontro il Prof. Massimo Todaro, presidente del Consorzio Pecorino siciliano Dop; Renato Mancuso, presidente del Consorzio provinciale Allevatori di Enna; Carmelo Meli, direttore Associazione regionale allevatori Sicilia; Elio Ragazzoni, vice presidente Onaf e Guglielmo Portelli, Ispettore CoRFiLaC certificazione Dop.

Pietro Pappalardo ha guidato la degustazione dei primi tre Pecorini, e tra i colori e le note del gruppo Folk Kore, ha decretato il vincitore del Premio

Trinacria d'Oro 2013. Importanti le presenze rappresentative del comparto da tutta la Sicilia, istituzionali, del settore della produzione, commercializzazione e tecnica.

Da tutti l'impegno compatto a sostenere iniziative ed interventi che possano valorizzare la cultura ed il territorio siciliano. I partecipanti hanno evidenziato un'importante risonanza sulle prospettive strategiche che si aprono, con una mirata divulgazione delle specifiche sensoriali nella valorizzazione ed il riconoscimento delle produzioni a denominazione d'origine.

A Enna, punto centrale dell'Isola, si parte nel nuovo anno puntando su un tesoro archeologico vivo: il Pecorino siciliano Dop, il più antico formaggio d'Europa.

## L'ISOLA DEI

di Giovanni Farina

È vero che la Sicilia è un'isola, ma eliminando il territorio costiero, il siciliano resta un "montanaro", con rilievi più o meno alti, ma pur sempre una realtà di montagna. Ritornando al nostro Pecorino, il formaggio più antico d'Europa, conosciuto subito dopo il formaggio della Mezzaluna fertile (Mesopotamia), non poteva avere terra migliore per essere premiato.

Infatti nella giornata di sabato 12 gennaio, si è svolto prima un assaggio degustativo di tre Pecorini, rispettando nell'ordine la sequenza dell'intensità di sapore. Quindi si è degustata una Vastedda Valle del Belice Dop, un Pecorino Sardo, ed infine un Pecorino Toscano Dop. La Vastedda, l'unico formaggio di pecora a pasta filata in Italia, ci ha incantati con la sua dolcezza e leggera acidità nello stesso tempo, un formaggio delicato, fre-



Alcuni momenti del concorso promosso in collaborazione con l'Onaf a Enna



Enna, cuore della Sicilia, si propone come punto d'incontro tra le due Delegazioni dell'Isola: la Delegazione Sicilia Orientale e la neo-prevista Delegazione Sicilia Occidentale, per iniziare una programmazione integrata che possa puntare su un ruolo strategico del comparto caseario non solo in ambito nazionale, ma per i Paesi del Mediterraneo. Diventa determinante, oggi più che mai, instaurare un dialogo di progettazione con le istituzioni e le Camere di Commercio in prospettiva dell'Expo di Milano 2015.

## MONTANARI

sco da abbinare a delle bollicine isolane. Il secondo è stato un Pecorino Sardo, alquanto presente ed intenso, sentori di animale tostato hanno inebriato il nostro palato. Per finire, un Pecorino Toscano Dop, che con la sua gentilezza all'olfatto ed il sapore equilibrato, ha dato la giusta nota al momento tecnico-degustativo. Sì, perchè oltre all'assaggio edonistico vero e proprio, abbiamo redatto la famosa descrittiva Onaf dei formaggi, producendo allo stesso tempo un profilo sensoriale del formaggio in degustazione.

**Realtà  
antica  
e unica**

Dico famosa, non per rendere merito all'Onaf, ma perchè è stata la prima associazione a mettere ordine e professionalità nel mondo dell'assaggio.

Alla fine ci siamo riusciti, la soddisfazione di aver premiato sicuramente tre dei migliori Pecorini presenti al concorso, la abbiamo avuta dai partecipanti-produttori che hanno riconosciuto l'oggettività della scelta nonché la qualità premiata.

Ci siamo riproposti un arrivederci al prossimo "Trinacria d'oro Pecorino Siciliano Dop 2014".

## VISITA E DEGUSTAZIONE

# Nel tempio del Piacentinu

di Antonino Longo e Giuseppe Camuglia

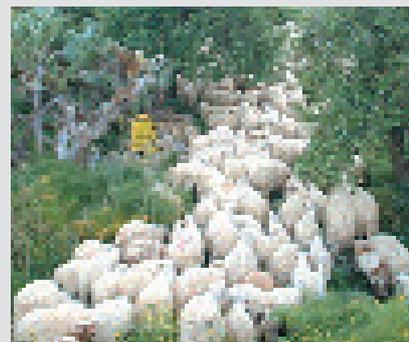
Una tappa di assoluto rilievo all'interno dell'evento, è stata la visita guidata all'azienda casearia Di Venti, produttrice del Piacentinu Ennese Dop, formaggio protagonista del territorio. L'interesse dei visitatori, degustatori o semplici appassionati di formaggio, ha spinto a fare l'alba per assistere alla realtà della produzione.

L'unicità del Piacentinu Ennese deriva dalle caratteristiche dell'ambiente in cui esso nasce. Proprio per questo, sotto la guida esperta del produttore, si sono percorse le varie tappe che portano alla produzione del formaggio.

La visita è iniziata assistendo alla delicata fase della mungitura del gregge che richiede molta accortezza, considerando che la qualità del prodotto dipende anche da questa prima tappa. Si è quindi passati alla fase della lavorazione del latte nella sua evoluzione.

Già nei primi momenti del processo di caseificazione viene aggiunto l'elemento che garantisce la specificità di questo formaggio, lo zafferano. Coltivato dallo stesso produttore, viene tostato, polverizzato e unito al latte a cui dona quel suggestivo colore giallo e profumi speziati.

La visita ha inoltre previsto un passaggio nella zona adibita alla stagionatura del Piacentinu Ennese; il locale è caratterizzato da umidità e temperatura adeguate al tipo di maturazione richiesta. Viene in questo modo chiuso il ciclo di produzione. Il produttore stimolato dal grande interesse dimostrato dagli ospiti, ha organizzato per loro una degustazione dei propri formaggi come ringraziamento per l'interesse.



## VOLUTO DAL CONSORZIO DELLA VASTEDDA

# Ecco il "nostro" caglio

di Massimo Todaro

Nell'ambito del workshop di Enna sono stati presentati i primi barattoli di caglio prodotti nel nuovo centro di Poggioreale. L'utilizzazione di un caglio di agnello in pasta, fatto secondo tradizione e con le moderne tecnologie, permetterà di standardizzare le caratteristiche di eccellenza.

Il centro del caglio voluto dai soci del Consorzio di Tutela della Vastedda della valle del Belice Dop, dotato di numero di riconoscimento CE, nasce per la produzione tradizionale del caglio di agnello, inizialmente a supporto di tutti i produttori di formaggi Dop siciliani, successivamente anche per gli altri caseifici del territorio.

Il Centro Regionale del Caglio nasce a Poggioreale, piccolo paesino del trapanese presente nel centro dell'areale del Belice, perchè quando si iniziò la pratica per il riconoscimento comunitario della Dop Vastedda, era auspicabile che tutti i fattori che avrebbero dovuto dare la tipicità a questo unico e prezioso formaggio fossero legati indissolubilmente alla razza ed al territorio. Cosicché, dopo i pascoli, il latte e la microflora lattica anche il caglio doveva prodursi nel territorio della Dop, per altro da agnelli di razza Valle del Belice, allevati e macellati nell'area di produzione.



# MAIORCHINO, il re nascosto

## Fra storia e leggenda

di Teresa Armetta

In tutta la Sicilia il formaggio Pecorino è largamente diffuso anche se con differenti note di aroma e gusto specifiche secondo le zone di produzione. Oltre al Pecorino Siciliano Dop vasta è la produzione di formaggi riconosciuti Pat (prodotti artigianali tradizionali).

Fra questi figura il Maiorchino. La sua culla è la provincia di Messina, dove predomina l'allevamento ovino e caprino, in particolare nei comuni dei Peloritani: Novara di Sicilia, Basicò, Tripi, Mazzarrà, Sant'Andrea, Fondachelli, Montalbano Elicona, Santa Lucia del Mela. Nell'archivio comunale di Santa Lucia del Mela è custodito un documento sull'amministrazione del territorio datato '700, che riferisce due aspetti legati al Maiorchino. Si cita come l'armentizio nero riferito alla pecora e alla capra nera, razze del territorio oggi in via di estinzione, sono la migliore risorsa di latte per il buon Maiorchino; la stessa fonte riporta la tradizione del pascolo che in febbraio/marzo vedeva il gregge passare nei campi di giovani piante di grano Maiorca (autoctono siciliano). Per questo

motivo il formaggio prodotto dal latte di questo pascolo prenderebbe il nome di Maiorchino. Ancora oggi il pascolo per la produzione di un grande Maiorchino stagionato ha dei tempi naturali che vanno da febbraio a maggio o comunque mai alla fioritura delle ginestre che conferirebbero uno sgradevole sapore al latte, o peggio un sentore di amaro spiccato.

Oggi il formaggio nell'elenco dei Pat è tutelato tra i Presidi Slow Food. Le metodologie di produzione sono immutate da sempre, non esiste un disciplinare scritto definito, la tradizione è tramandata oralmente. Mario Mirabile appartiene ad una famiglia che da tre generazioni produce e stagiona il Maiorchino. Per realizzare una forma di Maiorchino stagionato di 15 chili si parte da 150 litri di latte misto di pecora e capra a percentuale variabile a discrezione del maestro casaro. Latte intero crudo alla temperatura di 34° con l'aggiunta di caglio di capretto, prodotto in azienda, con attrezzi storici, autorizzati in deroga dalla Comunità Europea; nella "quarara" la cagliata si rompe a chicchi di fru-



Non esiste disciplinare: la lavorazione del Maiorchino si tramanda oralmente di generazione in generazione



mento (per prevenire il formarsi di bolle d'aria durante la maturazione), si rialza di 10° la temperatura e si lascia intiepidire e a mani nude. Si raccoglie in unica sfera la cagliata, depositata nel frattempo in fondo alla "quarara", avendo cura di non farla rompere. Posta in una fascera (garbua) si lascia sgrondare sul mastrello di legno.

L'arte del casaro è determinante per la riuscita del Maiorchino, stringendo la fascera attorno alla massa sgrondata dal siero e aiutata dal "minaccio/minaccio", apposita asta in ferro usata per agevolare ulteriormente la perdita del liquido residuo in eccesso.

La fase in sequenza è "fora, pressa delicatamente con le mani, stringi la fascera".

La massa ottenuta rimane in forma per due giorni per essere successivamente posta a stagionare

su tavole di pioppo o abete o comunque di legno neutro, mai di castagno che potrebbe alterarne il gusto. Il colore del formaggio in questa fase rimane bianco latte e lo rimarrà per due mesi durante i quali si procede alla moderata salatura a secco, senza eccedere per non bruciare la cro-

sta che sta prendendo forma. L'eccesso di sale creerebbe uno strato impermeabile che comprometterebbe la stagionatura del formaggio.

Trascorsi i due mesi, si procede a curare la forma con olio extra vergine di oliva, dello stesso territorio, girando contestualmente la forma sulle assi di stagionatura per otto mesi almeno.

Avremo un formaggio a forma cilindrica, a facce piane o leggermente concave, la crosta di colore giallo ambrato più intenso con l'avanzare della maturazione fino a tendere al marrone.

La pasta è bianca tendente al paglierino, la consistenza compatta, al naso sentori erbacei, nessuna nota animale, leggermente piccante al gusto anche se deciso e delicato e allo stesso tempo il retrogusto persistente.

Curiosità: il Maiorchino è protagonista ogni martedì grasso di una gara tra produttori che a Novara di Sicilia concorrono, lanciando per le vie del paese le forme con la "iazzada", una corda robusta usata per dare slancio al tiro. Vincitore è chi arriva con la sua forma integra al traguardo nel centro storico. Folklore e buon cibo animano la singolare tenzone portando numerosi visitatori.





di LUIGI CREMONA

# Peccati di gola

## Ristorante L'antica Locanda Noci

Pasquale Fatalino è chef (e patron) di lungo corso e gestisce da tanti anni questa locanda, inoltre è anima della FIC locale, organizza qualche piccolo evento e riesce anche a fare beneficenza. Insomma, non sta con le mani in mano. Cerca



anche di tenersi aggiornato con i prodotti e i produttori, e da qualche tempo in cucina ha chiamato vicino a sé il giovane Marcello D'Onghia trentenne in modo da potersi dedicare maggiormente alla sala. Qui viene e ritorna una clientela fedele che sa di trovare una cucina di territorio senza svolazzi, ma di sostanza, che percorre con sicurezza il territorio, che punta forse troppo al gusto tralasciando la presentazione, ma che con le polpettine di pane e con la fricassea di agnello in pignatta ci lascia la voglia di tornare. Noci è una cittadina semplice ed attiva con una popolazione laboriosa. Non è toccata dal turismo come i vicini borghi della Val d'Itria, è più vocata all'agricoltura. Ci sono ben due importanti caseifici che hanno il loro punto vendita sulla bella piazza centrale, due botteghe molto frequentate che offrono una bella varietà di prodotti (non solo dell'azienda). Uno di questi,



D'Onghia, ha anche la produzione non lontana, alla prima periferia dentro un capannone ben visibile e siamo andati a visitarlo. Per dimensioni è semiartigianale, per qualità è notevole. Tutti i "nodini" vengono fatti a mano, la cagliata pure tirata a mano e poi ancora ottima ricotta e yogurt con la punta d'eccellenza nei caciocavalli. Tutti prodotti che si possono trovare anche da Pasquale al suo ristorante dove vengono offerti in un bel piatto di ceramica e spesso entrano anche in qualche ricetta della tradizione.

**Noci (Bari)**

Via Spirito Santo, 49

Tel. 080-4972460

Giorno di chiusura: martedì, domenica a cena

info@pasqualefatalino.it

## Ristorante Aromando Bistrot

Sandro Bina e Cristina Aromando sono una coppia affiatata ed esperta. Lui specialmente è in pista da anni, sempre frequentando locali importanti e di prestigio (si sono alla fine conosciuti da Cracco). Ambedue padani (lui mantovano), conoscono bene



le tradizioni gastronomiche, ma hanno appreso negli anni quelle finezze e quei tocchi di eleganza che fanno la differenza. Quando si è presentata l'occasione di rilevare questo importante spazio non lontano dalla vecchia Fiera (vicino a via Canonica) in bella posizione d'angolo, non se lo sono lasciati sfuggire e qui hanno realizzato un locale un po' diverso, semplice nell'anima, ma raffinato nell'ambientazione, dove il menù è scritto sulla lavagna ma dove le buone maniere sono in ogni gesto e in ogni oggetto del colorato arredo. L'atmosfera è quella di una casa privata, dove manca solo il tavolo unico, ma facilmente poi vi troverete a chiacchierare con il tavolo accanto. Dove le macchie di colore sono affidate alle varietà di mele antiche o altra frutta secondo stagione, dove il brodo te lo portano con una zuppiera ed è brodo dal sapore antico. Anche i formaggi sono protagonisti: stanno in bella mostra in una vetrina del banco e vengono serviti a richiesta durante il pranzo con salsine e mieli. Noi abbiamo provato i caprini di Boscasso, ottimo produttore dell'Oltrepò e una selezione di formaggio di alpeggio nella quale spiccava un buon Bagoss. Veniteci quando capitate a Milano, e veniteci soprattutto la domenica quando il ristorante offre il "pranzo di famiglia" uguale per tutti, ad esempio: la triologia del quinto quarto, i cappelletti con brasato di Chianina, la faraona con mostarda, la trippa alla provenzale, lo zabaione con biscotti.



**Milano**

Via Pietro Moscati 13

Tel. 02-36744172

Chiusura: lunedì e martedì a pranzo



# STRACHITUNT

## IL FIGLIO DEL TALEGGIO È DOP

di Grazia Maria Mercalli

**N**on è più orfano di tutela lo "Strachitunt Valtaleggio", formaggio ritenuto figlio del Taleggio e progenitore del Gorgonzola. Con il protocollo della Direzione Generale per la Promozione della Qualità Agroalimentare n. 0002706 del 31/10/2012 si è accordata la protezione transitoria a livello nazionale alla denominazione "Strachitunt" per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protette. Con il riconoscimento allo Strachitunt Valtaleggio della Dop transitoria la provincia orobica detiene il record italiano di formaggi a denominazione d'origine protetta, prodotti o stagionati sul proprio territorio: Bitto, Gorgonzola, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Grana Padano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco e Taleggio.

Questo riconoscimento ha un notevole valore per una piccola realtà montana come la Valtaleggio, perché viene concessa la possibilità di dar vita, se ben sfruttata, ad un'economia che contrasti il fenomeno dello spopolamento, dell'esodo del settore agricolo e del degrado territoriale. Nel dialetto bergamasco Strachitunt significa "stracchino rotondo"; ciò testimonia l'ancestrale tecnica

casearia di produzione, che richiama proprio quella dello stracchino di cui ha mantenuto l'originaria forma cilindrica. Lo stracchino infatti originariamente aveva una forma "rotonda" e solo per una maggiore praticità nel trasporto delle forme dalla montagna alla pianura in casse di legno su dorsi di muli si è prodotto in forma parallelepipedica. La zona di produzione dello Strachitunt Valtaleggio Dop comprende quattro comuni della provincia di Bergamo: Bello, Gerosa, Taleggio e Vedeseta, situati ad un'altitudine minima di 700 metri e viene fatto in nove piccole aziende, che nel periodo estivo praticano l'alpeggio. Nel 2012 sono state prodotte 5.000 forme. La rarità nel reperirlo, oltre naturalmente alla bontà, lo rende davvero unico.

### FANTASIA IN CUCINA

Si abbina con vini dolci e liquorosi (ad es. con il Moscato di Scanzo Docg) e risulta essere molto versatile come ingrediente per numerose ricette: risotto di pere con Strachitunt Valtaleggio e passito, filetto di Chianina allo Strachitunt Valtaleggio e lasagne alle noci con Strachitunt Valtaleggio. Da provare anche con pere, uva, uva passa, miele di acacia e confettura di agrumi.

