

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

33

SETTEMBRE 2020
euro 7
ISSN 2281-5120

Perugia
cuore d'Italia



Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 3 anno 2020



Pecorino Monte Poro
giovanissima Dop



Lezioni all'aperto
una felice avventura



Carpenedo, storia
d'amore e passione



Tosatura ovina
un rito in alta Langa

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Lattosio? No, grazie.



g
GORGONZOLA



L'EDITORIALE

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Siamo consapevoli che il problema del virus permane e dobbiamo adattarci a operare in sicurezza uscendo da quelle che erano le nostre abitudini. Ma l'assaggio e il confronto non possono prescindere dall'incontro in presenza. Per i corsi andranno valutate soluzioni diverse già allo studio



La ripartenza

Passiamo l'estate in apnea; ma in autunno dovremo per forza decretare la fine di questo assurdo modo di comportarci che ci ha portati a gestire il nostro mondo di assaggiatori come l'impiegato pubblico che ha trasformato il suo modo di lavorare restandosene comodamente a casa, facendoci credere che è iniziata una nuova era e la presenza non è più necessaria.

Anche nel nostro contesto molti di noi ci hanno provato, e non vi dico con quanta insistenza: ci volevano far credere che in fondo collegandoci alla piattaforma e ricevendo dal corriere il campione di formaggio sottovuoto avremmo risolto il problema.

Che tristezza. Il rapporto conviviale e il confronto diretto che accende il dibattito - che è alla base dei nostri incontri - messo in archivio anche se momentaneo... fingere che va bene così e quindi ci accontentiamo.

No, non ci accontentiamo. Siamo naturalmente consapevoli che il problema del virus permane e in questa pazzia estate abbiamo fatto la nostra parte da bravi italiani, concedendoci alcune libertà eccessive. Ma dobbiamo adattarci a operare con la dovuta sicu-

rezza uscendo da quelle che erano le nostre abitudini.

E' chiaro che non potremo più organizzare il nostro corso nel bar, nella birreria o nel negozio di alimentari, andranno prese in considerazione soluzioni diverse che nei prossimi giorni verranno proposte per ritrovarci in sicurezza, tenendo conto che per tanto tempo dovremo convivere con questo problema.

Ribadito quindi che l'assaggio del formaggio, l'esaltazione e la valorizzazione di questo prodotto mai sufficientemente sostenuto, non si può svolgere in solitaria, la nostra immagine è invece rafforzata dalla presenza importante sui social.

Così come siamo riusciti a trovare momenti positivi anche nel lockdown, ora possiamo riprendere il cammino interrotto con ancora più vigore, magari in modo diverso, ma impegnati nella nostra missione di valorizzazione del formaggio.

Il ritrovarci presto, oltre al piacere dell'incontro servirà anche a dissipare qualche controversia e malcontento che il periodo di isolamento ha accentuato.

Intanto, teniamoci InForma

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

6-11

Perugia
cuore verde d'Italia
di Filippo Ciotti, Matteo Marchesi,
Jacopo Fiorucci, Claudio Spallaccia,
Corrado Borghesi, Michelangelo Basile

13

Figli della montagna
di Armando Gambera

14-15

Categorie e note
di presentazione
nella scheda Onaf
di Enrico Surra

16-17

Assaggi all'inglese secondo
l'Academy of Cheese
di Nicola Bentoglio

18-19

Il Diavolo e l'Acquasanta
di Ettore Bevilacqua

20-21

Album Dop:
Pecorino del Monte Poro
di Corrado Olocco

22-23

La famiglia Giovale
e l'alpeggio di Moncenisio
di Luigi Cremona

25

Rilancio della Mozzarella
di Bufala Campana Dop
di Domenico Raimondo,
Maria Samataro

26-27

Esperienza con
l'Istituto Alberghiero
di Eleonora Passadore

29-31

In Savoia si fa presto
a dire Toma
di Gianmario Giuliano

32-33

I corsi all'aperto,
felice avventura
di Susanna Coen, Iliaria Castodei

34-35

Antonio Carpenedo
l'affinatore si racconta
di Antonio Carpenedo

36-37

Il Pecorino Romano Dop
compie quarant'anni
di Sara Panarelli

38-39

Cabannina Ligure
la razza impossibile
di Riccardo Collu

40-41

Si rimette in moto
la Puglia casearia
di Nicola Curci

42

Alla scoperta della
Casuttella del Lugodoro
di Eva Moro

43

Tosatura delle pecore
in Langa
di Manuela Arami

44-45

Si fa ma sul sofà:
formaggi caprini on line
di Marco Benedetti, Beppe Casolo

46-47

Le ricette di Fabio Campoli
di Sara Albano

48

La prima assemblea
dopo il trentennale
di Corrado Olocco

49

Il formaggio social
di Giulia Vallegra

50

Qui batte un cuore Onaf
di Marco Quasimodo

51-54

OnafNews
a cura di Beppe Casolo

56

Agenda
di Marco Quasimodo

57

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

58

La vignetta
di Gianni Audisio

VALDOBBIADENE, VINCE GALLINA DI MALGA BARBARIA
ONAF PROTAGONISTA CON LE GIURIE SUL TERRITORIO

Monte Cesen, il concorso sale in malga



di Desideria Scilla

Quest'anno l'emergenza sanitaria ha costretto gli organizzatori ad annullare la classica "Festa della Montagna" nelle alture di Valdobbiadene, e per qualche momento anche il tradizionale concorso dei formaggi del Monte Cesen, ha vacillato.

Il team di Onaf Treviso, che coordina ormai da 15 edizioni il concorso, ha proposto agli organizzatori di ribaltare la formula. Anziché far portare i formaggi dalle malghe al concorso, perché non portare il concorso alle Malghe?

Gli assaggiatori sono stati divisi in tre squadre e ciascuna ha "visitato" nella mattinata due malghe, assaggiando vari prodotti, e vari lotti della stessa categoria, messi a disposizione dai produttori. Infine i migliori di ogni selezione sono stati portati al confronto finale al punto di ritrovo. La corretta e confrontabile valutazione dei prodotti da parte delle tre giurie, è stata garantita dalla scheda a punti Onaf, e dall'esperienza dei maestri assaggiatori capisquadra.

Questa nuova formula ha dato a tutti i componenti importanti feedback. I malghesi hanno potuto osservare da vicino, ed apprendere, come lavora una giuria in un concorso, e pertanto quali aspetti del loro formaggio, e perché, vengono valutati e valorizzati o penalizzati. E' l'inizio per "formare" la nuova generazione di esperti per i concorsi caseari, non riservando ad una cerchia ristretta la valutazione dei formaggi e far apprendere il lavoro dell'Onaf anche a chi non conosce l'organizzazione, oltre ovviamente a far conoscere i produttori e le loro realtà. Le giurie hanno lavorato all'aperto, nel rispetto del distanziamento, anche a beneficio dei visitatori delle malghe, che hanno potuto apprezzare le commissioni al lavoro.



Questa emergenza sanitaria ha insegnato ad osservare le cose da diverse angolazioni, a percorrere nuove strade, se quella abituale è sbarrata, a trovare risorse ed energie per andare avanti, perché chi si ferma è perduto.

Con questa soluzione, il Club "Amici della Montagna", il Comune di Valdobbiadene e il Consorzio di valorizzazione montana "Monte Cesen", con il coordinamento dell'Onaf Delegazione di Treviso, hanno voluto comunque omaggiare le persone che lavorano nelle malghe valdobbiadenesi assicurando la competizione e allestendo un'esposizione di formaggi d'alpeggio, che si è tenuta nell'area esterna del ristorante Stella Alpina a Pianezze.

Vincitore di questa edizione, Luca Gallina di Malga Barbaria per il formaggio "Monte Cesen 2020".

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

Le sensazioni sempre eguali sono feroce malattia

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Ci mancano un po' i casari delle fiere che scendevano dai bricchi verso i mercati con le loro macchinette cariche di tome. Era la magia della diversità, il profumo dei pascoli. Speriamo di ritrovare presto quel mondo di genuinità e sapori diversi

Perniciosa causa della pandemia è anche la perdita di quasi tutti gli eventi popolari all'aperto. Fiere, sagre, piccole mostre, sono state sospese. Nessuno sa quando riappariranno. A dire il vero, oltre agli eventi seri e consolidati, ne stavano nascendo persino troppe: sagre del fungo senza un porcino, della pesca con i frutti in barattolo più che nei banchi, della castagna con quattro indiani che arrostitavano castagne turche. Era la comprensibile invenzione di qualche paesotto per conquistarsi una botta di visibilità e di vivacizzare la noia di una realtà provinciale sovente troppo nascosta e dimenticata.

Ora, a noi umili quanto curiosi ricercatori di formaggio, mancano anche quelle. Perché sovente tra i banchi di cianfrusaglie cinesi, miriadi di collanine artigianali e qualche venditore di strumenti per frizzare l'acqua al prezzo dello Champagne, apparivano artigiani casari. Erano quelli del "fiorino" che con le loro macchinette cariche di tome scendevano dai bricchi verso il mercato del momento.

Bastavano loro a vivacizzare la via, simbolo di antichi saperi e sapori diversi. Talvolta non erano formaggi perfetti, ma garantivano la differenza in ogni forma, permettevano la ricerca, favorivano l'interesse. Erano la magia della diversità, il profumo dei pascoli, il ricordo degli animali. Distanziamento e relegazione ci hanno sempre più orientati agli acquisti di pro-

dotti industriali. E meno male che ci sono loro, perché se no restavamo senza formaggi, ma si corre in questo modo un rischio maledetto: l'omologazione del gusto. L'industria deve giustamente proporre un prodotto sempre eguale a se stesso, e così, senza altre fonti di approvvigionamento, qualcuno si convincerà che le stagioni siano ininfluenti, gli animali e la loro alimentazione non incidano e che i casari siano tutti eguali.

Insomma i prodotti di largo consumo possono essere anche buoni ma non riserveranno mai sorprese, non avranno il sapore della conquista gustativa, raramente esisterà differenza tra prodotti della stessa tipologia proposti dal medesimo caseificio.

Per un degustatore subire sensazioni sempre eguali è come una malattia che se diventasse cronica lo renderebbe incapace al mestiere. Si adagerebbe sul riconoscimento standardizzato, perderebbe la capacità di confronto, potrebbe valutare come difetto una semplice difformità.

A proposito di cose nuove, a Roma hanno organizzato un corso sotto un accogliente tendone e pare sia stata una gran bella esperienza (pagine 32-33). Le regole più blande per le attività all'aperto lo hanno permesso. Certo sarà difficile emularli per la delegazione di Aosta in inverno o a Trieste durante la Bora, ma la notizia essenziale è che si riparte. Buon viaggio, Onaf.

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
Michele Faccia - Maria Samataro
Giampaolo Gaiarin - Giuseppe Zeppa
Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)

Email: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

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

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

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Sara Albano, Manuela Arami, Gianni Audisio, Michelangelo Basile, Marco Benedetti, Nicola Bentoglio, Ettore Bevilacqua, Corrado Borghesi, Antonio Carpenedo, Beppe Casolo, Iliaria Castodei, Filippo Ciotti, Susanna Coen, Riccardo Collu, Nicola Curci, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Jacopo

Fiorucci, Armando Gambera, Gianmario Giuliano, Matteo Marchesi, Eva Moro, Corrado Olocco, Eleonora Passadore, Sara Panarelli, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Domenico Raimondo, Desideria Scilla, Claudio Spallaccia, Maria Samataro, Enrico Surra, Giulia Vallegra e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: Perugia, Palazzo dei Priori

Garanzie di riservatezza per gli abbonati
L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del d. leg. 196/2003 scrivendo a:
Informa - Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (Cn)

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

L'Umbria: terra di Santi, paesaggi estremi e tradizioni secolari

Perugia

di Filippo Ciotti

L'Umbria è una terra affascinante, misteriosa e selvaggia, non a caso soprannominata il "cuore verde" d'Italia, luogo di passaggio e di collegamento tra i due dei principali mari che lambiscono la nostra penisola: il Tirreno e l'Adriatico, è una realtà che per secoli ha visto l'alternarsi di tanti popoli con differenti culture che sono riusciti ad imprimere una loro identità al territorio.

Partendo dagli Umbri, prima, per arrivare agli Etruschi, passando per Romani, Longobardi, Bizantini fino alla tanto lunga quanto recente dominazione Papale, l'ultima, prima dell'unità d'Italia del 1861.

Perugia è il capoluogo, nonché la città principale e più popolosa della regione, nota per le sue origini etrusche (ne è un esempio il meraviglioso, e recentemente restaurato, Arco etrusco, tutte le mura, nonché il celebre Pozzo etrusco) che si fondono alla perfezione con quelle pontificie (la maestosa Rocca Paolina). La città ospita anche la celebre Galleria Nazionale, istituita all'interno del gotico palazzo dei Priori, dove sono racchiuse opere di importanti pittori medioevali del territorio: Piero della Francesca, il Pinturicchio ed il Perugino. Il museo si affaccia sulla meravigliosa piazza IV Novembre che con la cattedrale di San Lorenzo e la stupenda Fontana Maggiore (duecentesca, con bassorilievi di Nicola e Giovanni Pisano), regala al turista che la percorre uno degli scorci più belli ed emblematici del capoluogo.

Quando si pensa all'Umbria non si può non nominare San Francesco, patrono d'Italia e la sua città natale: Assisi. Località riconosciuta patrimonio mondiale dall'Unesco (insieme alla basilica di San Salvatore a Spoleto, il Tempio del Clitunno e la riserva mondiale della biosfera del Monte Peglia) collocata in cima al colle Asio alle pendici del monte Subasio. Meta di pellegrinaggio per fedeli provenienti da tutto il mondo, attratti dalle bellezze della città del Santo fondatore dell'ordine dei Francescani. Tra queste si ricordano: la Basilica inferiore e superiore (che ospitano, tra le altre, la cripta del Santo ed i celebri affreschi realizzati da Giotto raffiguranti la storia del "Poverello di Assisi"), le chiese di Santa Chiara, San Rufino, San Damiano e San Pietro, la piazza del Comune (con la Torre del Popolo ed il Tempio della Minerva), la Rocca Maggiore (fortezza duecentesca che domina la città dall'alto del colle), la Basilica di Santa Maria degli Angeli (nell'omonima frazione, più a valle, che racchiude al suo interno la celebre Porziuncola, chiesetta dove è ufficialmente nato l'ordine dei Francescani) ed infine l'Eremo delle Carceri, monastero incastonato nel Monte Subasio e uno dei luoghi sacri simbolo della vita del Santo.

La regione tutta è costellata di piccoli borghi ognuno con le sue bellezze artistico-architettoniche ma soprattutto con le sue tradizioni e manifestazioni. Partendo dalla zona dell'alta valle del Tevere troviamo Gubbio, celebre in tutto il mondo per il meraviglioso albero che ogni anno si illumina a Natale e la spettacolare ed antichissima festa dei Ceri (così importanti da essere essi stessi simbolo, in forma stilizzata, della regione Umbria nello stemma), scendendo più a sud la città di Nocera Umbra famosa per le sue sorgenti e le sue acque, poi troviamo Gualdo Tadino con la Rocca Flea e la tradizionale corsa del somaro, Spello cittadina di origine romana (ne sono un esempio le mura



Cuore verde d'Italia

che cingono la città e le porte d'ingresso, su tutte la spettacolare Porta Venere) celebre per la sua "infiorata" che si tiene ogni anno in occasione della festività del Corpus Domini.

Proseguendo verso sud si trova Foligno città della Giostra della Quintana (torneo cavalleresco dalle origini barocche che ogni anno, in Giugno e in Settembre anima le strade e i quartieri del centro storico). Trevi, anch'essa città di origine romana, conosciuta come capitale regionale della cultura olearia che, come si è visto, caratterizza da secoli tutta la regione.

Bevagna è un altro delizioso borgo romano-medioevale dove ogni anno si tiene una particolarissima rievocazione storica in occasione della festa del

paese incentrata sui mestieri e sulle tradizioni medievali: "Il Mercato delle Gaitè". Montefalco è il cuore pulsante della storia e della cultura vitivinicola umbra, non a caso insieme ai comuni di Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Bevagna e Castel Ritaldi, fa parte dell'itinerario enogastronomico della "strada del Sagrantino", un percorso per apprezzare uno dei vini più pregiati e rinomati della regione.

Ancora più a sud troviamo Spoleto cittadina ricchissima d'arte di ogni epoca e protagonista di eventi prestigiosi ed internazionali, come il Festival dei Due Mondi che attira turisti ed amanti della cultura e dello spettacolo da ogni parte del globo.

Segue a pag. 8



In alto, piazza IV Novembre con Palazzo dei Priori e la splendida Fontana Maggiore duecentesca
A lato, la Basilica di Assisi

SPECIALITÀ REGIONALE

La torta di testo pane contadino

di Matteo Marchesi

Questo tetraedro di unicità che contraddistingue la nostra regione, a tavola, trova la perfetta sintesi in un unico, evocativo e semplice elemento, la torta al testo.

La torta al testo conosciuta anche come crescita (nell'eugubino-gualdese) o ciaccia (nella Valtiberina), è un pane antichissimo, non lievitato, a cui viene data forma piatta e rotonda; nella sola variante tifernate è previsto l'uovo come ingrediente, anche se poi ogni massaia umbra aggiunge il suo ingrediente segreto. Ne esistono due varianti: quella originale con farina di frumento, e quella con farina di mais nata dopo l'importazione di quest'ultimo cereale dalle Americhe.

Dal 2007 è un Pat, prodotto agroalimentare tradizionale, insieme ad altri 70 prodotti umbri inclusi in un apposito elenco, istituito dal ministero delle Politiche agricole.



La torta nasce come alternativa al pane nei pranzi delle famiglie contadine e deve il suo nome al piano di cottura, chiamato appunto "testo". Ma cos'è il testo? È un piano di cottura, un disco dello spessore di circa 3 cm. Viene chiamato «testo» dal latino testum, ovvero la tegola in laterizio sulla quale, nella Roma antica, venivano cotte le focacce.

Originariamente si fabbricava in casa scolpendo grosse pietre refrattarie, oppure modellando un impasto di argilla e ghiaia molto fine; in tempi moderni è possibile acquistarlo in ghisa o cemento. La torta al testo viene originariamente riempita con verdura ripassata ma l'unico limite è il tuo gusto e la tua fantasia.

Puoi farcire la torta al testo con prosciutto crudo o cotto, con formaggi stagionati e caciocotte fresche, con verdure di campo ripassate in padella, con salicce alla brace... tutto è un tripudio di sapori della tradizione genuina italiana!

di Jacopo Fiorucci e Claudio Spallaccia

Perugia e tutta la regione Umbria possono vantare antiche tradizioni pastorali e di caseificazione. Già Cicerone, Varrone e Plinio il Vecchio, riferiscono di grossi spostamenti di greggi dal nostro territorio verso quello laziale. Plinio il Vecchio nei suoi scritti cita il pecorino umbro tra i formaggi più diffusi e apprezzati a Roma.

La pastorizia in Umbria ha origini antichissime ed è praticata ancora oggi come un tempo, prevalentemente da piccole e medie aziende a conduzione familiare. Fino alla metà del novecento, nella zona della Valnerina fino a Norcia, la figura del pastore transumante era molto frequente.

Successivamente le persone che risiedevano in questa zona preferirono migrare verso Roma, ricoprendo ruoli lavorativi più redditizi e meno faticosi. Solo in epoca più recente le zone che avevano subito lo spopolamento, sono state riscoperte e valorizzate. Non è raro infatti oggi salire nell'altopiano di Castelluccio di Norcia (oltre 1000 metri slm) ed imbattersi in un gregge di pecore. Sono quindi i pecorini, i formaggi che ritroviamo praticamente su tutto il territorio regionale seppur con piccole variabili. L'unica Dop regionale riguarda il Pecorino Toscano Dop che può essere prodotto solo in due comuni dell'Umbria: Allerona (Tr) e Castiglione del Lago (Pg).

È il pecorino di Norcia da taglio o da grattugia però, il formaggio maggiormente prodotto e che più rappresenta la regione. Le fasi salienti della sua produzione tradizionale possono essere così riassunte: il latte ovino intero appena munto viene portato alla temperatura di 37-38°C da un fuoco vivo di legna, quindi viene aggiunto caglio di agnello o di capretto. Dopo circa trenta minuti il coagulo viene sapientemente rotto fino a raggiungere le dimensioni di una nocciola o di un chicco di riso. La cagliata viene scaldata a 45-48°C per facilitare lo spurgo del siero, quindi posta in appositi stampi e pressata manualmente. Dopo una prima pressatura, alcuni pastori rimettono gli stampi nel siero per un secondo riscaldamento a 45-48°C e quindi si procede di nuovo alla pressatura. La salatura avviene con l'aggiunta di sale in crosta. La stagionatura solitamente di 4-6 mesi (in alcuni casi può protrarsi anche oltre i 12) viene condotta in vecchie cantine umide e fresche spesso ricavate nella roccia scavata. Le forme sono cilindriche ed hanno un peso variabile da 0,5 a 3,5 Kg. La pasta di colore giallo paglierino



Antiche tradizioni pastorali e casearie raccontano l'importanza del formaggio

IL CACIO È UNA GRAN COSA

più o meno carico, presenta piccole occhiature distribuite in maniera non uniforme. Al sapore dolce si aggiungono piacevoli note animali che tendono ad intensificarsi con la maturazione del formaggio.

Negli anni 50-60 i contadini delle campagne intorno Perugia allevavano animali da latte e questa era l'unica fonte di sostentamento della famiglia. Mentre il latte bovino veniva venduto direttamente porta a porta utilizzando il classico bidoncino di alluminio, il latte di pecora invece veniva trasformato in formaggio e ricotta, entrambi venduti nei mercati locali. La ricotta era uno degli ingredienti di un piatto povero fatto di pane raffermo e siero caldo. La ricotta che però non veniva né consumata né venduta, veniva riposta in sacchi di canapa, strizzata per eliminare la parte liquida, salata

in superficie e lasciata stagionare nei locali adibiti alla stagionatura del formaggio. Durante questa fase il prodotto poteva essere ricoperto di crusca. Nasceva così un altro prodotto tipico della nostra regione, la ricotta salata che solo di recente ha avuto il riconoscimento di presidio slow food. La caratteristica forma di questo latticino è quella di una pera, senza crosta, con una pasta bianca e compatta. Dopo una stagionatura breve di qualche giorno, è ottima consumata condita con il nostro olio extra vergine d'oliva. Portata a stagionatura più avanzata, si può grattugiare su saporiti primi piatti.

Per rendere più completa questa parziale rassegna dei prodotti tipici umbri, è doveroso un accenno ai formaggi caprini. Giovani allevatori umbri di

capre delle zone di Cascia, Bevagna e Orvieto, riprendendo la classica lavorazione dei formaggi a coagulazione acida, hanno proposto, riscuotendo un grandissimo successo, piccoli formaggi freschi e affinati (carbone vegetale, foglie di castagno, erbe spontanee, ecc). Questi formaggi esprimono note caprine molto eleganti, con sensazioni lattiche di yogurt e panna, associate a quelle vegetali di erba fresca.

A dimostrazione dell'importanza che i formaggi assumono sul territorio regionale, nel corso degli anni si è venuta affermando una manifestazione dedicata alle produzioni casearie artigianali che costituisce uno degli appuntamenti più attesi e partecipati dagli estimatori di formaggi. L'evento che prende il nome di "Fior di Cacio" è organizzato dal comune di Vallo di Nera di Spoleto (PG) il secondo fine settimana di giugno. In questo borgo medioevale la bontà e il profumo dei formaggi si intrecciano con la bellezza dei monumenti. Nel borgo circondato dai boschi e dalle montagne, i formaggi si mescolano ai tartufi, allo zafferano, ai legumi ai vini e alle confetture e talvolta corrono veloci lungo le traiettorie del ruzzolone, il gioco popolare disputato con le forme di pecorino extra stagionato. Infine i formaggi di queste terre non possono che richiamare quella categoria di prodotti che tutto il mondo associa spontaneamente all'Umbria: la norcineria.

Segue da pag. 7

Cuore verde

La Val Nerina tutta con le sue straordinarie bellezze paesaggistiche e piccoli borghi incastonati nelle montagne, da Cascia, città di Santa Rita e del famosissimo zafferano, a Norcia, città che ha dato i natali a San Benedetto fondatore dell'ordine dei Benedettini e santo patrono d'Europa, nonché capitale mondiale della norcineria e del Tartufo Nero Pregiato, che proprio dalla città prende il suo nome. Ecco che grazie a questo perfetto connubio risulta facile identificare questa località come uno dei luoghi simbolo dell'enogastronomia italiana nel mondo. E il viaggio tocca poi Preci, Sant'Anatolia, Scheggino, Castelluccio di Norcia, che ogni anno nella prima decade di luglio in occasione della fioritura delle coltivazioni di lenticchia, altro prodotto tipico della regione, viene "invasa" da appassionati e non, attratti da questa meraviglia della natura.

Non si può non parlare di Orvieto città anch'essa di origine romana (proprio da loro ribattezzata "Urbs Vetus": Città vecchia, a testimonianza della sua storia antichissima) ma dalle profonde connotazioni medioevali che dispone di un patrimonio artistico e culturale tra i più ricchi dell'Umbria: su tutti il Duomo, una tra le più maestose realizzazioni dell'architettura italiana che custodisce uno dei capolavori della pittura del Bel Paese: il ciclo di affreschi relativi al "Giudizio Universale" dipinto dal pittore Luca Signorelli. Celebre è anche il Pozzo di San Patrizio capolavoro di ingegneria cinquecentesca,

profondo 62 metri è formato da due scale elicoidali indipendenti che permettevano di scendere in fondo per prendere acqua senza incontrare chi risaliva.

