



dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

9

SETTEMBRE 2014

euro 7

ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 3 anno 2014



Il formaggio è salute

La sede Onaf nel Patrimonio dell'Umanità



Adami confermato presidente Onaf



Tutte le strade portano a Roma



Molise, la treccia di Santa Croce



Dalí, il formaggio che ispirava l'arte

Onaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



I 25 anni dell'Onaf

Langhe e Roero, terra di grandi vini, hanno ottenuto il riconoscimento di Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. Nel cuore di questo territorio, a Grinzane Cavour, c'è la sede nazionale dell'Onaf



NEL PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



**Una candidatura
nata in sordina
dieci anni fa
diventa realtà
Prepariamoci
a cogliere
le nuove
opportunità
che si profilano**

Cari amici, sono comunque passati 25 anni. È bello pensare che allora c'ero anch'io e sono, come canta Vasco Rossi, ancora qui.

Nelle celebrazioni, seppure in quelle di tono minore come questa, prevale quasi sempre un vago senso di retorica e anche un pizzico di rassicurante banalità. Tutto è cominciato grazie a Giacomo Oddero. Solo una persona lungimirante e precursore dei tempi come lui poteva avere la felice intuizione di inventare l'Onaf. Dopo aver reso grandi i nobili vini piemontesi con la stessa passione si è occupato di formaggi, ora dei tartufi.

Siamo una bella squadra, ancorché molto variegata. L'Italia è lunga e non sempre le idee del Nord coincidono con quelle del Sud ma è bello collaborare assieme quando l'obiettivo è lo stesso.

Se ci voltiamo per un attimo indietro possiamo dire che qualcosa è stato fatto. Il nostro punto di vista, proprio solo un punto, l'abbiamo espresso sempre con quella promessa di essere liberi e indipendenti, poveri ma belli. Ogni numero di InForma nelle vostre mani ormai da quasi due anni, ci porta ogni volta a scoprire sempre un mondo straordinario che è quello dei nostri formaggi e con il formaggio i nostri corrispondenti ci raccontano personaggi unici, ognuno con la propria storia. Chi per scelta di vita chi per passione chi

per eredità ognuno ha contribuito a scrivere la nostra realtà.

Personalmente questi 25 anni mi hanno portato a conoscere il meraviglioso sistema che circonda le produzioni casearie. I ritmi lenti del mondo rurale ci hanno accompagnati in questo lungo percorso e hanno segnato in modo significativo tutta la nostra attività.

Improvvisamente ci siamo trovati al centro del mondo, sorpresi da un vortice positivo che ci proietta ancora più lontano. La nostra prestigiosa sede nazionale, il castello di Grinzane Cavour, unitamente ai territori del vino di Langhe Roero e Monferrato, è da poco tempo classificato dall'Unesco quale Patrimonio Dell'Umanità. Certo questo non servirà a risolvere i problemi nostri e dell'Italia in generale. E il riconoscimento non può essere immediatamente collegabile al Pil, come ricorda giustamente il neo assessore alla cultura della Regione Piemonte, Antonella Parigi.

Una candidatura nata in sordina oltre 10 anni fa è diventata realtà e gli aspetti positivi che ci potranno coinvolgere nei prossimi anni dovranno trovarci preparati per un rafforzamento della nostra immagine. Saremo in buona compagnia con gli altri siti Unesco in Italia che dovremo contribuire a preservare, ma che forse dobbiamo ancora scoprire. Teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale

di Pier Carlo Adami

4

Il nuovo sito Onaf

di Marco Quasimodo

5

La grattugia del direttore

di Elio Ragazzoni

6-11

Tutte le strade portano a Roma

di Domenico Villani, Stanislao Liberatore, William Loria, Donato Nicastro, Alessandro Fanelli, Francesca Solarino, Gaia Giannotti, Gabriele Piva con un contributo di June di Schino