### La descrizione

È un formaggio grasso (minimo sul secco 48%), molle, a doppia pasta, cruda e a crosta lavata. Presenta una forma cilindrica con facce piane e scalzo diritto o leggermente convesso di peso variabile da 4 a 6 Kg. La crosta è rugosa e sottile, a volte fiorita e presenta un colore giallo tendente al grigio con il prolungarsi della stagionatura. Su una faccia della forma è impresso l'acronimo "STV" e sullo scalzo la data di produzione. La pasta è molle, compatta, di colore bianco paglierino non sempre uniforme per la presenza talvolta di strati di pasta di diversa cremosità. Può presentare un sottocrosta proteolizzato e una erborinatura di colore verde, blu e/o grigia con

un'occhiatura di forma irregolare, fine, rada e ammuffita. Dal punto di vista sensoriale ogni forma risulta unica a causa dell'utilizzo per la caseificazione di latte crudo, ma sa appagare edonisticamente il consumatore attento.

Generalmente ha un sapore dolce di media intensità, salato ed amaro di intensità medio-bassa o bassa. L'odore e l'aroma sono caratteristici dei formaggi erborinati, descrivibili con descrittori di lattico, vegetale e fruttato con note aromatiche. L'aroma risulta solitamente più pronunciato dell'odore ed è di persistenza elevata. Per le percezioni trigeminali lo Strachitunt Valtaleggio Dop risulta essere piccante di intensità media-elevata.

## Come si fa

La tecnica di produzione è lunga e prevede l'utilizzo di latte intero vaccino, crudo, addizionato di caglio liquido di vitello ed eventualmente di un innesto naturale o di ceppi batterici autoctoni. Servono due cagliate il cui latte deve provenire da due mungiture distinte.

Il coagulo ottenuto col latte munto alla sera viene raccolto in una tela e posto a spurgare per almeno 12 ore. Il coagulo ottenuto nel corso della lavorazione mattutina viene rotto nella caldaia, fino ad ottenere granuli caseosi delle dimensioni di una noce o nocciola. Sono il diverso spurgo e la diversa acidificazione delle due cagliate che influenzano le caratteristiche del formaggio. I due coaguli, uno caldo e l'altro freddo, vengono posti in uno stampo in modo alternato a formare strati, posizionando nello strato superiore ed inferiore la cagliata calda in grado di tenere unita la forma. Segue la salatura, che avviene a secco per circa 6 giorni e poi la stagionatura in locali con temperatura tra i 4°C e i 10°C per almeno 75 giorni. Durante questo periodo le forme possono essere lavate con acqua e sale. A 30 giorni dalla produzione le forme vengono forate con aghi metallici sulle facce e sullo scalzo e in funzione dell'andamento della maturazione tale operazione può essere ripetuta. Viene prodotto tutto l'anno e particolarmente rinomata è la produzione estiva.

Il latte per la produzione dello Strachitunt Valtaleggio Dop proviene da vacche di razza Bruna, alimentate con fieno, erbe di prato polifita della valle e con modeste integrazioni di cereali, leguminose e sale pastorizio. Non è ammesso l'utilizzo di insilati di mais.

## PROTEZIONE TRANSITORIA

*di Enrico Surra*

La Protezione Transitoria è prevista dal Reg. (CE) 510/06 e può essere accordata dallo Stato membro quando si presenta la domanda di richiesta di una Dop/Igp alla Commissione Europea.

Ha efficacia solo sul territorio nazionale dello Stato richiedente e cessa alla data in cui è adottata una decisione sulla registrazione, sia positiva che negativa. Essa non deve ostacolare gli scambi intracomunitari o internazionali.

È una prima tutela legale del prodotto che vale solo nel paese in cui è richiesta la Dop/Igp. Altra tappa importante nell'iter di richiesta è la Pubblicazione, da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'U.E., del documento unico e il riferimento al disciplinare. Da qui devono passare almeno sei mesi per opposizioni da parte di altri stati o persone fisiche ivi residenti. In assenza di opposizioni si procede alla registrazione definitiva della Dop/Igp.

# Il risotto con Strachitunt di Vissani



**Lo chef Gianfranco Vissani, grande estimatore del prodotto, ha elaborato una sua personale ricetta: la offriamo ai nostri lettori**

### Ingredienti per 4 persone

160g di riso Carnaroli, 30g di Strachitunt, 35cl di infuso di tè nero agrumato, 10g di scalogno tritato finemente, 2 foglie di alloro, sale e pepe q.b., olio extravergine di oliva q.b., 2 patate medie lessate, schiacciate, 1 cipollotto tagliato a fettine sottili, 100g di spinaci lessati e tritati grossolanamente

### Per la salsa

20 g di Strachitunt marinato per 2 giorni in 15cl di tè nero agrumato, 5g di scalogno finemente tritato, 1 foglia di alloro, sale e pepe q.b., olio extravergine di oliva q.b.

### Procedimento

In una padella, fate colorire 1 spicchio di aglio con un filo di olio e una foglia di alloro, unire le patate e il cipollotto e insaporite con sale e pepe; quando il tutto risulterà leggermente dorato togliere dal fuoco e lasciare in caldo. Prendete un' altra padella e fate scaldare un filo di olio, unite gli spinaci e insaporite con sale e pepe, quindi togliete dal fuoco e lasciate in caldo.

Preparate la salsa facendo sudare, in un pentolino, lo scalogno con un filo di olio, l'aglio e la foglia di alloro, poi aggiungere lo Strachitunt con tutta la marinatura, insaporite con sale, pepe e appena il formaggio si sarà sciolto togliete l'aglio, l'alloro e frullate la salsa, passatela ad un colino fine e aggiustate di densità. Prendete una casseruola e fate tostare bene il riso con un filo di olio e lo scalogno, unite la foglia di alloro e quando il riso è ben tostato bagnate con abbondante tè nero, precedentemente scaldato, insaporite con sale e pepe e portate a cottura; ultimata la cottura, mantecate a fuoco spento con lo Strachitunt e un filo di olio.

Prendete un piatto piano e con l'aiuto di un coppapasta rotondo formate un disco di patate, fate uno strato di risotto, sopra mettete uno strato di spinaci e poi un altro strato di risotto, dopo qualche istante togliete lo stampino e irrorate con la salsa ben calda e un filo di olio a crudo.

# PECORINO DI PICINISCO

## Dalla Ciociaria in cerca di gloria

di Domenico Villani



La tradizione laziale casearia è ricca di formaggi prodotti con latte ovino, tra cui il noto Pecorino Romano Dop, in quanto in quasi tutta la Regione la pastorizia rappresenta un denominatore comune sia dal punto di vista storico-culturale che economico ed ancora oggi è molto diffusa.

Pertanto non c'è da stupirsi se un pecorino, prodotto in quell'area particolarmente votata alla pastorizia, come la Ciociaria, tale da esserne rappresentata da questo allevamento ovino, si propone di ottenere la Denominazione di Origine Protetta europea dopo aver ottenuto recentemente la Dop transitoria nazionale.

Si parla del Pecorino di Picinisco che prende il nome proprio dal principale comune, Picinisco, in provincia di Frosinone, tra i circa 20 contemplati dal Disciplinare.

Il miglior modo di raccontare un formaggio è quello di conoscere chi il formaggio lo produce e mi rivolgo alla persona che più di ogni altra si sta impegnando per il riconoscimento e la sua diffusione, attraverso l'Associazione Produttori Pecorino Picinisco di cui Antonio Loreto Pacitti è il segretario.

Cerco, con fatica, di non farmi distrarre dalla particolare cornice in cui ci troviamo: una struttura di inizio del '900, dal tipico stile inglese e che è stata chiamata Casa Lawrence, in onore dello scrittore che vi soggiornò come ospite, e vado quindi ad esaminare i due campioni di formaggio, quello fresco, chiamato scamosciato, e quello stagionato, nel nostro caso 120 giorni. Su quest'ultimo rilevo subito la completa assenza di muffa, dovuto al trattamento a base di olio di oliva e aceto di vino. Passo alla materia prima con cui viene prodotto il formaggio: il latte. Proviene esclusivamente da razze tipiche della zona di produzione e nel caso

dei formaggi di Loreto, si tratta di razza meticcica sarda, in linea con quanto previsto dal disciplinare, che consente però anche l'utilizzo di latte di capra (max 25%). Naturalmente quando si parla del latte, la mente va immediatamente al tipo di alimentazione utilizzata. Ebbene nel caso del nostro pecorino il pascolo, cui il disciplinare prevede un minimo di 8 mesi di stagionatura, è un fattore talmente rilevante, che all'esame olfattivo non è difficile immaginare i prati naturali e prati-pascolo della zona, ricchi di essenze vegetali spontanee tipiche del territorio, come le graminacee. Così come viene facile pensare ad una assenza di aridità estiva.

Tutti gli odori che si riescono a catturare annusando il formaggio, sia quello fresco, che quello stagionato, si confermano all'esame olfattivo gustativo negli aromi, con una buona persistenza. Ciò che maggiormente si rileva al gusto è la dolcezza, molto più pronunciata in quello fresco.

Loreto si accorge che guardo in modo particolare il pecorino stagionato e sembra quasi leggere nel mio sguardo e mi dice: "Credo di aver trovato finalmente delle grotte dove poter stagionare il formaggio".

Il prodotto avrà un bel futuro.

## LA SCHEDA

### CATEGORIA

Pasta dura, cruda

### NOTE DI PRESENTAZIONE

Stagionatura 120 giorni, latte crudo, latte ovino, luogo produzione Picinisco.

Caglio di agnello (aziendale)

### ESAME VISIVO E TATTILE

#### • ASPETTO ESTERNO

**FORMA** Cilindrica a facce piane

**CROSTA** Sottile, rugosa

**COLORE** Giallo paglierino (carico, uniforme)



#### • ASPETTO INTERNO

**COLORE E SOTTO CROSTA** Giallo (dorato), s/crosta media

**OCCHIATURA** Irregolare, media, uniforme

**STRUTTURA** Dura, secca, leggermente granulosa

### ESAME OLFATTIVO GUSTATIVO E TATTILE

**ODORI** Latte cotto, vegetale (fieno fermentato), pascoli di montagna, frutta secca (noci) e esotica (ananas)

**SAPORI** Dolce (bassa), acidità (media), salato (medio elevato)

**AROMI** Conferma di tutti gli odori

**SENSAZ. TRIGEMINALI** Piccante (medio basso)

**STRUTTURA** Dura, friabile, solubile,

**PERSISTENZA GUSTO-OLFATTIVA**

Retrogusto presente, persistenza medio-alta

# I FORMAGGI si scoprono di montagna. Per legge

di Gabriele Arlotti

**F**inalmente anche i formaggi di montagna potranno dirsi di montagna. E non è un gioco di parole: ora lo stabilisce il Regolamento (Ue) n. 1151 del 2012 entrato in vigore il 3 di gennaio 2013. E,

invece, prima cosa accadeva?

Che in Europa ci fosse un po' di confusione, mentre in Italia il maldestro Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Mipaaf) del 30 dicembre 2003 aveva di fatto impedito ai prodotti Dop e Igp italiani di usufruire della

menzione "montagna" salvo specifiche e oltremodo complesse modalità. Era necessario, ad esempio, modificare il Disciplinare di produzione delle singole Dop o Igp (inserendo espressamente la previsione di utilizzo della menzione in oggetto) da sottoporre al non facile e sicuramente lungo vaglio di Bruxelles. Oltre a ciò, alcune interpretazioni di questo macchinoso decreto intendevano per montagna esclusivamente quella prevista dai riferimenti altimetrici Istat, oltre i 600 metri al Nord, 700 - chissà perché - al Sud. Solo l'Asiago e il Castelmagno erano riusciti in questo macchinoso percorso e, per dieci lunghissimi anni, è stato impossibile alle migliaia di produttori di formaggi di Alpi e Appennini di poter menzionare il termine "montagna" accanto al nome del loro prodotto, come se qualcuno potesse pensare a una Fontina di pianura! In alcuni casi erano anche intervenuti i Nas per conto delle repressioni frodi per presunte violazioni delle etichette. Come se, di punto in bianco, l'Italia fosse divenuta tutta di pianura. Peggio ancora: questa "restrizione" valeva solo per i prodotti Dop e Igp, quindi un pastificio posto in periferia di Milano o Napoli avrebbe comunque potuto chiamarsi "di montagna".

Ora si cambia. Prima di tutto il nuovo regolamento europeo vale per pressochè tutti i prodotti agricoli e alimentari destinati all'alimentazione umana, indicati in un allegato al regolamento e non solo per le Dop e le Igp. Non si tratta di un marchio di qualità, ma una menzione d'origine. Questo regolamento tiene conto anche di avvedute posizioni italiane espresse, in sede di stesura di regolamento, da parte degli ultimissimi ministri all'agricoltura e funzionari. Sono state accolte le indicazioni in merito fatte pervenire da associazioni di produttori come Caseus Montanus, con

sede ad Aosta e il Consorzio Conva, con sede a Reggio Emilia. In parole spicchiole: per montagna si intendono i territori amministrativi definiti come zone agricole svantaggiate - per intenderci i comuni delle ex Comunità Montane e poco più. Sono zone, dove c'è la presenza di un dislivello altimetrico di almeno 600 metri, ma non la prevalenza dei 600 metri su tutto il territorio. Per i formaggi questa è una distinzione importante perché, da sempre, i caseifici, tranne gli alpeggi, sono costruiti a valle. L'importante è che il territorio di produzione e trasformazione sia inteso come "montagna" e, con esso, l'alimentazione degli animali in misura prevalente.

Cuore del regolamento, infatti, è il punto in cui si dice (art 31) che l'indicazione (facoltativa) "prodotto di montagna" è riservata ai prodotti destinati al consumo umano in merito ai quali:

- a) sia le materie prime che gli alimenti per animali provengono essenzialmente da zone di montagna;
- b) nel caso dei prodotti trasformati, anche la tra-

sformazione ha luogo in zone di montagna.

Cosa comporta questo regolamento per i produttori? Finalmente la possibilità di vedere riconosciuto il maggior valore del produrre in montagna che, da sempre, è associato a maggiori costi. Cosa significa questo regolamento per i consumatori? Finalmente la possibilità di capire quali sono i prodotti che originano da zone di montagna.

Cosa accade per la prima volta? Che finalmente viene fornito uno strumento semplice ed ufficialmente riconosciuto che potrà consentire di attribuire il maggior valore del produrre in montagna. Con il regolamento sarà altresì vietato l'utilizzo di parole simili o che possano indurre in confusione in consumatore. Un passo ulteriore - ed è quello che si stanno chiedendo diversi consorzi di tutela - è se questa menzione d'origine possa anche diventare - ad esempio sulla base di regolamenti volontari - una menzione di qualità, con opportune restrizioni sulle materie prime, sulla stagionatura o sulla selezione di qualità del prodotto pronto ad essere immesso in commercio. Una sfida aperta, ma il dato è tratto. Ora il timone passa nelle mani di produttori e allevatori.

**Non è un marchio ma una menzione che certifica l'origine**



# Un formadio che guarda oltre la vetta

## IL PARMIGIANO REGGIANO "MONTANARO" AL VIA

**E**sempi concreti di applicazione del regolamento si hanno già nel Consorzio di tutela del formadio, antica definizione del Parmigiano Reggiano. Sono 112 i caseifici in comuni di montagna, che nel 2012 hanno prodotto quasi 700 mila forme di parmigiano, equivalenti a circa il 20 per cento del totale.

La menzione "prodotto di montagna", in base al regolamento, può essere affiancata alla Dop e «questo strumento consente da un lato di dare maggiori certezze ai produttori interessati a questa possibilità e dall'altro offre alle autorità preposte ai controlli di operare con maggiore certezza» spiega a "In Forma" il direttore Riccardo Deserti.

Da sempre esiste un differenziale negativo tra i costi del formaggio di montagna rispetto a quello prodotto in tutte le altre aree del comprensorio del Parmigiano-Reggiano: un differenziale non marginale, trattandosi in media di un euro al chilo, ovvero di circa 7 euro per quintale di latte destinato alla trasformazione.

Il Consorzio di tutela, titolare del marchio collettivo al quale potrà essere affiancata la nuova menzione di qualità, propone la gestione unitaria della



definizione aggiuntiva "Prodotto di montagna". Se si riuscisse, tramite essa, a recuperare un euro per chilo prodotto - è una stima di Confcooperative Reggio Emilia - significherebbe dunque accrescere le possibilità di reddito per quasi 100 milioni di euro.

G. A.

## Amare le terre alte è una missione

di Lorenzo Noè

**I**mparare a conoscere e valorizzare una "montagna di sapori" è la vera missione di ogni assaggiatore. Certo, salutiamo con grande riverenza e gioia ogni norma, ogni legge ed ogni azione volta ad aiutare chi consuma e chi produce prodotti di montagna.

La vera difesa della montagna nasce e si fortifica nella sapienza. Ogni legge è inutile di fronte all'ignoranza, all'incapacità di apprezzare il gusto e il sapore di quanto è contenuto in un prodotto peculiare come quello ottenuto dalle "mille montagne" d'Italia. Realtà così diverse tra loro, ma quasi identiche per la cultura che sviluppano tra le mille difficoltà ambientali e sociali.

La capacità di interpretare il valore dapprima gustativo e poi sociale ed economico di un prodotto diventa l'arma essenziale per la sua difesa. Ed è proprio questa difesa attiva del prodotto e della filiera di produzione, che noi assaggiatori Onaf dobbiamo imparare a propugnare e, tramite le nostre Delegazioni, trasmettere e valorizzare.

L'Italia è un paese splendido aggrappato a due



dorsali montane poste quasi perpendicolarmente tra loro che si gettano nel Mediterraneo. Una condizione di per sé ottimale a creare diversità e ricchezza di produzione.