Deruta con le sue ceramiche uniche, decorate a mano, famose in tutto il mondo. Narni un borgo dalle origini antichissime che si perdono nel tempo, con la sua bellezza ha saputo stregare un autore del calibro di C. S. Lewis ispirandolo nella stesura e nella conseguente realizzazione anche su pellicola di una delle storie fantasy più celebri degli ultimi anni: "Le Cronache di Narnia".

Terni, seconda provincia nonché città per popolazione della regione, è fervente polo produttivo-industriale con una storia remota e ben testimoniata non a caso proprio qui è nato lo scrittore romano Publio Cornelio Tacito. Tra le tante bellezze del capoluogo merita assolutamente una visi-



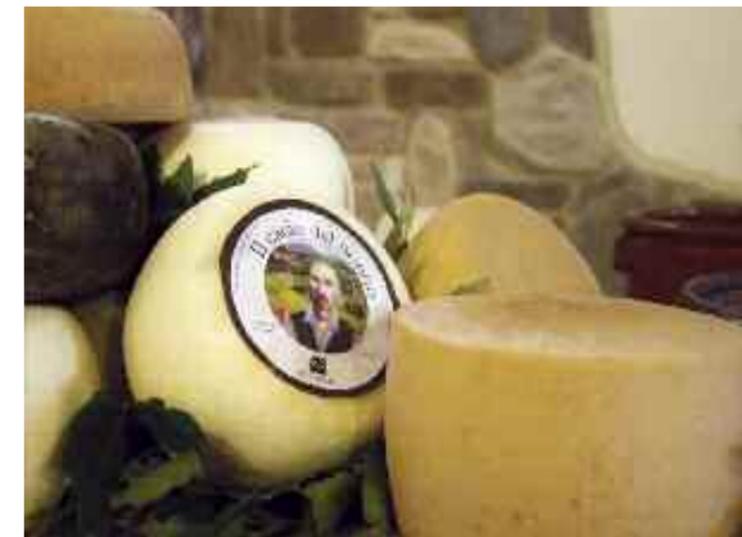
ta la Basilica di San Valentino, che custodisce il corpo del Santo, patrono degli Innamorati.

Le realtà sono numerosissime ed ognuna meriterebbe un capitolo ed una menzione a sé ma non è facile conciliare una così grande ricchezza in poche righe, anche perché l'Umbria non è solo stupendi borghi ma anche e soprattutto magnifici paesaggi naturali, su tutti, lo spettacolo del lago Trasimeno, che in termini di dimensioni è delle più grandi riserve idriche d'Italia (quarto lago per estensione appena dopo il lago di Como) e la principale del centro-sud Italia. Il lago è una riserva naturale che con il suo microclima caratterizza da secoli la tradizione agricola produttiva e quindi gastronomica di tutto il comprensorio.

Tra i parchi naturali meravigliosi sono quelli del Monte Cucco, Monte Subasio, la già nominata riserva mondiale della biosfera del Monte Peglia, lo spettacolo del Parco Nazionale dei Monti Sibillini (con il Monte Vettore una delle cime più alte di tutto l'appennino secondo solo al Corno Grande del Gran Sasso in Abruzzo), la piana di Colfiorito, il Parco fluviale del Tevere ed il Parco fluviale del Nera. Per ultimo, non ma assolutamente non per importanza, è doveroso nominare una delle bellezze naturalistiche più famose d'Italia: il complesso delle Cascate delle Marmore, localizzato a pochi chilometri da Terni, che con i loro spettacolari tre salti per un totale di 165 m risultano essere tra le prime dieci in Europa.

L'Umbria è una regione, geograficamente parlando, molto piccola ma ha assolutamente tanto da poter raccontare ed ha la fortuna di trovarsi racchiusa nel cuore di un paese che ha poco da invidiare al resto del mondo in quanto a storia, ricchezze artistiche, culturali e paesaggistiche.

Noi abbiamo cercato di incuriosirvi ed affascinarvi con questa breve trattazione con il sincero auspicio di potervi un giorno accogliere tutti nella nostra calorosa terra.



La produzione in Umbria è dominata dal Pecorino, in una infinita varietà legata ai principali centri. L'unica Dop regionale riguarda il Pecorino Toscano che può essere prodotto solo in due Comuni: Castiglione del Lago (Perugia) e Allerona, in provincia di Terni.

di Corrado Borghesi

Quest'antichissima arte nasce a Preci, piccolo e straordinario paese della valle Castoriana a nord di Norcia, nell'antichissima abbazia di Piedivalle, dove i monaci nell'alto medioevo approfondiscono i loro studi di anatomia e chirurgia utilizzando il maiale come oggetto di sezionamento e trasferendo successivamente le loro conoscenze alle famiglie del luogo che affinano via via l'arte della lavorazione del porcello fino ai giorni nostri.

Il maiale era di casa in Umbria, e il norcino, cioè l'esperto nella lavorazione del maiale, ancor prima della nascita delle macellerie, prestava la sua opera nelle famiglie nel giorno dell'uccisione dell'animale (solitamente il giorno di S. Antonio) al cui sacrificio era legata la sussistenza dell'intera famiglia contadina: ogni pezzo, sapientemente lavorato, salato e stagionato, contribuiva al mantenimento della famiglia nel corso dell'anno.

D'altronde l'Umbria in passato era piena di boschi (lecci, querce) e, alternate con aree di pascolo, era e rimane un habitat ottimale per lo sviluppo e l'allevamento allo stato brado di questo animale. Le razze autoctone antiche (maiali neri e cintati) e lo stesso cinghiale, hanno popolato questi luoghi sin dall'antichità. La tradizione dell'allevamento del suino in Umbria si perde nella notte dei tempi, Gli Etruschi già avevano avviato la sperimentazione creando un animale domestico come il "maiale cinghiato".

Nei tempi più recenti l'Umbria ha avuto un ruolo importante nella zootecnia suinicola moderna, per la qualità e la quantità del prodotto fornito. In particolare fino agli anni 80 ci fu un importante sviluppo degli allevamenti "di nascita" (le cosiddette "scrofaie") perché il clima mediamente mite e poco umido (soprattutto in collina) non dava problemi ai piccoli suini limitando l'uso di costosi antibiotici. Successivamente le mutate politiche, le normative troppo limitative per questo tipo di allevamento ed in ultimo il cambiamento climatico, hanno fatto abbandonare questo tipo di allevamento, non solo in Umbria ma in buona parte del territorio italiano. La tradizione norcina, estesa poi a tutto il territorio regionale, ha dato il via a tutta una serie di prodotti oggi famosi in tutt'Italia. I salumi tipici dell'Umbria hanno il loro re nel Prosciutto di Norcia che da 20 anni si fregia della denominazione Igp e che è prodotto oggi esclusivamente nei comuni di Norcia e Preci, dove sussistono da sempre le condizioni pedoclimatiche ideali. Oggi quel prodotto è caratterizzato dalla classica forma a pera, con la parte anteriore di cotenna aperta (per favorire una miglior penetrazione del sale) che le conferisce il classico sapore sapido, non salato, leggermente speziato dal pepe e dall'aglio (facoltativo).

Il guanciale, o come è chiamato in certe zone dell'Umbria "barbozzo", è famoso ed è indispensabile ingrediente della nostra cucina, in particolare per la preparazione di tre primi piatti tipici della



Re Porcello e la norcineria umbra

cucina del centro Italia: la Gricia, la Carbonara e la Amatriciana originaria della vicina Amatrice. Si ottiene dopo salatura e stagionatura della guancia del suino. Il guanciale di forma triangolare si presenta con una parte scoperta cosparsa di pepe e una parte con la cotenna originaria. Passeggiando per corso Sertorio a Norcia ci si può imbattere in un cartello con la scritta coioni di mulo. Non pensate male! Si tratta di un salame pittoresco di maiale, che nulla ha del povero somaro se non la forma degli attributi!! E' caratterizzato da una pasta abbastanza magra con al centro una noce di grasso. In cucina assai utilizzata è la pancetta arrotolata (in certe zone dell'Umbria chiamata anche ventricina), ricavata dalla parte ventrale del maiale. Alla vista la parte grassa prevale sulla parte magra e fra i vari strati vi è la concia di pepe e spe-



zie (a volte anche il finocchio).

Se esiste un principe della salumeria italiana questo è il capocollo (detto anche capicollo) presente lungo tutta la dorsale appenninica. In Umbria la tradizione vuole la presenza del pepe e a volte anche delle spezie (rosmarino timo ecc.). Da abbinarsi con pane sciapo di Strettura (piccolo paese posto tra Terni e Spoleto) oppure con la famosa torta perugina di Pasqua al formaggio.

Se si è dalle parti del Comune di San Venanzo si può assaggiare un salume particolarissimo: la sella di San Venanzo. Questa nasce a seguito di un quesito: perché non lasciare del magro su quello straordinario prodotto che è il lardo? E' caratterizzata da un intenso profumo ed un gusto speziato ed aromatizzato che la rendono un prodotto versatile ed innovativo in campo culinario.

Se il prosciutto di Norcia è il re, la porchetta è sicuramente la regina della norcineria. Gli ingredienti che non possono mancare nella porchetta umbra sono rosmarino, finocchio selvatico e aglio; viene cotta in forni a legna come nel passato, modalità che conferisce l'inconfondibile sapore di fumo.

Ma se c'è un cosa che ancora nessuno nello stivale riesce a copiarci è la salsiccia. In Umbria vengono utilizzati sia tagli nobili (le cosce) sia tagli meno nobili (la pancia ed il petto), che mescolati ad un condimento fatto di sale pepe ed aglio fanno di questo prodotto una prelibatezza da non perdere.

I locali del formaggio

di Claudio Spallaccia

GASTRONOMIA ANDREANI

Via Perugina 72 – Collepepe (PG)

Quella degli Andreani è la storia di una famiglia e di un'attività di 101 anni che, nata come bottega di paese, ha cavalcato le trasformazioni economiche sociali culturali dell'Italia. Apre i battenti nel 1915 a Collepepe (PG) nella



casa che ospita ancora i discendenti del fondatore, il trisavolo Federico Biondi, a cui succede il figlio Floriano. Negli anni '50, dopo la morte di Floriano, la figlia Fabiola trasforma la bottega iniziale in un emporio dove è possibile acquistare un po' di tutto. Oggi ai clienti vengono suggerite e proposte ricette dimenticate di nonna Fabiola, sia nella gastronomia che nel ristorante. L'intera struttura è gestita dai figli di Fabiola, Antonio e Floriano Andreani; la storia è destinata a continuare grazie al coinvolgimento della quinta generazione costituita da Chiara ed Elena, figlie di Floriano, che rappresentano il futuro dell'avventura iniziata più di un secolo fa dal loro trisavolo.

La bottega di Collepepe è un emporio dove è possibile acquistare un po' di tutto. Oggi ai clienti vengono suggerite e proposte ricette dimenticate di nonna Fabiola, sia nella gastronomia che nel ristorante. L'intera struttura è gestita dai figli di Fabiola, Antonio e Floriano Andreani; la storia è destinata a continuare grazie al coinvolgimento della quinta generazione costituita da Chiara ed Elena, figlie di Floriano, che rappresentano il futuro dell'avventura iniziata più di un secolo fa dal loro trisavolo.

CIOTTI ANTICHI SAPORI

Via della Repubblica 76 – Bastia Umbra (PG)

Tel. 075 8000920

Ciotti Antichi Sapori è una realtà affermata nel territorio umbro. Nasce nel 1972 a Bastia Umbra grazie alla passione di Rita e Vittorio prima e di Fabio e Francesco, i figli, poi. Da sempre la ricerca e la selezione di prodotti di eccellenza del territorio è la mission principale dell'azienda, volta ad offrire al cliente un assortimento di carni, salumi, formaggi e specialità umbre sicure, rispettose della tradizione e di altissima qualità.



LE BONTÀ DI PERUGIA

Via Ascanio della Corgna 14 - Perugia (PG)

075 3724457

Le Bontà di Perugia è una RistoBottega dove, oltre a trovare prodotti di alta qualità, di origine locale, selezionati con cura, è possibile degustare gli stessi comodamente seduti ad un tavolo della bottega o dell'annesso giardino.

I prodotti che Paola propone sono il frutto di una costante ricerca volta alla scoperta di tipicità, particolarità e presidi slow food; al cliente viene fornito un ampio ventaglio di possibilità per viziare e coccolare il proprio palato. Cortesia e professionalità sono alla base del successo di questa realtà.



OSTERIA DA SANTU MANGIONE

Vicolo Frondini 4 – Assisi (PG) - 075 816118

All'Osteria da Santu Mangione è possibile trovare la cucina tipica della tradizione umbra, piatti medioevali, degustazioni di formaggi e aperitivi originali.



La cucina è quella fatta di cose semplici, di tradizione e di alta qualità delle materie prime.

La norcineria è ottima e i formaggi abbinati ai migliori vini del nostro territorio non sono da meno! Paolo, il

titolare, cambia il proprio menù seguendo la stagionalità delle materie prime che lui stesso seleziona sul territorio.

PERUGIA, VOCAZIONE INTERNAZIONALE

di Michelangelo Basile

L'Umbria nell'immaginario collettivo è sempre stata rappresentata come il cuore verde d'Italia. Colline dolci, vallate in cui scorrono corsi d'acqua limpida, cascate maestose, boschi e pascoli ricchi di flora e fauna, sono solo alcune delle meravigliose caratteristiche che rendono questi territori unici. Proprio queste caratteristiche hanno fatto sì che nei secoli l'Umbria sia stata oggetto di contese per il suo dominio da parte delle civiltà che si sono succedute.

Perugia nasce come città etrusca intorno al VI sec. a.C. e solo nel IV sec. a.C. assumerà un vero e proprio assetto urbano quando verrà dotata di mura e porte, proprio quelle cinque porte (Porta Sole, Porta San Pietro, Porta Susanna, Porta Eburnea e Porta Sant'Angelo) che daranno luogo ai principali rioni della città e che saranno rappresentate da cinque tagli nel famoso "torcolo di San Costanzo", il dolce tipico della festa del Santo Patrono.

Le prime dominazioni invece risalgono all'età romana quando i cartaginesi di Annibale nella Battaglia del Trasimeno decimarono le legioni romane di Gaio Flaminio e poco dopo la guerra civile tra Ottaviano Augusto e Marco Antonio provocò il Bellum Perusinum con l'assedio di Perugia, la sua distruzione e la successiva ricostruzione in Augusta Perusia, periodo in cui si fa risalire la

costruzione della cinta muraria monumentale edificata con grandi blocchi di travertino per una lunghezza di circa tre chilometri. Le mura sono ancora in gran parte visibili e ben conservate, così come lo è il pozzo cisterna, detto "pozzo Etrusco", situato proprio vicino alla centralissima piazza IV Novembre.

Il Medioevo vede ancora Perugia oggetto di conquista da parte dagli ostrogoti di Teodorico prima e dei bizantini poi, mentre dalla seconda metà dell'VIII secolo, entra sotto l'influenza del Papato, diventa la sede di numerosi conclave e vede la costruzione di quelle che oggi sono le strutture più visitate e apprezzate come la chiesa di Monteluca, la chiesa di Santa Giuliana, la chiesa di San Francesco al Prato, le torri, tra le quali Torre degli Scalzi, la Fontana Maggiore, il Palazzo dei Priori, la chiesa di San Domenico e la famosissima Rocca Paolina.

Il dominio della Santa Sede durò fino al settembre del 1860 quando Perugia fu finalmente unita, insieme al resto dell'Umbria, al Regno d'Italia.

Perugia oggi è capoluogo amministrativo della regione, meta culturale e turistica di rilievo e prestigiosa sede della Università degli Studi da oltre 700 anni. La storica Accademia di Belle Arti, il Conservatorio musicale e la sua Università per Stranieri, con studenti provenienti da tutto il mondo, ne definiscono la spiccata vocazione internazionale.



FEASR
Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottomisura 3.2



MURAZZANO

Alta Langa:
il Murazzano si gusta
con il territorio.

GRAFICLINE • 334.8166871



CONSORZIO DI TUTELA DEL FORMAGGIO MURAZZANO DOP
Piazza Oberto, 1 c/o Unione Montana Alta Langa
12060 Bossolasco (Cn) • Tel. 0173.799000 • Fax 0173.793449
consorzio.murazzano@gmail.com

Dice Gambera

Sulle Alpi
e gli Appennini
i pastori-casari
sono anche
preziosi custodi
di luoghi che
altrimenti andrebbero
alla malora
Sostenere la vita
di alpeggio è
un dovere per
noi assaggiatori

FIGLI della MONTAGNA



Per chi ama i formaggi l'estate è il tempo delle origini. E' il ritorno alla terra, ai pascoli, agli animali che brucano liberamente sugli alpeggi e sui declivi erbosi d'Italia. E' la riscoperta delle radici, che sono il latte appena munto, la sua veloce trasformazione in cagliata, la messa in forma, le umide e fresche cantine di stagionatura e affinamento. L'estate permette di andare alla ricerca di pastori e mandriani, di malghe in quota, di vedere fare il formaggio come da tempo memorabile si fa, latte caglio sale e basta.

No, non basta. Ci vuole la sapiente bravura dell'uomo, che su Alpi e Appennini, sulle alture delle isole, non è soltanto casaro (e ciò andrebbe tutto a sua lode) ma è anche e soprattutto custode dei luoghi, che altrimenti andrebbero alla malora. Pensate al tremendo disastro che comporterebbe l'abbandono della montagna: una fetta del nostro patrimonio caseario, oserei dire il cuore di questo patrimonio, scomparirebbe, la nostra cultura subirebbe un guasto che non si può più rimarginare. Sostenere la vita nei luoghi più impervi d'Italia, significa anche, per noi assaggiatori, andare alla ricerca di quei piccoli e nascosti casari che nei mesi estivi offrono il meglio della produzione italiana.

L'amico e maestro assaggiatore Beppe Caldera ha redatto un vademecum indispensabile per il viaggiatore Onaf. S'intitola Guida ai formaggi d'alpeggio e passa in rassegna le produzioni delle piccole aziende di Liguria, Piemonte e Valle D'Aosta. Una scheda le illustra in modo sintetico, con le indicazioni per arrivarci in auto. Il libro è stato omaggiato ai soci del 2018.

Quest'anno, la strenna è stata I formaggi d'Italia, guida redatta da Onaf e L'Espresso congiuntamente. I nostri Delegati, insieme agli assaggiatori e maestri assaggiatori, hanno lavorato sodo degustando migliaia di formaggi di cui i migliori sono stati segnalati sulla guida. Tutta la vasta operazione, dalla ricerca sul campo alla redazione delle schede d'assaggio, è avvenuta fortunatamente prima del Covid 19 e ha quindi partorito un libro agile e ben fatto, a detta di coloro che l'hanno sfogliato. E ciò mi conforta, essendo stato uno dei coordinatori, insieme a Giuseppina Ortalizio e Stefano Pesce. Questa guida era stata nei desideri di Onaf per tanti anni e finalmente l'abbiamo portata a termine.

Questi due libri ora permettono di conoscere e scegliere i formaggi italiani migliori, forse non tutti, perché qualcuno è stato involontariamente dimenticato o si trovava nelle condizioni di non poter essere reperito. D'ora in poi sarà più facile raggiungere i nostri casari preferiti e conoscerne di nuovi. Il territorio è un dato di fatto al quale sono particolarmente legato. Sono convinto che accanto alle nozioni di base che la nostra metodica d'assaggio offre, ci voglia qualcosa d'altro per poter pervenire ad un più completo e possibilmente esaustivo esame sensoriale di un formaggio: ci vuole la cono-

scienza dei luoghi ove esso nasce. E' lapalissiano che mi rivolgo alle produzioni artigianali, che ancora sono tantissime nella nostra Italia e ne costituiscono il vanto caseario.

Mi spiego con un esempio pratico: nel panel d'assaggio di un Castelmagno, di un Bitto, di un caciocavallo Ragusano, ad esempio, devono essere presenti, accanto ad altri che provengono da aree diverse d'Italia, anche analisti del posto, che conoscano a fondo questi formaggi e ne rendano giustizia in fase di degustazione. Certe sfumature sensoriali locali, legate al pascolo, ai recinti dove stazionano gli animali, alle cantine di stagionatura, al latte intero e crudo, alla tecnologia di caseificazione, sono percepite soltanto da chi ha dimestichezza coi luoghi di provenienza dei caci.

E vado oltre, consapevole di far storcere il naso a qualche purista: talvolta alcune sensazioni olfattive e gustative si spingono in avanti tanto da far pensare di aver oltrepassato il limite del pulito. Sono gli odori della malga, ad esempio, un misto di erbe, di stalla, di umido, che per certi analisti penalizzano il formaggio.

Ma quale formaggio, dico io? Non togliamogli l'anima, per favore. Rispettiamolo, e rispettiamo la fatica di farlo a quota 2000, la caparbia volontà di chi lassù resiste perché è figlio della montagna e non la ripudia.



Queste due voci consentono di individuare e registrare alcune caratteristiche dei formaggi guidando l'assaggiatore verso un'analisi più consapevole e ragionata

di Enrico Surra

La Categoria e le Note di Presentazione

Nell'ambito del metodo Onaf di assaggio del formaggio la compilazione corretta della scheda ha un'importanza fondamentale perché rappresenta il riassunto del lavoro che viene fatto dal singolo assaggiatore o dalla commissione preposta alla valutazione organolettica.

Dal punto di vista strutturale la scheda si apre con l'indicazione della commissione, con l'annotazione del luogo e della data di degustazione, successivamente si passa alla Denominazione del formaggio, con nello stesso riquadro, indicata la Categoria. Seguono poi le Note di presentazione. Saranno queste l'oggetto di discussione in questo articolo.

Si vuol chiarire, anche agli effetti della didattica che viene erogata nei corsi dell'Onaf, quali sono gli aspetti più rilevanti nella compilazione di queste due voci della scheda che talvolta non risultano così certe nei loro obiettivi oppure che possono essere causa di alcune incomprensioni, magari tra docente ed allievo del corso, soprattutto durante il primo livello, quando l'esperienza è ancora ridotta.

È necessario precisare che in queste due voci si tratta di individuare e registrare alcune caratteristiche del formaggio che, se opportunamente conosciute e fatte proprie dall'assaggiatore, lo possono guidare verso un'analisi più consapevole e ragiona-

ta. In effetti lo scopo che viene dato dal metodo di assaggio Onaf alla compilazione di questa parte è quello di fornire informazioni utili all'assaggiatore, anticipando in un certo modo quelli che saranno gli aspetti sensoriali da ricercare.

Ad esempio, se assaggiando un formaggio correttamente classificato alla voce Categoria come una pasta molle, cruda ed a crosta lavata, in automatico l'assaggiatore andrà a concentrarsi ed a ricercare i tipici descrittori di questa tipologia casearia (arancione ed elastico nella crosta, untuosità e deformabilità nella pasta), ma al gusto potrà aspettarsi un po' più di acidità proprio in virtù della tecnologia che è quella della pasta cruda. Ecco spiegata l'importanza di una attenta compilazione di questa parte di scheda che predispongono all'assaggio.

La Categoria indicata sulla scheda si riferisce ai classici elementi della classificazione dei formaggi. Sappiamo tutti che l'uomo ha necessità di classificare, ovvero di aprire degli ipotetici cassettoni e di metterci dentro (in senso metaforico) tutti gli oggetti (ma non solo...) che hanno le medesime caratteristiche. Sono nate così le classificazioni degli esseri viventi (animali, piante, funghi, batteri) che dopo un certo lasso di tempo vengono riviste e riadattate per adeguarle alle sopraggiunte conoscenze scientifiche. Così è anche per i formaggi. L'obiettivo del metodo Onaf non è tanto quello di classificare in modo scientifico, a quello ci pensano i ricercatori,

ma semplicemente è necessario creare sulla scheda la traccia semplice ed inequivocabile di ciò che si è assaggiato.

Parlando di categoria si propongono queste classificazioni:

- Tipo di latte: di vacca, di capra, di pecora, di bufala oppure a latte misto
- Consistenza della pasta molle, semidura, dura, extradura
- Tecnologia e trattamenti termici della cagliata, cruda, semicotta, cotta, filata, pressata, erbori-

nata, a crosta lavata, a crosta fiorita (viene quindi lasciato eventualmente dello spazio per situazioni tecnologiche particolari, come potrebbero essere il lavaggio della cagliata nel Gouda olandese oppure la rimacinazione della cagliata in alcuni formaggi d'alpe piemontesi)

- Contenuto in grasso: formaggio grasso, formaggio semigrasso, formaggio magro
- Tipo di coagulazione: prevalentemente acida, acido-presamica, prevalentemente presamica.

Per svolgere al meglio questa operazione quando si trattano i formaggi a Denominazione di Origine, è necessario leggere ed approfondire la conoscenza dei disciplinari di produzione. In quel caso i dati sono certi e si possono usare le dispense del corso per cercare i principali parametri tecnologici.

Le grandi difficoltà nascono invece quando si devono assaggiare dei prodotti non coperti da Denominazione quindi da disciplinare, per i quali non vi sono dati certi. Il consiglio è sempre e comunque quello di usare il buon senso e di registrare l'informazione quando è certa. Se non si

conosce un dettaglio ad esempio della lavorazione (... la pasta sarà pressata o no?) meglio non scrivere nulla!

Successivamente si passa alle Note di Presentazione, cioè alle indicazioni di varia natura che vengono fornite per meglio conoscere e poter valutare le caratteristiche del formaggio. Lo scopo non è quello di classificare, ma di fornire informazioni. Se ci fosse lo spazio in questa voce si farebbe tutta la storia del formaggio, citare aneddoti, curiosità, citazioni per meglio comprendere l'origine dei processi ed anche la classificazione che si è fatta sopra.

Attenzione, compilando questa voce è necessario attenersi alla veridicità delle informazioni. Può essere molto utile avere un'etichetta e leggerla. Sull'etichetta ci sarà scritto se il latte è crudo o pastorizzato e quindi non si andrà a caso, come talvolta succede.

