

# Informa

dal mondo dei formaggi

Magazine di cultura casearia

8  
GIUGNO 2014  
euro 7  
ISSN 2281-5120

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

## Legno & Formaggio

La deroga salva tipicità



**Il formaggio diventa un film**



**Viaggio d'estate in Piemonte**



**Degustare le croste fiorite**



**Non solo mozzarella gli altri bufalini**

**Conaf**

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

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

di PIER CARLO ADAMI  
Presidente Onaf



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



## Un paese agricolo

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

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

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

di questa operazione, una certa diffidenza è legittima.

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

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

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

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

Ne saremmo tutti felici. Teniamoci InForma.

# Sommario

3

L'editoriale

di Pier Carlo Adami

4

Caseus Montanus lancia le Olimpiadi del formaggio

5

La grattugia del direttore

di Elio Ragazzoni

7-9

Il formaggio diventa un film

di Armando Gambera, Remo Schellino, Ferruccio Dardanello

10-14

Estate in Piemonte

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

15

Peccati di gola

di Luigi Cremona

16-17

Il formaggio amico del cuore

di Gildo Carabelli

18-19

Il servizio del formaggio

di Alan Bertolini

20-23

Il legno è vivo

di Antonio Di Falco

L'affinatore

di Hansi Baumgartner

24-25

Albun Dop

Il Puzzone di Moena

26-27

Croste fiorite

di Enrico Surra

28-30

Europel: il sensorial contest in scena nel cuneese

di Emilia Brezzo e Guido Tallone

31-32

I grani antichi

dall'alta Val Stirone

di Giacomo Toscani

33-35

Latte di bufala,

filiera della bontà

La gamma

dei formaggi bufalini

di Roberto Napolano e Maria Samataro

36-37

Capra Girgentana,

una razza da salvare

di Ignazio Vassallo

38-39

Pandino premia i formaggi

e i migliori tecnici caseari

di Oreste Pattini

41

Grande festa per i 20 anni

di Onaf Treviso, premiato

Fernando Araris

di Giancarlo Coghetto

42-43

Le ricette di Fabio Campoli

44-45

Parigi val bene un formaggio

di Luca Grilli Pagani e Gianfranco Battisti

46

UniStem, quando il formaggio

diventa scienza

di Renato Contillo

47

Vita Onaf, l'ultimo consiglio

prima delle elezioni

di Marco Quasimodo

49-51

Onaf News

a cura di Beppe Casolo

53

Formaggi in libertà

di Fiorenzo Cravetto

54

La vignetta

di Gianni Audisio

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

## Expo 2015: Caseus Montanus lancia le Olimpiadi dei Formaggi



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

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

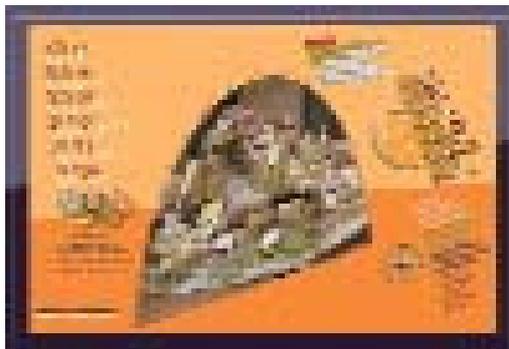
«A Verona - spiega Beneyton - ho avuto modo di illustrare, nello Stand Istituzionale del ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali, al ministro Maurizio Martina, a Diana Bracco, presidente Expo2015 Spa e Commissario del Padiglione Italia e al Presidente VeronaFiere Ettore Riello il progetto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

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

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

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

Piero Minuzzo



# Non siamo nordisti

di ELIO RAGAZZONI



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

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

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

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

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

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

Diverso è, forse, il fatto del parlarne, non certo per l'ospitalità sul nostro foglio, ma per il desiderio e l'abitudine del farlo dei diretti interessati. Le notizie sui formaggi del Sud saranno sempre perle che arricchiranno la nostra pubblicazione, purché giungano.

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

## Informa

Magazine di cultura casearia

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

Direttore responsabile:  
Elio Ragazzoni

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

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

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

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

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

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

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

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

Foto di copertina:  
Stefano Mileto - food design Fabio Campoli

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

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

# Onaf



## la forza del formaggio



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