Qual è la differenza, sotto il profilo dello svantaggio economico, di produrre un'infinita quantità di prodotti caseari dalle Alpi marittime alle

Alpi Carnie, rispetto alle sommità delle valli dell'alto Taro e Ceno, o alle produzioni di Maiella e Gran Sasso o della maestosa Sila o fino ai Monti Nebrodi?

Solo la capacità di conoscere, soprattutto di riconoscere, il valore di queste produzioni potrà proteggerle in modo davvero efficace. In questo il ruolo di "ambasciatore del formaggio" che è riposto in ogni socio Onaf e che deve trovare il senso di concretizzarsi.

Solo un palato allenato, capace di una metodica di assaggio, riesce ad apprezzare la vera natura di un prodotto e quindi a riconoscerlo e darne un senso nutrizionale, edonistico, culturale ed infine anche economico.

Salutiamo una legge benevola ed importante a tutela della montagna, qualunque sia la sua accezione, ma ricordiamo sempre che la vera difesa del prodotto, in particolare se proveniente da zone di svantaggio produttivo in senso meramente economico, è fatta solo se la coscienza dei consumatori e ben educata, elevata ed informata.

In questo sapere la produzione della montagna sarà salva e la "Legislazione" deve solo essere presa come un rassicurante ausilio.



# IL FORMAGGIO DEL MARTEDÌ

di Paolo Zatta

**N**ello stupendo scenario del Parco Naturale di Paneveggio-Pale di San Martino, a 1.868 metri, si trova Malga Juribello, costruita nel lontano 1929, raggiungibile da Passo Rolle con una facile passeggiata. Attorno alla malga si estendono circa 180 ettari di alpeggio dove vacche pezzate rosse e brune alpine pascolano libere e felici per dare latte di alta qualità.

Nella stagione estiva, tra metà giugno e metà settembre, ogni martedì mattina, il "casaro di lungo formaggio" Giuseppe Bordiga diventa docente, tanto paziente quanto gioioso, che con misurate parole introduce alle varie fasi dell'antica arte casearia della trasformazione del latte in formaggio, come avveniva un tempo e in parte ancora oggi in alpeggio. Qui tutto è sobrio ed essenziale dove il tempo e la tecnologia si sono fermate, non certo per pigrizia, ma per quel senso pudico della conservazione della memoria che merita rispetto e attenzione. Alla Juribello si producono il famoso Nostrano Primiero, il Dolomiti e la Tosela, il tipico formaggio premierotto da gustare con i funghi trifolati, la salsiccia e la polenta, il tutto annaffiato con un buon vino trentino come il Marzemino, la Schiava o il Lagrein.

Il latte di pascolo, si sa, ha un maggior contenuto di proteine che di grassi "buoni" grazie alla ricchezza delle essenze dell'erbe di montagna e dei fiori ricchi di carotenoidi: prodotti, oltre che salutari per cuore e arterie, con un valore aggiunto di sapore e colore. Nella stanza della caseificazione della malga fanno bella mostra di sé due grandi caldaie Frau di rame, riscaldate con fuoco a legna di faggio, che mostrano tutta la loro lunga freschezza

degli anni che portano. Il latte contenuto nelle caldaie è quello intero della mungitura del mattino assieme a quello parzialmente scremato, per ricavarne il "butiro", della mungitura serale. Raggiunta la temperatura desiderata, 37-38 gradi, al latte viene aggiunto il caglio di vitello e si aspetta con attenzione e curioso silenzio che avvenga la magia affascinante della cagliatura, seguita nel suo evolversi dall'esperto e frequente "assaggio" col dito mignolo del casaro. In circa 20 minuti la cagliata è pronta per essere rotta dallo spino alle dimensioni di chicco di mais. La massa del formaggio viene tagliata poi in sei parti di circa 14 kg ciascuna, parti che vengono deposte con un telo di lino sorretto in tre angoli dalle mani e un quarto angolo tenuto fra i denti del casaro nelle fascere di legno. Le forme vengono quindi pressate per circa 24 ore in modo tale da eliminare quanto più possibile il siero. Il giorno appresso le forme ormai compatte vengono trasferite in un bagno di acqua e sale da cucina al 16% per 4 giorni e quindi messe a stagionare su assi di abete per almeno 12 mesi.

Il siero residuale della cagliata viene trasferito nella seconda caldaia per essere riscaldato, intorno ai 90 gradi, per ottenere la ricotta fumante. Una curiosità, il fuoco a legna passa da una caldaia all'altra facendolo scorrere su un binario azionato da una manovella.

Arrivare a malga Juribello è un viaggio nella memoria, utile per capire come il passato sia ancora presente, come il sapore sia spesso frutto di passione e della semplicità, dove è facile capire come tutto questo possa diventare eccellenza. È un momento appagante per la mente, la vista e il palato, oltre che per la piacevolezza di "andare a scuola" da chi, come il maestro casaro Giuseppe, sa trasmettere con gioia un pezzo della nostra storia casearia.



A Malga Juribello, nello scenario dolomitico delle Pale di San Martino, continua una tradizione casearia secolare



# L'imperatore

## Ode al naso, che assegna sull'odore e

di Mauro De Concini  
e Giampaolo Gaiarin

Il senso dell'olfatto ha sempre avuto nella storia un ruolo importante. Ippocrate affidava a certi odori la capacità di identificare lo stato di buona salute mentre nel Settecento aromi come canfora, mirra e camomilla venivano considerati dal mondo scientifico veri e propri presidi medico-terapeutici. Freud agli inizi del '900 teorizza che il processo di crescita e di civilizzazione riduce nell'uomo la sua innata capacità olfattiva a favore di quella visiva. È l' homo sapiens che ha perso gran parte delle sue doti olfattive con la posizione eretta ed utilizzando per vivere apparati sensoriali diversi come vista ed udito. A livello d'inconscio tuttavia noi manteniamo ancora una grande potenzialità istintuale pronta ad essere risvegliata da profumi, odori, puzze ed aromi. Questo apparato è straordinario, ha dell'inverosimile: basta un po' di odore di fumo (bruciato, empireumatico, tostato) e ci mettiamo subito in allerta come di fronte ad un grave pericolo; viceversa la lieve e soave fragranza di un dolce appena sfornato ci coinvolge emotivamente e ci attrae in modo quasi irresistibile.

L'epitelio olfattivo umano all'interno del naso è in grado di interagire con più di 400.000 molecole grazie a dei recettori proteici specifici che catturano tutti gli stimoli odorosi provenienti dall'esterno. Una sensibilità dieci mila volte superiore a quella del gusto dotato solo di quattro sapori fondamentali!

Ma come funziona il "nostro naso"? Quando

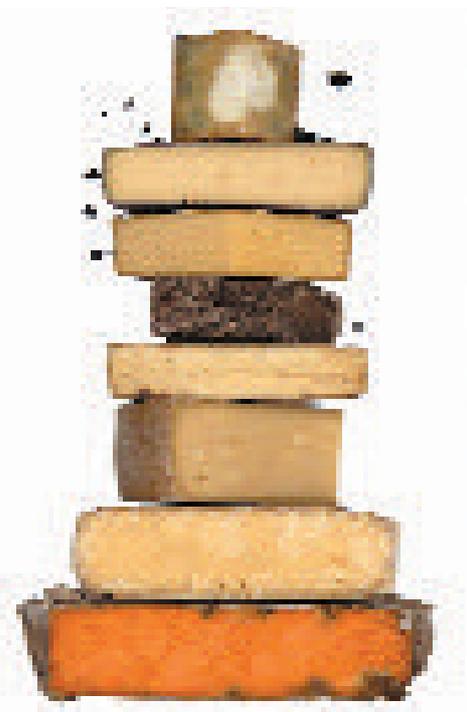
annusiamo un formaggio come riusciamo a riconoscere tante componenti sensoriali così diverse e così complesse? Con la scoperta delle "proteine recettoriali olfattive" i due premi Nobel per la Medicina e la Fisiologia nel 2004, Linda Buck e Richard Axel, hanno dimostrato l'esistenza di 339 tipi di recettori: ma con un numero così limitato di proteine come possiamo distinguere un numero così elevato (400.000) di odori? Come con sette note musicali è possibile comporre un numero infinito di sinfonie e tutte diverse, così ogni composto chimico molecolare stimola una "composizione caratteristica, unica e specifica" di questi recettori, consentendo al nostro cervello di cogliere infinite differenze aromatiche.

matiche.

Il meccanismo è apparentemente semplice: le sostanze odorose, veicolate dall'aria attraverso due vie, nasale diretta e retronasale, raggiungono la mucosa olfattiva, grande appena due centimetri e ben protetta sotto la base cranica. Una volta immerse nel muco, le sostanze osmofore si legano alle proteine recettoriali a livello delle ciglia olfattive, vere e proprie "antenne paraboliche di trasmissione" che trasformano lo stimolo chimico in stimolo nervoso. La variazione di potenziale elettrico così generata arriva attraverso il nervo e le vie olfattive, a zone molto diverse del cervello: amigdala, ipotalamo e aree corticali.

L'olfatto è l'unico senso umano a diretto contatto con il cervello ed in particolare con i centri che controllano memoria, emozioni, stati d'animo ed istinti, incluso quello sessuale. Gli odori che avvertiamo, a differenza degli altri stimoli chimico fisici, hanno una corsia preferenziale: non si fermano al Talamo per un controllo preliminare, ma stimolano direttamente il cervello viscerale più arcaico (Limbico) scatenando comportamenti istintuali non "filtrati" cioè senza attendere il giudizio della nostra riflessione. I collegamenti con i centri superiori deputati al linguaggio sono deboli ed è la ragione per cui tutti noi incontriamo difficoltà a parlare di odori. Questa situazione anatomica spiega perché profumi ed aromi sono in grado di attivare non solo

**L'olfatto  
è in diretto  
contatto  
con il cervello**



# dei SENSI

## lo specialista il verdetto l'aroma



coscienza, pensiero e memoria, ma anche reazioni fisiologiche immediate come situazioni affettive ed emozioni profonde. Le memorie olfattive non svaniscono mai! La loro forza è legata all'importanza del contesto, magico o drammatico, in cui l'odore è stato percepito. Ancor oggi il "naso" è il collegamento più diretto tra il mondo esterno ed il nostro inconscio. Definito da molti autori "imperatore dei sensi", è lo specialista della percezione chimica in grado di esprimere, insieme al gusto, il verdetto di qualità sensoriale. Odore ed aromi attentamente identificati emettono il giudizio finale di gratificazione ed armonia di un alimento così complesso come il formaggio.

Ma che cosa genera l'aroma di un formaggio? Dalle materie prime (come latte, caglio, innesti) e dai complessi processi di trasformazione (come fermentazione, cottura, affinamento) nascono

centinaia di molecole osmofore che appartengono a diverse categorie chimiche: acidi, alcoli, terpeni, esteri, aminoacidi solforati, fenoli volatili, chetoni, aldeidi e furani. Con l'analisi olfattiva dobbiamo saper riconoscere e saper misurare i descrittori utilizzati dall'Onaf per i profili sensoriali dei diversi prodotti caseari: dalle paste molli a quelle semidure e dure, dalle croste fiorite e lavate alle paste erborinate, dai formaggi freschi a quelli stagionati, dai formaggi a latte vaccino, ovino e caprino. Sono queste molecole volatili, ed al contempo idrofile e lipofile, che ci fanno percepire odori ed aromi tipici del formaggio: di panna fresca, di latte bol-

### L'importanza di catturare le molecole volatili

lito, di latte acidificato, di yogurt, di erba tagliata, di fieno, di floreale, di tostato, di affumicato, di frutta secca, di agrumi e frutta esotica, di frutta fermentata, di brodo di carne, di animale, di stalla, di speziato, di propionico, di butirrico, di agro, di acetico, di ammoniacale e di insilato.

Degustare un formaggio significa saper utilizzare nel migliore dei modi il nostro sistema recettoriale. Significa arricchire la memoria sensoriale di nuove esperienze olfattive utilizzando gli strumenti di conoscenza di cui disponiamo: intelligenza, curiosità, passione e continuo allenamento. Degustare significa saper riconoscere le componenti aromatiche della materia prima, saper decodificare i processi produttivi, saper identificare gli errori tecnologici, saper apprezzare i metodi di affinamento, saper leggere lo stato evolutivo e saper esprimere un giudizio motivato della qualità di un prodotto e del suo territorio.

La filosofia dell'Onaf è proprio questa: di fronte ad un formaggio qualificare la nostra capacità percettiva attraverso percorsi formativi e di perfezionamento

che ci portino ad essere giudici addestrati, specializzati e quindi esperti. La conoscenza dei meccanismi psicologici e neuro-fisiologici del cervello, di tutti i nostri sensi e delle percezioni, il continuo allenamento della sensibilità, il miglioramento culturale e comunicativo devono essere un patrimonio irrinunciabile di chi vuole essere un "maestro degustatore".

Saper scoprire, saper descrivere il valore di un prodotto, di un vino come di un formaggio, esalta il godimento in ognuno di noi: il piacere, infatti, è molto più limi-

## La competenza aumenta il piacere

to e meno gratificante senza una chiave di lettura o una spiegazione di tipo sensoriale. Aprire la mente ai meccanismi percettivi significa scoprire intimamente le

qualità reali, effettive, e non solo quelle immaginate o raccontate da etichette, da depliant, dal marketing o dal giornalista di turno. Il nostro comune interesse verso un utilizzo competente degli organi di senso migliora la qualità della nostra vita e ne aumenta i piaceri. Ma ha anche i vantaggi di abituare i consumatori alla certificazione sensoriale e di sensibilizzare i produttori ad elevare la loro professionalità e la qualità dei formaggi immessi sul mercato.

tato e meno gratificante senza una chiave di lettura o una spiegazione di tipo sensoriale. Aprire la mente ai meccanismi percettivi significa scoprire intimamente le



# Quando l'uomo preistorico preparava il formaggio

di Paolo Stacchini

**L**e date del formaggio sono da aggiornare, poiché il “Fregio della latteria”, il bassorilievo sumerico del III millennio a.C. che raffigura i sacerdoti nelle operazioni di lavorazione del formaggio, considerato fino a oggi il documento più antico, è posteriore di migliaia di anni dal vero primo nostro antenato.

L'ha dimostrato l'analisi molecolare dei residui di cibo trovato in alcuni vasi del villaggio neolitico di Takarkori, in Libia, datati dal 5.200 a.C., dove la scorsa estate furono scoperti molti strumenti usati per la conservazione del latte lavorato, e ciò confermerebbe quanto illustrato nella pittura rupestre locale: già oltre 7.000 anni fa i nostri progenitori producevano il formaggio.

Impararono, senza saperlo, a gestire la coagulazione delle proteine degli zuccheri fermentati e i grassi irranciditi, quel processo che permette di fare il formaggio, preservando nel tempo le qualità alimentari del latte. Tale lavorazione era utilissima perché consentiva al latte di diventare più trasportabile, di essere conservato a lungo e, soprattutto, lo rendeva assai più digeribile, come ha spiegato uno degli autori della ricerca.

## Intolleranza al lattosio

Peter Bogucki della Princeton University ha, infatti, ricordato come anche per molti uomini dell'epoca l'intolleranza al lattosio fosse diffusa (il più celebre è il caso di “Oetzi”, vissuto oltre 5.000 anni fa) e come la trasformazione del latte in prodotto caseario consenta agli adulti di assorbire i principi nutritivi del latte eliminando gli effetti collaterali del lattosio. Probabilmente non si tratta del latte più antico del mondo, ma dovrebbe rappresentare la trasformazione più antica del latte in formaggio.

A scoprire la trasformazione, avvenuta in Africa, è stato un gruppo di ricercatori dell'Università La Sapienza a Roma e dell'Unità di geochimica organica all'Università a Bristol. Dunque la prima trasformazione del latte vaccino in formaggio. Prova inequivocabile del fatto che gli esseri umani nel preistorico deserto del Sahara utilizzavano il bestiame per la produzione del latte.

## Storia del Sahara

Il Sahara oggi è uno dei deserti più ostili del mondo. Eppure 10.000 anni fa era un ambiente con condizioni climatiche e ambientali molto più favorevoli alla vita, quelle che caratterizzarono il Periodo africano umido e verdeggianti dell'Olocene. Un paio di millenni dopo la regione cominciò a divenire più arida e il popolo per adeguarsi al nuovo clima ha adottato uno stile di vita nomade e pastorale, almeno secondo quanto testimoniato dalla presenza di ossa di bovini nelle grotte e nel letto dei fiumi. Qui l'allevamento di bovini, ovini e caprini iniziò ben prima della domesticazione delle piante. Le popolazioni di cacciatori, pescatori e raccoglitori, che occupavano nel decimo millennio a. C. l'Africa sahariana tra gli 8000 e i 4000 anni a. C., a causa dei cambiamenti climatici, fuggivano dal deserto trasferendosi verso Est o Ovest, in zone più tranquille. Così quelle popolazioni diventarono mandriani nomadi, per adattarsi alle differenti condi-



zioni e risorse ambientali e di sfruttarle a proprio vantaggio per la sopravvivenza. Ed è lì, e in quel periodo, che avvenne la scoperta della lattasi acida, e nacque, forse, il primo casaro del mondo.