La stessa etichetta potrà dare informazioni in merito alla stagionatura ed alla provenienza del prodotto (buona cosa esaminare il lotto di produzione), tutte indicazioni che predispongono l'assaggiatore a ricercare caratteristiche di un certo tipo piuttosto che altre. Pensiamo all'importanza di sapere che si assaggia un formaggio di alpeggio piuttosto che un formaggio di caseificio: la predisposizione psicologica è totalmente differente.

Se però alcune voci non si conoscono (ad esempio il tipo di caglio per i formaggi non a Denominazione) è meglio non indicare nulla, altrimenti si rischia di passare informazioni errate. Riassumendo, gli elementi che compaiono sulle Note di Presentazione sono:

- stagionatura/affinamento: durata, tipo, modalità, ecc.
- trattamento latte: crudo, pastorizzato, termizzato, intero, scremato;

- provenienza: caseificio, alpeggio;
- eventuali altre indicazioni presenti in etichetta: conservante, trattamento crosta;
- tipo di caglio;
- sintetiche notizie geografiche, economiche, storiche del formaggio;

Lo scopo non è quello di classificare ma di fornire informazioni

• informazioni relative alla quantità totale di prodotto da cui sono stati ricavati i campioni individuali (es. forma intera, quarto, ottavo, trancio/spicchio del peso di...), al fine di fornire indicazioni su quanto le caratteristiche che si descriveranno possano essere rappresentative dell'intera forma.

Riguardo alla stagionatura sarebbe buona cosa avere il dato, ma, se non la si conosce, conviene mettere il minimo dei giorni quando il formaggio è Dop o Igp oppure una stima del tempo di stagionatura (formaggio fresco, a media maturazione oppure a lunga maturazione), evitando numeri che potrebbero essere facilmente smentiti.

Infine è interessante conoscere anche la quantità di campione a disposizione: a tal proposito pensiamo al caso, in cui si fanno assaggi con formaggi di piccola taglia. Il campione è del medesimo lotto di produzione, ma ogni formaggio è un "unicum" e quindi le caratteristiche potranno non essere omogenee tra tutti gli assaggiatori, un altro aspetto da segnare. Quando si degusta in un concorso caseario invece le informazioni a disposizione degli assaggiatori sono e devono essere più limitate per eliminare l'influenza della soggettività. In tal caso l'opportuna classificazione è già stata fatta dagli organizzatori del concorso, che si sono basati su documentazione certa per suddividere i formaggi nelle varie categorie.

Chi ben comincia è a metà dell'opera. Fatevi guidare dalla Categoria e dalla Note di Presentazione ed assaggerete e meglio e consapevolmente.



La scheda descrittiva dell'Academy of Cheese ASSAGGI all'INGLESE

di Nicola Bentoglio

L'Academy of Cheese è un'organizzazione nata nel Regno Unito nel 2013 dall'idea di Mary Quicke – rappresentante di uno storico caseificio del Devon giunto alla quattordicesima generazione – di istituire un percorso formativo simile a quello dell'American Cheese Society per la creazione di una certificazione professionale riconosciuta dagli operatori del settore caseario. Il progetto è stato sviluppato in collaborazione con la Guild of Fine Food, la quale, insieme ad alcuni selezionati produttori, distributori, rivenditori e ristoratori, è una delle strutture che orga-

nizzano i corsi dell'Academy: un percorso formativo di quattro livelli (ad oggi sono stati attivati i primi due), destinato soprattutto a professionisti ma anche ad appassionati e consumatori, che culmina con la certificazione di "Master of Cheese".

Anche l'Academy, quindi, ha elaborato una propria scheda di analisi, finalizzata alla sola descrizione delle caratteristiche del formaggio, senza l'attribuzione di un punteggio finale. Per capire qual è l'approccio adottato, si propone l'analisi della scheda del secondo livello del corso, denominata "Level 2, Structured Approach to Tasting & Assessing Cheese".

Note di presentazione e "Make and Post-Make Model"

Nella parte introduttiva sono riportate le varie informazioni relative al formaggio, molte delle quali, nella scheda Onaf, sono di norma indicate sotto le voci Denominazione, Categoria e Note di presentazione. In particolare, nella scheda dell'Academy sono previsti singoli campi dedicati a:

- nome del formaggio, specificando se si tratta di Dop, Igp, Stg, oppure di un marchio aziendale;
- produttore, paese, regione di provenienza;
- data di assaggio;
- tipologia di latte (vacca, capra, pecora, bufala) con l'indicazione della razza, se nota;
- trattamento termico del latte (crudo, pastorizzato, termizzato);
- tipologia di caglio impiegato (animale, vegetale, microbico/Fdc);
- età del formaggio;
- data e il prezzo di acquisto;
- categoria del formaggio.

Quest'ultima, in particolare, si basa sul "Make and Post-Make Model" elaborato dall'Academy.

Sotto la voce "Make" i formaggi sono classificati per caratteristiche simili in termini di tecnica di produzione e, in particolare, per la struttura della pasta. Pertanto, la distinzione è tra formaggi a pasta molle (freschi, a coagulazione prevalentemente lattica, o latticini ricavati dal siero, tipo ricotta), friabile, dura (tipo cheddar o formaggi "stile europeo" a pasta pressata) e molto dura (per cottura della cagliata).

Le categorie di "Post-Make" riflettono invece quanto accade al formaggio successivamente all'estrazione della cagliata. La suddivisione è quindi tra: erborinati, con muffe e lieviti sulla superficie esterna, a crosta lavata, aromatizzati o affumicati, avvolti o ricoperti esternamente o sottoposti a particolari trattamenti fisici successivi (come le paste filate). Ogni categoria "Make" e di "Post-Make" è a sua volta suddivisa in sottoclassi di maggiore dettaglio. Ciascun formaggio rientra in una sola categoria "Make" e in una o più categorie "Post-Make".

Aspetto esterno e interno Esame olfattivo

Il formaggio non deve essere descritto a parole, ma disegnato in un campo apposito della scheda, in cui sono riportati anche peso e dimensioni.

Della superficie esterna, comunemente identificata come "rind" (senza distinzione tra crosta, buccia o pelle), va precisato se presente, se si tratta di crosta lavata, se è ricoperta da *Penicillium* o *Geotrichum candidum*, ovvero altre muffe in genere, o ancora se è rivestita da materiali naturali o no.

Della pasta è valutata la durezza (in scala da 0 a 10) e sono descritti consistenza e colore. Molto importanza è data all'esame dell'erborinatura, in termini di livello di presenza, colore e forma. Nessuna descrizione è prevista per l'occhiatezza.

L'esame olfattivo si esprime nel solo livello di intensità degli odori (in scala da 0 a 10), che non devono essere identificati singolarmente.

• L'Academy of Cheese è nata nel Regno Unito nel 2013 dall'idea di una storica casara, Mary Quicke

Per ogni voce è sempre prevista la possibilità di segnalare particolari caratteristiche positive ed eventuali difetti.

Struttura in bocca

Viene presa in esame la consistenza del formaggio alla masticazione e il grado di umidità/secchezza della pasta (entrambe in scala da 0 a 10). È inoltre prevista la descrizione della struttura: ad esempio, se dura, elastica, friabile, granulosa, rigida, compatta, ecc. Un campo apposito è dedicato all'analisi della struttura della crosta, nel caso in cui questa sia edibile. Non sono descritte eventuali sensazioni trigeminali.

Sapori e aromi

L'Academy distingue tra "Simple Flavours" e "Complex Flavours".

I "Simple Flavours" sono dolce, salato, amaro e saporito/umami e sono rappresentati in una scala da 0 (non percepito) a 10 (massima intensità). Questa valutazione può essere espressa anche in modo dinamico, visto che, durante la masticazione, un sapore può aumentare o diminuire di intensità rispetto alla percezione iniziale. L'amaro, ad esempio, può passare da un grado di impercettibilità ad essere rilevato anche in modo intenso. Questa evoluzione viene rappresentata graficamente con una freccia che parte dal livello iniziale rilevato (ad esempio 0) e ha la punta rivolta al grado finale percepito (ad esempio 4). Talvolta, l'andamento può essere anche a U: il sapore può passare da un grado iniziale di 4, crescere fino a un picco di 7 e poi diminuire, al termine della masticazione, a 2. Questo metodo, sebbene richieda molta concentrazione da parte dell'assaggiatore, consente di esprimere in modo preciso come i sapori si evolvono e come si rapportano tra di loro, dando una rappresentazione molto chiara del viaggio sensoriale compiuto.

I "Complex Flavours" identificano gli aromi, che sono suddivisi nelle macro categorie lattico, fruttato/floreale, vegetale/erbaceo, minerale/chimico, animale/fungino/fermentato, che si declinano in ulteriori sottoclassi di maggiore dettaglio. L'intensità di ogni aroma viene rappresentata nella scala da 0 a 10.

Valutazioni finali

Ampio spazio viene dedicato alle valutazioni finali. Un primo giudizio riguarda la comparazione del campione con altri formaggi simili, ossia appartenenti alla stessa Dop o Igp oppure allo stesso produttore. In altri termini, si tratta di fornire un raffron-

to rispetto a un parametro di riferimento.

Viene poi richiesto di valutare il grado di maturazione del formaggio, la complessità, l'armonia e la persistenza. È altresì lasciato lo spazio a una valutazione personale del formaggio.

L'esame si conclude con un giudizio complessivo, che tiene in considerazione le caratteristiche positive e negative riscontrate.

I contenuti proposti dall'Academy, anche per quanto riguarda i corsi, si basano sull'esperienza casearia anglosassone, nonché, in modo significativo, su quella francese, soprattutto per i formaggi a crosta fiorita. Per quanto riguarda l'Italia, sono trattati principalmente i formaggi più noti a livello internazionale, al pari dei prodotti più rappresentativi di altri paesi europei.

Anche la scheda riflette questa impostazione: basti pensare all'importanza data alla valutazione dell'er-



borinatura (numerosi sono i "blue cheeses" prodotti nel Regno Unito), all'assenza di una sezione dedicata all'esame dell'occhiatezza (che invece caratterizza molti formaggi "Alpine style", come denominati dall'Academy) e alle paste filate, che sono fatte rientrare in una categoria molto variegata.

Si tratta quindi di un diverso approccio, da cui è possibile cogliere differenze rispetto alla metodologia Onaf, ma anche alcuni elementi da cui, magari, prendere spunto.



Cronaca di una videoconferenza estiva della delegazione di Torino: si può mangiare bene ed essere in buona salute? A confronto uno chef docente Onaf e un medico nutrizionista



I protagonisti della singolare tenzone: da sinistra lo chef e docente Onaf, Daniele Spada e il medico Andrea de Vecchi, nutrizionista alle Molinette di Torino



Il Diavolo e l'Acquasanta

di Ettore Bevilacqua

Un antico adagio sostiene che tutto ciò che è buono, fa male. Il nostro incontro mette a confronto due realtà apparentemente inconciliabili: buona cucina e buone abitudini alimentari. Mangiare bene ed essere in buona salute è possibile? Si possono trovare dei punti d'incontro tra queste esigenze, entrambe condivisibili?

Il Diavolo è interpretato dallo chef, nonché docente Onaf, Daniele Spada, mentre il ruolo dell'Acquasanta ha il volto del dottor Andrea de Vecchi, nutrizionista ed esperto di tecniche dell'alimentazione delle Molinette di Torino, che si affrontano non a colpi di sciabola, ma in una garbata tenzone di fioretto tra due interpreti preparati e solo aprioristicamente schierati su opposte posizioni.

Subito il Diavolo chiede perché ci piace così tanto il formaggio e ci chiarisce che il formaggio crea dipendenza, in quanto i recettori degli oppioidi, presenti nel nostro organismo vengono appagati dalle beta-casomorfine, presenti nelle caseine (avreste mai pensato di esservi "drogati" con una porzione di gorgonzola o "sballati" con il Puzzone di Moena?). Uno studio dell'Independent ha verificato su un ampio campione di consumatori che il formaggio è l'alimento che dà la maggiore dipendenza fra tutti i cibi.

Dopo esserci sentiti dei "caseodipendenti", il nutrizionista ci ha ben chiarito i rischi degli alimenti grassi ai quali appartiene il nostro amato formaggio, la sua quota calorica che a lungo andare provoca l'obesità, che costa annualmente allo stato italiano 10 miliardi, il diabete, la pressione alta, gli infarti. Ma, dopo questa sequela di aut aut, al limite della depressione, Andrea apre uno spiraglio di luce e di speranza: alla base della dieta mediterranea, benedetta da ogni teoria alimentare, c'è la convivialità e nella

piramide dei cibi c'è anche il formaggio. Cinquanta grammi di formaggio stagionato sono ben graditi due o tre volte alla settimana o altrettanto cento grammi di formaggio fresco, sono un eccellente sostituto del secondo piatto, in quanto le proteine del cacio sono di alto valore biologico, sono facilmente digeribili e ricche di amminoacidi essenziali, che hanno funzione molto positiva per il nostro organismo.

Cominciamo a ragionare, dopo un inizio veramente traumatico.

Daniele suggerisce che anche gli abbinamenti col formaggio sono molto utili per diluirne gli effetti ed altrettanto il contesto in cui si consuma il formaggio è molto importante: una fonda mangiata in un rifugio, dopo una camminata in montagna di alcune ore, produce effetti ben diversi che se invece consumata al ristorante, dopo una giornata trascorsa alla scrivania. Anche il tipo di formaggio mangiato è fondamentale, una piccola quantità di ottima qualità è assai gratificante e ci evita di ingurgitare dosi massicce di prodotti industriali, magari piuttosto ruffiani, che scivolano facilmente nel nostro stomaco. Pensiamo ad alcune pubblicità, dove l'immaginario collettivo si soddisfa diformaggi colanti da un hamburger o pizze filanti di "mozzarella", che tale non è. E qui noi ci ritroviamo



perfettamente, perché la qualità e la cultura del formaggio sono nel Dna di Onaf.

Andrea quasi trasecola nel sentire queste sagge parole e non può che concordare sull'esigenza dell'esercizio fisico, per compensare l'introito

calorico e sul consumo moderato di formaggio, ma di qualità. Ricorda inoltre che il Grana o il Parmigiano contengono delle ammine che bloccano l'angiotensina, responsabile dell'innalzamento della pressione, svolgendo una funzione simile a quella dei comuni farmaci antiipertensivi; logicamente nelle giuste quantità, perché credo che nessuno ingerirebbe dieci aspirine per abbassare la febbre, il cibo ci porta dei benefici, oltre che gratificazione.

Il nostro chef ci ricorda che il formaggio in cucina viene spesso usato per rendere particolarmente appetitose le vivande, in particolare se abbinato ad esempio con le verdure, che hanno poche calorie, è utile per ridurre il quantitativo di sale utilizzato (la dose giornaliera consigliata non dovrebbe superare i cinque grammi), oltre ad essere più gradito ai ragazzi, che normalmente sono riluttanti a consumare le verdure. Pure la

temperatura contribuisce a contenere la quantità di formaggio nei cibi: pensate ad una pasta cacio e pepe, basta una modesta quantità di pecorino diluito in acqua di cottura per insaporire degnamente il nostro piatto. Astuto il nostro Diavolo... ne sa una più del diavolo.

Il nutrizionista ci fa osservare che molto spesso le persone si nutrono, cioè ingeriscono del cibo, più che mangiare: atto che comporta una lenta masticazione, con delle pause, durante le quali vengono inviati dei segnali al nostro cervello che, oltre a farci apprezzare il cibo, ci danno il senso della sazietà, che in un'azione veloce non recepiamo.

Attenzione peraltro al formaggio nascosto, cioè contenuto in altri cibi, aperitivi, snack o come ingrediente. Tra le poche cose positive del lockdown, il restare in casa ed il disporre di più tempo libero ci hanno permesso di curare maggiormente l'alimentazione, di mangiare più lentamente e consapevolmente, ma ahimè anche di più, quantitativamente: come non detto!

Ho notato che la sostenibilità ambientale è un punto che sta a cuore ad entrambi i nostri duellanti: sono preferite le piccole realtà casearie, per la maggiore integrazione nel ciclo biologico, considerato il fatto che il formaggio, come la carne, si pongono nella fascia alta della piramide dell'impatto sull'ambiente.

Interessante un'altra osservazione per le persone della terza età, che se svolgono una intensa attività fisica, non solo fare il giretto dell'isolato col cagnolino, ricavano dal formaggio un'ottima quota proteica idonea a contrastare la sarcopenia, cioè il fisiologico calo della massa muscolare, dovuta all'età.

Concludendo, Belzebù e Savonarola si sono rivelati due intelligenti protagonisti, impegnati in ambiti diversi, anche se non obbligatoriamente opposti, disponibili a trovare numerosi punti di contatto e pertanto ci hanno riportato alla realtà: grazie Daniele ed Andrea.

PECORINO del

MONTE PORO

Riconosciuta il 7 luglio, è la più giovane Dop italiana, prodotta in Calabria con latte crudo di pecora sull'altipiano che si affaccia sul mare di Tropea. La nota località turistica fa parte dei 27 Comuni inclusi nel disciplinare. Tre le tipologie: fresco (da 20 a 60 giorni di stagionatura), semistagionato (da 60 giorni a 6 mesi) e stagionato (6-24 mesi).



di Corrado Olocco

Il pecorino del Monte Poro, la più giovane Dop italiana (riconosciuta dall'Unione europea il 7 luglio scorso), nasce su un altipiano verdissimo, a circa 700 metri di altezza e a una manciata di chilometri in linea d'aria dai colori caraibici del mare di Tropea. La nota località turistica calabrese fa parte dei 27 Comuni inclusi nel disciplinare, assieme a Joppolo, Spilinga, Zungri, Rombiolo, Nicotera, Limbadi, Zaccanapoli, Drapia, Filandari, Briatico, Ricadi, Maierato, Mileto, San Calogero, Parghelia, Pizzo Calabro, Stefanaceni, Filogaso, San Costantino Calabro, San Gregorio d'Ippona, Sant'Onofrio, Vibo Valentia, Zambrone, Cessaniti, Ionadi e Francica.

L'iter per arrivare alla Denominazione di origine protetta è partito 4 anni fa, su iniziativa della Camera di commercio di Vibo Valentia. Tra i promotori, il sindaco di Rombiolo Domenico Petrolo, all'epoca membro del Cda dell'ente camerale, che afferma: "Il nostro pecorino era un Pat (Prodotto agroalimentare tradizionale, nda). La Regione ha sostenuto l'iniziativa e tutti i sindaci della zona erano d'accordo nel portarla avanti. C'è stata grande unità d'intenti e una forte volontà per raggiungere l'obiettivo. Tutti hanno capito che il progetto doveva essere condiviso. Oggi c'è la Dop e

bisogna lavorare per farla emergere perché può essere un volano importante per l'economia. È una grande soddisfazione e si tratta di un buon punto di partenza, ma resta ancora tanto da fare". La zona di produzione include tutto l'altipiano del Monte Poro, tra il Golfo di Lamezia e la Piana di Gioia Tauro. Il pecorino viene prodotto soprattutto da ottobre-novembre fino a maggio. Le pecore (prevalentemente di razza sarda) sono al pascolo



quasi tutto l'anno, poiché il clima mite della zona riduce a pochi giorni il periodo in cui i capi devono essere ricoverati negli ovili. L'altipiano ha caratteristiche molto adatte all'allevamento, grazie alla fertilità dei terreni e alla buona umidità dovuta alla vicinanza del mare. Nella zona, in estate, si produce mais senza bisogno di irrigare e nei pressi di un caseificio che abbiamo visitato, in tarda mattinata, l'erba era ancora bagnata dall'umidità notturna.

Il pecorino del Monte Poro nasce in piccoli caseifici, con una produzione massima che non supera i 40-50 chili al giorno. Viene prodotto con latte ovino, crudo e intero, in tre tipologie: fresco (da 20 a 60 giorni di stagionatura), semistagionato (da 60 giorni a 6 mesi) e stagionato (6-24 mesi). La forma è rotonda, con facce piane e scalzo alto da 6 a 20 centimetri. Il peso delle forme va da 600 grammi a 2,5 chili per il prodotto fresco e semistagionato e fino a 10 chili per quello stagionato. La crosta è dura e rugosa, di colore variabile dal giallo oro al nocciola più o meno scuro, a seconda della stagionatura. La pasta ha una struttura compatta, con un'eventuale leggera occhiatura irregolarmente distribuita. Si presenta morbida nel prodotto fresco, ma diventa più consistente con la stagionatura. Il colore va dal bianco del pecorino fresco al giallo paglierino di quello stagionato.

L'alimentazione delle pecore (allevate allo stato semi-brado) è a base delle essenze tipiche della zona sotto forma di foraggio fresco nel periodo estivo e affienato in quello invernale. Non è ammesso l'uso di alimenti Ogm. Gabriele Crudo, 33 anni, uno dei più giovani produttori di pecorino del Monte Poro, spiega che in estate si lasciano incolti alcuni terreni per favorire la crescita di erbe spontanee e arricchire così il sapore del latte. I pascoli dell'altipiano influiscono molto sugli aromi e il gusto del pecorino, nel quale si trovano sentori di erbe, fiori selvatici, fieno, sottobosco e nocciole. Queste caratteristiche diventano sempre più intense con l'aumentare del periodo di stagionatura, fino ad arrivare al pungente, al sapido e al piccante nel prodotto con più mesi alle spalle.

Nella fase di produzione il latte (ottenuto da due mungiture, quella del mattino e quella della sera precedente) viene riscaldato fino a 32-38 gradi. Dopo l'aggiunta del caglio (di capretto o di agnello), viene lasciato coagulare dai 30 ai 90 minuti.

Per la rottura della cagliata si usano il roju (o rodu), la lira o lo spino. La salatura può avvenire sia a secco che in salamoia. Nel pecorino fresco la superficie può essere trattata con olio d'oliva, ma se la stagionatura va oltre i 6 mesi, all'olio si può aggiungere anche del peperoncino frantumato. Il riconoscimento della Dop è solo l'ultima tappa di un processo di rilancio che da qualche anno sta interessando i formaggi calabresi, come spiega Martino Convertini, funzionario del Settore Agricoltura della Regione, che si occupa di assi-

stenza tecnica alle aziende nel campo lattiero-caseario: "La Regione ha lavorato diversi anni per arrivare a questa Dop. Il marchio garantisce la qualità del prodotto e la tutela del consumatore e ci auguriamo che i produttori si attengano in modo scrupoloso al disciplinare". Convertini sottolinea che tra i casari sta aumentando anche l'interesse nei confronti dell'approfondimento della tecnica di assaggio, con l'Onaf che potrebbe entrare in gioco da protagonista grazie al suo ruolo di organismo che si occupa della divulgazione della conoscenza casearia. E, guardando avanti, l'obiettivo è di dare vita in Calabria a una delegazione dell'Onaf. Conclude Convertini: "C'è voglia di approfondire il discorso dell'analisi sensoriale dei formaggi. I produttori sono motivati verso l'assaggio e, per far crescere la loro preparazione, in autunno potrebbe partire un corso per assaggiatori di primo livello. Ci sono già 25-30 persone interessate a iscriversi. In Calabria ci sono tante piccole aziende che vogliono produrre in modo tradizionale. Il compito della Regione è di affiancarle per la parte tecnica e dare loro gli strumenti per produrre meglio, mentre l'Onaf può avere un ruolo importante per approfondire la conoscenza nel campo dell'assaggio. Il settore caseario in Calabria sta crescendo. Ci sono buone basi per andare avanti".

PARLA IL PRESIDENTE DEL CONSORZIO Monteleone: siamo 18 soci ma con la Dop cresceremo

Per capire il legame tra i paesi del Monte Poro e la produzione casearia è sufficiente entrare nel Municipio di Rombiolo. Lo stemma del Comune raffigura una pecora e una mucca e nella sala consiliare un dipinto dell'artista locale Pasquale Restuccia ritrae alcuni pastori intenti a produrre formaggio. Per fare il punto della situazione abbiamo incontrato il presidente del Consorzio di tutela Antonello Monteleone (foto).

Qual è la storia del pecorino del Monte Poro e com'è la situazione odierna?

«Nella nostra zona il pecorino si fa da sempre. Se ne parla già in documenti dell'800. Nel corso degli anni la produzione è calata e molti giovani se ne sono andati. È un'attività che richiede tante ore di lavoro e dà poco guadagno. Abbiamo perso migliaia di capi e tante aziende. Oggi il latte viene pagato come negli Anni '80, ma i costi di produzione sono più alti. Per riavvicinare i giovani speriamo negli aiuti del Psr, ma le graduatorie sono ferme da due anni».

Quanti sono i soci del Consorzio e quali sono i principali canali di vendita?

«Il Consorzio ha 18 soci, ma con la Dop sono arrivate nuove richieste di adesione. Si tratta di aziende famigliari, con 200-300 capi in media. Le più grandi arrivano al massimo a 500. La vendita è soprattutto locale, direttamente presso le aziende o nei piccoli negozi della zona. Grazie ai giovani sta però iniziando a diffondersi anche il commercio on-line».

Che cosa significa per voi aver ottenuto la Dop?

«È un salto di qualità, un valore in più che dobbiamo saper sfruttare bene perché permetterà di valorizzare meglio il prodotto. L'obiettivo è dare più reddito alle aziende grazie a una produzione di qualità. Il pecorino del Monte Poro è un formaggio di nicchia. Non ci interessa invadere il mercato e non abbiamo i numeri per farlo. Il riconoscimento della Dop è un bel successo per la nostra zona ed è importante aver coinvolto direttamente i produttori nella stesura del disciplinare».

C.O.

I formaggi a latte crudo di Beppe e famiglia, dal confine fra il Piemonte e la Francia, sono sbarcati a Roma con successo. E il viaggio continua...