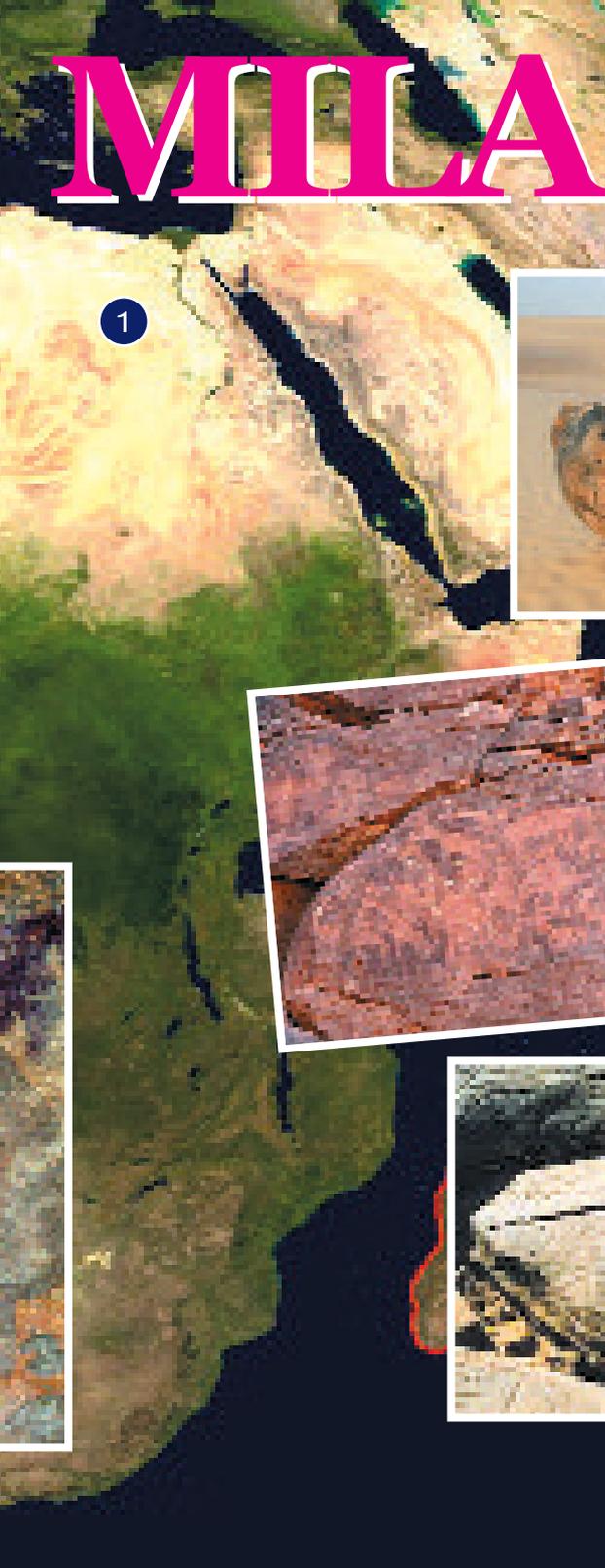
## L'evoluzione convergente

La stessa cosa, cioè l'inizio della lavorazione del latte vaccino, avvenne qualche tempo dopo nella “Mezzaluna fertile”, che fu il teatro del passaggio in Medioriente da una società di cacciatori-raccoglitori a una di soggetti sempre più stanziali e dediti all'agricoltura.

Questo avvenne anche in altre zone del pianeta, nel periodo compreso tra il 7° e il 3° millennio a.C. Nel 2800 a.C., troviamo materiale organico nella tomba di un faraone. Nel 2.300, in Mesopotamia, i timbri di pietra cilindrici chiamati i Sigilli del re Etana, riportano scene pastorali e lasciano impressa in positivo l'immagine, come una primordiale Dop. Nel 1100 Omero descrive la lavorazione del formaggio nell'Odissea, e su su fino ad

# MILA ANNI FA

1



2



1 Africa dal satellite

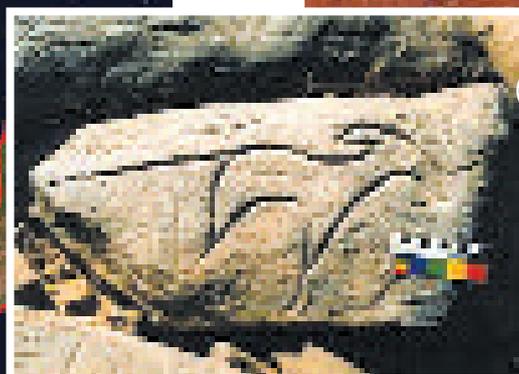
2 Vasi del deserto libico di cui parliamo nel ritrovamento contenenti particelle di formaggio

3 Nelle rocce delle caverne una natura incredibile tra oceano e deserto oltre 7000 anni fa

4 L'arte rupestre africana ha da sempre fornito la prova delle attività di allevamento e pastorizia che avevano luogo in territori attualmente desertici

Foto: Archivio Missione Archeologica nel Sahara, Università Sapienza di Roma

3



arrivare ai tempi nostri.

Molti studiosi concordano che il sodalizio tra uomini ed animali avrebbe visto la propria nascita addirittura prima dell'agricoltura. Gli scienziati avevano già da tempo ipotizzato che tali allevatori si servissero del latte dei propri animali come nutrimento fondamentale e, oltretutto, lo utilizzassero per la produzione casearia. E siccome questa evoluzione avveniva negli stessi millenni post glaciali, tra persone e popoli distanti "anni luce", di cui certamente l'uno non sapeva dell'esistenza dell'altro, l'hanno battezzata "Evoluzione convergente".

Dal punto di vista storico, non è infondata la collocazione della nascita del formaggio nella Mesopotamia, riconducibile a vari millenni prima della nascita di Cristo. Tuttavia, la scoperta del formaggio era anteriore a quella data, gli scienziati ipotizzano che fosse avvenuta addirittura nella preistoria, quando i cacciatori dell'epoca ebbero la fortuna di trovare del caglio nello stomaco degli animali uccisi.

## Quando è nato il formaggio?

È una domanda che può sembrare banale, salottiera, priva di qualsiasi utilità pratica; senza contare la difficoltà di prove concrete che supportino un abbozzo di risposta. In fondo, si tratta più che altro di una ipotesi. Tuttavia sappiamo per certo che il formaggio era conosciuto in tutto il mondo antico, Europa, Asia e Africa, mentre non se ne trova traccia nel continente americano.

Ciò è spiegabile con l'assenza di pecore e capre in quella parte di mondo, in cui compariranno soltanto molto tempo dopo. Inoltre il ritrovamento di siti e di pitture rupestri, scoperti più volte in zone diverse, grazie alle attuali tecniche di datazione molecolare, sposta sempre più indietro la nascita del primo formaggio nella storia dell'umanità.

E qui l'idea prende corpo, diventa interessante: a dicembre 2012 hanno stabilito che i primi formaggi nacquero nel Sahara 7 mila anni fa.

# IL CONCIATO ROMANO

## Timo serpillo, peperoncino, olio e vino

di Barbara Guerra



**Il Conciato Romano è spesso utilizzato dagli chef come esaltatore del gusto**

**U**na storia lunga millenni quella del Conciato romano che da sempre la famiglia Lombardi produce nei fertili ed incontaminati pascoli di Terra di Lavoro (Caserta). Un formaggio dal gusto antico prodotto già all'epoca dell'impero romano. Una lavorazione completamente artigianale porta alla produzione di piccole formagelle a latte misto di pecora, capra e vacca, che vengono successivamente "conciate" con timo serpillo, peperoncino, olio extravergine d'oliva e vino prodotto dall'antico vitigno Casavecchia. Tutto rigorosamente prodotto o raccolto nell'azienda agricola della famiglia. Il formaggio ed il suo condimento dimorano insieme dagli 8 mesi ai due anni fermentando in anfore di terracotta che verranno di frequente scosse per permettere alle forme di rimanere sempre a contatto con l'umidità della concia. Ne risulta un formaggio complesso, dal gusto intenso e persistente, di diversa consistenza a seconda del periodo di stagionatura.

Spesso utilizzato come esaltatore di gusto da grandi chef, negli ultimi anni incontra il favore anche di illustri maestri pizzaioli che lo utilizzano per ridare vita ad antiche ricette,

**Il formaggio dimora insieme al condimento in anfore di terracotta per un periodo dagli otto mesi fino ai due anni**

come Franco Pepe (Pepe in grani a Caiazzo) che lo utilizza per la sua pizza "mastonicola" con strutto e fichi o come i Fratelli Salvo (Pizzeria Salvo da Tre Generazioni a San Giorgio a Cremano) che lo usano come ingrediente di una moderna pizza dedicata alle tipicità più antiche della Campania "papaccelle e conciato".

La suggestione di una produzione limitata e intimamente legata alla storia stessa dell'uomo in un territorio ricco di fascino colpisce nei suoi aspetti gastronomici ma ancora di più per la passione che anima la famiglia Lombardi che fortemente crede nell'agricoltura di qualità, impegnandosi molto anche sul fronte della comunicazione e nell'educazione delle nuove generazioni ai gusti autentici e salubri.

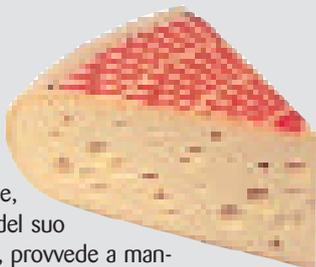


## Geco-tecnologia, scherzetto svizzero

Qual è il segreto del formaggio coi buchi più famoso del mondo? Lo ha spiegato Hans-Peter Bachmann, responsabile del settore ricerca e latticini di Emmentaler Switzerland, che presenta la nuova tecnica di produzione adottata per il lancio del nuovo Emmentaler Dop. Grazie all'esclusiva Geco-Tecnologia, Emmentaler ha infatti trovato il modo di avere mucche più rilassate e produrre latte eccellente con un semplice espediente del tutto naturale o, per meglio dire, animale: basta mettere un geco su ogni

mucca che, avido com'è del suo cibo preferito, provvede a mangiarsi tutti gli insetti che altrimenti infastidirebbero le mucche alterandone l'umore e, quindi, la qualità del latte.

La geco-tecnologia infatti era uno scherzo, un pesce d'aprile del consorzio Emmentaler (con la "complicità" dell'istituto di ricerca ALP Agroscope Liebefeld-Posieux e del suo responsabile del settore di ricerca trattamento del



latte, il dottor Hans-Peter Bachmann). Centinaia di persone erano accorse alla Bärenplatz di Berna per assaggiare in prima mondiale il nuovo Emmentaler prodotto con Geco-Technology, ma in fondo non è andata loro male, dato che hanno potuto avere generosi assaggi del solito, gustoso formaggio.

## Bidoni senza frontiere



Il bidone da latte da 40 litri è ormai quasi solo un mito, un simbolo del vecchio mondo rurale. E la sua reputazione è ancora più importante se si pensa che nella sua vita utile ogni esemplare può aver raccolto fin quasi 1 milione di litri di latte, per fare circa 100 mila chili di formaggio. Ora quei bidoni sono diventati un'ironica e poetica saga fotografica.

Il fotografo Gérard Benoît à la Guillaume, dalla fine degli anni '90, all'interno di grandi manifestazioni ne ha promosso il riscatto. Il fotografo che vive a cavallo della frontiera franco-svizzera del Giura, è diventato un "caso internazionale". Maliziosamente l'artista li posiziona all'interno di un paesaggio, di un sito urbano, o a sottolineare un evento. L'obiettivo del progetto "Bidoni senza frontiere": "Non ci abbandonate... rispettate la nostra memoria e il lavoro che abbiamo fatto non relegandoci solo al ruolo di portabombini".

## Il formaggio si mangia, ma non è sempre detto...

Per la grande quantità di formaggio prodotta nello stato del Wisconsin (Usa), i suoi abitanti vengono soprannominati, talvolta con intento dispregiativo, "Cheesehead" (Teste di formaggio). Con un indubbio senso dell'umorismo, quindi, ecco come i fans della squadra di football "Green Bay Packers, che gioca nella National Football League, hanno deciso di distinguersi: cappelli, scarpe, maschere a forma di formaggio, con dei bei buchi perché non ci siano dubbi. La moda è nata nel 1987, in occasione della partita fra il Milwaukee Brewers e il Chicago White Sox. Un certo Ralph Bruno, tifoso della squadra locale, utilizzando la schiuma dell'imbottitura del divano della madre, ha confezionato alcuni cappelli a forma di formaggio. Visto il grande successo dell'iniziativa Ralph ha avviato un vero e proprio business producendo una linea completa di "oggetti formaggio".

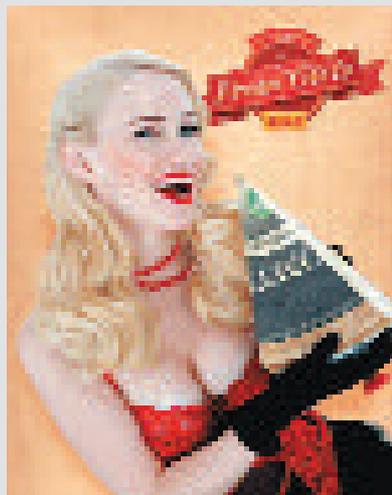


## Pin-Up per il latte crudo

Géraldine Gruyère, Estelle Livarot, Adeline Camembert o Brigitte Banon: sono alcune delle pin-up che presentano ognuna un formaggio francese a latte crudo, fotografate per un calendario. Per l'ottavo anno consecutivo l'Association Fromages de Terroirs pubblica il suo "affascinante e piacevole", calendario con cui augura un felice anno, deliziato dalle procaci from's girl.

Secondo l'Associazione, i formaggi tipici sono sotto la costante minaccia dell'industrializzazione, favorita dalla necessità dei grandi gruppi lattiero-caseari di diminuire il costo unitario di produzione. Con questa iniziativa si tenta di mantenere alta l'attenzione dei consumatori sui formaggi artigianali e a latte crudo (es. il Cantal o il Banon che esistono da oltre 2000 anni e rischiano la loro integrità tradizionale).

Può essere ordinato dal sito [www.fromages-de-terroirs.com](http://www.fromages-de-terroirs.com).



## La bevanda d'oriente come il vino è ricca di tannino



Hansi Baumgartner

di Yvonne Falcone Carranza

**U**na scommessa lanciata da Hansi Baumgartner, raffinato affinatore di formaggi, è quella di degustare alcuni tè con formaggi selezionati. Secondo Hansi, infatti, le caratteristiche di ciascun cacio quali grassezza, struttura, aromi erbacei o fruttati possono armonizzarsi con le qualità di tè differenti che, come un vino, sono dotati di una certa tannicità, apportante astringenza, e di una ricca sfumatura di aromi e sapori. La veridicità di questa teoria si può testare empiricamente sorseggiando un tè verde, venduto ormai quasi ovunque, con un formaggio non troppo stagionato e leggermente aromatico capace di equilibrarsi con la leggerezza della bevanda. Tuttavia, desiderando realizzare una degustazione "prestigiosa", si è deciso di interpellare per la scelta dei tè il dottor Saverio Robustelli, il quale oltre a essere un profondo conoscitore della storia millenaria della bevanda, si è rivelato un maestro nella cernita; mentre per i formaggi ci si è rivolti ovviamente a colui che ha sviluppato l'idea, l'altoatesino Hansi Baumgartner.

### Le coppie in vetrina

I protagonisti del primo abbinamento sono stati il Gunpowder, il tè verde più bevuto al mondo, la cui foglia viene arrotolata a mano a formare piccole palline che ricordano la polvere da sparo, e il Mentha formaggio a latte crudo affinato per circa 40 giorni nelle foglie di menta piperita che ne decorano la crosta. Al naso i profumi di erba fresca di entrambi si armonizzano perfettamente mentre in bocca il gusto un po' amarognolo della bevanda viene ben equilibrato dalla dolcezza del formaggio la cui aromaticità che riporta sentori "di pepe" si sposa elegantemente con il Chu Cha, nome originale del tè in assaggio.

Nella seconda coppia il maestoso tè verde di montagna Dao Ren Mao Feng, letteralmente "punta dei capelli", si accompagna degnamente sia al naso, grazie ai sentori speziati di entrambi, sia in bocca con il Wirzi, formaggio vaccino affinato con pane croccante di segale e stagionato per circa novanta giorni.

In modo particolare gli aromi evidentemente fruttati di entrambi creano una perfetta sintonia.

Il terzo connubio d'infuso nasce tra il semifermentato più famoso di Taiwan, l'Oriental Beauty, apprezzato in tutto il mondo per i suoi sentori di miele e frutti, ottenuti grazie all'azione naturale di un piccolo insetto, e il prelibato Kloaznkas, camembert vaccino affinato con la farina di piccole pere, fatte seccare al sole e macinate in mulini seguendo la tradizione altoatesina. L'opulenza elegante dei profumi, dei sapori e degli aromi di



# IL TÈ E Sinfonia di

entrambi sono straordinari e tali da chiedersi il motivo per cui separarli.

Infine nell'ultima unione il Dian Hong Yin Zhen, tè nero cinese di notevole pregio per la grande quantità di gemme presenti s'incontra con il Pecorino, di media stagionatura proveniente dalla Maremma. Se nel naso entrambi emanano profumi erbacei in bocca si sviluppa una sinfonia armonica tra gli aromi di litchi, rosa e leggermente tostati del tè e quelli lattici e fruttati del prodotto caseario.

### Perché questo abbinamento?

Per le caratteristiche chimiche che avvicinano il vino al tè, per i cosiddetti descrittori comuni ad entrambi, per tentare di svincolare il cibo all'alcool, non a tutti e non a tutte le ore gradito, per avvicinare culture estremamente lontane.

Il gioco non solo è ben riuscito, ma ha messo in luce la capacità del formaggio di adattarsi ottimamente con La dame aux camélias.



# I FORMAGGI

## aromi e sapori



Alcune delle miscele di Tè usate per gli abbinamenti con formaggi particolari

## Ma chi è la signora delle Camelie?

È la bevanda ottenuta dalle foglie di una pianta coltivata nelle zone tropicali e subtropicali che oltre ad amare i terreni acidi e permeabili, è in grado di adattarsi a temperature comprese tra i 10 e 30 gradi. La sua qualità è maggiore quando l'albero ha circa quattro anni e gli "organi aerei" vengono raccolti intorno ai 2.500 metri di altitudine. Può provenire da due varietà di cui la prima *Camelia sinensis sinensis* è originaria del sud dello Yunnan mentre la seconda *Camelia sinensis assamica* proviene dalla provincia indiana di Assam.