L'alpeggio del Moncenisio ovvero la storia dei Giovale

di Luigi Cremona

Come dice il titolo, la famiglia Giovale ha fatto la storia dell'alpeggio del Moncenisio con un percorso nei secoli di lento avvicinamento. Un po' come i Savoia sono nati oltralpe, appunto nell'Alta Savoia, per poi avvicinarsi, scendere nel versante piemontese in val Susa e poi sbarcare in Sardegna ed arrivare fino alla Capitale. Speriamo solo che, al contrario dei Savoia andati via da Roma in esilio per le note vicissitudini, Beppe a Roma ci resti per la gioia nostra e dei tanti romani appassionati che l'hanno conosciuto e apprezzato.

Ma andiamo per ordine, dall'inizio, da quando la famiglia Giovale nel lontano 1621 (la prima testimonianza storica) produce i primi formaggi per l'autoconsumo sugli alpeggi situati presso il Colle del Piccolo Moncenisio. Precisazione geografica: la strada che da Susa porta a Lanslebourg Mont-Cenis è quella del Moncenisio classico. Per andare al Piccolo Moncenisio, giunti in alto (siamo già in Francia), si costeggia il lago della diga e alla fine del lago si gira a sinistra su una strada sterrata. Dopo una decina di chilometri è il Colle del Piccolo Moncenisio e in queste zone ad oltre 2000 metri si trovano pascoli molti belli ed incontaminati, anche perché restano fuori dal traffico della via principale. A fine ottocento, e precisamente nel 1891, Eligio Giovale inizia a sviluppare una produzione che va oltre l'approvvigionamento personale. E da lui prende il via la storia ufficiale di questa famiglia di casari. Loro provengono dalla Valle de la Maurienne e il loro percorso verso la Val Sangone e la Val di Susa a Giaveno, dove oggi sono stabilmente impiantati, è segnato dalle transumanze sui tanti alpeggi intorno al Moncenisio. Per molti decenni i Giovale sono stati i margari con più alpeggi e più animali in Val di Susa: ai tempi di Eligio Giovale, il nonno di Beppe, i capi, tra vacche, capre e pecore, erano oltre 1.000. A partire da allora, complice l'urbanizzazione delle valli, i numeri degli animali si sono



• Beppe Giovale con il nipote e casaro Alain e la cognata Sandra che si occupa degli affinamenti insieme al marito Dario

ridotti, anche per mantenere la correttezza agro-pastorale, il benessere degli animali e la qualità della produzione.

In ogni ettaro di pascolo invernale, oggi i Giovale gestiscono non più di 3 o 5 animali, in base alle condizioni dei terreni. L'alpeggio del Colle del Piccolo Moncenisio oggi ha un'estensione di circa 350 ettari ed è affidato ai Listello, una famiglia che si occupa della "villeggiatura" di circa 250 tra vacche e manze, per lo più di razza Barà Pustertaler, e di un bel gregge di capre e pecore. L'alpeggio viene utilizzato per 3-4 mesi, in base al rigore dell'anno. La transumanza avviene quando la neve permette il transito degli animali. Le vacche da latte pascolano nei prati intorno all'alpeggio, con percorsi che variano in base

al periodo, in modo da avere la migliore diversità di aromi al latte. Le manze sono raggruppate in pascoli più impervi a cui assicurano anche la concimazione: i pastori gli fanno visita 2 o 3 volte alla settimana per portare del sale e assicurarsi che gli animali stiano bene.

Il contratto per la gestione degli animali in alpeggio è legato a consuetudini e ad accordi tra margari, condotti in una lingua speciale che sta tra il dialetto piemontese e quello franco-provenzale. L'affitto dell'alpeggio ha un costo che comprende i 4 mesi estivi. Il costo per la "villeggiatura" delle manze si calcola per capo, per tutto il periodo. Anche la mungitura delle vacche ha un costo, che si calcola sempre per ogni singola vacca munta, a cui si aggiunge il diritto di cedere il latte munto. Il costo del latte di vacca si conteggia al litro e tiene conto della ricchezza del pascolo e dell'alpeggio.

La presenza del Lago del Moncenisio offre alle valli circostanti una vasta biodiversità. Erbe e fiori cambiano di prato in prato e assicurano aromi e profumi unici al latte degli animali al pascolo. Noi siamo personalmente convinti che la vera differenza non sta nella razza o come l'animale sia tenuto (certo se è tenuto bene è meglio), ma soprattutto in quello che l'animale mangia. Abbiamo visto e assaggiato il latte di queste mucche, ed è diverso fin dal colore: opalino giallino, dimostra subito la complessità che il palato poi conferma. Il contenuto polifenolico delle erbe e dei fiori è quello che dà poi ai formaggi il retrogusto lungo, unico, speciale che fa dei formaggi d'alpeggio la fascia nobile di tutta la categoria.

Con il latte di questo alpeggio i Giovale producono il Burro d'alpeggio, il Primosale, la Ricotta, la Mansueta, le Tome Rigate e quelle latte acido (Murianengo). I formaggi, tutti a latte crudo, vengono prodotti con lattini diversi (vacca e capra) e in qualche caso misti. Molti dicono che i formaggi Giovale abbiano un aspetto francese, più propriamente appartengono a una precisa tradizione familiare.

Nella, con i figli Dario, Maria Teresa, Giuseppe (Beppe) e Alessandro, insieme ai nipoti Alain e Chantal, porta avanti la tradizione e gli insegnamenti di Eligio. Alessandro, il figlio minore di Nella, si occupa dell'allevamento e predilige la razza Barà Pustertaler, animali longevi che con gioia in estate si spostano a 2200 metri sull'alpeggio. Dario, il primogenito di Nella, si occupa insieme alla moglie Sandra degli affinamenti. Alain è il più giovane di casa, figlio di Maria Teresa, si occupa della lavorazione del latte. Ha solamente 30 anni, ma tantissima esperienza, ed è lui che dà vita a 40 varietà di formaggi, prodotti artigianalmente, seguendo le antiche ricette di lavorazione e usando solo il latte crudo proveniente dalle proprie capre, pecore e vacche che pascolano in campo aperto. A pasta cruda, duri e semi duri, cremosi, teneri, erborinati, sta-

giornati in alpeggio e in cantina, con diverse varietà di affinamento.

I formaggi dei Giovale sono vivi, non sono tutti uguali ma un prodotto d'eccezione unico. Abbiamo la Giallina, un formaggio vaccino a latte crudo a pasta dura e cotta; il Barà che prende il nome proprio dalla razza Barà Pustertaler; il Sangonetto di pecora a crosta lavata e i caprini a crosta fiorita. E sono solo alcune delle creazioni a marchio Giovale.

I prodotti della famiglia Giovale arrivano in vari locali italiani e francesi, ma si possono acquistare anche in diverse insegne e mercati della famiglia. A Roma "da Beppe e i suoi formaggi", la bottega aperta al Ghetto 12 anni fa da Beppe e dalla moglie Juliette, diventata tappa obbligatoria per gli amanti dei sapori autentici. Beppe con il negozio capitolino ha portato la produzione artigianale fuori dalla Val di Susa, istruendo i clienti a un consumo consapevole e di qualità. "È solo con latte buono che riusciamo a fare buoni formaggi" sostiene sempre Beppe "E i nostri animali sono animali felici che pascolano e vivono liberi fra i fiori di montagna". Oltre al Ghetto di Roma i formaggi a latte crudo Giovale sono anche al Mercato di Campo de' Fiori e al Banco "I formaggi di Beppe Giovale" del Mercato Centrale. A Torino ai mercati Don Grioli, Madama Cristina e Reano. E in Francia a Forcalquier, Uzès e presto a Nizza al Marché aux Fleurs.

Abbiamo passato due giorni con loro in questo alpeggio magico nei panorami, a stretto contatto con la natura, con i prati, con i fiori e con le erbe. Abbiamo condiviso con le mucche l'aria, i profumi, la terra. Abbiamo perfino provato a mungere, perché fino a che non ci metti le mani, non puoi capire fino in fondo.



• Colazione in alpeggio con Beppe e Alain

Conoscevamo Beppe, abbiamo scoperto una famiglia e che famiglia!

Però con Beppe vogliamo chiudere. Lui non alleva, non affina, non fa i formaggi, tutte cose che fanno (bene) in famiglia, ma è il vero capo del clan, un po' sognatore, un po' ideologo, mantiene la rotta, fissa gli obiettivi, e soprattutto le regole. Queste ultime sono la cosa più importante: non si deroga. I formaggi sono fatti solamente di tanto latte buono, sale (poco) e caglio e non si deve barare. Beppe ha sostanza ma anche carisma, è un montanaro che però sa trasmettere il pensiero e un messaggio profondo di rispetto per la natura e per l'ambiente, grazie a un linguaggio che denuncia un'ottima cultura e una passione che mette le ali alle sue idee. Da quando è arrivato a Roma l'abbiamo conosciuto ed apprezzato. Ne amiamo il rigore, un insegnamento morale che purtroppo in Italia è spesso carente. A Roma viene sempre più di rado, uno come lui d'altronde non può amare la grande città, il traffico, il disordine. Però quando viene è una festa. Amiamo i formaggi, ma come per i grandi vini, è ancora più bello assaggiarli insieme.

Ed infine due parole verso il futuro. Beppe sta rinforzando la sua squadra. A fianco sta crescendo il giovane Pietro Accolti Gil, un ragazzo capace e serio del quale si può tranquillamente fidare. Con noi in alpeggio c'era anche Leo Spadaro, un imprenditore italiano che a Nizza ha alcune attività gastronomiche e che con Beppe si lancerà in qualche nuova avventura. Sarà bello ritrovarsi ancora!



• Toma a latte acido di pecora



• La Toma Rusolina di vacca stagionata in alpeggio



• Pecorini affinati in foglie di noce



FEASR
Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottomisura 3.2



VIDEOLEZIONI, SPOT E UN RICETTARIO: L'ONAF COLLABORA ALLA CAMPAGNA

Il rilancio della Mozzarella di Bufala Campana Dop



di Maria Samataro

Nell'ottica della ripresa delle attività è fondamentale un rilancio dei prodotti di eccellenza Dop. La Mozzarella di Bufala Campana Dop come prodotto fresco, a seguito della contrazione dei consumi avuti nella fase di blocco totale, ha messo in atto una serie di attività sul web e sui social:

1. Ciclo di videolezioni dedicato ai mozzarella-lovers per far fronte alle difficoltà di organizzare un corso dal vivo.
2. Rubrica "Le bufale sulla Bufala" per sfatare i luoghi comuni e le fake news sulla mozzarella dop e in particolare sul rapporto tra mozzarella e salute.
3. Lancio di un ricettario estivo con puntate settimanali sui canali social
4. Uno spot firmato Casa Surace per sostenere i consumi di Mozzarella di Bufala Campana Dop durante l'estate post Covid-19. La creatività e lo stile della casa di produzione tutta "made in Sud" viene utilizzata per la nuova campagna di comunicazione, che punta su radio e video.

Il contributo dell'Onaf nell'attività di rilancio del Consorzio è stato funzionale a quello che normalmente l'associazione abbraccia, ossia la comunicazione e il racconto di un formaggio attraverso l'analisi sensoriale dello stesso. Un video quindi è stato realizzato usando tre diverse pezzature della mozzarella, 50 g, 250 g e treccia di tre chilogrammi. Si è raccontato l'esame visivo, olfattivo e gusto olfattivo dei diversi campioni evidenziando le eventuali differenze e dando ai consumatori anche delle indicazioni per il corretto consumo. Questo video è stato inserito come secondo intervento nel ciclo di videolezioni dedicato ai mozzarella-lovers.

L'Onaf oltre ad attività evidenti on line ha tenuto come associazione, grazie soprattutto ai suoi delegati, focus su specifici formaggi Dop utilizzando sistemi di videoconferenza. L'obiettivo è stato sempre quello di contribuire al rilancio dei consumi di eccellenze Dop ma il pubblico di riferimento è stato quello dei soci e la videoconferenza, come strumento di veicolazione dell'informazione diverso dal "semplice" video ha permesso un'interazione possibile e stimolante.

La filiera riparte dall'identità del territorio

di Domenico Raimondo*

La mozzarella di bufala campana Dop ha già nella denominazione un legame indissolubile con il territorio di origine e ne segna anche l'identità. L'associazione tra la mozzarella e le bellezze storiche e paesaggistiche è automatica: fa subito venire in mente il Vesuvio, Paestum, Pompei, la Reggia vanvitelliana, Capri, la costiera. E chiunque visiti la nostra terra vuole assaggiarla per poi conservarne il ricordo e ordinarla una volta tornato a casa. La forza iconica di questo prodotto non è venuta meno nemmeno nel corso del lockdown per l'emergenza coronavirus.

La produzione non si è mai fermata, ma la chiusura del canale horeca e le difficoltà di trasporto hanno dato un duro colpo a un prodotto fresco come il nostro, che necessita di una logistica veloce. A partire da maggio scorso, tuttavia, grazie alla resilienza dei nostri produttori, stiamo piano piano rilanciando i consumi, in una cornice dove primeggia la capacità di fare impresa e non la rapidità dell'intervento della politica né delle istituzioni, nonostante l'importanza economica della filiera bufalina, che vanta un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro secondo un recentissimo studio Svimez.

Tutti siamo preoccupati per il futuro, ma sono certo che insieme supereremo anche queste difficoltà. L'obiettivo del Consorzio è di mantenere unita una filiera di eccellenza, che viene da anni di crescita. Il Consorzio associa circa 80 produttori e nel 2019 abbiamo superato il record storico di 50 milioni di chili di mozzarella Dop prodotte e arrivate sulle tavole di tutto il mondo.

Una mozzarella su 3 finisce all'estero. La Francia è il primo Paese per il nostro export, seguita da Germania e Regno Unito, poi Stati Uniti e Giappone. La forza del comparto della mozzarella di bufala campana Dop è confermata da tutte le indagini: siamo ad esempio il terzo formaggio italiano per valore assoluto, così come certificato dall'ultimo Rapporto Ismea-Qualivita, il più importante marchio Dop da Firenze in giù. Noi contiamo su questa solidità, oltre che sulla storia quasi millenaria di un prodotto che il mondo ci invidia, per scrivere nuove pagine di futuro.

*Presidente Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop



Consorzio di tutela del formaggio Castelmagno DOP

Piazza Caduti, 1 – Frazione Campomolino
12020 CASTELMAGNO (CN)
tel. 0171 98.61.48 – fax 0171 30.01.57
www.consorziocastelmagnodop.it
info@consorziocastelmagnodop.it

Prof e studenti a scuola di formaggio



L'iniziativa della delegazione Onaf di Cuneo che ha portato a termine con successo un corso di I livello all'istituto alberghiero Virginio-Donadio di Dronero

PAROLA AI CORSISTI

Nel corso del mio quinto ed ultimo anno all'Istituto Virginio-Donadio, finalmente è stato proposto un corso che fosse d'interesse per chi, come me, ha deciso di intraprendere la strada della cucina. Diplomarsi in una scuola che insegna la valorizzazione della cucina e dei prodotti italiani con una consapevolezza maggiore verso il mondo dei formaggi è un'idea che ho sposato fin da subito. Sono contenta di aver scoperto sapori nuovi, tipologie di formaggi di cui non conoscevo l'esistenza e di essermi arricchita a livello professionale proprio per riuscire, in futuro, a promuovere nei piatti le eccellenze del nostro Paese.

Elena Balocco

All'inizio ero un po' scettico, poi ci ho pensato ed ho valutato che nel mondo della cucina è molto importante la conoscenza dei formaggi, allora mi sono iscritto. Sono contento della scelta che ho fatto, ho seguito un corso per niente noioso, anzi, molto interessante ed appassionante. Ho trovato molto professionale il giorno della consegna dei diplomi. Forza Onaf.

Leo Gastinelli

Un corso che mi ha insegnato molto sul mondo dei formaggi, ho trovato risposte ad alcune curiosità che avevo da tempo al riguardo. Ora mi sento maggiormente formato anche a livello professionale per lavorare in cucina e manipolare i formaggi. Spero di poter rivivere un'altra avventura simile magari facendo in futuro il corso di secondo livello, perché credo che in un Paese come l'Italia, che è tra i top nella qualità e nella produzione lattiero-casearia, sia fondamentale aggiornarsi con corsi di questo calibro.

Francesco Chiapale

Questo corso è stato una novità nel nostro Istituto e fin dalla prima lezione mi ha appassionato, è stato molto interessante scoprire il vero sapore del formaggio, come classificarlo e soprattutto da adesso in poi non chiamarlo comunemente "formaggio". Sono contento e fiero del mio conseguimento al titolo di "Assaggiatore di formaggi". Vorrei ringraziare tutti coloro che hanno permesso lo svolgimento del progetto, in particolare la prof.ssa Eleonora Passadore molto disponibile con tutti noi...GRAZIE!

Francesco Dutto

Dopo aver frequentato il corso Onaf riesco ad apprezzare di più tutti i formaggi, anche quelli che prima non amavo e, se sul lavoro mi chiedono di fare un piatto misto di formaggi, non ho più difficoltà a scegliere come metterli nel piatto, in

di Eleonora Passadore

Una location inedita ha accolto il corso di primo livello promosso dall'Onaf di Cuneo: l'istituto Virginio-Donadio di Dronero, Alberghiero storico della valle Maira. Si è provveduto a investire del riconoscimento i corsisti che hanno superato brillantemente l'esame conclusivo nel percorso di conoscenza e approfondimento dell'affascinante mondo dei formaggi. Corsisti un po' particolari perché frequentanti l'istituto alberghiero e dunque non soltanto amanti del formaggio, ma futuri professionisti nel campo della ristorazione. È stato importante attivare il corso Onaf proprio in questa location, perché è fondamentale nel mondo dell'enogastronomia conoscere e riconoscere il formaggio soprattutto dal punto di vista della degustazione. Quantomeno, è necessario avere una cultura casearia per la creazione di un piatto che abbia come ingrediente il formaggio. Oggi giorno la conoscenza

che ordine e soprattutto le quantità, ora sono formata! Gli insegnanti, grazie alle loro spiccate competenze, sono riusciti a farmi capire anche gli aspetti più difficili del mondo dei formaggi. All'inizio non ero molto convinta di frequentare questo corso, ma con il senno di poi sono molto soddisfatta.

Sofia Falco

Premetto di non aver mai sentito parlare di Onaf prima che la prof.ssa Passadore ci abbia proposto il corso in Istituto, per questo motivo inizialmente ero un po' scettico. Mi sono posto alcune domande alle quali volevo trovare una risposta: mi servirà? Con questo attestato da assaggiatore di formaggi avrò più possibilità di trovare un lavoro nell'ambito enogastronomico? Mi terrà così tanto occupato da poter compromettere i risultati scolastici? Tutte domande alle quali non avrei potuto dare una risposta se non mi fossi iscritto. Sono rimasto piacevolmente colpito dalle disponibilità, preparazione e gentilezza



della materia prima, la consapevolezza della provenienza, così come l'acquisto diretto dal produttore sono ormai fondamentali.

In sala ristorante è necessario conoscere il mondo lattiero caseario sia nel senso più tecnico del concetto che dal lato pratico. Per proporre al meglio le creazioni della cucina, ma anche per effettuare un servizio del carrello dei formaggi ad hoc, rispettando "l'orologio" nel piatto, sapendolo servire correttamente ai clienti e dando le giuste indicazioni. È altresì fondamentale l'abbinamento dei formaggi con il vino per dare un servizio di qualità sempre più elevata.

Tutte informazioni che vengono fornite durante il corso e che, in un caso particolare come questo, hanno ampliato la cultura enogastronomica dei ragazzi, in vista di un futuro ristorativo sempre più consapevole. Opportunità nuova per il mondo dell'istruzione alberghiera, promossa grazie alla collaborazione di molti docenti interni, il personale Ata e in particolare la dirigente Patrizia Venditti che, con entusiasmo, ha accettato un nuovo progetto che ha ampliato le abilità, le conoscenze e le competenze professionali dei ragazzi.

za dei rappresentanti ed insegnanti Onaf. Ho appreso molte nozioni riguardanti i formaggi, ho imparato a distinguere vari tipi di formaggio partendo dall'utilizzo dei nostri 5 sensi. Sono dunque riuscito a trovare una risposta alle mie domande iniziali. Il corso mi ha arricchito in campo enogastronomico, sono riuscito a portare avanti il programma scolastico senza alcuna difficoltà e sono soddisfatto e felice di far parte di questa meravigliosa organizzazione.

Pietro Tassone

Il corso Onaf è stata un'esperienza molto bella e utile, ha arricchito le mie conoscenze sui formaggi ed ha fatto crescere in me la voglia di scoprire di più su questo magnifico mondo. In futuro mi piacerebbe lavorare nel campo della pasticceria e, anche se non lavorerò quotidianamente a stretto contatto con i formaggi, sono certa che le nozioni acquisite mi saranno utili, perché questo corso è molto completo e fornisce, oltre alle nozioni sui formaggi in sé, informazioni tecniche, caratteristiche ed origine del latte. In questo corso ho imparato ad assaggiare un pezzetto di formaggio, assaporandolo veramente e non solamente mangiandolo, come spesso siamo abituati a fare.

Jessica Palmero

Spinta dalla curiosità, ho voluto partecipare al corso Onaf di primo livello per scoprire un altro pezzetto di mondo, restandone piacevolmente sorpresa. Il sentimento che mi è stato trasmesso nella presentazione del corso è stato talmente sincero e genuino, che ha scaturito in me una sensazione di bellezza come non succede spesso. Mi reputo fortunata ad aver avuto l'occasione di seguire delle lezioni così piene di emozione nel diffondere il godimento di ciò di cui ci nutriamo, assaporandone tutte le sue sfumature. Auguro a chiunque di poter essere spettatore di tale dedizione in qualsiasi campo.

Aranna Lamberti

PAROLA AI DOCENTI

Ho avuto modo di frequentare in passato altri corsi di formazione sul mondo lattiero-caseario, ma ho sempre ritenuto fossero carenti nella parte relativa agli assaggi e all'analisi delle caratteristiche organolettiche. Il corso Onaf mi ha dato modo di completare, affinando, sia le conoscenze che le competenze sull'intero settore.

Se agli insegnanti il corso Onaf da modo di completare ed affinare conoscenze e competenze, credo che sugli allievi le ricadute siano ancora più marcate. Lo studio del latte e dei suoi derivati fa parte del programma ministeriale che gli allievi dell'Alberghiero affrontano al terzo anno ma l'aspetto organolettico difficilmente si affronta, sia per il tempo stringato a disposizione sia per la mancanza di mezzi. Con la frequenza del corso Onaf gli allievi, a pari degli insegnanti, acquistano nuove conoscenze e competenze che potranno risultare fruibili nel loro futuro, professionale e non.

Prof. Anna Stum

Corso davvero ben fatto. Docenti preparati e coinvolgenti, argomenti molto molto interessanti. Molto bello che sia stato organizzato all'Istituto Alberghiero, bellissima opportunità professionalizzante per i ragazzi. Esperienza assolutamente positiva, che consiglio a tutti, addetti del settore, appassionati e golosi! Grazie a tutti gli organizzatori!

Prof. Benedetta Calderaro

Insegno laboratorio di cucina all'alberghiero e la mia passione per i formaggi è risaputa da tempo, ma non avevo ancora scelto di approfondire il mondo caseario. Quando la collega ha proposto il corso Onaf nella scuola dove entrambe insegniamo è stato un piacere per me poter partecipare. Un mondo di colori, odori, sapori, aromi, sensazioni trigeminali e persistenze gustative, di diverse tipologie di latte, strutture e lavorazioni della pasta, stagionature e trattamenti della crosta tutto da scoprire...

Un'avventura della quale sono entusiasta e orgogliosa; sarò felice di onorare il mio ruolo di divulgatrice di cultura casearia anche in classe durante le ore di lezione.

Prof. Cristina Giraud





FEASR
Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottomisura 3.2



www.robioladiroccaverano.com

...Da oltre 40 anni la D.O.P. di casa tua!

Consorzio per la Tutela del Formaggio
Robiola di Roccaverano

Via Roma, 8 - 14050 ROCCAVERANO (AT)
tel. 0144.88465 – fax 0144.93350

www.robioladiroccaverano.com – info@robioladiroccaverano.com



IN SAVOIA SI FA PRESTO A DIRE TOMA

di Gianmario Giuliano



Il Montreux Jazz Festival 2020 purtroppo è stato annullato a causa della pandemia da coronavirus. È uno dei più importanti festival jazz al mondo che da 50 anni si svolge, ogni estate, sulle sponde del lago Lemano in Svizzera. Per me è stato un appuntamento fisso da alcuni lustri, ma devo essere sincero, non mi sono mai accontentato di sola musica. Infatti, ricordo il breve tour dello scorso anno: lasciate le delizie musicali mi ero fermato nell'Alta Savoia, dove si producono delizie di altro genere ovvero alcuni tra i formaggi più gradevoli del mondo.

Qui, si fa presto a dire toma. Ogni vallata alpina ha la sua. Ma quelle "targate" Alta Savoia, con quell'eleganza e quell'armonia di sapori tutte francesi, sono certamente – usando il gergo motoristico – in pole position. Una diversa dall'altra, una più buona dell'altra. Formaggi con nomi evocativi di luoghi e sensazioni. La Tarantaise, per esempio, sprigiona uno stordente arcobaleno di sapori. O la cremosa Tomme du Bornandin. E ancora la Maurienne, l'Albanais, la Bonneval in un crescendo di varietà che sfrenano

Segue a pag. 30



Terra felice dove la bellezza del paesaggio montano è tutt'uno con i piaceri della gastronomia



IN SAVOIA SI FA PRESTO

Segue da pag. 29

la fantasia. Insomma: per toma s'intende un formaggio di latte vaccino (ma ne esistono anche di pecora e di capra), dalla forma tondeggianti e di taglia medio-piccola, con peso non superiore ai 2 chili. Segni particolari: una crosta di colore grigio, con qualche screziatura gialla o rossastra. Dominata dal fascino romantico di Annecy e dal suo lago, vicinissima al Piemonte e fino a poco più di 150 anni fa italiana a tutti gli effetti, l'Alta Savoia è un territorio gradevolissimo. Terra felice, dove la bellezza del paesaggio montano è tutt'uno con i piaceri della gastronomia. Infatti, accanto alle tome, tra le valli e gli alpeggi savoirdi, si possono fare numerosi altri "incontri ravvi-

cinati". In ordine alfabetico ecco una terna dei migliori formaggi locali: Abondance, Beaufort e Reblochon. In Alta Savoia quella casearia è un'arte antica.

E non è un caso, faceva notare Osvaldo, affinatore di formaggi da più di trent'anni. Dietro al banco della sua nota boutique di Évian-les-Bains questo imponente personaggio ne spiega le ragioni: «La Svizzera è dietro l'angolo e tra i fromagers d'oltre confine e quelli francesi c'è sempre stato un intenso scambio di segreti; quello che oggi potrebbe essere chiamato know-how. Dalle verdi montagne elvetiche alle sponde tranquille dei laghi di Ginevra e di Annecy il passo è breve. Una vicinanza geografica che si traduce in affinità di profumi, di gusti, di sapori.

Basti pensare al Beaufort, che beneficia dell'Aop dal 1968. È prodotto in grosse forme e con tecniche analoghe a quelle del Gruviere. La leggen-

da ci riporta che il nome del formaggio fa la sua comparsa ufficiale nella seconda metà dell'Ottocento. In realtà, fin dall'epoca medievale si preparava qualcosa di simile per utilizzare al meglio il latte proveniente dai pascoli del Massiccio di Beaufortain (le Alpi Graie Nord-occidentali) e della Haute Tarantaise (complesso montagnoso confinante con il Piemonte). Tanto che que-

sto gioiello caseario diventa, suo malgrado, protagonista della Rivoluzione Francese. Infatti il Comitato di Salute

pubblica ne requisisce 10 mila quintali per sfamare i parigini.

Tornando al Beaufort, la pasta trova sede negli stampi, per una pressatura di circa 20 ore con particolari cerchi di legno che conferiscono il caratteristico scalzo concavo. La stagionatura avviene in cantine umide con una temperatura massima di 12 gradi e il periodo di affinamento va da un minimo di 5-8 mesi a un massimo di un



Monumenti savoirdi

Beaufort, Abondance e Reblochon sono il vertice di una produzione di eccellenza

anno. «Io vendo solo quelli di alpeggio, realizzati con il latte appena munto, senza passaggi industriali» mi assicurava Tony un produttore-affinatore conosciuto casualmente. I migliori vengono preparati nel periodo estivo tra giugno e l'inizio di ottobre: mantengono i sapori e gli aromi delle erbe di montagna che sono tipici di questa regione. Però c'è un problema: è un formaggio che costa molto, può superare i 50 euro al chilo. Ma vale la pena assaggiarlo. Il ricordo rimarrà indelebile.

Come pure vale la pena lasciarsi sedurre dall'Abondance. Formaggio che prende il nome dalla Valle dell'Abbondanza nella regione del Monte Bianco, famosa da generazioni per le sue vacche (di razza Abondance) particolarmente robuste e produttive; possiamo considerarlo parente stretto della Fontina e detiene l'Appellation dal 1990. La sua comparsa risale al XIII secolo, ma rimase poco noto fino a quando fu servito al tavolo del conclave durante l'elezione di papa Clemente VII ad Avignone, nel 1381. Ci troviamo in posizione geografica attigua sia alla Svizzera sia all'Italia, nella microregione Haut Chablais; degli alpeggi che si trovano tra i mille e i due mila metri, questo formaggio di colore giallo pallido, si porta dentro una gamma infinita di profumi. «La vera tomme d'Abondance, fatta dal pro-

dotto artigianalmente e detta fermière, ha una forma ovale», riferiva Tony. Ma mi è mancata l'opportunità di vederla e gustarla: pesa dai 7 ai 12 chili, contiene almeno il 48% di materia grassa (alla faccia del colesterolo!) e non è troppo stagionata.

Per concludere questa terna savoirda, ecco Sua Maestà Reblochon. È il formaggio quantitativamente più rilevante della regione. E anche il più noto, dal 1958 Aoc, oggi Aop. Lo si produce due volte al giorno durante l'estate, nella zona tra Annecy, Bonneville e Thonon. Micro fattorie di montagna che sembrano realtà di altri tempi.

È importante verificare il colore dei bollini (edibili) marchiati sulle forme: il bollino verde garantisce esemplari artigianali mentre il bollino rosso indica il prodotto ottenuto mescolando il latte di produttori diversi. «Più è brutta e irregolare la crosta, più è buono» mi garantiva l'enciclopedico Tony. Un trionfo di sapori, una pasta molle e piacevolmente sapida, un peso di circa 500 grammi. Il nome e l'essenza

del Reblochon nascono circa 700 anni fa in Alta Savoia. A quei tempi il proprietario degli alpeggi pretendeva dai contadini un canone d'affitto corrispondente alla quantità di latte prodotto; poiché le quote erano eccessivamente onerose, i coloni adottarono una strategia per pagare di meno, praticando una prima parziale mungitura per completarla poi (in patois reblocher significa mungere una

seconda volta) alla fine del sopralluogo di controllo. Il residuo di latte non era tuttavia sufficiente a produrre gruviera. E così venne inventato un formaggio più piccolo, destinato al consumo familiare chiamato, appunto, Reblochon. Che fantastica esperienza!

Abitualmente, quando scrivo, mi piace ascoltare musica. Questa volta "girava" un cd con le magiche interpretazioni improvvisate da Keith Jarrett. Terminiamo contemporaneamente. Io, di mettere giù queste brevi note. Keith, di divagare sulla tastiera.



IL CORSO ONAF ROMA 2020

Fantastica avventura in outdoor



di Ilaria Castodei

In un articolo del precedente numero di InForma eravamo rimasti alla domanda "Si riuscirà a concludere il corso entro l'estate?". Il coronavirus, seppur rallentato e indebolito nella sua corsa, non ha smesso di essere presente nella nostra quotidianità e proprio per questo motivo la proposta che Onaf Roma ha inviato via mail a noi corsisti a fine maggio ha sorpreso tutti positivamente: concludere il percorso entro l'inizio dell'estate ma in modalità outdoor, cioè all'aperto e nel rispetto delle norme sanitarie, meno restrittive di quelle vigenti al chiuso! Una magnifica idea che ci avrebbe reso i primi e forse gli unici corsisti in Italia ad aver usufruito di questa imperdibile possibilità.

Alla fine dei conti e del sondaggio, la maggior parte dei corsisti ha votato per ultimare il tutto in due giornate in full-immersion: sette lezioni divise in due soli sabati consecutivi.

E così finalmente si è concretizzato il primo corso nella versione outdoor nella storia dell'Onaf. Ma verrà da chiedere in che luogo è stato svolto? Beh, neanche a dirlo, meglio non ci poteva andare: in un caseificio! La scelta è ricaduta proprio sull'azienda "Agricoltura Nuova", nella splendida campagna romana, già coinvolta per quella che doveva essere la quinta lezione di tecniche di caseificazione. La struttura ha permesso di svolgere le lezioni nel giusto distanziamento, avendo in dotazioni ampi spazi all'aperto, dove si sono posizionati tavoli e sedie ad emulare una vera classe, coperti da uno stilosissimo telone a triangolo per evitare i raggi cocenti del sole.

Quindi, immersi nella natura e sufficientemente lontani dalla frenesia e dai rumori cittadini, abbiamo trascorso due meravigliose giornate di alta formazione con i docenti Onaf, che ci hanno parlato di microbiologia del latte e le



sue proprietà, vaccini, caprini e ovini, paste filate, cotte e crude, formaggi molli, semiduri e duri, di stagionatura, caglio e trattamenti.

Nella prima giornata di sabato 20 giugno, iniziata di buon'ora, dopo la consueta routine di accettazione e gli obbligatori accertamenti anticovid, si sono svolte le lezioni della durata di due ore ognuna, con 30 minuti di pausa tra una e l'altra per dare il tempo di confrontarci e metabolizzare l'argomento. Fermi, oramai da fine febbraio con la terza lezione, si sono svolte dunque in alternanza nella mattinata la quarta e la quinta lezione, dove abbiamo visto sin da subito la vera produzione di un formaggio in caseificio: a iniziare dalla lavorazione del latte fino allo stoccaggio del prodotto finito, percorrendo tutte le fasi del processo. Il sabato successivo è stato un po' più caldo, ma meno impegnativo, con le ultime tre lezioni che riguardavano tra l'altro la cultura e normativa casearia e gli abbinamenti e utilizzi del formaggio in cucina. Si può parlare, senza esagerare, di una vera e propria avventura, costellata di tante emozioni di felicità e soddisfazione per aver "finalmente" concluso il ciclo di lezioni, nello stesso tempo anche tristezza per averlo

"già" concluso. Il finale è stato con sorpresa: dopo le ultimissime nozioni della decima lezione, i ringraziamenti di rito e prima dei saluti finali, siamo stati omaggiati, per la nostra caparbia e costanza nell'essere riusciti ad ultimare il corso in una situazione così particolare, con un presente veramente molto gradito: il volume "I Formaggi d'Italia - la prima guida valutativa sul mondo dei formaggi italiani realizzata da Le Guide de L'Espresso" con la collaborazione dell'Onaf. Ciliegina sulla torta, il corso in esterna è stato poi corredato, in luglio, da due stimolanti incontri tematici di degustazione serali che troverete descritti nelle news: "Mozzarella in terrazza" e "Formaggi in colonna".

Quest'esperienza non poteva concludersi in maniera più entusiasmante di così.



Esperimento riuscito: parola di docente

di Susanna Coen

Il corso di primo livello per assaggiatori Onaf ha avuto la sua inconsueta conclusione en plein air. Il 10 marzo il corso era in pieno svolgimento: 3 lezioni effettuate in aula, alla presenza di circa 40 aspiranti assaggiatori attenti e motivati, poi il lockdown ha messo in primo piano ben altre emergenze.

Nelle settimane seguenti, tra mille incertezze, abbiamo cominciato a domandarci come e dove portare a compimento il percorso intrapreso.

Nelle more della più assoluta incertezza, abbiamo organizzato alcuni webinar di argomento caseario che potessero mantenere alta l'attenzione dei nostri corsisti e per comunicare loro la nostra presenza, anche se a distanza.

Questo aspetto credo si sia rivelato importante un po' per tutti: il non dimenticare la vita reale anche in un momento surreale della nostra storia.

E poi è spuntata l'idea fuori dalle righe: e se continuassimo all'aria aperta?

Ma sì, proviamo ad immaginare il connubio innovazione e tradizioni e quindi una modalità nuova ed inconsueta, ma nello stesso tempo antica.

Da alcuni anni la coop agricola sociale Agricoltura Nuova ospita la nostra lezione di tecnica casearia e ogni volta il mastro casaro Roberto rinnova la magia del processo di caseificazione davanti agli occhi elettrizzati dei nostri corsisti, in sostanza il gettonatissimo "learning by doing" del mondo anglosassone.

Questa volta la cooperativa, insieme alla Delegazione Onaf di Roma, ha allestito tavoli e



sedie sotto l'ombra di una grande vela e di alberi antichi, per permettere al corso di proseguire il cammino interrotto, ovviamente nel rispetto delle nuove regole sanitarie.

Nessuno ha avuto rimpianti per le slide visto che c'erano i fogli, mai così apprezzati come in questa

occasione.

Il timore che gli odori di fiori e di erbe dei prati circostanti potessero "inquinare" in qualche modo le percezioni degli odori dei formaggi si è rivelato infondato, anzi hanno contribuito all'arricchimento del ventaglio percettivo. Così come le note gustative erano amplificate dalla presenza reale dei sentori floreali, erbacei ed animali.

Insomma l'immersione in un contesto naturale ha riportato l'oggetto del nostro corso nel suo habitat naturale. E i corsisti hanno apprezzato gli sforzi profusi in una situazione difficile e per noi non consueta.

Per l'Onaf è stata senza dubbio una formula nuova e singolare, ma certamente i primi assaggiatori di formaggio hanno cominciato così: confrontando e degustando i prodotti caseari in mezzo all'aria, seduti su panche di legno.

Il nostro "esperimento" potrebbe essere uno spunto per tornare ad avere un rapporto più diretto con madre natura e ricordare che la resilienza può fare davvero la differenza.

“ Nel mio destino c'era scritto che avrei rivoluzionato il mondo dei formaggi ”

di Antonio Carpenedo

La mia vita l'ho dedicata alla famiglia e al latte. Ho vissuto di passioni e di sacrificio, anche quello più duro e incomprensibile, essendo nato a Preganziol, in provincia di Treviso, sette anni prima che scoppiasse la Seconda Guerra Mondiale. Non ho mai smesso di sognare e ho sempre cercato di vedere lontano, dove altri percepivano solo sbadito. Questo, molte volte, ha aiutato a costruire la mia avventura di padre e imprenditore. Molte altre non sono state ben capite e ho dovuto togliere molti bastoni dalle ruote. Nel complesso mi ritengo fortunato e sono straordinariamente felice di come è andata.

Figlio d'arte

Mio padre gestiva un negozio di generi alimentari e, di conseguenza, mi sono rimasti impressi i profumi e i sapori di tutti i cibi che allora si vendevano sfusi. Ho un ricordo del sapore e del profumo del cibo, prima, durante e dopo la guerra. Prima, il cibo era poco ma buono. Prima della guerra, infatti, le vacche venivano alimentate con l'erba fresca che si raccoglieva anche lungo i fossi delle strade; nei campi poi, si coltivava molta erba medica che infondeva un gusto particolarmente intenso al latte e, di conseguenza, ai suoi prodotti finali.

Durante, i sottoprodotti del latte venivano requisiti per le forze armate, e, perciò, l'industria casearia trovò la soluzione per recuperare tutti gli scarti dei formaggi. Nacquero in questo modo, i formaggi fusi; uno di questi si chiamava "Vincere", precursore degli attuali formaggini.

Dopo, produrre e produrre per sfamare la gente! Purtroppo questo non si è fatto sempre bene; ci fu l'avvento dei silos di mais e la produzione del latte avveniva ancora in piccole stalle dove, non sempre, l'igiene era rispettata.



Treviso



Riconoscimento ad Antonio Carpenedo della città di Thiene



Attualmente la produzione del latte avviene in stalle capienti e di alta qualità con produzioni da 10 a 20 quintali al giorno.

Ho avuto un padre austero che mi ha insegnato a rigare dritto, come si dice, ma mi ha anche fatto capire il valore del lavoro e il significato di stanchezza. Un uomo carismatico che mi ha trasmesso il senso dell' "osare", di non ritenermi mai sufficientemente arrivato e di cercare continuamente di inventare qualcosa di nuovo. Mai fermo insomma! E, fermo, non lo sono ancora, a più di 80 anni, tanta è la voglia di essere coinvolto nella vita di questa bellissima realtà.

Gli inizi in latteria

Ho iniziato l'attività casearia il 5 maggio 1969, prendendo in affitto una piccola latteria a Rovarè di San Biagio di Callalta (Treviso). Raccoglievo 50 quintali di latte al giorno; usavo ancora i bidoni di ferro e tutto il latte veniva versato in una caldaia di rame, successivamente, riscaldata a fuoco. Sono partito con la produzione di formaggio latteria

anche se il mio intento era produrre la Casatella. Questo formaggio, oggi diventato Dop, si produceva solo nelle case dei contadini da dove ha origine il nome. Negli anni '70 ho installato, nel mio piccolo caseificio, un impianto di pastorizzazione e, con l'aiuto di un giovane casaro, ho iniziato la produzione della Casatella. Nel 1976 l'ho presentata al concorso caseario di Thiene e ho avuto l'onore di essere premiato con lo Spino d'Oro, consegnatomi dall'allora ministro dell'Agricoltura, Marcora. Ho trascorso la mia prima vita dietro il bancone del negozio di alimentari, valorizzando le produzioni tipiche italiane di alta qualità.

La mia seconda vita, invece, tra il negozio e il caseificio in produzione. Infine, la mia terza vita, la sto vivendo a sostegno della mia famiglia. Come dico sempre, anche per me, come per tutti, dopo il tempo del fare bisogna pensare al tempo di vivere. Lo dico sempre anche ai miei figli, Ernesto, Stefania e Alessandro. Una lunga storia di amore e dedizione che ho condotto con una donna straordinaria, una musa ispiratrice,



Carpenedo premiato già nel 1976. A lato, l'affinatore trevigiano riceve il diploma di merito dall'Accademia della cucina italiana



IL CASARO-AFFINATORE SI RACCONTA: NON HO MAI SMESSO DI SOGNARE

Il "papà" dell'Ubrico: quell'invenzione ha cambiato la mia vita

madre premurosa e lavoratrice instancabile: Giuseppina, l'ho amata sin dal primo istante, quando venne da mio padre a chiedere di aiutarlo in negozio. Ne rimasi folgorato, un vero e proprio colpo di fulmine, una scarica di energia che mi ha accompagnato in tutti questi anni.

Voglia di innovazione

Credo di essere stato un predestinato nel mondo dei formaggi. Nel mio destino c'era scritto che avrei rivoluzionato il modo di intenderli e di usarli. Ho sempre sentito dentro di me un fuoco, una spinta verso qualcosa di nuovo che non conoscevo ancora. Eppure questa sensazione mi ha sempre accompagnato sin da piccolo. La voglia di trasferire la storia della mia terra al mondo mi ha fatto investire in un prodotto povero e contadino come la Casatella, diventandone il primo distributore in Italia.

Ma il vero slancio definitivo a questo mio desiderio di innovazione e sperimentazione arriva nel 1976. E' stato un anno storico per me, poiché ho iniziato la produzione del formaggio Ubrico®.

Si è trattato di dare sistematicità a una pratica che si era sviluppata nei casali di campagna, durante la fine della Grande Guerra. Le armate impegnate sul fronte, sia quelle italiane sia quelle austriache, tendevano a fare razzia del cibo che trovavano nelle cantine delle povere famiglie che si trovavano in mezzo.



Durante l'ottobre 1918, nel corso della battaglia finale sul Piave, a vendemmia conclusa, i contadini avevano le botti piene di mosti. Per salvare il salvabile, decisero di nascondervi dentro formaggi e salumi. Soprattutto i primi ne acquisirono gusto e profumi particolari, tanto che, negli anni a seguire, fino agli anni Settanta, ancora qualcuno continuava

quella pratica. Nel 1976, partendo da questa tecnica rurale, inventai un sistema di compenetrazione delle forme di formaggi di malga nel mosto di Raboso, il vitigno tipico delle mie terre, riuscendo a trovare la formula virtuosa che ancora oggi si segue in Casearia.

So di avere reso il formaggio un prodotto gourmet, adatto ad essere interpretato nelle prestigiose cucine degli chef italiani. Ho inventato un nuovo modo di concepire il formaggio e ho regalato al consumatore emozioni che, altrimenti, si sarebbero perse nella notte dei tempi. L'intuizione, unita alla perseveranza, sono elementi fondanti il successo dell'innovazione. Anche nella produzione del cibo.

Il coraggio e la passione

Grazie ai figli il mio sogno è cresciuto e si è radicato nel mondo arrivando a toccare ben 30 paesi. Ho creato formaggi iconici come il Blu 61 che ha superato ogni nostra previsione. È diventato uno degli erborinati italiani più conosciuti al mondo calcando le scene degli spazi gourmet e di tendenza.

Ho fatto tutto con grande passione, non accontentandomi mai. Ho anteposto sempre coraggio e umiltà alla brama di successo e all'autoreferenzialità. Sono valori per me imprescindibili. Il segreto del mio successo? Ho sempre visto una luce lontano, ho sempre cercato di raggiungerla con tutti i miei mezzi, e ancora oggi quella luce, quel fuoco, quell'ardore si riaccendono tutte le mattine.

La SVOLTA GLAMOUR del PECORINO ROMANO



Il Consorzio di tutela festeggia i 40 anni di vita con tre nuovi prodotti realizzati per conquistare altri mercati. Il presidente Palitta: innovare e differenziare in base ai nuovi trend è fondamentale per crescere

di Sara Panarelli

La nuova vita glamour del Pecorino Romano inizia a 40 anni. Quelli appena compiuti dal Consorzio che lo tutela: a giugno, si è tenuta una grande festa perché, si sa, i 40 segnano sempre una svolta e vanno celebrati in grande stile, nonostante il Covid, e anzi per lasciarsi alle spalle i giorni bui della paura. Una festa organizzata su Zoom con tanti ospiti istituzionali e non, condotta da Tinto e trasmessa in diretta su Facebook. Occasione preziosa per fare bilanci, ma sicuramente anche per mettere a punto nuovi, ambiziosi progetti: tre nuovi prodotti gourmet, una decisa rinfrescata al Disciplinare, promozioni in Italia e all'estero e l'ultimo nato, lo Snackorino, porzione da 20 grammi dal cuore del Pecorino Romano, confezionata singolarmente. Per cambiare, tenendo però fede a una tradizione forte di culture, terre e tradizioni.

La svolta con la modifica del Disciplinare di produzione

Sostenitore convinto dell'importanza di declinare le produzioni (anche) sui nuovi trend, per venire incontro a diversi gusti e stili di vita dei clienti, promotore della necessità di differenziare il prodotto per crescere e conquistare nuovi mercati nel nome dell'innovazione, è Salvatore Palitta, presidente del Consorzio di tutela del Pecorino Romano. Che ha incassato il doppio via libera, dal consiglio d'amministrazione e dall'assemblea dei soci, alle proposte di modifica del Disciplinare.

«Sono davvero felice e grato di aver potuto festeggiare i 40 anni del Consorzio da presidente, è stato emozionante - dice Palitta -. Avevamo già organizzato una festa, poi la pandemia ha bloccato tutto ma non ci siamo persi d'animo e abbiamo optato per un evento in rete, e persino spento le candeline in diretta su una forma del nostro prodotto. Adesso siamo pronti alle nuove sfide che ci attendono, a cominciare dai nuovi prodotti con cui vogliamo conquistare fette di mercato diverse. Una voglia di innovazione - sottolinea il presidente del Consorzio - che nasce da una considerazione ben precisa: il tradizionale mercato del pecorino romano ha ormai margini ridotti di espansione, perché lì siamo solidamen-

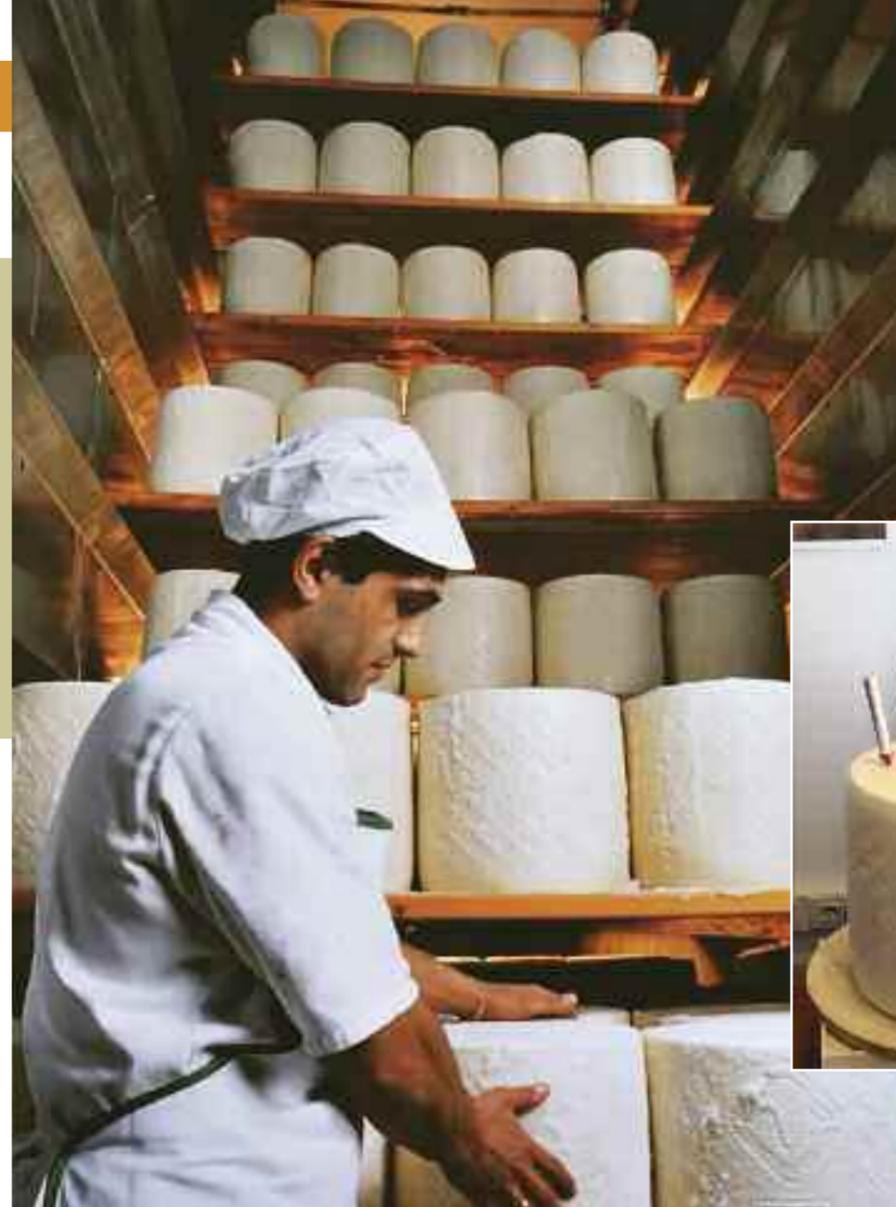


te posizionati. Parlo soprattutto del settore industriale, in particolare nel nord America, dove esportiamo oltre il 50% del nostro prodotto che viene grattugiato e venduto come ingrediente da cucina e per i piatti pronti.