Secondo la modalità di essiccazione, in base al grado di ossidazione e alla lavorazione, è possibile distinguerla in sei tipologie definite bianco, verde, giallo, semifermentato (verde/blu),

tè nero (tè rosso) e il tè Pu Erh (tè nero o scuro). Per le prime tre è necessario che le foglie siano colte alla fine dell'inverno, quando sono particolarmente ricche di sostanze aromatiche mentre per le restanti si compie in periodi differenti. Mentre il prezioso tè bianco si distingue

perché costituito esclusivamente dalle gemme il cui colore è bianco lanugine, i restanti sono costituiti da foglie i cui polifenoli hanno un diverso grado di ossidazione che nei tè verdi non avviene. I tè semifermentati, detti anche tè Oolong, traduzione di Wu Long (Drago nero), subiscono una parziale ossidazione che oscilla dal 12-15% nel metodo cinese al 60 - 70% in quello di Formosa mentre nei tè Pu Erh è completa.

Infine a perfezionare le infinite sfumature dei profumi, sapori ed aromi di ciascun tè agiscono le molteplici modalità di piegatura, arrotolamento e la forma che le foglie assumono.

Da un punto di vista chimico il Tè è ricco in polifenoli quali catechine come l'epigallocatechina gallato (EGCG) che svolge un'importante azione antiossidante, e i tannini, e in alcaloidi quali la caffeina e la teofillina.



# Un formaggio alle isole Svalbard

di Elsa Cugola

**L**ongyaerbean, ultimo avamposto di mille anime, nell'arcipelago delle isole Svalbard, 80mo parallelo di latitudine. Profumi di carne stufata e vapori di cucina mi portano alla Krua del villaggio, un pub illuminato da candele e rivestito di pelli e trofei. Ordino il piatto tipico locale, a base di carne di renna, animale cacciato in numero rigorosamente controllato nell'arcipelago.

Ma è il companatico ad offrire una riflessione gastronomica: Geitost e Tyttebearys Syltytler in un piatto a parte, ovvero formaggio di capra bruno e confettura intiepidita di mirtilli rossi. Con una paletta affilata lamino una porzione di formaggio, che va consumata con la confettura e la sella di carne, soda e ben rosolata. Cerco di approfondire qualche dettaglio con la cameriera, una sorta di leviatano essere, algido e di poche parole.

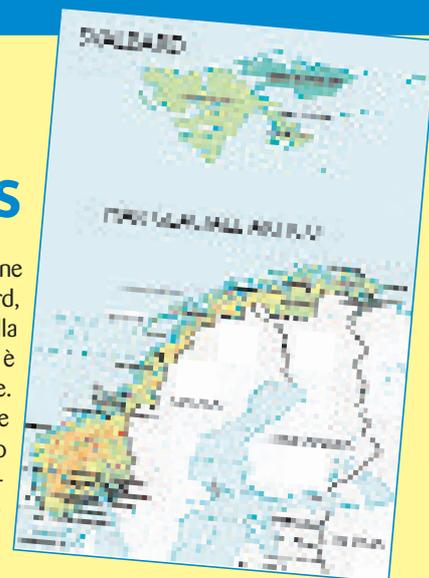
Si tratta di un formaggio di capra, compatto e di forma rettangolare, ottenuto per condensazione del latte di capra, che viene successivamente mescolato con latte o crema di latte, a seconda delle caratteristiche nutrizionali e sensoriali desiderate. Il latte condensa e lentamente si caramellizzano gli zuccheri, conferendo al formaggio il tipico colore bruno e una nota lievemente tostata. Ricorda il "dulce de leche" argentino, di opposte latitudini, quest'ultimo generalmente realizzato con latte di vacca.

Il boccone norvegese si scioglie in bocca, sa di arachide, di capra, di noce, un po' dolce e salato. La sensazione di mou al palato è contrastata dall'acidità del mirtillo rosso. Ho scoperto successivamente che un tempo si mescolava il frutto tal quale con lo zucchero, ora per praticità si usa la confettura. Questa ha pezzi interi di frutta croccanti che si devono rompere contro il palato. È una tempesta di sapori: prima l'astringente "allappa" la bocca poi il fondente la rilassa, quindi la dolcezza burrosa della frutta secca: le papille gustative sono in overdose sensoriale e serve qualche minuto per "decodificare" i descrittori. La strana coppia "formaggio-frutto di bosco" si rivela in realtà versatile, per accompagnare una sella di cervo o fegato d'oca, spalmato su una fetta di pane nero asciutto e croccante. Il tutto abbinato ad un vino rosso della Valtellina. All'ora del tè, infine, il match alternativo potrebbe essere con una calda tazza di Lapsang Souchong Crocodile, di foglia lunga, rigorosamente senza zucchero, da assaporare con il naso.

La compagnia di queste note gustative si ricorda piacevolmente, quando, pagato il conto, indubbiamente scandinavo nella sostanza, lo scarponi ritorna sul permafrost e non vi è illusione che i piedi restino asciutti a lungo. Brivido di stanchezza e gioia per la scoperta di una nuova proposta gourmet a poco più di 1000 Km dal Polo Nord.

## Scoperte da Barents

Le Svalbard si trovano a latitudine 81 N, 990 Km dal Polo Nord, grandi circa la metà della Svizzera. Parte della superficie è rivestita da ghiaccio perenne. Malgrado l'estrema posizione geografica, le Svalbard godono di una temperatura relativamente mite, grazie alla corrente del Golfo. Per molti secoli queste isole furono una terra "senza stato", per avventurieri dell'artico, navigatori e minatori. L'incontestabile scoperta delle Svalbard si deve a Willem Barents, ma si suppone che i Vikinghi ne conoscessero l'esistenza sin dal 1194. Molti pensano che le Svalbard siano norvegesi; più precisamente l'arcipelago è un protettorato norvegese, come stabilito dal trattato di Sèvres nel 1920. Sono presenti anche rappresentanze di altre nazioni: gli Usa, la Russia, l'Italia (con una base del Cnr a Ny-Ålesund).



### NON TUTTI SANNO CHE...

Alle Svalbard vive un italiano, Stefano Poli, un esploratore caparbio ed appassionato che ha fatto del suo amore per l'artico ragione di vita e imprenditoria. Grazie a lui alle Svalbard è stato inaugurato un Museo dedicato all'impresa del nostro compatriota Umberto Nobile, che guidò proprio dalla base di Ny-Ålesund una spedizione verso il Polo Nord, dal tragico epilogo. I racconti di Stefano, accenti con una simpatica "erre sdruciola" e qualche espressione vagamente nord-italica, fanno capire che anche in una terra apparentemente brulla e desolata, si può decidere della propria sorte e realizzare qualche sogno.

# Dagli Appennini alle Crete

di Andrea Magi

**L'** amena Toscana, con la sua varietà di territori, ha un minimo comune denominatore nel campo dei formaggi: il pecorino. Questo "cacio", di puro latte ovino o misto, è quello che impegna maggiormente le nostre popolazioni rurali, sia nelle grandi produzioni che in quelle per consumo circoscritto.

Stiamo parlando della Toscana a Sud dell'Appennino Tosco-Emiliano, nelle province di Arezzo e di Siena, che da sole coprono un quarto del territorio di tutta la regione e si presentano molto eterogenee dal punto di vista morfologico.

Dal crinale appenninico che delimita anche il confine della regione, si passa ai subappennini del Pratomagno e del Casentino ed alle vallate della Valtiberina, del Valdarno e della Valdichiana, che fanno da congiunzione con il territorio di Siena per poi tuffarsi nel meraviglioso scenario delle crete senesi. Tutto ciò ci aiuta a capire la complessità e la diversità del territorio, che diventa caratterizzante per le rispettive produzioni casearie.

L'area è pervasa dalla presenza di una popolazione ovina di razza sarda introdotta, a partire dagli anni Cinquanta e Sessanta, dai pastori sardi e il loro arrivo nella regione ha offerto il segno alle trasformazioni determinando il graduale abbandono della transumanza e della mezzadria con i suoi greggi poderali, per passare all'allevamento di animali atti a una maggiore e copiosa produzione di latte.

Le molte produzioni di pecorino derivano dall'esperienza dei nostri avi, che per pura necessità di sostentamento, producevano piccole partite di formaggi per l'uso della famiglia, dove ognuno metteva a frutto le proprie conoscenze. Negli anni a venire la richiesta di mercato ha portato a una specializzazione tecnologica del prodotto con la nascita di caseifici sociali e industriali mantenendo però sempre un filo conduttore legato alla tradizionalità.

Nel panorama produttivo caseario, il rispetto della tradizione ha consentito di raggiungere standard qualitativi alti, con differenze che distinguono i pecorini delle varie zone. Il più conosciuto è il Pecorino di Pienza che rappresenta la Toscana in Italia e nel mondo ed è un prodotto nato dalla fusione di tecniche proprie della confinante montagna dell'Amiata e quelle delle crete dove molta importanza ha il pascolo che, per la natura del terreno argilloso, è tipica-



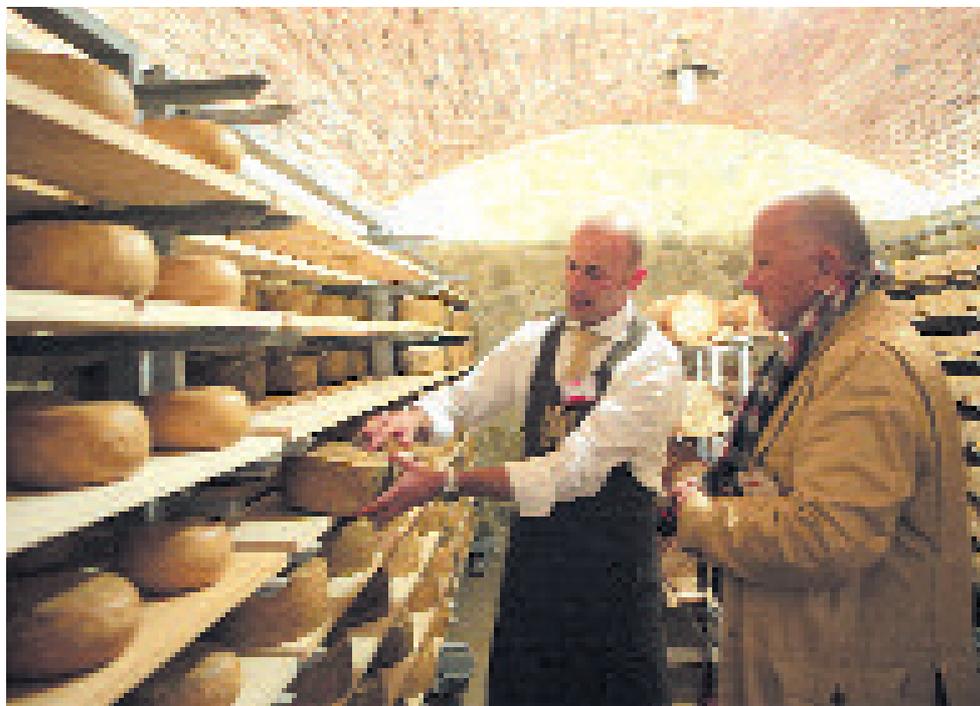
## Voci dalla

**Da noi si va a comprare i formaggi alla Fierucola**

mente povero di erba ma ricco di piante autoctone, con rare e pregiate essenze che rendono unico il pecorino delle crete senesi.

Vale comunque la pena di segnalare i tanti e tanti piccoli produttori, ognuno differente per gregge, territorio e tipologia di lavorazione, che danno modo di apprezzare le realtà di produzioni agroalimentari tradizionali (Pat) come il Pecorino di Fossa del Greppo e il Grande Vecchio di Montefollonico così pure il Ravigliolo e l'Abbucciato Aretino.

Sono le piccole aziende che rendono grande la Toscana e l'Italia intera, portando nel mondo i prodotti genuini ancora legati alla tradizione.



# Pecorino firmato caseificio sociale

di Giuseppe Soin

Una revisione del Piano di sviluppo rurale della Regione Toscana per il periodo 2007-2013 è stata approvata dalla Commissione europea. L'approvazione del Psr rende pienamente disponibili ulteriori risorse pubbliche per la Toscana che saranno indirizzate solo ed esclusivamente alla realizzazione di operazioni compatibili con le "nuove sfide" dello sviluppo rurale tra le quali le misure di accompagnamento alla ristrutturazione e di sostegno all'innovazione del settore lattiero-caseario. Si tratta di un'esigenza fortemente sentita, poiché, in Toscana, il settore è minacciato sia dall'aumento costante dei costi di produzione che dalla riduzione continua del prezzo del latte.

La priorità individuata dal Piano consiste in un rafforzamento delle imprese di prima lavorazione e di trasformazione collegate alla produzione primaria (latte), in modo da incrementare il valore aggiunto del prodotto a favore dei produttori stessi e migliorare la competitività del settore. A tali fini, la tipologia di operazione sostenuta è quella del miglioramento della trasformazione e della commercializzazione connesse ai prodotti lattiero caseari collegabili con quanto già previsto nella misura 123, (sottomisura a), dello stesso Piano, ovvero l'accrescimento del valore aggiunto dei prodotti agricoli.

Ed è proprio nella direzione di rafforzare il legame tra produzione primaria e di trasformazione (prodotto caseario) al fine di incrementare e distribuire tra i produttori anche primari il valore aggiunto prodotto dalla filiera produttiva che è interessante segnalare una originale iniziativa denominata "Pecorino Firmato".

Questa iniziativa è stata intrapresa a partire dall'anno 2011, dal Caseificio sociale di

Sorano, una cooperativa che nasce nel 1963 e riunisce 120 allevatori delle province di Grosseto e Siena, con lo scopo di valorizzare la vocazione silvo-pastorale del territorio. L'iniziativa consiste nel creare una carta d'identità del formaggio da quale risulti con esattezza la provenienza della materia prima per la produzione. Nasce così in Toscana il pecorino "firmato" con una vera e propria carta d'identità, come quella che contraddistingue il pecorino "marzolino" firmato del Caseificio sociale di Sorano (Grosseto).

L'iniziativa, originale per il nostro paese, è stata brevettata, e si propone di rendere tangibile ai consumatori fin dall'etichetta la tracciabilità del prodotto.

Nella carta d'identità sono presenti anche le firme, con tanto di indirizzo, delle 18 aziende, tutte locali, che hanno prodotto il latte con il quale sono confezionati i formaggi dal Caseificio sociale di Sorano.

Si tratta di un efficace esempio che rende concreta la ristrutturazione della filiera produttiva nel senso di un più stretto legame tra produttore primario e consumatore finale, come auspicato dal Piano di sviluppo regionale. Infatti, stiamo parlando di prodotti che vengono prodotti in Toscana, lavorati in Toscana, con latte di aziende toscane, e venduti sui banchi della grande distribuzione toscana. Il "pecorino firmato" è un'idea che rende trasparente e stringente per il consumatore il legame con il territorio ed offre la garanzia che il prodotto ha subito tre soli passaggi essenziali: allevatore, trasformatore, banco di vendita.

## Toscana

A Firenze da quasi 30 anni si svolge un mercato dove gli agricoltori vendono direttamente alla gente i propri prodotti.

Si tratta del recupero di una antica tradizione secondo la quale l'8 settembre in occasione della festa della Natività della Madonna i contadini venivano in pellegrinaggio alla Chiesa della Santissima Annunziata portando i prodotti dei loro campi e dei loro animali che poi venivano venduti nella piazza davanti alla chiesa.

La fierucola di oggi è fatta da persone che coltivano i propri campi e allevano i propri animali in realtà rurali biologiche di piccole dimensioni gestite direttamente con il proprio lavoro e con quello dei familiari.

Per i fierucolanti l'agricoltura non è semplicemente un lavoro ma è il modo di vivere i propri ideali e la Fierucola è ormai da anni un luogo di incontro e di condivisione di valori tra i contadini e quelli che cercano i loro prodotti.

Tra questi ci sono formaggi a latte crudo che vengono da diverse zone della Toscana e qualche volta anche da altre regioni.

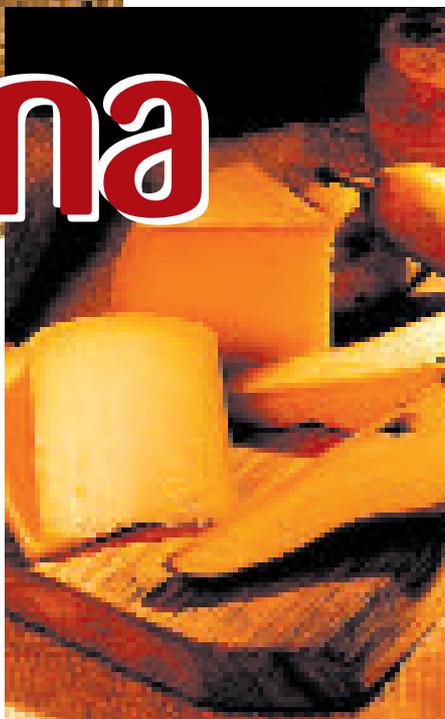
Si possono trovare i pecorini senesi o delle montagne pistoiesi, i caprini del Chianti o del Casentino e i formaggi vaccini di Marradi.

È un'occasione interessante per conoscere ed acquistare formaggi incontrando le persone che li fanno e per stabilire relazioni basate sulla conoscenza e sulla fiducia personale più che su certificazioni burocratiche.

Oltre alla Fierucola del Pane che si svolge in Piazza Santissima Annunziata nel fine settimana più vicino all'8 settembre, altre fierucole sono dedicate ai pastori, ai lanaioli, ai semi (che vengono scambiati tra contadini e chiunque sia interessato a usare sementi di varietà locali) e ad altre realtà della vita contadina.

Inoltre ogni terza domenica del mese si svolge la Fierucolina in piazza S. Spirito.

R. F.



VOCI DALLA TOSCANA

# Verde Garfagnana

di Gianfranco Dell'Arsina

**U**na volta era la grande selva. Certo è che la Garfagnana, regione storica della provincia di Lucca situata nella media e alta valle del fiume Serchio, resta impressa agli antichi viandanti e ai più moderni viaggiatori per la sua immensa estensione di verde.

In estate, ampie macchie dorate di messi si allungano tra il verde: sono i campi di farro, segale, grano che dopo anni di incuria e di abbandono sono tornati ad essere coltivati. Imponenti, con la loro presenza grigio azzurra nelle brume mattutine o splendidi nell'oro del tramonto, le Apuane regalano a questa valle caratteristiche uniche.