L'obiettivo-crescita non è mai stato perso di vista. Spiega Palitta: «Per continuare a espanderci, era dunque necessario individuare nuovi canali: hotel, ristoranti, pizzerie, bar, catering, fino ai Gourmet Store. Per riuscire a conquistarli serve però un prodotto più delicato ed elegante di quello destinato alla grattugia. Un Pecorino Romano da tavola, adatto agli aperitivi dei giovani, agli antipasti in ristoranti e pizzerie o allo spuntino dei bambini. Un pecorino glamour, poco salato ma molto gustoso, che conservi tutta l'identità e la tradizione affinandosi nel gusto, naturalmente da affiancare al prodotto tradizionale».

I tre nuovi prodotti

Ed eccoli, i tre prodotti figli del nuovo Disciplinare: un Pecorino Romano "Extra", a ridotto contenuto di sale (non più del 3,5%), un "Riserva" con una stagionatura di almeno 14 mesi (e fino a 18, 20, 24 e 30 mesi) e un prodotto di "Montagna" che presuppone allevamento al di sopra dei 600 metri e lavorazioni entro 10 chilometri. «Portare sui mercati questi tre nuovi prodotti è per noi una sfida importante e avvincente», dice Palitta. E poi, lo Snackorino: 20 grammi di bontà, ispirato all'oncia di Pecorino Romano che veniva consegnato ai legionari romani per rifocillarsi e ridare loro forza e vigore dopo la battaglia. «È uno spuntino sano, l'ideale per i ragazzi a scuola o nel pomeriggio dopo lo sport, ma che piace moltissimo a tutti, confezionato singolarmente e facile da portarsi dietro. Il Consorzio sta lavorando a un progetto per diffonderlo nelle scuole della zona di origine attraverso un progetto di educazione alimentare».



Dati e numeri

Il Pecorino Romano, quest'anno annoverato nell'Atlante Qualivita di Treccani, è la Dop più antica d'Italia. Naturalmente privo di lattosio, viene prodotto per oltre il 95% in Sardegna e per la quota restante nel Lazio e nella provincia di Grosseto. È il formaggio di latte di pecora Dop più importante in assoluto, sia in termini quantitativi che di valore generato. La sua produzione nell'ultima campagna casearia 2018-2019 è stata pari a 269 mila quintali: nel sistema delle Dop copre il 52% dei prodotti derivanti dal latte ovino in Europa e l'85% in Italia. Il sistema produttivo coinvolge 12 mila aziende zootecniche, circa 25 mila addetti complessivi e 40 caseifici produttori. Il valore alla produzione è pari a 230 milioni di euro, che genera nel commercio un valore stimato di 480 milioni di euro.

L'export rappresenta la voce principale nella composizione del suo valore commerciale, pari al 70% del totale.

La principale area di destinazione è il mercato degli Stati Uniti, seguito da Europa e poi Giappone, Canada e Australia. All'ingrosso viene attualmente venduto a 6,80 euro, prezzo che al dettaglio oscilla a seconda del mercato di consumo, fra gli 11,50 e i 12 euro.

I progetti nel mondo

Per quest'anno e per il prossimo, il Consorzio ha pronti tanti progetti in giro per il mondo. Il progetto Chizu in Giappone nei ristoranti della cinta metropolitana di Tokyo con degustazioni, eventi, show cooking, trasmissioni televisive, incontri con la stampa; il progetto Italia-Germania per sostenere fortemente il Pecorino Romano sul mercato nazionale, parallelamente a quello tedesco che è il secondo più importante d'Europa dopo l'Italia; il Progetto Rosafi, insieme alle altre due Dop ovine sarde per spingere il pecorino romano su diversi mercati: Italia, Germania, Regno Unito, Francia e Stati Uniti.

L'anima green del Consorzio

Fondamentale, per il Consorzio, è anche la questione ambientale. Osserva il presidente Palitta: «È una battaglia che abbiamo fatto nostra da tempo e continueremo con convinzione a portare avanti, per rafforzare ancora di più il messaggio sulle qualità ambientali del Pecorino Romano e aumentarne l'attrattiva nei confronti dei consumatori, anche in chiave turistica. Attraverso i progetti a cui abbiamo aderito si darà una corretta

Il presidente Salvatore Palitta con la torta che celebra lo storico anniversario del consorzio di tutela. In alto a sinistra, il Cda del primo consorzio 40 anni fa



informazione sulla sostenibilità dei nostri allevamenti e delle nostre produzioni in un mercato sempre più attento al rispetto dell'ambiente nelle produzioni agroalimentari. Ma la vocazione ambientalista del Pecorino Romano sta già nelle prerogative del suo sistema allevatorio - sostiene Palitta -: il pascolo allo stato brado, il rispetto per la natura, l'essere un presidio naturale del territorio, per esempio contro gli incendi, ne fanno un esempio di costante tutela e valorizzazione ambientale».

I principali progetti in corso su questo versante sono "Life Magis" (il "marchio green" del ministero dell'Ambiente per certificare la capacità di un'azienda di produrre inquinando poco e rispettando l'ambiente), "Sheep to Ship" (soluzioni per ridurre le emissioni di gas serra da parte della filiera ovina sarda), "Made Green in Italy" insieme a Grana Padano e Provolone Valpadana con l'obiettivo di migliorare la crescita sostenibile di imprese e produzioni.

«Ci aspetta un periodo sicuramente difficile dopo la crisi mondiale che stiamo vivendo. Ma siamo pronti e ottimisti - conclude il presidente Palitta. Abbiamo la responsabilità di continuare una storia lunga 40 anni, di tutelare tradizioni uniche, di valorizzare un prodotto antichissimo. Che, d'ora in poi, vogliamo far conoscere in ogni sfumatura del suo inconfondibile sapore».

Cabannina Ligure la razza impossibile



Dalla scampata estinzione fino all'attuale valorizzazione, opera di caparbi allevatori innamorati del territorio

di Riccardo Collu

Mare e muri a secco, viti a picco sul mare e ulivi arrampicati sulle colline: questo è il panorama della Liguria. Parrebbe impossibile trovare dei bovini ai piedi dell'Appennino Ligure, ma accade anche questo. L'ambiente seleziona, preserva ciò che è in simbiosi con esso. È la storia della vacca Cabannina o Montagnina autoctona ligure. Agli inizi del '900, solo nella provincia di Genova, erano presenti circa 40 mila capi. Nel 1963 la legge 126 ne obbligò la sostituzione con razze più produttive. Nel 1985 un censimento contava poco più di cento capi, salvati grazie alla caparbieta di pochi allevatori a Cabanne di Rezzoaglio nella Val d'Aveto.

Solo osservando la Cabannina intuivamo le loro motivazioni: le dimensioni e l'altezza dell'animale sono ridotte, la parte lombare leggermente depressa e gli arti robusti terminano con unghie serrate. Queste caratteristiche le permettono di assumere stabilità ed essere una discreta arrampicatrice, caratteristiche fondamentali per vivere prevalentemente allo stato brado nelle piccole piane scoscese Liguri. Viene definita una razza rustica montana, distinguibile anche per il suo manto castano con una riga mulina dorso-lombare color crema chiaro, la testa piccola e le orecchie grandi con all'interno la presenza di peli chiari.

Dopo il censimento è iniziato un progetto di ripopolamento dei capi e recupero dei prodotti tradizionali. Intorno all'anno 2003 le presentazioni delle prime caseificazioni seguendo il procedimento conservato nella memoria delle donne di Rezzoaglio. Nascono le prime forme del formaggio di razza Cabannina. L'interesse verso la razza aumenta, si capisce che è un animale di facile gestione ed un buon fornitore di latte e carne.

La quantità di latte è intorno ai 20 litri giornalieri, ma le caratteristiche sono eccellenti. Il colore è avorio tenue, lucido, profumi ed aromi variano settimanalmente secondo l'alimentazione con un particolare riferimento a note erbacee fresche e floreali nelle stagioni primaverili. Al palato oltre alla tendenza dolce si percepisce una leggerissima mineralità e una velata densità che induce a delle masticazioni a vuoto.

La carne, grazie al movimento quotidiano del pascolo, risulta soda e con una media mazzatura, di ottima qualità. Durante questi anni gli allevatori e i produttori di formaggi sono aumentati. Oggi la razza è principalmente diffusa in Val d'Aveto, ma vi sono presenze di allevatori anche in Val Brevenna, nel Levante ligure e La Spezia. Dal 2013 è stato creato il Presidio Slow Food sulla razza Cabannina e gli allevatori hanno costituito l'Aparc. La razza è stata premiata alla Fiera di Verona, il formaggio ha ricevuto citazione sul "Golosario" e sulla stampa specializzata straniera. È stato presentato all'Alma di Colomo e in altre scuole di cucina di interesse internazionale.

Oggi la richiesta dei prodotti è in continuo aumento e la qualità è costantemente sotto controllo. Grazie a questo interesse e all'aumento dei produttori il numero e la quantità di prodotti sono aumentati: oltre alla carne vi sono il salame e la mostardella tipici della val Polcevera e sono in sperimentazione altri prodotti di salumeria freschi e stagionati. I formaggi che derivano dalla tradizione della Val d'Aveto per lo stagionato e della Val Brevenna per il Tenero, oggi si sono arricchiti di altre tipologie, fra le quali formaggette fresche, U Cabanin, la storica Prescinsêua, il Sarasso e gli yogurt. Uno sguardo al mercato attuale e al futuro nel rispetto della tradizione è necessario al recupero della razza. Gli anziani del posto ironicamente dicono: «la Cabannina è salva se qualcuno la mangia».

Formaggi di razza Cabannina

Il recupero del formaggio di Razza Cabannina è iniziato nel 2002 applicando l'antica tecnica tramandata a voce nella zona di Rezzoaglio. Il latte veniva munto e lavorato immediatamente. Se il quantitativo era insufficiente si univa la mungitura serale a quella mattutina. La temperatura veniva portata a 38°C e addizionato di caglio in pasta. Dopo la coagulazione che avveniva in oltre un'ora la cagliata veniva rotta alla grandezza del chicco di mais. Estrazione e spurgo avvenivano tramite un telo comprimendo manualmente la cagliata. Dopo un breve riposo la massa veniva lavorata a mano conservando le stesse dimensioni e veniva aggiunta una manciata di sale grosso e mescolata al tutto. Con l'aiuto del telo si introduceva il tutto nella fascera in legno e si eseguiva una pressatura sotto il peso di pietre, rivoltando periodicamente dalle 4 alle 5 volte. La stagionatura era di circa 50 giorni.

La scheda

U Cabanin è il primo formaggio nato dal recupero della razza, registrato da Associazione allevatori e Camera di commercio di Genova. È a base di latte intero crudo o termizzato di sola razza Cabannina allevata e alimentata con foraggio locale. Il latte viene scaldato a 38°C e aggiunto di fermenti mesofili ricavati da coltura locale. Due le versioni.

Tenero. Proviene dalla tradizione della Valle Scrivia. La cagliata viene rivoltata 4 volte e salata a secco. La stagionatura dura circa venti giorni e il formaggio si presenta con le facce piane e lo scalzo inclinato convesso con Geotrichum. La forma tronco-conica deriva dall'usanza locale di usare il colapasta come fascera per le piccole quantità di latte. Crosta morbida, giallo paglierino scarico. Pasta color avorio chiaro, morbida con occhiature di forma irregolare, rade e uniformemente distribuite. Profumi lattici, yogurt, erbaceo, floreale. Sapore acido con passaggio alla tendenza dolce e finale con una vena ammandorlata. Gli aromi ricordano lo yogurt, la panna, l'erba tagliata, il fungo e un lieve sentore di stalla. Le sensazioni sono abbastanza intense e mediamente persistenti, il prodotto risulta equilibrato.

Il Duro. Si ottiene con la rottura della cagliata a frumento e l'estrazione tramite teli. La cagliata viene poi pressata con un peso di circa 10 kg e rivoltata dalle 4 alle 6 volte. La salatura avviene a secco. La stagionatura è due mesi. Il prodotto ha forma cilindrica, facce piano scalzo dritto, la crosta è asciutta sottile, color Giallo paglierino carico con sfumature scure. La pasta è compatta, giallo paglierino, con occhiature fini, regolari per forma e distribuzione. I profumi di burro, fieno, sottobosco e una leggerissima nota selvatica. Al palato si apre con leggerissimo salato, per passare ad una

leggera astringenza che induce una piacevole succulenza e termina con una nota leggermente amara tipica della Val d'Aveto. Gli aromi ricordano crema, burro fuso, fieno, fiori secchi e nocciola. Le sensazioni sono equilibrate, abbastanza intense e persistenti. Su entrambe i prodotti viene apposto un bollino di caseina per la tracciatura.

Con la creazione del Presidio Slow Food, altri prodotti hanno avuto nuova vita conservando il più possibile la tecnologia originaria. Sono realizzati da latte crudo intero, senza aggiunta di additivi, conservanti, coloranti, fermenti. È consentito l'uso di siero-innesto o latte-innesto ricavati dalle produzioni precedenti.

Il formaggio di Cabannina Presidio Slow Food è di forma cilindrica con facce piane a scalzo dritto. La crosta è color giallo paglierino carico tendente al nocciola e leggermente unta in superficie. È difatti consentito l'uso di olio d'oliva sulla crosta. La pasta è giallo paglierino, semidura, compatta, con la presenza di occhiature di forma irregolare, piccole dimensioni e rade. I profumi di media intensità, ricordano il burro, erbe aromatiche fresche, paglia, foglie bagnate. In bocca si presenta delicatamente salato, evolvendosi in una nota dolce che termina con la classica percezione amaricante Avetina legata ad una nota minerale tipica nei prodotti di razza Cabannina. Gli aromi ripropongono panna, burro, vegetale fresco, note speziate di macis, mirto, muschio e la nocciola verde. Le percezioni sono intense e persistenti. Il formaggio risulta equilibrato e con un saldo legame territoriale.

Ripresa anche la tradizionale produzione della Prescinsêua, la quagliata Genovese diffusa nel Levante ligure. L'aspetto non è definito, è un formaggio cremoso, spalmabile ottenuto con una coagulazione acido - presamica. Anche in questa versione da latte crudo intero la sua caratteristica peculiare è l'acidità.

La ricotta di Cabannina. Oltre alla fresca viene prodotto il Sarasso, versione salata e fatta essiccare in un telo per circa 20 giorni. Si considera pronta quando si ricopre di muffa. Localmente viene usata per condire la pasta o nella baciocca, la torta di patate del territorio.

Gli ultimi nati sono il dolcemù, una crema ottenuta dalla riduzione del latte con zucchero fino a raggiungere una densità che consente di essere spalmabile. Gelati e Yogurt infine vengono realizzati solo con latte intero e frutta fresca e sono rivolti ai più giovani e agli sportivi.

Con la crescita dei produttori è aumentata l'offerta di formaggi tradizionali, molto ricercati sul mercato ligure. Appreziate anche le carni e la mortadella tipica della val Polcevera





Parlano il decano e il presidente degli allevatori

Si rimette in moto la Puglia casearia

di Nicola Curci

Anche la Puglia casearia del dopo Covid-19 si rimette in moto, alla ricerca del tempo perduto. Di fronte a un cambiamento dello scenario globale, tocca adesso agli addetti ai lavori cercare di ripartire disambiguando il campo dai falsi storici, quelli che, ad esempio, attribuiscono alla regione del Tacco, dopo il brutale stop subito nella trasformazione del latte, perdite più ingenti che altrove.

Ma le cose stanno ben diversamente. È pure vero che, secondo i dati diffusi dall'Associazione Regionale Allevatori, a fronte di 11 milioni di tonnellate di latte bovino prodotte nel nostro Paese, la Puglia se ne intesta ben 344.103, doppiando la produzione sicula e superando di gran lunga anche quella campana, ma resta fermo il fatto che la falcidia ha avuto effetti globali e trasversali visibili anche in questi territori.

«Chi lavora o ha lavorato in questo campo lo sa bene – dice Angelo Perrone, decano degli allevatori, già consigliere di amministrazione di Granarolo spa fino al luglio 2015 –. Si è trattato di una crisi assolutamente globale e orizzontale, che non ha risparmiato nessuno. Certamente la Puglia, specialmente quella centrale, in cui hanno sede decine di importanti allevamenti, ha sofferto il peso dell'epidemia perché il settore della ristorazione, in cui trova sbocco gran parte della produzione della pasta filata, ha sopportato per intero la rigidità del lockdown. È altrettanto vero che nessuno era preparato e che la politica ha fatto attendere decisioni importanti di sostegno al settore. È comunque evidente che, per quanto il latte prodotto in Puglia non sarebbe comunque sufficiente a soddisfare la richiesta locale, si

continuerà a produrre in maniera esasperata, insostenibile. Mi domando – conclude – se qualcuno mai si è posto il problema di cosa succeda a quei terreni saturi di sostanze di scarto provenienti dal ciclo di allevamento».

Quasi inevitabilmente il pensiero corre alla pianura Padana, considerata l'incubatore della tempesta perfetta del Covid-19.

Di tenore diverso, ma non meno preoccupata, la riflessione del presidente degli allevatori pugliesi, Piero Laterza: «Non è semplice fare oggi questo lavoro in Puglia. Nel periodo di chiusura, abbiamo osservato comportamenti diffusi da parte dei trasformatori. Si era partiti da un prezzo medio che oscillava tra i 42 ed i 44 centesimi al litro, a seconda della premialità stabilita in sede di acquisto, per arrivare ai 36 centesimi dei giorni più terribili. Alcuni caseifici hanno chiesto una riduzione a quel prezzo, considerando un acconto in attesa degli aiuti di stato. Altri hanno



semplicemente pagato quelle cifre senza porsi il problema dell'acconto. In piena estate giorni (18 luglio, ndr) la Regione ha fatto sapere che si concretizzerà un intervento di sostegno al settore. Mi aspetto – conclude – che anche il prodotto latte possa essere gratificato e valorizzato, di pari passo con i riconoscimenti ottenuti dai prodotti pugliesi. Potrebbe essere una strada da percorrere. Anche se la concorrenza di regioni di Europa come la Baviera, oggi più che mai, appare davvero difficile da superare con la semplice politica del prezzo. Perché noi abbiamo il sole, ma loro i pascoli sempre verdi».

Giorni di paura, fortunatamente alle spalle. Il prodotto circolante in esubero sul territorio nazionale, proveniente dalle centrali padane, nei mesi scorsi avrebbe fatto capolino persino sulle Murge, a un prezzo imbarazzante, al di sotto dei 36 centesimi che pure sem-

brano un limite estremo. E, come già accennato, in circostanze così delicate un latte valeva l'altro.

Ma il latte, per fortuna, non è solo un liquido bianco. Oltre al colore c'è molto di più. E se è vero che c'è dell'altro, perché le mozzarelle pugliesi hanno tutte lo stesso sapore, da Lesina a Santa Maria di Leuca? Colpa di una produzione omologata, fatti salvi gli interventi eroici di allevatori al passo col futuro, che vendono un latte decisamente più qualitativo, scegliendo il benessere animale come caposaldo della propria azione.

Il risultato pragmatico è un latte diverso, appunto, con un prezzo diverso: durante la crisi nera, infatti, alcuni piccoli allevamenti della dorsale murgiana hanno concesso latte d'erba a 65 centesimi al litro. Un modo di segnare un destino diverso dalla condanna ad un prodotto uguale per tutti, almeno in partenza. Gli animali non possono scegliere come alimentarsi, assolvendo al compito di biotrasformatori di preparati zootecnici hi-tech. La biodiversità vegetale, quando si parla di erbai e di essenze, non è affatto contemplata. Ed anche le tecniche di lavorazione pseudo artigianali, che ricorrono all'uso dell'acido citrico quale acceleratore di coagulazione, hanno una cospicua parte di responsabilità.

La domanda è: resta ancora una buona idea spingere le quantità per garantire l'esistenza in vita degli allevamenti, sollecitando gli animali a iperproduzioni, aiutandosi con la genetica e la mangimistica, se poi non si riesce a venderne il prodotto? La risposta cade nella retorica. E la Puglia casearia, non tutta, per fortuna, ne segue le sorti.

Angelo Perrone
il decano

“ La crisi della ristorazione, in cui trova sbocco la produzione della pasta filata si è scaricata pesantemente sul nostro settore ”

Piero Laterza
presidente allevatori

“ Mi aspetto che dopo questo periodo di difficoltà il latte possa essere gratificato e valorizzato di pari passo con tutti i prodotti pugliesi ”





QUARANTENA IN TERRA DI SARDEGNA

Alla scoperta della Casuttella del Logudoro

di Eva Moro

Andrà tutto bene... Continuano a ripeterlo in ogni parte ma, per me rinchiusa nei miei 40 metri quadri, sembra una frase vuota e ripetitiva e dopo più di un mese di quarantena sento forte la necessità di evadere. Così facendomi forza della convinzione di fare di necessità virtù decido, utilizzando la mia passione Onaf, di intraprendere un viaggio attraverso il gusto. Mi sovviene il ricordo della degustazione di una caciottina di pecora incontrata a "Formaggio in Villa" a Santa Maria di Sala (Venezia) nell'aprile scorso e poi ritrovata all'Italian Cheese Awards in finale nella categoria pasta molle: la Casuttella del Caseificio Demarcus.

Allora mi ero ripromessa di conoscere di più sul produttore ed i suoi formaggi. Ed eccomi in un attimo catapultata in Sardegna in località Porcalzos nel comune di Ozieri, provincia di Sassari, nel Logudoro, un territorio archeologico importante con le grotte di San Michele di origine carsica e i dolmen risalenti entrambi al neolitico. Si incontrano le domus de Janas, sepolture ipogee che il cui significato in lingua locale sarda significa "Casa delle fate" perché, leggenda vuole, abitate da piccole creature immaginarie della tradizione sarda, donne minute un po' streghe e un po' fate.

Mi sembra di entrare in una dimensione mistica e mentre faccio l'ordine online sento già il profumo della macchia mediterranea con le sue erbe aromatiche, i cespugli di mirto, di corbezzolo, di erica e lentisco ed il rumore delle pecore al pascolo, il sentore del latte in lavorazione nel caseificio. Penso che anche gli animali calpestando e nutrendosi in quel territorio possano in qualche modo attraverso il loro latte trasmettermi questa magia fatta di fascino e mistero.

Scopro così che il caseificio Demarcus è all'interno dell'azienda agricola di famiglia immersa nelle campagne del Logudoro a Tula, gestito dalle sorelle Demarcus, Anna Lisa e Veronica, insieme al padre Salvatore, che pratica l'arte casearia da oltre mezzo secolo. Una famiglia di pastori da generazioni, con lavorazioni artigianali nelle quali viene utilizzato il latte crudo delle loro pecore di razza sarda. Le sorelle Demarcus dopo aver studiato a fatto esperienza all'estero hanno portato innovazione, una nuova comunicazione, oltre alla professio-

nalità per farsi conoscere anche a livello internazionale.

Mi affascina da sempre conoscere i formaggi che andrò a degustare, non solo attraverso la lavorazione, ma anche la loro storia soprattutto se contengono valori di famiglia, di ricerca della qualità, di territorio.

Finalmente il corriere mi chiama per consegnare il pacco, mi sento euforica e felice anzi di più e aprendolo, nel vedere i prodotti acquistati, trovo professionalità ed innovazione, tutti rigorosamente sottovuoto con le loro etichette e quel grazie scritto a mano sulla ricevuta mi porta il calore e l'accoglienza di questa meravigliosa terra di Sardegna.

Ed eccoli i prodotti. Ricotta Mustia (Pat Regione Sardegna), a base di latte ovino, è una ricotta salata e affumicata con Lentisco selvatico del Logudoro (arbusto aromatico dalle tante proprietà ed utilizzi). Casuttella: caciotta di latte di pecora con caglio vegetale. Stagionato Gran Riserva 15 mesi: latte crudo caglio vegetale di cardo. Stagionato affumicato con lentisco selvatico del Logudoro: 12 mesi latte crudo e pasta cruda. E infine tra tutti spicca la Pecoretta, vestita di tutto punto con la sua etichetta bianca e azzurra.

Inizio dopo due giorni la degustazione e le aspettative non sono deluse, anzi la scoperta della Pecoretta, una pasta filata a latte crudo ovino, è un caciocavallo raro da trovare nel mondo caseario. Ha la classica forma a pera sormontata da una piccola testa, la crosta liscia di un giallo paglierino e la pasta avorio che presenta una piccola occhiatura. L'odore della cagliata acida si evolve in burro cotto e inviata all'assaggio. Da subito il sapore è dolce seguito da una media acidità ed un salato basso. Gli aromi vanno dallo yogurt al burro cotto alla verdura lessa, creando equilibrio gustativo insieme a una bassa piccantezza.

Non riesco a smettere di degustarla, con la scusa di scoprire ulteriori descrittori, ma è solo una scusa. Scatta in me l'assaggiatore Onaf: apro l'app Onaf Touch e compilo la scheda descrittiva condividendola poi con il mio delegato. Quante emozioni in questo viaggio, ed ora la frase "Andrà tutto bene" non è più vuota, acquisisce significato. Si perché, persone tenaci, forti, determinate legate alla loro storia, ma anche avanti sui tempi che viviamo, riescono a portare le loro aziende a essere il nostro tessuto culturale e di tradizioni, dando lustro alla nostra bellissima Italia fatta di passione.

Ed ora chiedo a tutti i lettori di Informa: qual è il vostro viaggio nel gusto?



Nella zona di Bossolasco, Paroldo e Murazzano questa pratica avviene una volta all'anno, per tradizione verso aprile: un'operazione indispensabile per garantire il benessere animale nella stagione calda

La tosatura delle pecore un rito antico in Alta Langa

di Manuela Arami

Gli alti pascoli dell'Alta Langa sono il luogo perfetto per rivivere l'impegnativa realtà dei pastori di collina. Nei luoghi dove il nastro delle vigne lascia il posto a boschi senza fine, è ancora possibile sorprendere gli ultimi esemplari della pecora razza delle Langhe che bruca erbe e fiori spontanei sotto l'attenta custodia degli allevatori e dei loro cani addestrati, oggi più utili che mai nel difendere le greggi dal ritorno del lupo.

La loro vita eroica è scandita dal tempo, dal silenzio, dal ritmo delle mungiture e della lavorazione del latte, trasformato nel prodotto principe dell'Alta Langa: il formaggio Murazzano Dop. Non dimenticando la tosatura delle pecore, che è un'arte antica, tramandata da generazioni.

Nella zona di Bossolasco, Paroldo e Murazzano questa pratica avviene una volta all'anno, per tradizione verso aprile: un'operazione indispensabile, durante i mesi più caldi, per il benessere dell'animale dalle lunghe orecchie e il muso che sembra accennare ad un sorriso. Ma quest'anno, a causa della chiusura delle frontiere per l'emergenza Covid-19 che ha bloccato i tosatori professionisti provenienti dalla Francia, l'operazione è stata posticipata. Perché se il lockdown ha impedito per più di due mesi alle persone di farsi tagliare i capelli da un parrucchiere professionista, lo stesso si può dire per le pecore. Alla Cascina Raflazz di Paroldo, ad esempio, la tosatura si è svolta il 4 giugno. A venire in aiuto all'allevatore Claudio Adami e ai 2 collaboratori è stato ancora

una volta Lionel, tosatore di 54 anni proveniente dalla zona di Marsiglia. Con sé aveva il suo inseparabile impianto elettrico mobile fatto di rasoi, imbragature e bracci meccanici. Ha iniziato alle 8 di mattina e con un ritmo velocissimo di una pecora al minuto è riuscito a tosare tutto il gregge in neanche mezza giornata. Ben duecentocinquanta capi, agnellini esclusi per il pelo corto, che man mano venivano convogliati in un recinto nella stalla.

Gli brillavano gli occhi mentre parlava della passione per questo lavoro "itinerante" che fa da 30 anni. «Sono

veramente soddisfatto, in Italia lavoro bene - spiega il "coiffeur" di ovini -. Oltre all'Alta Langa, che frequento da quasi 20 anni mi sposto nelle montagne cuneesi per tosare pecore di altre razze».

La lana è stata raccolta in grandi sacchi e convogliata in un magazzino. Verrà smaltita con dei costi perché è considerata un rifiuto speciale. Un peccato perché purtroppo è diventato un prodotto che l'industria tessile non richiede più. Un tempo, paradossalmente, l'intera filiera serviva al sostentamento delle famiglie: oltre alla vendita del formaggio e della carne, la lana veniva lavata, filata e poi lavorata dalle donne di casa, e quella in esubero si vendeva e serviva a fare materassi, cuscini, tessuti o feltro. Era considerata una risorsa e non uno scarto. Anche se la razza non garantiva un filato di grande morbidezza si cercava di non buttare nulla. Purtroppo, quello che un tempo era un ricavo aggiuntivo per i magri bilanci agricoli, oggi è diventato un costo.

«Fino a qualche anno fa - aggiunge Adami - vendevamo la lana a una ditta di Biella, poi le spese di trasporto erano diventate superiori al guadagno e quindi abbiamo preferito tenere il prodotto nel capannone in attesa di smaltirlo». Ma sarebbe incoraggiante un ritorno alla lavorazione come sta avvenendo con successo per la lana del Tibet o del Cile. Un mestiere che potrebbe attirare in Alta Langa giovani artigiani.

Massimo Giordano, titolare dell'azienda "Monterobiglio" a Bossolasco, invece, ha provveduto da solo alla tosatura delle pecore. Inoltre, ha trasformato i disagi del Covid, che hanno bloccato le vendite per la chiusura di negozi e ristoranti,

in un'opportunità. «Il latte delle mucche - dice - l'abbiamo usato a sfamare i vitellini e le robiole fresche invendute le abbiamo donate volentieri alle case di riposo». Intanto, in tema di promozione, sta per essere siglata una collaborazione fra i Consorzi di tutela del Murazzano Dop, della Robiola di Roccaverano e del Castelmagno.

Spiega Natalino Giordano, tecnico del Consorzio del Murazzano: «Con l'Onaf, appena possibile, è nostra intenzione partecipare a Cibus e al Salone del gusto di Torino con uno stand dedicato a queste tre eccellenze piemontesi per dargli maggiore visibilità».



• L'allevatore Claudio Adami: «Un tempo vendevamo la lana ai biellesi»



“Si fa ma sul sofà”: i formaggi caprini online

di Marco Benedetti e Beppe Casolo

Per molti di noi assaggiatori che lavoriamo in smartworking il desiderio di trasformare almeno per una serata questa nuova normalità virtuale in qualcosa di piacevole è stato un passo naturale. Così abbiamo progettato una serata di degustazioni casearie di formaggi di capra, quasi una piccola “Ombra della Madonnina” che quest’anno non si è potuta tenere

Fine giugno 2020: la fase più dura del lockdown si è finalmente conclusa, ma molte attività sono ancora precluse e i timori per gli assembramenti sono ancora tanti.

Da mesi la Delegazione di Milano ha dovuto sospendere corsi e degustazioni e la voglia di ricominciare è irrefrenabile. Per molti di noi, che lavorano smart working, passando intere giornate in riunioni online, il desiderio di trasformare almeno per una serata questa nuova “normalità virtuale” in qualcosa di consueto e piacevole è stato un passo naturale. Così abbiamo progettato una serata di degustazioni casearie di formaggi di capra che vuole essere la prima di una serie che ci accompagnerà nel tempo: quasi una piccola “Ombra della Madonnina” che quest’anno non si è potuta tenere.

Con la collaborazione del maestro assaggiatore Marco Magni, titolare della neonata “Formagni”, abbiamo messo a punto e sperimentato un semplice protocollo per permettere la degustazione di campioni provenienti dalla medesima forma “in remoto” da parte di assaggiatori dislocati in zone distanti fra loro.

Dopo la selezione, è stata effettuata la porzionatura dei formaggi (20-30 grammi per campione) e l’incartamento di ogni singolo pezzo per evitare i possibili problemi derivanti dal sottovuoto, trattamento che è stato attuato con pressioni diverse a seconda delle caratteristiche del singolo prodotto. Per formaggi molli era addirittura previsto il confezionamento in atmosfera modificata, più adatto ai formaggi con struttura delicata.

Il risultato ottenuto (visibile in foto) è una busta contenente cinque campioni di formaggio privati dell’aria, giunta ai partecipanti grazie a una gestione logistica impeccabile, comprensiva del trasporto in contenitori refrigerati, (temperatura garantita entro le 24 ore sotto i 4° ed entro le 48 ore sotto gli 8°C)

Per l’occasione abbiamo selezionato i formaggi di tre diversi produttori e stagionatori: dallo storico caseificio trevigiano con la vocazione per il biologico, in grado di coniugare una produzione ben diversificata con la cura artigianale per i prodotti; al produttore e stagionatore della Valsassina che matura i suoi formaggi nelle storiche e splendide casere scavate nelle montagne; al piccolo caseificio incastonato nell’Alta Valsesia, a pochi passi dal Monte Rosa, che a dispetto della sua ubicazione periferica, raccoglie consensi internazionali.

La serata a cui hanno partecipato una trentina di soci, ognuno con il suo box refrigerato carico di eccellenze casearie, è stata presentata dal delegato di Milano, Filippo Durante e le degustazioni sono state condotte da tre maestri assaggiatori: chi scrive e Valentina Bergamin, miglior assaggiatrice dell’anno.

La serata si è dipanata partendo dai prodotti più semplici ed equilibrati come il Primosale e la Caciotta di Perenzin per passare al più intenso Quadrotto stagionato a latte crudo di Giuncà, all’aromatico Cru di capra a pasta cruda di Gildo, per finire in bellezza con un sensuale Affinato al Traminer, ancora una volta di Perenzin. La modalità online non ha limitato interventi e commenti dei partecipanti che, anzi, hanno arricchito la sera-



delle distanze può aiutarci a raggiungere meglio i nostri obiettivi: quante volte in passato non abbiamo potuto invitare un produttore perché era troppo lontano, o abbiamo dovuto dichiarare il “sold out” perché la capienza della sala era esaurita, o noi stessi non abbiamo potuto partecipare a una serata con prodotti unici a causa del tempo a disposizione o della distanza?

Abbiamo realizzato che la degustazione online non potrà mai sostituirsi alle serate convenzionali, perché il calore dell’incontro dal vivo non può essere delegato, ma ne potrà costituire una potente appendice, piacevole, virtuosa e... democratica, perché in grado di abbattere le distanze.

Consigli per la lettura

Birra e formaggio.
Album da un matrimonio...
che s’ha da fare

Di Simone Cantoni, Flavio Romboli - Edizioni Marchetti - Euro 12,40



Un viaggio in parallelo tra alcune specialità casearie italiane e internazionali, con le loro preziose tradizioni, e uno tra i “nuovi classici” del gusto più freschi e interessanti: la birra artigianale. A una prima parte esplicativa sulla produzione del formaggio e quella della birra, sui legami tra cibo e birra e in particolare tra formaggio e birra, seguono una parte dedicata a una selezione di formaggi Dop da abbinare alla birra e alcune

idee per un menù di piatti da preparare con formaggi e birra (tra cui il birramisù). Appendice con indicazione, per le principali tipologie birrarie, del bicchiere “giusto” per gustarle al meglio. Nel testo, alcuni disegni a china in b/n (tra cui tutti i formaggi descritti e i bicchieri in appendice). Un libro per accrescere la voglia di sperimentare concretamente, a tavola, le affinità elettive tra formaggi e pinte.

Manuale del casaro: Il latte, i fermenti, la coagulazione e la cagliata, la maturazione e i difetti dei formaggi

Di Michele Grassi - Edizioni Hoepli - Pagg. 428 - Euro 38



Un manuale pratico di tecnologia casearia – chiaro, completo e facile da consultare – che guida il casaro ad adottare metodi e azioni che gli consentano di decidere quali siano le modalità migliori in cui comportarsi durante il lavoro. Dopo una prima parte che prende in considerazione il latte e le caratteristiche che deve possedere per poter essere definitivamente latte da formaggio, seguono capitoli dedicati alla batteriologia applicata

alla caseificazione, all’analisi dei vari tipi di caglio, della coagulazione, di come si deve riconoscere e trattare la cagliata in caldaia, la sua estrazione e la formatura, tutto ciò in relazione alle diverse tipologie di formaggio. Ogni fase della trasformazione, così come della maturazione del formaggio, è completa dell’analisi dei difetti imputabili a errori tecnologici o puramente batteriologici ed enzimatici. L’ultima parte del volume è dedicata alla scheda tecnologica, importante strumento atto a migliorare la tecnica di produzione del formaggio: per avviare il casaro al lavoro di caseificazione.



Latte & Miele

La sinfonia italiana da gustare non solo in purezza, ma anche in cucina

di Sara Albano

Impiegato da tempo immemore nella medicina naturale, nella cosmetica e per insaporire cibi e bevande (come tanto piaceva già a Greci e Romani), il miele è il “nettare degli dei” prodotto da una società complessa e altamente organizzata, che è quella delle api. Le api operaie asportano il nettare dai fiori e dalle piante: il “bottino” viene trasformato grazie alle sostanze chimiche che secernono le loro ghiandole, poi trasportato fino all'alveare. Il sapore, il colore ed il profumo del miele dipendono dal tipo di flora da cui proviene il nettare: ognuno è unico del suo genere, non solo i monofloreali ma anche i “millefiori”, che da parte a parte d'Italia assumono sfumature di gusto che rappresentano un delizioso assaggio del bouquet aromatico di uno specifico territorio.

A pensarci bene, anche il latte, un po' come il nettare, va incontro al medesimo destino: raccolto dall'uomo e trasformato attraverso la sua conoscenza e l'aggiunta della “chimica” del caglio e del sale, poi riposto nei locali di stagionatura, dà luogo a prodotti unici e al contempo molto differenti fra loro. Forse è proprio per queste caratteristiche in comune che i formaggi e il miele sono due specialità italiane che si sposano perfettamente in tavola, in una tradizione tramandata dai tempi dei Greci, poi dei Bizantini, in un'usanza mai perduta sulle tavole medievali e rinascimentali, fino a quelle dei giorni nostri.

Un abbinamento perfetto da gustare in totale purezza di entrambi i prodotti: il formaggio alla giusta temperatura, mai freddo di frigorifero,

per percepirne al massimo le note olfattive e gustative; il miele ben fluido, anch'esso a temperatura ambiente, da versare con un cucchiaino a filo sul formaggio nella quantità desiderata (benché in vero non si dovrebbe mai esagerare, pena coprire troppo il sapore del formaggio).

Per quanto riguarda gli accostamenti specifici, ve ne sono di certo di molto indicati, ma tutto dipenderà sempre e comunque anche dal proprio gusto personale. I mieli di castagno e di corbezzolo hanno in comune un sapore molto deciso, che ben si abbina a formaggi molto stagionati e saporiti come il Fiore Sardo e il Ragusano. Sul Gorgonzola è ottimo un tocco di miele d'arancia, sul Canestrato pugliese il miele di rosmarino, mentre i millefiori sono perfetti per formaggi dal sapore pronunciato come Taleggio, Fontina, Toma, in quanto generalmente più delicati per l'assenza di una nota di gusto predominante come nei monofloreali. Ma accanto alla degustazione in purezza, che piaccia a inizio o a fine pasto, non

dobbiamo dimenticare che formaggio e miele possono essere gustati insieme anche in diverse preparazioni in cucina. Savillum e placenta erano i nomi di due ricette molto in voga nell'antica Roma a base di formaggio e miele, la prima da gustare al cucchiaino, la seconda come una torta quasi “antenata” della moderna cheesecake. In Sardegna le seadas a base di casu furriu e miele, racchiuse in un impasto golosamente fritto, sono un piatto intramontabile amato dai turisti tanti quanto dai suoi abitanti; in Medio Oriente si prepara il kanafeh, ricetta in cui un bianco e morbido formaggio fresco viene racchiuso in strati di pasta croccante spennellata con il miele.

Visto dallo chef Campoli, amante qual è dei formaggi e del miele, questo abbi-



namento non avrebbe potuto far altro che stimolare la voglia di dargli nuova forma in tavola. Ad esempio, aggiungere un tocco di miele al riso in tostatura prima di procedere alla preparazione di un risotto, che si adatterà bene ad accogliere ingredienti come vegetali e formaggi in primis. Una delle ricette “del cuore” è proprio quella del risotto al miele di melata servito con fave fresche, un tocco di lavanda e Pecorino romano grattugiato. In alternativa, i risi serviti con delle speciali “perle” ottenute con agar agar, miele e formaggio grattugiato: saranno ottime ad esempio per guarnire uno alla zucca, come quello che vi propongo come ricetta per questo mese.

E proseguendo sulla scia dei primi piatti, Fabio Campoli ha scelto per voi anche la ricetta delle Fettuccine Regina, speciali perché ottenute con una pasta all'uovo insaporita e resa più elastica grazie all'aggiunta di latte e di miele nell'impasto (io ho utilizzato quello di bergamotto, ma potrete divertirvi a provare anche con un millefiori). Provatela non solo con il condimento a base di pollo, vegetali e formaggio che vi suggerisco nella ricetta, ma anche per preparare golose paste farcite, specialmente con ripieni a base di ricotta o altri formaggi delicati.

RISO ALLA ZUCCA E PERLE

Ingredienti per 4 persone

- Riso superfino Arborio, 280g
- Acqua, 500ml
- Zucca, 600g
- Cipolla bianca, n. 1
- Olio extravergine, 3 cucchiari
- Curcuma, q.b.
- Sale, q.b.
- Burro, q.b.
- Noci, 50g

Per le perle di miele e pecorino:

- Miele, 100g
- Acqua, 100g
- Agar-agar in polvere, 3g
- Pecorino grattugiato, 50g
- Olio di semi, 1 lt

Esecuzione

Per le perle

Versate l'olio di semi in una ciotola, che riporrete in congelatore a raffreddare (attenzione: l'olio deve raffreddarsi, ma non fino al punto di diventare denso). In un pentolino, mescolate insieme a freddo l'acqua, il miele e l'agar-agar in polvere. Riponetelo tutto sul fuoco, e portate a bollore. A questo punto spegnete e incorporate il pecorino al composto. Mescolate bene. Riponetelo il composto in una siringa (senza ago) o in una sacca da pasticceria usa e getta appena spuntata. Prelevate l'olio freddo dal congelatore, e colatelo all'interno il composto al miele e pecorino. Le gocce si solidificheranno istantaneamente formando delle piccole perle bianche. Una volta terminata l'operazione, scolate le perle dall'olio servendovi di uno scolapasta, sciacquatelo e tenetelo da parte.

Per il riso

Mondate e lavate la zucca, e tagliatela a cubettoni. Sbucciate e lavate la cipolla, poi tritatela finemente. In una ciotola condite le verdure con sale ed olio e riponetelo in una casseruola ad appassire, coprendo con un coperchio e lasciando cuocere a fuoco dolce.

Quando la zucca sarà morbida e cedevole al tatto, aggiungetevi la curcuma e l'acqua, e frullate il tutto. Aggiungete in seguito il riso, e riportate tutto sul fuoco procedendo con la cottura fino a completo assorbimento dei liquidi (se necessario, aggiungere altra acqua per terminare la cottura del riso). Infine, mantecate il riso fuori dal fuoco con una noce di burro ben freddo. Servite il riso cospargendolo con le noci spezzettate a mano e le perle di miele e pecorino.



FETTUCCHINE REGINA

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta all'uovo al miele:

- Farina “0”, 500g
- Tuorli d'uovo, n. 5
- Uova intere, 1
- Miele di bergamotto, 50g
- Latte intero, 100g
- Sale fino, 3g

Per il condimento:

- Verdure miste 320g (zucchine, carote, asparagi),
- Brodo di pollo, 300ml
- Pollo bollito, 150g
- Amido di mais, 12g
- Montasio Dop grattugiato, 80g
- Maggiorana fresca, 1 ciuffo
- Olio extravergine d'oliva, 20g

Esecuzione

Mettete gli ingredienti per la pasta all'uovo al miele in planetaria con il gancio e impastate bene e a lungo fino a rendere l'impasto liscio, compatto e omogeneo. In alternativa potrete procedere a mano. Richiudete bene la pasta all'uovo in un sacchetto per alimenti o nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 2 ore. In seguito, aiutandovi con la macchina per la pasta, o utilizzando mattarello e coltello, procedete stendendo la pasta in sfoglie da cui ricavare delle fettuccine. Adagiatele su un vassoio solo leggermente infarinato e lasciatele asciugare ben aperte. Preparate quindi il condimento tagliando a pezzetti il pollo bollito e tenendolo da parte, poi prendete il brodo di pollo e portatelo a bollore in una casseruola. Disciogliete in poca acqua fredda l'amido di mais e incorporate il tutto al brodo, aiutandovi mescolando di continuo con una frusta. Lasciate cuocere a fuoco dolce finché la vellutata non addenserà leggermente, raggiungendo una consistenza oleosa. Unite infine l'olio, la maggiorana tritata e il pollo.

Tagliate le verdure miste a fettuccine (aiutandovi con un pelapatate) e fate cuocere le fettuccine e le verdure tagliate insieme in una pentola d'acqua bollente leggermente salata. Scolate il tutto e ripassate velocemente la pasta e le verdure in una padella con la vellutata calda, quindi spolverate con generoso Montasio DOP grattugiato in superficie, spegnete il fuoco e coprite la pasta con un coperchio. Dopo 1 minuto, scoprite, saltate e impiattate.



Bilancio 2019 con numeri da record ed effetti positivi anche sul 2020



Un anno da ricordare

di Corrado Olocco

Con la consueta serie di misure di prevenzione a cui siamo stati costretti ad abituarci (gel igienizzante all'ingresso di ogni locale, misurazione della febbre, mascherina d'ordinanza e l'ormai celebre "distanziamento sociale") si è svolta al castello di Grinzane Cavour l'assemblea generale dell'Onaf, la prima dopo il trentennale e la prima dopo la bufera del Covid-19. È stata un'assemblea atipica, con soci presenti in sala e altri collegati da remoto. La decisione di proporre un'assemblea in modalità non soltanto virtuale è stata legata sia a ragioni tecniche che a motivi per certi aspetti simbolici. Se, da un lato, c'era una questione formale, con lo statuto dell'Onaf che non prevede lo svolgimento dell'assemblea in videoconferenza, dall'altro c'era anche la volontà di dare un segnale di ripresa dopo mesi bui, iniziando a rivedere vecchi amici con i quali, per forza di cose, si era rimasti in contatto soltanto a distanza.

«Con questa assemblea si chiude l'esercizio 2019. È stato un anno molto vissuto, impegnativo, ma anche ricco di soddisfazioni, caratterizzato dalle iniziative organizzate per festeggiare i trent'anni dell'Onaf» ha detto il presidente Pier Carlo Adami, ringraziando i vicepresidenti, il direttivo nazionale, i delegati e i soci che hanno contribuito alle varie attività. «Il trentennale ha riscosso successo nei numeri e nella sostanza, ponendo le basi, in occasione del convegno sulla qualità del formaggio, per collaborazioni importanti con i Consorzi di tutela», ha aggiunto Adami, prima di fornire alcuni numeri interessanti sull'attività svolta nel 2019 e su quella avviata nel 2020.

Il bilancio si è chiuso con un utile di oltre 7.500 euro, ma, accanto alla pur importante solidità economica, ci sono anche altri dati che confermano come il 2019 sia stato un anno da ricordare, con 2.118 soci effettivi e 34 corsi organizzati con circa mille partecipanti, numeri-record mai raggiunti in precedenza.

Numerose sono state, come al solito, le collaborazioni dell'Onaf a eventi e concorsi caseari: All'ombra della Madonnina di Milano, il concorso del Provolone del monaco di Vico Equense (Napoli), Caseus veneti, Vinum e la Fiera internazionale del tartufo bianco di Alba, il concorso Trinacria d'oro, il concorso della Robiola di Roccaverano, il Premio Roma, il Modon d'or delle fontine della Valle d'Aosta, Cheese a Bra, Infiniti blu e Formaggi e sorrisi a Cremona, mentre a ottobre, a Bergamo i maestri assaggiatori Onaf hanno partecipato alla giuria dei World cheese awards, appuntamento che può essere considerato una sorta di campionato mondiale dei formaggi, svoltosi nell'ambito della rassegna Forme, vetrina importante per i formaggi e anche per l'Onaf, grazie all'impegno della Delegazione di Bergamo. Sempre nel contesto di Forme, si è svolto il concorso per la proclamazione del miglior assaggiatore Onaf dell'anno, coordinato da Andrea Magi. Il concorso, promosso per la prima volta, è stato un grande successo, con 27 semifinalisti in rappresentanza di 12 regioni e di 20 delegazioni.

Il 2019 è stato anche l'anno in cui ha preso forma un'opera imponente, che ha richiesto grande impegno, ma che ha dato un bel risultato: la Guida ai formaggi d'Italia pubblicata da L'Espresso, in cui Onaf ha avuto un ruolo fondamentale contattando i consorzi, individuando i produttori attivi e chiamando a raccolta circa 1.500 casari, invitandoli a partecipare agli oltre 40 panel di valutazione che si sono tenuti da luglio a dicembre in tutta Italia. Il coordinamento di questo importante lavoro è stato affidato a Giuseppina Ortalizio e Armando Gambera.

Il successo del 2019 stava avendo effetti positivi anche sul 2020. Quest'anno era iniziato sotto ottimi auspici, con 18 corsi avviati o in procinto di partire, quando l'emergenza Covid ha imposto lo stop alle varie attività. Tra le novità del 2020 Adami ha ricordato anche l'adozione della App Onaf touch e i progetti avviati per dare una maggior presenza e visibilità all'Organizzazione sui social, in modo da far avvicinare anche i giovani alle attività dell'associazione. E a proposito di giovani, un riscontro incoraggiante è arrivato anche dal vicepresidente Beppe Casolo, che ha affermato: «I nostri corsi sono sempre più frequentati dai giovani, anche sotto i trent'anni. È un aspetto interessante e di cui tenere conto. Si tratta sicuramente di un fatto positivo».



IL FORMAGGIO SOCIAL

Società, condivisione e umanità



di Giulia Vallegra

Aristotele sosteneva che l'uomo fosse un animale sociale, il corso della storia, poi, gli ha dato ragione. Con la visione sociale dell'esistenza fa capolino il formaggio. Nel concetto di uomo come animale sociale c'è, al livello dell'assemblamento di più villaggi in città, il movente che risiede nella garanzia delle condizioni di una buona esistenza e la storia ci rivela essere il passaggio dal nomadismo, fatto di caccia e raccolta, al sedentismo, fatto di agricoltura e allevamento, ecco il nostro formaggio!

Il formaggio, come estensione dell'allevamento, è emblema della garanzia di condizioni per una buona esistenza, è il simbolo di una comunità che fa fronte ai bisogni del singolo incapace per natura (se si acconsente al sillogismo aristotelico) di garantirsi una buona vita.

Il formaggio, quindi, è sinonimo di una buona esistenza per l'uomo, gli animali si pascono ma solo l'uomo mangia. Ricapitolando, l'allevamento, e quindi come suo prodotto il formaggio, è la condizione per il sussistere della società. Il formaggio come suo prodotto, è una conseguenza del sussistere della società: senza l'allevamento e l'agricoltura l'uomo sarebbe nomade e solo. Senza la società l'uomo non potrebbe



permettersi di badare al piacere di mangiare, dovrebbe nutrirsi delle materie prime nude e non affinate come ogni altro animale.