La vita qui è ancora scandita dal ritmo delle stagioni, una fortuna che ormai pochi hanno.

Ciò anche perché la Garfagnana è terra a vocazione agricola e zootecnica; le pecore, qui allevate principalmente di razza massese, sono adatte alla produzione di ottima carne e ottimo latte mentre



di Roberto Funghi

**N**ella riscoperta di prodotti della tradizione, che nel recente passato non hanno retto il confronto con la produzione industriale e che da decenni sono spariti dal panorama caseario toscano, i caseifici delle aziende agricole possono essere i "laboratori culturali" in cui ritrovare e sperimentare ricette storiche ancora capaci di rispondere alle esigenze culturali e gastronomiche degli amanti del formaggio.

In Toscana è quasi completamente scomparso il Marzolino di Lucardo: un pecorino fatto con caglio vegetale di cardo selvatico e di forma rotondeggiante irregolare a causa del fatto che la cagliata veniva spremuta e fatta maturare all'interno di sacchi di tela che venivano appesi. È vero che si trovano oggi in commercio diversi formaggi denominati marzolini ma altro non sono che piccole caciotte e nulla hanno a che vedere con la tipologia originaria del marzolino toscano.

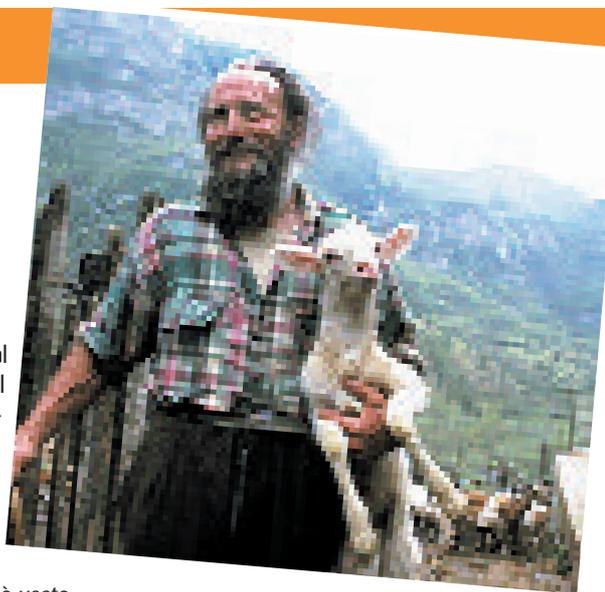
Curiose sono le pagine riguardanti il Marzolino di Lucardo nelle "Esperienze intorno alla generazione degli insetti" di Francesco Redi (1668), un testo di particolare importanza nella storia della scienza nel quale veniva applicato alla biologia il "metodo sperimentale" che Galileo aveva teorizzato ed applicato nelle scienze fisiche. Negli esperimenti del Redi il marzolino veniva usato per

la loro lana è poco morbida e pungente al tatto. Fino alla metà del secolo scorso il numero delle pecore era altissimo; si racconta che nella valle di Soraggio, nel periodo estivo, ne siano state contate trentacinquemila. Oggi in tutto il territorio sono assai diminuite, ma ciò nonostante ne sono rimasti vivi i ricordi e le usanze.

Il latte dopo lo svezzamento degli agnelli, è usato quasi del tutto per la produzione di ottimo formaggio direttamente dai pastori.

Gli amministratori locali hanno voluto sostenere tutte le produzioni tipiche che hanno segnato il divenire della valle, tra cui il Farro della Garfagnana che ha ottenuto il riconoscimento europeo Igp e la Farina di Neccio (di castagne) per la quale è stata richiesta la Dop.

Per quanto riguarda i formaggi, ogni anno a settembre si tiene la tradizionale Fiera del Formaggio, nell'ambito delle Manifestazione "Ponti nel Tempo" promossa dalla Provincia di Lucca e patrocinata dall'Unione Comuni Garfagnana, presso il suggestivo "Loggiato Porta" a Castelnuovo. È una fiera-mercato che fu con-



cessa dagli Estensi signori di questi territori e nel tempo sempre mantenuta. L'evento, promosso dal Comune, è finalizzato a sostenere la tipicità dei formaggi e a reintrodurre razze autoctone come la "pecora garfagnina".

Questo appuntamento vede piccoli casari e caseifici della valle uniti a partecipare al concorso, animando questa manifestazione con le loro produzioni.

L'Onaf organizza la giuria tecnica che assaggia i formaggi anonimi in gara e determina le graduatorie dei vari tipi: pecorini, vaccini, caprini e misti. Prevalenti sono i formaggi pecorini ma negli ultimi anni si fa sempre più interessante la produzione dei caprini.

## Riscoprire il Marzolino di Lucardo



confutare la teoria della generazione spontanea dimostrando che le larve della mosca del formaggio potevano svilupparsi solo se questo entrava in contatto con le mosche adulte che vi deponavano le uova. Il fatto poi che Francesco Redi nelle lettere al padre chieda alcune forme di marzolino per pagare i suoi precettori è la dimostrazione della presenza di tale formaggio nella vita quotidiana degli uomini del tempo.

Infine un'importante ricetta del Marzolino di Lucardo si ritrova in un manoscritto di Lorenzo Magalotti (intellettuale di area medica contemporanea del Redi) conservato all'Archivio di Stato di Firenze.

Il marzolino "storico", scomparso nel secondo dopoguerra, è stato oggetto recentemente di qualche tentativo di recupero da parte di un piccolo gruppo di pastori senesi. L'esperienza non ha avuto ancora il successo che merita necessitando il prodotto di ulteriori messe a punto della tecnica produttiva tali da dare caratteristiche qualitative più costanti e buona conservabilità. Questo formaggio infatti dà il meglio di sé con la stagionatura (in passato veniva stagionato anche per anni).

Un progetto appena avviato dal Dipartimento di Biotecnologie agrarie dell'Università di Firenze e dall'azienda Paugnano di Radicondoli (Si) si propone di metterne ulteriormente a punto le tecniche di produzione e di caratterizzare il prodotto dal punto di vista chimico e delle caratteristiche sensoriali.

# Qui Capraia, all'isola manca un casaro

di Gildo Carabelli

**A**rtefice di alcune perle della gastronomia lattiero-casearia italiana, Elio Gambardella è scomparso prematuramente lasciando il testimone al prossimo pioniere che vorrà stabilirsi a Capraia per accudire le caprette selvagge e continuare l'atavica produzione di Caprini al profumo di Mediterraneo.

L'isola di Capraia, la terza per grandezza dell'arcipelago toscano, è inserita all'interno del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, un'area protetta che comprende circa diciottomila ettari di terre emerse e sessantamila ettari di area marina. Possiede l'unico invaso naturale di acqua dolce di tutto l'arcipelago, ed essendo inserita in uno dei più noti corridoi migratori faunistici tra l'Africa e l'Europa, è un punto obbligato di sosta e di riproduzione di grandi quantità di specie volatili. Isola "selvaggia" per definizione, è il risultato di una doppia eruzione vulcanica: una antichissima, risalente a circa 9 milioni di anni fa ed una più recente, datata "appena" un milione d'anni or sono. Coste scoscese a picco sul mare, rocce dai colori intensi e contrasti cromatici impressionanti ne sono la testimonianza visibile. I disegni delle coste, affascinante spettacolo di scultura dovuta alla lava, al mare ed all'erosione del vento, fanno da cornice a una orografia incredibile per un'isola così piccola: l'interno di Capraia è infatti contrassegnato da strette valli su cui si affacciano veri e propri "monti" in miniatura, con le loro creste ed i loro anfratti, bordeggiati da vadi che durante l'inverno si riempiono d'acqua piovana scorrendo a valle sino in mare con piccole cascate e laghetti effimeri. La vegetazione dominante è la macchia mediterranea, che cosparge Capraia di profumi intensi e allo stato naturale i caprini scelgono rifugio nelle caverne, grotte, grandi crepacci di difficile accesso all'uomo e ad animali che ad essi darebbero la caccia.

A Capraia, il pascolo vagante, grazie all'ingerimento di essenze foraggere integre nella loro freschezza, è quello che influenza maggiormente la composizione del latte delle capre isolane con la sua attitudine alla coagulazione nonché le caratteristiche nutritive.

Proprio in questo paradiso, fino a un anno fa, esisteva un'azienda agricola, "La Stalla", che dal latte delle capre presenti sull'isola produceva pochi



## Le virtù del latte di capra

Il latte di capra è leggermente più dolce del latte di mucca. Le proteine che contiene hanno una composizione chimica simile a quelle contenute nel latte umano.

Il latte di capra fresco è un ottimo alimento altamente digeribile. È particolarmente adatto per soddisfare tutte le necessità nutrizionali di neonati, anziani e per tutti coloro che presentano forme di allergie ed intolleranze al latte vaccino e di soia. Molte persone hanno reazioni allergiche all'alfa S 1 caseina, proteina del latte di mucca, assente invece nel latte di capra.



I due prodotti sono diversi anche dal punto di vista dei grassi. Il latte di capra ha più acidi grassi a catena corta e media e non contiene agglutinina, una sostanza che nel latte di mucca provoca l'ammassamento delle molecole di grasso. Queste caratteristiche lo rendono estremamente digeribile.

Rispetto al latte di mucca quello di capra ha il 25 % in più di vitamina B6, il 47 % in più di vitamina A, il 13 per cento in più di calcio, il 134 % in più di potassio e il 27% in più di selenio, simile a quello materno.

ma qualitativamente eccelsi esempi di prodotti caseari legati al 100% alla storia ed alla tradizione millenaria del luogo. Ricordarli, parlandone al presente, vuole essere l'affettuoso ricordo di chi li produceva.

**Caciotta:** formaggio stagionato a latte crudo. Forma cilindrica, peso 700 grammi, di puro latte di capra (da allevamento biologico). Formaggio a pasta dura, dal sapore che richiama i profumi e gli aromi della macchia mediterranea.

**Caprino:** formaggio fresco a latte crudo. Forma cilindrica, peso 70 grammi, di puro latte di capra, spalmabile; al gusto appare leggermente acidulo, è molto aromatico e viene reso ancora più gustoso se impastato con aglio e rosmarino, timo, erba cipollina, peperoncino.

**Crema di latte:** dessert composto da latte intero di capra zuccherato e addensato con amido di

frumento. Venduto fresco, in stampi da 100 grammi, esalta l'aroma particolare del latte intero di capra e risulta molto digeribile.

**Formaggio fresco e stagionato:** inoculo diretto di fermenti nel latte appena munto, successiva aggiunta di caglio in misura di una goccia per ogni litro. Sosta di 24 ore per la coagulazione. Per il formaggio fresco, la cagliata viene trasferita in teli dove verrà fatta scolare per 12 ore e successivamente salata, impastata e trafilata. Per ottenere formaggi stagionati, la cagliata viene invece trasferita in forme, salata e fatta stagionare.

Resta la speranza che la tradizione si riprenda, che qualcuno voglia intraprendere una magica avventura casearia nell'isola che delle capre porta il nome.

Per info: Comune di Capraia Isola  
Tel. 0586/905025 - Fax 0586/905113.

# PRODUIT FERMIER LA VAL D'AOSTA CI CREDE

## Il nuovo marchio firma i prodotti a filiera corta Così si difendono i produttori e la qualità

di Diego Bovard

La sezione ovina e caprina dell'Associazione Regionale degli allevatori della Valle d'Aosta (Arev) nel corso di questi ultimi anni ha messo a punto uno strumento di valorizzazione e di riconoscimento dei prodotti provenienti dagli allevamenti valdostani. La necessità di distinguere il nostro prodotto nasce dall'esigenza di evidenziare con un marchio le produzioni zootecniche realizzate con il latte, carne o lana che proviene dalle aziende associate alla Sezione ovina e caprina. L'intenzione è di distinguere le nostre produzioni da quelle commercializzate da aziende di trasformazione della filiera zootecnica ovina e caprina che trasformano prodotti non valdostani, oltre alle produzioni provenienti da altre regioni italiane ed europee.

Con il marchio si intende garantire al consumatore l'origine delle materie prime. Non si distingue più il singolo produttore ma si vuole tutelare l'origine valdostana dei prodotti, garantendo inoltre che tutte le fasi della produzione si svolgano sul territorio della Valle.

La stesura di un disciplinare di utilizzo del marchio ha permesso di fissare alcuni punti fondamentali per la cessione ai soci del suo utilizzo. Pertanto la richiesta d'uso può essere presentata da aziende zootecniche del settore ovino e caprino in possesso di specifici requisiti.

L'Arev provvede alle verifiche di conformità delle aziende. Le ispezioni si basano su colloqui, documenti, verifica delle modalità operative adottate per la produzione. Le non conformità sono segnalate al comitato del marchio al fine di valutare le azioni da intraprendere nei confronti dell'azienda.

**Messo a punto dall'Arev un disciplinare che garantisce gli allevatori di ovini e caprini**



### Disciplinare Produit fermier

Il disciplinare è stato definito per i prodotti a base di latte di capra/pecora/vacca denominato Fermier, riservato alle aziende che producono in filiera corta, e cioè aziende che trasformano direttamente in azienda agricola il proprio latte. Al marchio hanno aderito al momento 10 aziende zootecniche che allevano prevalentemente razze specializzate per la produzione di latte Saanen e Camosciate, anche se alcune aziende allevano e mungono anche la razza Valdostana, e capi di Alpina Comune. La caratteristica di queste aziende è sicuramente la presenza di giovani allevatori desiderosi di proporre al mercato prodotti di elevata qualità.



Tra le numerose iniziative dell'associazione, volte alla promozione dei prodotti dell'allevamento caprino, segnaliamo il concorso regionale dei formaggi di capra che si è svolto nel luglio 2012 in occasione della 2° edizione della "Fehta de la Tchivra" (in patois valdostano), festa della capra, svoltasi in comune di Challand Saint Anselme in Val d'Ayas. Il concorso era aperto a tutte le aziende che trasformano latte di capra in Valle. Sono circa 15 i trasformatori che ogni anno propongono una trentina di formaggi divisi in varie categorie. L'associazione nomina una giuria di consumatori e di esperti che ha il prezioso contributo dell'Onaf Valle d'Aosta.

# Lo gran Tor de la Fontina

Hanno aderito  
fin da subito  
dieci aziende  
caratterizzate  
dalla presenza  
di giovani



di Roberto Ronc e Bruno Chaussod

L'assessorato regionale all'Agricoltura e Risorse in occasione della 7ª edizione della "Désarpa" (Aosta, 7 ottobre 2012), la festa che ripropone la discesa delle mandrie dagli alpeggi alla fine dell'estate, con cortei di vacche ma anche di capre e pecore che attraversano la città, ha presentato al grande pubblico la prima edizione di "Lo gran Tor de la Fontina", degustazione di Fontina Dop di alpeggio.

Tecnici dell'assessorato e del Consorzio produttori e di tutela della Dop Fontina, coadiuvati da rappresentanti dell'Onaf Valle d'Aosta, hanno accompagnato il pubblico nella degustazione di Fontine Dop provenienti da 17 alpeggi localizzati lungo il percorso della maratona "Tor des Géants".



Ogni alpeggio è stato raccontato attraverso una scheda contenente dati quali il nome dell'alpeggio, il nome del montagnard, l'altitudine, il numero di bovine da latte, il magazzino di stagionatura con un percorso grafico che inseriva ogni alpeggio nel suo giusto contesto geografico. Per raccontare cosa significhi alpeggio in Valle

d'Aosta ci limitiamo a dire che la quota dei 17 alpeggi varia da un minimo di 1790 metri dell'alpeggio Lérettaz, nel comune di Fontainemore ai piedi del Monte Rosa, ai 2423 metri del grande alpeggio Les Chavannes, a La Thuile.

I circa 900 partecipanti-degustatori hanno potuto concentrarsi sui 17 punti ristoro e assaggiare, passando da una vallata all'altra, le ottime Fontine Dop d'alpeggio.

## IL CONCORSO

# Vince la crescita caprina degli Ecureuils

Ci sembra interessante presentare l'azienda e il formaggio che ha ottenuto il punteggio più alto all'edizione di quest'anno al concorso regionale dei formaggi di capra.

## L'AZIENDA

Agriturismo les Ecureuils  
Frazione Homené Dessus 08  
Saint-Pierre  
www.lesecureuils.it

L'allevamento consiste in 40 capre di razza Saanen. Il latte è trasformato direttamente nel caseificio adiacente alla stalla e le produzioni (lattiche fresche, aromatizzate e stagionate, robiolo, tome stagionate, ricotta fresca e stagionata) sono vendute direttamente in azienda, o consegnate a negozi e ristoranti della zona e ad alcuni mercati rionali.

## IL FORMAGGIO

Crescenza di capra

Formaggio a pasta molle prodotto con latte intero di capra pastorizzato. La cagliata è pressamica (coagulazione con caglio animale per circa 45 minuti), successivamente il coagulo viene rotto, e messo in forme rettangolari, rivoltate e leggermente stufate.





# BENVENUTI A ENTRELOR

## l'alpeggio che profuma di futuro

di Andrea Barmaz

**N**el vallone di Entrelor, situato nell'alta Val di Rhêmes, all'interno del Parco Nazionale del Gran Paradiso, si trova l'alpeggio sperimentale gestito dal settore "Zootecnia e Industria Lattiero-Casearia" dell'Institut Agricole Régional di Aosta. Dal 1999, questa struttura, votata alla ricerca scientifica e all'attività formativa, si propone di sperimentare una gestione dell'alpeggio innovativa rispetto a quella tradizionale, in modo da evitare gravosi investimenti in fabbricati, in particolare per il ricovero del bestiame. Ciò permette anche di diminuire i costi di conduzione inerenti la manodopera per la mungitura, per la pulizia delle stalle e per la fertirrigazione dei pascoli, pratica che negli alpeggi tradizionali prevede la diluizione dei fertilizzanti nell'acqua e la loro distribuzione tramite un reticolo di canalette. Nel vallone di Entrelor, la mandria di 60 vacche è gestita con due operatori soltanto, mentre in un sistema tradizionale ne servirebbero tre. Ciononostante, gli operatori godono di una migliore qualità della vita, soprattutto per la riduzione dei carichi di lavoro e la maggior disponibilità di tempo da dedicare al riposo.