Da una premessa senza tempo approdiamo al 2020, la nuova e massima espressione di società e comunità ha superato, senza negare, i confini geografici di aggregazione fisica degli individui: oggi le persone si aggregano sulla base dei propri interessi in comunità, oltre che per necessità nella società fisica, attraverso i social media, attraverso la rivoluzione della comunicazione messa in atto dall'introduzione di Internet, che ha elevato all'ennesima potenza i livelli di interattività tra gli individui.

I social media, o social network, indicano tecnologie e pratiche in Rete che le persone adottano per condividere contenuti testuali, immagini, audio e video, che consentono la creazione e lo scambio di contenuti generati dagli utenti. I social media rappresentano fondamentalmente un cambiamento nel modo in cui la gente legge, apprende e condivide informazioni e contenuti. Con i social media cambia radicalmente il modello di comunicazione tipico dei media tradizionali (radio, stampa, televisione): il messaggio non è più del tipo "da uno a molti", cioè prevalentemente monodirezionale, dal broadcaster al suo pubblico, ma di tipo "peer": da più emittenti a più utenti. È importante concepire i social media come aggregatori di individui appassionati, che si ritrovano su internet senza essersi mai visti, per condividere contenuti d'interesse e allo stesso tempo come un mezzo per incuriosire individui che si fanno appassionare da tematiche comuni.

Un esempio gastronomico di come i social possano giovare e unire appassionati ignari, è quello di quattro influencer che sono stati accolti il 22 giugno, in una villa storica del 1700 situata nei pressi di Salò, sul lago di Garda. Per loro, è stato sviluppato un programma speciale per far conoscere le bellezze della zona e l'attività che ha riscosso più successo è stata



la visita in apiario. Guidati dall'apicoltore, hanno potuto provare l'esperienza di essere "apicoltori per un giorno" e hanno potuto conoscere, e far conoscere ai loro seguaci, da vicino il mondo delle api, degli apicoltori e il progetto di sostenibilità "Adotta un alveare": hanno impiantato le regine allevate presso l'attività apistica all'interno degli alveari, che sono stati regalati loro dall'associazione 3Bee contribuendo alla soluzione di problemi che affliggevano gli apicoltori.

Ma il formaggio può non essere sui social media? Se i social media sono la comunicazione oggi, società umana, allevamento e formaggio hanno molto più in comune di ciò che è automatico constatare.

Il formaggio, poi, è emblema di condivisione: il formaggio molto spesso si mangia intorno ad un tavolo e si condivide nella convivialità di un gruppo di amici, il formaggio è l'elemento che condivide la natura animale del latte con quella umana della sua trasformazione, il formaggio aggrega individui che condividono una passione, il formaggio è condivisione per altri innumerevoli motivi.

Se il formaggio è condivisione allora è social. L'Onaf dal 10 giugno 2020 ha deciso di voler contribuire alla socialità e alla socievolezza che gravita intorno al formaggio: siamo sui social (Instagram e Facebook) come @onafitalia.

Qui batte un cuore Onaf

Dà valore alla tua tessera, dà valore al tuo lavoro e alla tua professionalità

di Marco Quasimodo

L'iniziativa "Qui batte un cuore Onaf" fu avviata successivamente alla riunione nazionale dei delegati svoltasi a Bologna nel novembre 2017. Il progetto era del resto già stato dibattuto ed approvato all'interno del Consiglio direttivo nazionale, su proposta del consigliere Andrea Magi, il quale si era prefissato di individuare un modo per dare maggiore "valore" alla tessera Onaf che consentisse contemporaneamente un rafforzamento del senso di appartenenza all'Associazione e una maggiore visibilità sul territorio.

Di che cosa si tratta? Il socio Onaf titolare di un'attività commerciale in cui siano presenti i formaggi (ad es. formaggeria, negozio di alimentari, gastronomia, frutta e verdura, panetteria, negozio di prodotti tipici, ristorante, trattoria, osteria, wine bar, enoteca, agriturismo, ecc.) richiede alla Sede nazionale l'attivazione della convenzione annuale in base alla quale il locale sarà segnalato sul sito www.onaf.it in un'apposita sezione e avrà quindi visibilità nazionale. La proposta può in realtà partire anche da un dipendente dell'esercizio, qualora fosse questi il socio Onaf anzi-

ché il titolare, che dovrà comunque ovviamente essere d'accordo con l'iniziativa. A fronte della sottoscrizione della convenzione, infatti, il titolare si impegna a garantire uno sconto (almeno del 5%) ai soci Onaf che, esibendo la tessera in corso di validità, si presentino per usufruire dei suoi servizi o acquistare i suoi prodotti. La presenza sul sito www.onaf.it e l'esposizione dell'apposita vetrofania all'esterno e all'interno del locale staranno ad indicare che lì opera un Assaggiatore o Maestro Assaggiatore di formaggi, e spesso più di uno, e saranno garanzia per tutti i clienti, non solo per i soci Onaf, di competenza, professionalità e qualità. I soci, in più, godranno degli sconti a loro riservati.

Esercizi aderenti anno 2020, sono 27, distribuiti in 21 province sul territorio di 11 regioni. Si tratta di caseifici, negozi specializzati nella vendita del formaggio, bar, bistrot, enoteche, agriturismi, ristoranti, osterie, hotel, un birrifico, un rifugio a 1943 metri di quota e una coltelleria con attenzione particolare agli strumenti per il taglio dei formaggi. Attività variegate, dunque, accomunate però certamente da almeno due caratteristiche: la passione per il formaggio ed il battito del cuore dell'Onaf.



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

DALLA DELEGAZIONE DI FERRARA - RAVENNA - ROVIGO

>>>>>>>

Formaggio... Live

Le dirette Facebook di Michele Grassi, sono state un appuntamento fisso durante i mesi di quarantena. Come delegazione Onaf di Ferrara, Ravenna e Rovigo abbiamo cercato di mantenere un legame con i soci o anche solo con gli appassionati del mondo caseario attraverso un appuntamento fisso: Formaggio...Live. Il mercoledì e il sabato alle 18,30 sulla pagina Facebook di Michele Grassi si sono alternati ospiti d'eccezione legati al mondo della gastronomia come Fabio Campoli e Sonia Peronaci, e poi casari, allevatori, malgari, divulgatori, tutti accumulati dalla passione per il formaggio che hanno raccontato al pubblico il loro lavoro. Ogni puntata ha coniugato aspetti tecnici e conviviali finendo sempre con la degustazione di uno dei formaggi dell'immenso patrimonio italiano. Tutte le puntate di Formaggio...Live sono disponibili al canale YouTube.

Esercizi aderenti anno 2020

	Indirizzo	Località	Contatto
Formaggeria La Via Lattea	Via Paola 7	Frascati (RM)	333.1607315
Ferrari 328 - Enoteca Bistrot	Via E. Wolf Ferrari 326/328	Roma	ferrari328.it
Casa Lawrence	Via Serre 72	Picinisco (FR)	casalawrence.it
Enoteca La Favorita	Via Cavour 20/c	Settimo Torinese (TO)	enotecalafavorita.it
Rifugio Chaligne	Località Alpe Chaligne	Gignod (AO)	chaligne.com
Hotel Berthod	Via Mario Puchoz 11	Courmayeur (AO)	hotelberthod.com
Formagni	Via Gramsci 65	Novate M.se (MI)	formagni.it
Birrifico Rurale	Via Commerciale 2	Desio (MB)	birrificorurale.it
Ristorante Scibui	Via Padre Luigi Sampietro 109	Saronno (VA)	scibui.it
Bar Enoteca di A.Cermenati	Via Adua 38	Magreglio (CO)	031.965220
Bistrot Muralto	Via Muralto 14	Como	bistrotmuralto14
Bharbit Cheese Tools	Via Risorgimento 88/A	Premana (LC)	shop.bharbit.com
Caseificio La Vialattea	Via Provinciale per Verdello 33	Brignano Gera d'Adda (BG)	caseificiolavialattea.it
Perenzin Latteria	Via Cervano 85 - loc. Bagnolo	San Pietro di Feletto (TV)	perenzin.com
Soc. Agr. Vaka Mora	Via Postioma	Sala d'Istrana (TV)	vakamora.it
Supermercato Guerra Fabio	Via Girardini e Tonello 48	Oderzo (TV)	0422716596
Boton d'Oro	Via Cima Gogna 1	Auronzo di Cadore (BL)	agriturismobotondoro.it
Latteria di Aviano	Via Vittorio Veneto 45	Aviano (PN)	latteriaadiaviano.it
D.O.I. - Di Origine Italiana	Via Viotti 13-F	Parma	338.4453166
Ristorante Perbacco	Via Ghiacciaia 3	Pergine Valdarno (AR)	perbacco-ristorante.it
Il Convito di Curina	Strada Provinciale 62 n 24	Castelnuovo Berardenga (SI)	ilconvitodicurina.it
Osteria Etrusca	Via Porsenna 70	Chiusi (SI)	osteriaetrusca.it
Formaggeria Il Pepolino	Piazza San Marco 43	Prato	ilpepolino.it
Masseria Fragnite	Via Ceglie-Ostuni 102	Ceglie Messapica (BR)	fragnite.it
Botteghelle65	Via delle Botteghelle 63-65	Salerno	botteghelle65.it
Gastronomia Armetta	Via dei Quartieri 6	Palermo	gastronomiaarmetta.it
Alcantara Formaggi	Via Federico II 105	Castiglione di Sicilia (CT)	alcantaraformaggi.it

DALLA DELEGAZIONE DI VICENZA

>>>>>>>

Tre Dop italiane in prima serata

La delegazione di Vicenza non ha mai smesso di lavorare anche in questo particolare momento; il 3 luglio infatti ha organizzato una serata online incentrata su tre Dop italiane, facilmente acquistabili nei negozi di tutta Italia, l'Asiago Dop Pressato, il Provolone Valpadana Dop dolce e per finire il Gorgonzola Dop dolce.

La lezione online è stata condotta da Michele Grassi, in diretta sulla sua pagina facebook personale. Questa modalità didattica a distanza ha riscosso un grosso successo con ben 4460 persone raggiunte e più di 1200 visualizzazioni attive con commenti, reazioni e condivisioni. Per chi volesse vedere la diretta è ancora disponibile al link Facebook di Michele Grassi.

Una serata interessante, sia per la modalità con cui si è tenuta, sia per aver dato la possibilità a molti tesserati e curiosi di riprendere contatto con questa meravigliosa attività che è l'assaggio di formaggi.

L'assaggiatrice *Clarissa Matrallo*

DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA - MASSA CARRARA



• La miniera di stagionatura del Nostrano Valtrompia

>>>>>>>

Un formaggio in miniera

La nostra prima uscita dopo il forzato periodo di chiusura è stata una giornata dedicata ad approfondire la conoscenza del Nostrano Valtrompia Dop. Dal 2017 il Consorzio ha avviato una sperimentazione che prevede la stagionatura nella galleria di Graticelle di Bovegno, originariamente creata per il trasporto dell'argento e poi abbandonata alla fine del 1800. Oggi questa parte di miniera è diventata una sala di stagionatura, con scalere in castagno e assi d'abete, ed è proprio da qui che è partita la nostra scoperta della Dop.

La collaborazione con l'Università di Parma, che ha seguito tutta la fase di sperimentazione e il monitoraggio dei risultati nei primi due anni, ha reso possibile l'aggiustamento dei livelli di umidità, inizialmente troppo elevati, e che oggi invece, combinati ad una temperatura priva di sbalzi e che si aggira tra i 10 e i 13 gradi, consentono una maturazione ottimale, coadiuvata dalla pratica dell'oliatura con olio di lino, che regola sia la per-

dità d'acqua, sia la crescita delle muffe superficiali. Terminata la visita, abbiamo potuto degustare un nostrano Dop stagionato 14 mesi, e apprezzarne così tutti gli aromi e sapori, espressione tangibile del processo di produzione e stagionatura. L'accoglienza è stata curata da Mauro Beltrami, presidente del Consorzio e produttore del Nostrano Valtrompia Dop, che dopo pranzo ci ha accompagnato alla sua azienda a Marmentino, un piccolo paese a circa 900 metri di altitudine. Abbiamo potuto visitare la stalla, che ospita le 15 mucche di razza bruna, e l'adiacente caseificio, intuendo come il miglior sfruttamento di quanto offerto dal territorio e del perfetto connubio tra innovazione e tradizione consentano di sfruttare al meglio il ricco patrimonio microbiologico di un latte strettamente legato all'ambiente circostante. Abbiamo concluso la giornata immersi nelle verdi montagne a goderci una deliziosa degustazione di varie tipologie di formaggi, ringraziando Mauro e il Consorzio del Nostrano Valtrompia Dop per la disponibilità e facendo loro i nostri complimenti per la qualità dei prodotti, per la grande passione e per il forte rispetto del territorio.

L'assaggiatrice *Anna Zuccarelli*

DALLA DELEGAZIONE DI AOSTA



Il concorso dell'Areve

L'Areve, Association Régionale Eleveurs Valdôtains, è tra coloro che non si sono arresi: con forza e tenacia ha superato le difficoltà imposte dagli eventi



dei mesi scorsi ed è rimasta fedele al suo appuntamento estivo. Contro ogni previsione ha indetto il "XIII Concorso regionale dei formaggi di capra e pecora", che si è svolto presso l'Hotel des Etats nella centralissima piazza Chanoux. In questa sede istituzionale in antico si adunava il "Conseil des Commis", presieduto dal balivo, alla presenza del vescovo e numerosi membri delle famiglie nobili. Quest'anno nella prima domenica di agosto si è riunita una giuria tecnica, composta da addetti ai lavori del settore lattiero-caseario e, tra loro, i membri di due delegazioni Onaf: Valle d'Aosta e Piemonte. Nel rispetto di tutte le normative igienico-sanitarie, sono state organizzate le commissioni d'assaggio e a ognuna sono state affidate due tipologie di formaggio. Le otto categorie presenti in concorso restituivano ottimamente le variegato pro-



duzioni di aziende agricole e caseifici della Valle: freschissimi, a latte misto, croste fiorite, aromatizzati. Al termine del concorso il sentimento unanime tra i giurati è stato quello di essersi confrontati con un parterre caseario di livello apprezzabilissimo, cosicché si è avuta soddisfazione sotto ogni aspetto: da un lato aver partecipato a una manifestazione che non si è lasciata sopraffare da una contingenza scoraggiante; dall'altro aver partecipato a una competizione tra prodotti che di anno in anno rivelano una qualità costantemente in ascesa.

Il maestro assaggiatore Sara Valentino

DALLA DELEGAZIONE DI CUNEO



Degustazioni in alta Val Maira

Grande giornata domenica 23 agosto per la delegazione di Cuneo guidata da Pier Battaglini. Soci di Cuneo, Asti e addirittura di Casale Monferrato, unitamente a parenti e simpatizzanti, si sono ritrovati presso l'alpeggio di Alpe Valanghe a Marmora in Alta Valle Maira (a 2100 metri). Location azzeccata per la degustazione dei grandi formaggi, come il Nostrale d'Alpe, prodotti con maestria dalla famiglia Colombero. Guidati dalla giovane casara Roberta, i partecipanti hanno potuto seguire i vari passaggi della lavorazione del formaggio e della stagionatura. La passio-

ne di Roberta, sicuramente trasmessale dai genitori, si evidenzia nell'amore e nel rispetto che nutre per le sue mucche ricevendone in cambio l'ottimo latte che permette di produrre grandi formaggi, oltre ai vari derivati (burro, yogurt). Degustare il formaggio a cielo aperto in mezzo alle nostre imponenti montagne è un'emozione che tutti dovrebbero provare. In una giornata favorita da condizioni climatiche ottimali, in cui alla degustazione dei formaggi è seguita un'eccellente polenta, preparata dal nostro Bruno Messoriano, l'obiettivo dell'Onaf di abbinare cultura casearia e convivialità è stato raggiunto a pieno.

Il consigliere Franca Serale

Onaf

per riconoscere
la qualità

In omaggio
"I FORMAGGI
D'ITALIA 2020"

Le Guide de L'Espresso



Rinnovo adesione

QUOTA 2020 » € 70
2020 + 2021 » € 130

La quota associativa annua comprende
l'abbonamento ad InForma,
la nostra rivista, la nostra voce:
facciamola sentire!
Idee ed argomenti proposti dai Soci
saranno sempre presi in considerazione.

MODALITÀ DI RINNOVO

- 1) Bonifico a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN
UBI Banca - Filiale di Gallo d'Alba (CN)
IBAN IT 54 M 03111 22503 0000 0000 3401
- 2) Versamento o postagiro a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5
12060 Grinzane Cavour CN
sul conto corrente postale n. 10218121
IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
- 3) Transazione on line con carta di credito
dalla home page del sito www.onaf.it
- 4) SDD: addebito automatico annuale sul conto corrente
(come per il pagamento delle bollette telefoniche, dell'elettricità)
Questa modalità di rinnovo dà diritto ad uno sconto di € 10 sulla quota
annua. Segnala immediatamente alla segreteria la Tua adesione!

ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

ONAF Segreteria Nazionale
Tel. 0173.231108 - onaf@onaf.it

Il Covid-19 sta fortemente influenzando, ovviamente, anche l'organizzazione di fiere ed eventi del settore caseario, gastronomico, enologico e del cibo. Nel momento in cui si scrive le manifestazioni seguenti restano confermate.

CASEUS VENETI

Piazzola sul Brenta (PD) – Villa Contarini
26 e 27 settembre 2020

XVI edizione dell'appuntamento con i formaggi veneti e con il concorso a loro dedicato, una vera e propria competizione in cui, come da copione, opereranno una giuria tecnica (comprendente gli assaggiatori dell'Onaf), una giuria critica composta da esperti e giornalisti ed una giuria popolare. Al miglior formaggio di latteria andrà la speciale

targa dell'Onaf. Caseus Veneti è un appuntamento imperdibile per gli appassionati di formaggio. Tanto più in questo frangente temporale.

Caseusveneti.it

TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

Dall'8 ottobre 2020

L'evento-principe del calendario Slow Food è stato del tutto rivisitato rispetto alla formula tradizionale e diventa un lungo viaggio. Comincerà l'8 di ottobre 2020 e proseguirà sino ad aprile 2021, con un calendario ricco di attività che si svilupperanno in parte sul sito internet dedicato (degustazioni, e-commerce) e in parte saranno a

Torino, in Piemonte e nel mondo, con eventi fisici, in presenza. Cibo-pianeta-futuro. Queste relazioni ci dicono che, a seconda di come ci rapportiamo al nostro cibo, del modo in cui lo produciamo, lo distribuiamo, lo

scegliamo, lo consumiamo, questo avrà impatti significativamente diversi sul nostro pianeta. E, a seconda del maggiore o minor peso di questi impatti, cambieranno significativamente gli scenari futuri. A Terra Madre Salone del Gusto 2020-2021 verranno presi in considerazione quattro ecosistemi o luoghi fisici molto ampi e diversificati ma interconnessi: le Terre alte, le Terre d'acqua, le Terre basse, le Terre e città.

Terramadresalonedegusto.com

IL BONTÀ

Salone delle eccellenze enogastronomiche dei territori
Cremonafiere
13-16 novembre 2020



Un evento unico in cui l'eccellenza enogastronomica dei prodotti tipici dei territori si unisce all'educazione alimentare e alle nuove esigenze del mercato per incontrare consumatori e operatori del settore. Il programma comprende tra l'altro showcooking e workshop, dimostrazioni pratiche con gli chef, incontri sulla nutrizione e degustazioni.

ilbonta.it

CORSI ED ATTIVITÀ ONAF

Anche lo svolgimento di degustazioni e dei corsi per assaggiatori e maestri è ora più complicato, soggetto all'osservanza di un severo protocollo che l'Onaf ha redatto con la consulenza di un esperto del settore. In autunno sono in ogni caso previsti i seguenti corsi:

Catania I livello, dal 15 settembre al 17 novembre
(siciliaorientale@onaf.it)

Como I livello, dal 28 settembre al 9 dicembre (como@onaf.it)

Forlimpopoli (FC) I livello, dal 14 ottobre all'11 dicembre
(fe-ra-ro@onaf.it)

Cinquale (MS) II livello, dal 17 ottobre al 21 novembre
(sp-ms@onaf.it)

Bergamo I livello (calendario in definizione, bergamo@onaf.it)

Asti I livello (calendario in definizione, asti@onaf.it).

I dettagli dei corsi e le informazioni riguardanti le iniziative proposte dalle Delegazioni sono disponibili sul sito istituzionale onaf.it e sulle pagine Onaf dei social media.



Formaggi in libertà

di FIRENZA CRAVETTO

Le pecore nere di San Rossore vanno al macello



I dromedari di San Rossore in posa durante una visita degli scout. A lato, esemplari di pecore nere Massesi e la vasta tenuta oggi parco regionale

Nell'estate malinconica del virus, in un mondo mai visto così spaurito, ad aumentare lo scoramento una pessima notizia è rimbalzata da Pisa alle cronache. E' una vicenda di pecore nere e dromedari, che detta così sembrerebbe burlesca, ed è invece una pagina dolorosa - ne siamo convinti - per i lettori di InForma.

Ne ha riferito la brillante cronista Eleonora Mancini della "Nazione". Titolo: "San Rossore, parco vietato alle pecore. Più di mille andranno al mattatoio". Il succo è presto detto. Angelo Del Sarto, pastore pisano di 83 anni, conosciuto in tutta la Toscana, ultimo testimone di un'azienda agricola in piedi da cinque generazioni, è costretto a chiudere l'attività. E annuncia pubblicamente che manderà al macello le sue ultime 70 pecore, cui si aggiungerà l'intero gregge dell'amico fraterno Martino Ori, mancato qualche tempo fa, che di nere Massesi ne aveva ben 1200. Il motivo sta nel reiterato diniego dell'ente parco a concedere una piccola porzione della vastissima tenuta per il pascolo delle pecore originarie delle Apuane, razza unica per il colore del mantello e a rischio d'estinzione.

E' una di quelle incredibili storie all'italiana dove il buon senso si smarrisce tra l'ignavia della politica e i meandri della più ottusa burocrazia. E a questo punto bisogna raccontarla tutta, facendo qualche passo indietro.

Pietro Del Sarto, il babbo di Angelo, ha sempre allevato le sue pecore a San Rossore, da quando il re Vittorio Emanuele III aveva concesso alcuni ettari

di prato per l'esercizio della pastorizia. Non era per liberalità. Come stabilito dai Reali, papà Del Sarto pagava in natura: lana, agnelli e formaggi (il famoso Pecorino del parco e la buonissima ricotta).

Il figlio Angelo ha continuato il mestiere per più di trent'anni, lasciando San Rossore ai tempi del presidente della Repubblica Giovanni Gronchi (la proprietà essendo trascorsa dai Savoia allo Stato italiano).

Diventata repubblicana, la tenuta è stata frequentata fino a Sandro Pertini, ultimo titolare del Quirinale a soggiornare a Villa del Gombo. Infine l'intera area, che racchiude le foci dell'Arno e del Serchio, è passata ufficialmente alla Regione Toscana con la legge 87 dell'8 aprile 1999.

Da allora, l'Associazione allevatori pisana ha iniziato a farsi sentire, per poter ottenere una fetta di terra per i pastori. Contatti, progetti, promesse: dopo vent'anni tutto è rimasto fermo. Paradossale, ma vero.

Alla fine del 2011 si registra l'estremo tentativo della Coldiretti regionale, che deposita nelle mani dell'allora facente funzione di presidente del parco, Elisabetta Norci, una proposta circostanziata con tanto di progetto tecnico per la concessione di pascoli ai pastori. Il progetto prevedeva la creazione di un piccolo caseificio per la produzione del pecorino e della ricotta biologica. L'intera attività di pastorizia doveva servire anche come laboratorio didattico per le scolaresche in visita. Una realizzazione interamente a carico dei pastori e con il pagamento di un canone di concessione per i pascoli e per i locali. Lo stesso progetto è stato ripresentato a ogni avvicendamento di amministratori senza avere mai alcuna risposta.

Il no del parco, come spiega il presidente Giovanni Maffei Cardellini, è dovuto a due motivi: «Nella tenuta di Migliarino-San Rossore-

Massaciuccoli c'è un'azienda agricola, eccellenza del km zero e del biologico. Non è quindi possibile far pascolare animali esterni. Poi il comitato scientifico ha dato parere negativo perché dentro la tenuta c'è un carico di animali per il pascolo tale che è impossibile pensare di accrescerlo».

E qui viene fuori un'ulteriore chicca. A San Rossore scorrazzano infatti cinghiali, daini e perfino alcuni dromedari, retaggio di una pensata del granduca

Ferdinando II che nel 1622 (avendo i Medici preso possesso delle lande pisane) volle introdurre tra i pini e le spiagge della vasta zona bonificata alcuni esemplari importati dall'Africa. Quel tocco di esotismo è perdurato nei secoli, suscitando sicuramente la curiosità dei visitatori, ma rivelandosi oggi una sonora beffa per i pastori come Angelo Del Sarto e il povero Martino Ori. E infatti le loro pecore sono destinate al macello perché non hanno più erba da brucare.

Parlamentari, sindaci, assessori e consiglieri regionali, amministratori e tecnici del parco, che hanno in più occasioni degustato la carne d'agnello e la più buona ricotta del territorio, si sono sperticati ogni volta nell'elogio dei pastori, promettendo imminenti decisioni. Nessuno ha fatto nulla.

Dove si parla di una razza gloriosa destinata all'oblio, di pastori traditi, della tenuta cara a Reali e Capi di Stato, del granduca Ferdinando II e dei dromedari importati a Pisa dall'Africa

la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@galice.it



Parmigiano Reggiano è una forma di *ispirazione*.

Una forma di Parmigiano Reggiano è molto di più di una semplice forma di formaggio. Perché il sapore inconfondibile delle diverse stagionature riesce ad ispirare piatti capaci di diventare capolavori.



PARMIGIANO REGGIANO

Quello vero è uno solo.

Onaf



La didattica del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASAGGIATORI
FORMAGGI

Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (Cn) - Tel. 0173.231108 - onaf@onaf.it - www.onaf.it