Ciò è reso possibile grazie ad una gestione sperimentale caratterizzata dal pascolamento turnato e integrale. Questa soluzione esclude il ricovero in stalla e prevede la mungitura all'aperto, compiuta grazie ad un impianto installato su carro semovente a quattro ruote motrici, suddiviso in quattro parti elitrasportabili.

Si tratta di un prototipo unico, progettato e realizzato dal personale tecnico

dell'Institut Agricole Régional, che si muove su superfici accessibili, in particolare in quegli alpeggi che presentano condizioni orografiche ottimali per un suo agevole spostamento. L'alpeggio, raggiungibile solo a piedi, viene popolato dalle bovine durante la monticazione - l'inarpa - che vede il trasferimento della mandria nei pascoli di alta quota durante i mesi estivi. Anche il trasporto da valle del carro di mungitura, dei viveri, di materiale vario e dei maiali - che avviene mediante l'elicottero - costituisce un passaggio innovativo nella gestione della struttura. Un altro importante obiettivo del progetto è il recupero del valore pastorale della cotica erbosa, degradatasi negli anni a causa dello stato di semi abbandono in cui è stato lasciato l'alpeggio. L'esperienza di Entrelor costituisce oggi un esempio interessante di integrazione fra attività agro-pastorale, protezione dell'ambiente e turismo. Dall'estate del 2008, tecnici o turisti possono infatti partecipare alla visita guidata dell'alpeggio, con l'opportunità di godere della degustazione dei prodotti della filiera casearia tradizionale:

dal reblec, risultato dalla cagliata raccolta in una tela e posta in uno stampo forato per favorirne la separazione del siero, al séras o ricotta, fino alla brossa, la saporita crema di affioramento del siero ottenuta previo riscaldamento e acidificazione. Senza dimenticare la lavorazione di un formaggio Dop di grande pregio: la Fontina che è il risultato di un savoir faire antico, profondamente legato ad un territorio ed un ambiente unico. Un formaggio prodotto esclusivamente in Valle d'Aosta, con latte crudo intero, ottenuto da bovine di razza valdostana, Pezzata Rossa, Pezzata Nera e castana.

### Zootecnia montana cura ambientale e agriturismo

# FORMAGGI DA ERBA

## Il bouquet dei pascoli

di Stefano Lunardi

**S**ono definiti così i formaggi ottenuti da latte prodotto da animali che consumano solo erba. L'erba mangiata dagli animali al pascolo è la base per ottenere latte e formaggi di qualità superiore, e sarà nostra cura andare a conoscere durante il periodo primaverile ed estivo le vegetazioni e le corrispondenti fioriture negli alpeggi, confermare l'attenzione che l'allevatore dedica all'alimentazione e alla cura delle vacche e delle capre al pascolo.

Il perché consumare il formaggio "da erba" è quindi sempre più evidente: perché ha un valore aggiunto derivante dall'alta sostenibilità del sistema di produzione nel rispetto delle tradizioni, dal complesso di bouquet di sapori e soprattutto dalle qualità nutraceutiche, in particolare è da segnalare l'elevato quantitativo di Omega-3.

Nell'estate 2012 abbiamo iniziato come Erbavoglio la collaborazione con due aziende che allevano vacche di razza valdostana, la Società Agricola Sant'Anna di Challand Saint Anselme e l'azienda agricola Ourty di Champorcher. Obiettivo è la produzione di due formaggi da erba valdostani, la più classica toma nella Valle di Champorcher e il Renquefleur nella Valle d'Ayas. Lo staff Erbavoglio, di cui fa parte il professor Marco Grella specializzato in alpicoltura (Università di Agraria di Torino), si è occupato dell'analisi pastorale dei pascoli ad inizio stagione e della redazione dell'importante disciplinare di produzione dei due formaggi.



### Qui Challand

#### RENQUEFLEUR, IL SAPORE DEI MILLEFIORI

La Società Agricola Sant'Anna di Challand Saint Anselme è un'azienda di media dimensione a conduzione familiare. All'inizio di giugno la famiglia Malcuit monta il bestiame all'alpeggio di Ostafa, nel Vallone di Cuneaz (Ayas), dove rimane fino a fine settembre. I bovini in lattazione sono 63, di cui 56 di razza Pezzata Rossa e 7 di razza Castana. Le superfici pascolive utilizzate nel pieno della fioritura dagli animali per la produzione del formaggio ispirano il nome del formaggio Renquefleur, che significa "solo fiori" in patois.

Prodotto con latte intero non pastorizzato viene lavorato entro due ore dalla mungitura e prevede una maturazione minima di 3 mesi. Due mesi circa all'interno dei locali di stagionatura situati in alpeggio; il restante periodo di stagionatura, fino a maturazione ultimata, viene effettuato nella cantina dell'antica latteria, dotata di tecnologie di condizionamento.

Si tratta di un formaggio grasso a pasta semicotta, dalla forma cilindrica e scalzo leggermente convesso, con facce piane o quasi piane; peso da 1,5 a 1,8 chilogrammi.

### Qui Champorcher

#### TOMA DELL'OURTY, DUE MESI NELLA PIETRA

L'azienda agricola Ourty di Hône è una piccola azienda a conduzione familiare. Deve il suo nome all'alpeggio Ourty, situato nello splendido vallone della Legna nel comune di Champorcher, che la famiglia Vuillermoz utilizza in estate dai primi giorni di giugno a fine settembre. L'azienda può contare su 20 capi bovini in lattazione di cui 14 di razza Pezzata Rossa, 3 di razza Castana, 1 di razza Pezzata Nera e 2 incroci.

Il fromage Ourty prevede una maturazione minima di tre mesi. Due mesi all'interno di tradizionali cantine in pietra situate presso l'alpeggio di produzione, il restante periodo di stagionatura, fino a maturazione ultimata, effettuato nella cantina della nostra antica latteria.

Si tratta di un formaggio grasso a pasta semicotta, dalla forma cilindrica e scalzo leggermente convesso, con facce piane o quasi piane; peso da 1,5 a 1,8 chilogrammi. La crosta rugosa è compatta, sottile, dello spessore di circa mm 2; la pasta è semidura con scarsa occhiatura, di colore paglierino. Fresca è tenera e dolce, dai sentori di latte appena munto, stagionata assume sapori più sapidi, intensi.

## Le battaglie di Caseus Montanus

di Gerardo Beneyton

**F**intanto che Caseus Montanus, in collaborazione con l'Onaf, non ha promosso l'organizzazione delle Olimpiadi dei Formaggi di Montagna, i formaggi erano formaggio e basta. Al massimo si distinguevano tra italiani ed esteri.

Ma con le Olimpiadi dei Formaggi di Montagna e le Grolle d'Oro di Saint-Vincent per il miglior formaggio d'Alpeggio d'Italia, i caci prodotti nelle casere montane hanno ottenuto il riconoscimento ufficiale di formaggi che non possono né devono essere confusi con i caci della pianura.

E così formaggi misconosciuti come il Bleu d'Aoste ed il Piave, per citarne due, sono saliti agli onori dell'agroalimentare mondiale ed entrati nell'olimpo di quei prodotti di montagna che sono le vere eccel-



lenze che contribuiscono a mantenere vive Genti e Popoli che hanno nell'agricoltura la loro ragione di vita. Genti e Popoli che sono le sentinelle per la salvaguardia dell'ambiente e la tutela del paesaggio perpetuando lavorazioni agricole che si tramandano di generazione in generazione, fortemente legate al territorio, e proprio per questo rappresentano un valore aggiunto per l'offerta turistica della montagna.

Da sempre Caseus Montanus è impegnato nella difesa dei diritti delle aziende agricole di montagna che pongono al centro di tutto l'Uomo. Senza l'uomo l'agricoltura muore e gli allevamenti cessano le attività.

È quindi nostro imperativo difendere i diritti degli agricoltori di montagna ed è questa convinzione il pilastro che ha retto tutta la nostra impegnativa battaglia, conclusasi vittoriosamente con il supporto determinante del ministro Mario Catania, per l'esenzione dall'Imu degli immobili rurali di montagna.

# AI FORNELLI FRA TRADIZIONE E SPERIMENTAZIONE



di Fabio Campoli

**P**arlare di tecnologia significa confrontarsi con la tradizione. Ciò che era prima cambia, migliora per poi ridiventare a sua volta tradizione. Anche in cucina è così. E da chef ne confermo l'importanza e la necessità. Nel mio percorso professionale, in tutti questi anni di esperienza ai fornelli, ho assistito a moltissime introduzioni tecnologiche, alla definizione di nuove tecniche, ho scelto la sperimentazione con un occhio di riguardo sempre nei confronti della storia e della tradizione.

Inutile dire che in ogni mestiere, in cucina in particolare modo, c'è la tecnica. Questa nasce e si alimenta con lo studio, in anni di pratica, formando la base della preparazione di ogni cuoco. Su di essa poi si propone la ricerca e si plasma la creatività e la sperimentazione, che vanno riconosciute come essenziali per la crescita e il miglioramento in ogni settore.

Se pensiamo al settore caseario non possiamo negare i passi in avanti fatti da molte aziende, la possibilità di produrre in quantità maggiori, con tecniche affidabili, macchine che aiutano l'uomo nel suo lavoro, maggiore igiene e novità sul mercato. È pur vero, secondo me, che nella sua bellezza e utilità, la tecnologia può portare ad uno snaturamento del prodotto e della sua tradizione. Tradendo così quelle caratteristiche che sono simbolo di un certo tipo di lavorazione, antica e artigianale insieme.

Dal mio punto di vista e dagli esempi con cui mi confronto quotidianamente in cucina mi piace affermare che la tecnologia è veramente utile

## Arriva sul web "il circolo blogustai"

È la nuova idea firmata Fabio Campoli: una blog-guida che vuole proporre on line un vero e proprio menu costruito dalla selezione personale delle migliori ricette che si trovano sui blog degli appassionati di cucina.

L'idea è quella di creare sul web un grande metablog, un punto di incontro tra i food blogger che popolano la rete con le loro proposte gastronomiche, costruendo un vero e proprio menu con diverse proposte, anche la carta dei formaggi, con i commenti dello chef.



quando non va a discapito della qualità, in caso contrario è fondamentale conservare la tradizione, la "vecchia maniera" che è anche portatrice di storia e cultura.

È vero che essere "tecnologici" può essere interpretato come fattore di modernità, ma bisogna saperla usare e interpretare con intelligenza, riuscire a capire dove funziona positivamente e dove forse è meglio essere più tecnici che tecnologici, affidandosi al proprio "saper fare" e non perdere l'essenza e la verità del nostro lavoro.

Consiglio dunque, soprattutto ai giovani, sia produttori che cuochi, di non fomentarsi con le nuove mode e tendenze tecnologiche in cucina - ci sono passato anche io - e sono cosciente che è facile perdersi nelle novità e nella sperimentazio-

ne. Bisogna anzi ricordare che alla base di tutto c'è la tecnica, che è studio, conoscenza e preparazione. Accanto ad essa c'è la tecnologia che è la nostra evoluzione. Si può essere tecnici e tecnologici, due termini che coesistono bene e alla perfezione, ma non si potrà mai essere veramente tecnologici se non possediamo la vera tecnica, che è la conoscenza; mentre chi è tecnico potrà, se vuole, essere tecnologico.

Le mie parole possono sembrare uno scioglilingua, ma se mi guardo indietro posso affermare con sicurezza che la mia cucina di oggi, basata sulla tecnica e su una certa artigianalità, non è la cucina di qualche anno fa, in cui avevo diverse conoscenze e magari mi affidavo a tecnologie importanti che mi facilitavano il lavoro.



## LA RICETTA di Fabio Campoli

# Bocconcini di agnello al Gomasio

con cestino di patate, rape rosse e Ragusano dop

### Ingredienti per 4 persone

Coscio di agnello gr. 800 con osso  
Gomasio cucchiaini 2 (insaporitore naturale venduto in erboristeria)  
Olio extra vergine cucchiaini 2  
Aglio spicchi 1\2  
Rosmarino ciuffi 2  
Sale marino  
Per il contorno  
Patate bollite g 600  
Rapa rossa g 120  
Formaggio Ragusano stagionato g 120  
Uova intere 2  
Noce moscata g 1

### Esecuzione

Disossate l'agnello e tagliatelo a piccoli dadi. Conditelo con il gomasio, il rosmarino in ciuffi, l'aglio tritato, l'olio e il sale. Lasciatelo macerare per una notte.

Lasciate scaldare una padella antiaderente, passatevi l'agnello per farlo rosolare e finite la cottura in forno a 120°C per almeno 30 minuti.

Passate le patate bollite condite con il sale la noce moscata e due uova intere, lavorate bene il composto per renderlo omogeneo.

Tritate la rapa rossa e aggiungeteci almeno 150 grammi di patate condite. Con il sacco da pasticceria ricavate dei cestini. Ora con una sfera da gelato ricavate delle palline che adagiate sopra il cestino. In questo modo avrete un effetto cromatico bellissimo.

Coprite le patate con abbondante formaggio Ragusano grattugiato. Infornate per farlo gratinate a 200°C. Servite l'agnello caldo accompagnato dalle patate.

## MENU DI PASQUA

### Antipasto

Zuppa di cipolle ed erbe aromatiche con riduzione alla sambuca gratinata al Bitto Dop della Valtellina.

### Primo

Raviolo farcito con fagioli e Pecorino Romano Dop al ragù di salsiccia e vegetali dell'orto.

### Secondo

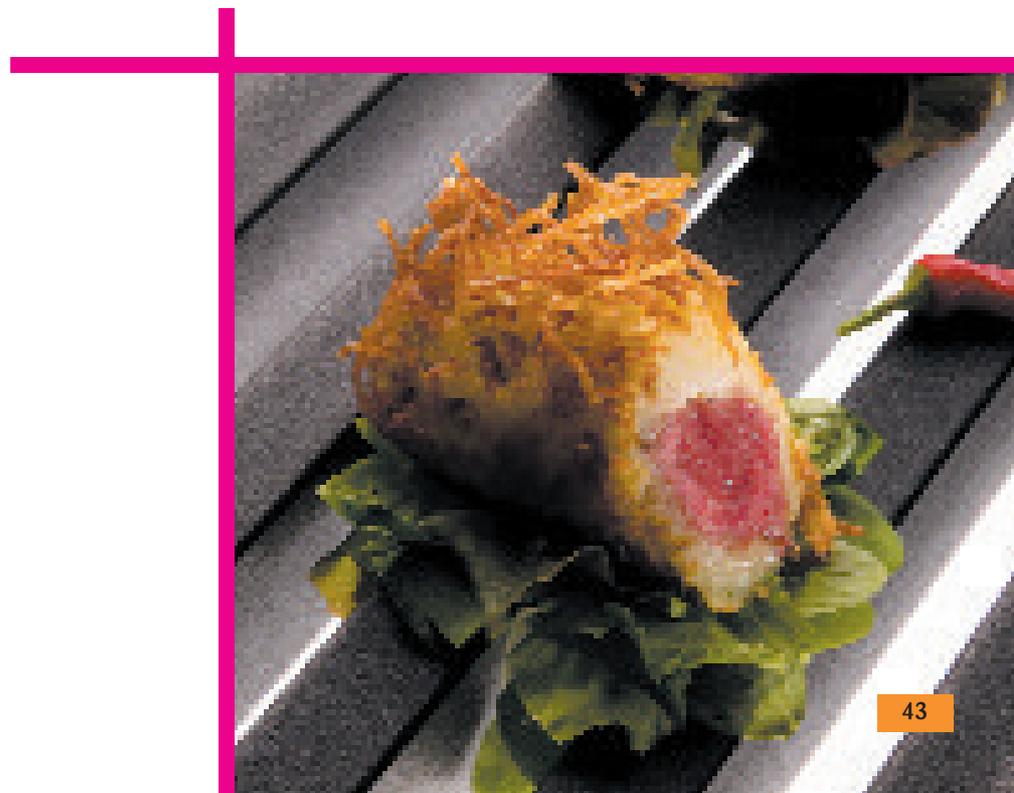
Bocconcini di agnello al Gomasio con cestini di patate e rape rosse e Ragusano Dop

### Dessert

Torta di carote, amaretti e formaggio caprino

## Un consiglio pratico ai ristoratori

Prima di vendere un formaggio ai vostri commensali, cercate di conoscerlo nelle sue caratteristiche olfattive e gustative. Imparate a conoscerlo, a raccontarlo e comunicarlo. La cultura è importante anche a tavola e i vostri clienti godranno di un servizio in più.





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

## DALLA DELEGAZIONE DI IMPERIA



### Alla Tortuga un menu piemontese-ligure

Per concludere il 2012 ci si è affidati alla professionalità dei coniugi Rubino del ristorante Tortuga, Walter in sala e Teresa ai fornelli, ove elabora una cucina delicata e gustosa utilizzando materie prime di grande qualità. Il menu è stato di carattere piemontese-ligure con antipasti classici, raviolini alle erbe, burro, pinoli e salvia, brasato al vino.

Naturalmente, per chiudere in bellezza, ha avuto luogo una degustazione guidata di for-

maggi selezionati da Franco Parola (Saluzzo). Già tra gli antipasti era presente un Taleggio su crostini caldi.

Questi invece i formaggi presentati nel "plateau": Pont l'Eveque, il più antico di Normandia, di latte vaccino microfiltrato, a pasta molle, con crosta lavata; Cevrin di Coazze, caprino a latte crudo, a pasta molle, con crosta lavata, d'alpeggio, stagionato oltre tre mesi; Plaisentif, vaccino a latte crudo, a pasta semidura, stagionato; Blu

del Moncenisio, vaccino erborinato, a pasta semidura, stagionato oltre 90 giorni.

La serata è stata "innaffiata" dai vini dell'amico Giacomo Lantrua, che ci ha fatto degustare il Vermentino Colli di Luni ed il Leukotea bianco delle Cantine Lunae di Bosoni in Ortonovo (SP). A seguire Nebbiolo d'Alba Dogliani Generale e Passito Florio.

*il delegato Pino Moser*



• I formaggi protagonisti della serata a Imperia

## DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



### Gli auguri di Natale con le eccellenze casearie



• Lo straordinario Castelmagno d'alpeggio (Presidio Slow Food) della Meiro

Un ricco aperitivo a buffet, con originali ricette dolci e salate e degustazioni in purezza, per un nutrito gruppo di amanti del buon formaggio è stato il saluto di Milano al 2012. L'occasione è stata ingolosita dalla presenza di due produttori, Palzola e La Meiro, che hanno raccontato la

produzione del loro formaggio e l'unicità che li contraddistingue e di cui vanno, a buon titolo, fieri. Palzola con il Gorgonzola Dop dolce e piccante, capolavoro caseario da cui trasudava la professionalità e la dedizione di chi non rinuncia a sposare tradizione e innovazione. In degustazione anche Palfuoco con peperoncino e Gorgonzola Mascarpone.

La Meiro, produttore di Castelmagno, con due forme d'alpeggio, una delle quali in una delle sue migliori declinazioni e una stagionatura importante (luglio 2011), la conferma di un'eccellenza della produzione casearia italiana. A contorno, la presenza dei prodotti inviati dal caseificio Val d'Aveto in degustazione. San Ste' in diverse stagionature e assaggi della speciale ricotta e prescinsoa.

A fine serata, la consueta lotteria con l'estrazione di quattro premi e ancora una volta, un evento che ha saputo combinare interessanti approfondimenti al piacere di stare insieme e condividere una passione autentica.



• Sergio Poletti e Marco Calzone del Caseificio Palzola assieme a Laura Bonvini

*Laura Bonvini e Lorenzo Ottolenghi*

## DALLA DELEGAZIONE DI COMO



### Valutazione sensoriale del latte di asina, cavalla, vacca, capra, dromedaria e bufala

Domenica mattina al ristorante Salice Blu, a Bellagio, si è formato il gruppo di lavoro.

La valutazione sensoriale dei latti, dagli odori ed aromi così tenui, richiedeva una predisposizione gustativa. Consci della prova inusuale, eravamo pronti a sperimentare, avendo i sei campioni da esaminare e la scheda da compilare.

I latti di sei differenti specie animale, di varie provenienze, di qualità disuguali sono stati posizionati secondo la presunta percentuale di grasso.

Ogni latte è stato valutato e commentato, descrivendo il colore, l'odore, il sapore, l'aroma e la densità.

Alcuni latti, mai assaggiati prima, hanno sorpreso i sensi.

Nella scheda le caratteristiche rilevate.

### IL LATTE DEGUSTATO

#### Tipologia dei latti in valutazione:

<b>cavalla:</b> latte in polvere	<b>asina:</b> latte crudo
<b>vacca:</b> latte pastorizzato	<b>dromedaria:</b> latte pastorizzato
<b>capra:</b> latte UHT	<b>bufala:</b> latte crudo, bollito

#### • ASINA

**colore:** bianco acquoso, lattiginoso

**odore:** lievemente lattico

**sapore:** dolce intenso e persistente

**aroma:** mandorla lieve

**densità:** acquoso

#### • CAVALLA

**colore:** bianco lucente, panna

**odore:** erba bagnata, nocciola

**sapore:** dolce

**aroma:** vegetale asparago bollito, cetriolo

**densità:** molto liquido

#### • VACCA

**colore:** bianco lucente

**odore:** panna

**sapore:** poco dolce

**aroma:** panna, burro

**densità:** media

#### • CAPRA

**colore:** bianco panna, lucente

**odore:** lattico, quasi impercettibile

**sapore:** prevalentemente dolce, poco salato

**aroma:** poco ircino ma persistente

**densità:** media

#### • DROMEDARIA

**colore:** bianco neve

**odore:** lattico, quasi impercettibile

**sapore:** molto salato

**aroma:** trucioli, cuoio lieve

**densità:** molto denso

#### • BUFALA

**colore:** bianco avorio

**odore:** panna, quasi impercettibile

**sapore:** poco dolce

**aroma:** burro, panna

**densità:** molto denso



• Periferia di Nouakchott, mungitura della dromedaria

Ultimata la prova e riuniti alla tavola da pranzo, lo chef Luigi Gandola ci ha deliziato con l'antipasto, il suo goloso piatto di gnocchi in sfoglia di Parmigiano ed un superbo, elaborato dolce.

A seguire la proiezione di un filmato sulla Mauritania, con il latte di dromedaria ed i relativi prodotti caseari.

Le immagini hanno documentato la mungitura delle dromedarie, alle quali viene legato sulla schiena e vicino alla coda un simile centrino che viene poi sistemato sulle mammelle per evitare al piccolo di succhiare. Due persone sono necessarie alla mansione mentre una munge, l'altra sostiene il contenitore. I supermercati ed i negozi di Nouakchott sono riforniti giornalmente del latte di dromedaria e di vacca distribuiti dalle latterie Tiviski, Toplait, El Watanya ma i cittadini della capitale apprezzano anche il latte crudo venduto dagli allevatori in periferia. Le fotografie scattate all'interno della latteria Tiviski hanno mostrato delle attrezzature moderne per la pastorizzazione ed il confezionamento del latte. Secondo la tradizione mauritana, il latte è cagliato versandolo nella pelle di animale e scuotendo la Tchoukoua. Una tecnica di conservazione del latte consiste nel versare nella sabbia l'eccedenza di latte. La sabbia umidificandosi si compatta, il blocco è allora lasciato asciugare, poi è sbriciolato e così conservato, si ottiene la Garça. Per utilizzare la Garça, i pezzi sabbiosi sono messi nell'acqua, la sabbia si deposita sul fondo del recipiente lasciando il ricostituito latte. Purtroppo la Garça acquistata al mercato di Nouakchott era latte essiccato sopra la roccia e non nella sabbia come da tradizione. Pezzetti di Garça e fettine di bottarga preparata dalle donne Imraguen sono stati i "souvenirs" riservati ai partecipanti all'incontro Onaf.

*il delegato Simonetta Cortella*



• Contenitore per il latte e garça

## DALLA TOSCANA



### Onaf a San Miniato: capitale dei sapori d'Italia

Sabato 17 e domenica 18 Novembre 2012 a San Miniato (Pisa) si è tenuto l'evento gastronomico più atteso della stagione: Il tartufo Bianco di San Miniato incontra il Parmigiano Reggiano.

La mostra mercato è stata la vetrina ideale per inserire diversi momenti culturali, organizzati da Arga Toscana e dalla Fondazione San Miniato Promozione, aventi come fil-rouge il tema seguente: "Le eccellenze italiane: una via di uscita per superare la crisi?"

Oltre settanta giornalisti della carta stampata e delle emittenti televisive più rappresentative hanno partecipato ai diversi "educational" e dibattiti guidati dagli esperti Onaf scesi in campo: con chi scrive, Giuseppe Soin e Roberto Funghi, attraverso vivaci interventi hanno divulgato la cultura casearia emiliana e le tecniche di assaggio. Tema centrale: l'oro dell'Emilia Romagna incontra l'oro di San Miniato in un momento particolare della storia italiana, un momento di crisi e di dolore dopo il sisma che ha segnato indelebilmente il territorio delle



• Alessandro Di Pietro a San Miniato

province di Modena e Reggio, per dare un tratto solidale al momento gastronomico. Ed ecco che nel susseguirsi delle degustazioni, Parmigiano Reggiano Dop, Tartufo Bianco, Olio extra vergine e Aceto Balsamico Trad. Dop Modenese hanno danzato una equilibrata ed indimenticabile quadriglia per la gioia delle migliaia di spettatori presenti.

In questa occasione è stato promosso un gemellaggio all'insegna della solidarietà e delle eccellenze eno-gastronomiche.

Tra i partecipanti ricordiamo: Vittorio Gabbanini Sindaco di San Miniato, Franco Polidori Presidente Arga Toscana, Giuseppe Alai, Presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano, Alessandro Maresca, Giornalista del Gruppo Sole 24 Ore, Annamaria Tossani conduttrice Tg7, Ermete Realacci, Alessandro Di Pietro conduttore Rai 1, Luigi Ciampolini Presidente Associazione Giovanni Papini.

G. C.

## DALLA DELEGAZIONE DI SALERNO



### Aumenta il numero di Assaggiatori

Il numero dei corsi in Campania sta riuscendo a reggere la crisi, certo il numero dei corsisti diminuisce in ogni corso ma con grande piacere si scopre che la platea è sempre più qualificata e appassionata. Nel corso di Praiano che si è svolto tra febbraio e marzo 2012, nel cuore della Costiera Amalfitana, i corsisti erano tutti operatori dei più qualificati alberghi e ristoranti della Costiera, oltre ad avere anche tra di loro un produttore di interessante "Fiordilatte" di Ravello. In autunno il corso di I livello di Benevento ha visto nascere la nuova



• Corso I livello Onaf Praiano



• Gruppo I livello Benevento e Il Salerno

delegazione Avellino-Benevento e la partecipazione al corso di 5-6 produttori della provincia di Avellino e di Benevento che hanno ravvivato le discussioni e il confronto durante le lezioni. Sempre in autunno a Salerno il corso di II livello per Maestri Assaggiatori ha riunito corsisti dalla Puglia, Molise, Calabria e Campania fortemente motivati che hanno reso la direzione del corso estremamente piacevole, con un allenamento che ha gettato le basi per la nascita di un buon panel di assaggio. L'investitura ha visto insieme a Salerno sia il gruppo di Benevento che quello dei Maestri Assaggiatori di Salerno ed alla fine del Cerimoniale è stato interessante degustare i formaggi di tutti i produttori che avevano partecipato ai due corsi. In ultima analisi l'affermazione "pochi ma buoni" non poteva essere più calzante.

*il delegato Maria Sarnataro*

## DALLA DELEGAZIONE DI SIENA-AREZZO



### Diplomati 26 nuovi Maestri Assaggiatori

Lunedì 28 gennaio si è ufficialmente chiuso il corso di 2° livello di Siena. I 26 neo-Maestri Assaggiatori hanno ricevuto il meritato diploma dalle mani dei consiglieri nazionali Giacomo Toscani e Gildo Carabelli.



• Foto di gruppo per i neo-diplomati

La cerimonia si è svolta presso la splendida sala-degustazioni di "Base Alimentare" a Castiglion Fiorentino (Arezzo), dove Andrea Magi e Marco Ruspi, colonne della delegazione di Siena-Arezzo, hanno organizzato una serata valida didatticamente (si sono assaggiati formaggi toscani, italiani ed europei) ed imperdibile dal punto di vista eno-gastronomico, curata in tutti i particolari.

Non avrebbe potuto esserci modo migliore per cominciare la nuova "carriera" di Maestri Assaggiatori di Formaggi! Buon divertimento, ragazzi!

Hanno partecipato al corso: Massimiliano Amici, Fabio Bellini, Maurizio Bigoni, Angelo Binarelli, Fabio Broccatelli, Adriano Bruni, Michele Busbani, Elia Cencini, Paolo Cepollaro, Simonetta Ciacci, Paolo Cortonesi, Stefano Coveri, Roberto Crocenzi, Angela Lisetta Fiorini, Andrea Magi, Marco Minetto, Serenella Porcedda, Barbara Rossi, Emiliano Ruffaldi, Marco Ruspi, Marco Santori, Simone Sargentoni, Marco Servili, Simone Spadi, Claudio Spallaccia, Roberto Valdambri, Mirella Lucia Zordan.

*Marco Quasimodo*

# Agenda

a cura di

*Mauro Bernardini*

onaf@onaf.it

## MARINA DI CARRARA (Ms)

22-24 MARZO 2013

### FIERA DEL FORMAGGIO

Carrara Fiere



Alla mostra mercato saranno presenti, oltre ai formaggi, vini, marmellate, confetture, miele, aceto balsamico, birra artigianale.

Per informazioni: Luca Angioli  
tel. 334/5270361  
fieradelformaggio@gmail.com

## PARMA

7-10 MAGGIO 2013

### CIBUS TEC

Fiere di Parma

Cibus Tec è il Salone dedicato alle tecnologie per la produzione, il packaging e la logistica dell'industria alimentare.

Con l'obiettivo di individuare i trend delle innovazioni tecnologiche applicate e di creare un'offerta unica nel panorama nazionale, Cibus Tec offre oltre ad una vetrina commerciale, una serie di percorsi tematici che focalizzano su temi specifici dell'industria alimentare.

## CERNOBBIO (Co)

8-10 GIUGNO 2013

### IL CIBO SANO - SALUMI FORMAGGI

Villa Erba

È una fiera mercato che vuole divulgare la cultura del cibo genuino, non trattato, della tradizione italiana.

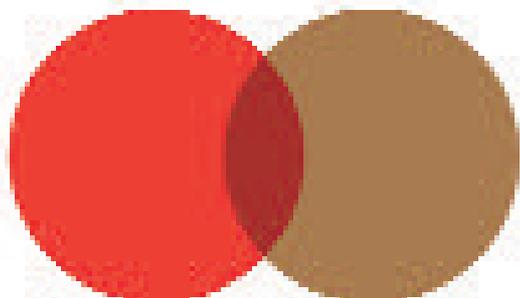
Come nella precedente edizione di Roma, l'esposizione è dedicata sia al pubblico sia agli operatori ed è completata da un ricco calendario di laboratori, degustazioni e corsi.

La manifestazione è organizzata con la collaborazione dell'Accademia delle 5T - Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza che seleziona le aziende partecipanti con l'obiettivo di presentare e promuovere il cibo di genuino e di qualità. L'appuntamento previsto nei giorni 8, 9, 10 giugno a Cernobbio sarà ospitato nel prestigioso contesto di Villa Erba sul lago di Como.

L'evento è strutturato in tre aree tutte collegate: area Mostra Mercato, area Laboratori & Degustazioni, area Ristorante.

Onaf sarà protagonista con alcune degustazioni guidate.

Per informazioni: [www.ilcibosano.it](http://www.ilcibosano.it)



## SALUMI FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

# FieraMercato

8/9/10 Giugno 2013

VILLA ERBA - CERNOBBIO - LAGO DI COMO

Orario 10.00/19.00 Lunedì 10.00/17.00

Esposizione, corsi, laboratori, degustazioni dei prodotti protagonisti della tradizione italiana

**PRENOTA IL TUO STAND!**

Telefona al numero 049.9832150

o invia una mail a [partecipare@salumiformaggi.it](mailto:partecipare@salumiformaggi.it)

Visita il sito [www.salumiformaggi.it](http://www.salumiformaggi.it)

Sezione Organizzativa [www.milincio.it](http://www.milincio.it)





# Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO



## W la Casa della Piemontese (dove si parla di latte, tome, cartaginesi e zebù)

**G**ia il condottiero Annibale, passando le Alpi nel 218 avanti Cristo per sfidare i romani in casa, se ne era reso conto. Saran stati buoni i formaggi mangiati nelle Gallie, ma le tome del Piemonte avevano un sapore da urlo. Dicono le cronache che l'armata cartaginese fece cospicua provvista di queste meraviglie casearie in val di Susa, e con le salmerie trasportate a dorso d'elefante se ne partì verso il Caput Mundi, per altro mai raggiunto.

Facile immaginare che le tome di Annibale fossero prodotte con latte di mucca Piemontese, razza forte con preistoriche radici. Scendendo per li rami del bestiario genealogico, all'origine troviamo infatti un bovino del tipo Aurochs, domesticato nel Pleistocene. Questo rustico bovide, qualche migliaio di anni dopo, si sarebbe incrociato con le mandrie di zebù marcianti al seguito delle orde migrate da quello che è l'attuale Pakistan. Un viaggio assai lungo, a guardare la carta geografica. Ma una volta le anabasi andavano di moda e comunque resta il fatto che quei pastori con i loro zebù giunsero fino alle Alpi occidentali, e qui, forse per l'incanto del posto vagamente himalayano, decisero di piantare le tende.

Parlando oggi della Piemontese, va sottolineato che si tratta della razza bovina da carne più diffusa in Italia, con caratteristiche di alto pregio sia a livello



organolettico che di resa al macello. Ma oltre a tutto ciò la vacca autoctona vanta una produzione lattifera più che sufficiente alle esigenze di mantenimento del vitello, derivante dalla duplice attitudine per la quale era selezionata nel passato.

E come ben sappiamo - fortunatamente, vien da aggiungere - sono ancora in tanti gli allevatori della Piemontese che utilizzano questo latte, spesso d'alpeggio, per trasformarlo in formaggi di eccellenza. Bastano i nomi a scolpire una leggenda: Castelmagno,

Raschera, Bra e compagnia cantante di gustose tome e sapidi tomini. Chiediamo scusa al lettore se l'abbiamo presa un po' alla larga partendo dalle guerre puniche, ma la notizia c'è ed è avvincente, per gli addetti ai lavori: a Carrù, patria del Bue grasso e Porta delle Langhe, sta per nascere la Casa della Piemontese, sul modello della borgognona Maison du Charolais.

Sarà una sorta di Beaubourg multimediale, dedicato a quanti vogliono conoscere segreti e virtù di questa razza che negli ultimi anni si è mondializzata (il seme è venduto dagli Stati Uniti all'Australia, dal Brasile alla Cina alla Nuova Zelanda). Razza da carne ma anche da latte, e dunque capostipite di una preziosa filiera casearia. Si potranno aprire utili dibattiti sul latte di razza e le peculiarità del Gusto, di cui tutti straparano confondendolo con un concetto di qualità fondato esclusivamente su parametri tecnici ed igienico-sanitari.

# la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

## TECNOLOGIA E FORMAGGIO

VA BENE  
LA CRISI...  
MA QUESTA  
FETTA DI  
FORMAGGIO  
E' SOTTILISSIMA!

QUELLO  
NON E'  
FORMAGGIO!  
E' UN I-PAD!