12-14

Il formaggio è salute

di Monica Russo ed Eugenio Del Toma

15

Peccati di gola

di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

16-17

Album Dop: il pecorino romano

di Enrico Surra

18-19

Esame visivo e tattile della pasta dei formaggi

di Armando Gambera

20-21

Làit Real, il latte nobile del Piemonte

di Giampiero Lombardi, Massimiliano Probo e Roberto Rubino

22-24

Il formaggio di fossa

di Renato Brancaleoni

25

Il parmigiano più vecchio al mondo

di Cornelio Marini

Concorso Infiniti Blu

di Laura Bonvini

26-29

Molise il formaggio del buon auspicio

di Gabriele Di Blasio, Nicola Iasenza, Nicola Di Niro

30-31

Il formaggio che ha ispirato Salvador Dali

di Gianmario Giuliano

32-34

L'altra faccia del bitto

di Maria Grazia Mercalli

35

Brasile-Veneto assieme per un formaggio tipico

di Mimmo Vita

36-37

Il Grand Tour dei formaggi in Sicilia

di Pietro Pappalardo

39

Altri mondi

di Massimo Pelagatti

40-41

Le ricette di Fabio Campoli

42-43

Il Concorso premio Roma

di William Loria

45

Adami confermato presidente Onaf

47

Abitare nel patrimonio dell'umanità

di Elio Ragazzoni e Tomaso Zanoletti

Al Salone del gusto con il Murazzano Dop

48-51

Onaf News

a cura di Beppe Casolo

53

Formaggi in libertà

di Fiorenzo Cravetto

52

L'Agenda

di Marco Quasimodo

54

La vignetta

di Gianni Audisio

ANCHE INFORMA HA IL SUO SPAZIO
CON TUTTI I NUMERI ARRETRATI

Ecco tutte le novità del nostro sito web



Dai primi giorni di luglio è operativo il sito internet www.onaf.it nella sua veste aggiornata. Numerose sono le novità, sia per chi vi accederà come visitatore che per i cosiddetti "amministratori del sito" (cioè segreteria nazionale e delegati).

La pagina di apertura accoglie l'utente fornendo spunti che possano invitarlo ad approfondire, nelle singole specifiche sezioni, l'essenza dell'Onaf: storia, documenti, obiettivi, proposte, risultati. Senza dimenticare le persone che con la loro passione sono l'anima ed il punto di riferimento dell'Associazione sul territorio, quali delegati provinciali e consiglieri nazionali.

Come è ovvio, anche InForma ha il suo spazio, in cui è disponibile la versione informatica del giornale e dei numeri arretrati. Sono in fase di sviluppo le pagine dedicate alle schede dei formaggi.

La novità principale per i soci consiste nella pagina My Onaf: dopo la registrazione al sito, questa sezione consentirà ad ogni socio di avere a portata di mano tutti gli eventi previsti nell'ambito della delegazione di appartenenza o di altre a cui fosse interessato.

Anche ai delegati, auspicabilmente, il nuovo sito porterà alcuni vantaggi, soprattutto in quanto essi potranno, in qualsiasi momento, conoscere la situazione associativa ed anagrafica dei propri soci.

La nuova veste del sito www.onaf.it è frutto del lavoro della Zetabi S.r.l. di Alba, ditta incaricata dell'attuazione del progetto (specializzata nella creazione di siti web, nell'e-commerce, nella cura dell'immagine delle aziende), e di figure interne all'Onaf con competenze informatiche notevoli quali Luigi Giambarini, Beppe Casolo e Massimo Pelagatti.

Marco Quasimodo

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

Cooperazione e vecchi discorsi

di ELIO RAGAZZONI



Mettere a disposizione la nostra sapienza casearia per far nascere all'estero prodotti legati alle culture locali è un atteggiamento vincente

Appare in questo numero una notizia che spero sia motivo di serio approfondimento. Era un semplice comunicato stampa ricevuto pure quando il nostro foglio era praticamente chiuso. Giusto il tempo di metterla in pagina così come è giunta. Dietro il normale annuncio di una delle tante cooperazioni internazionali potrebbe esserci una grande soluzione al problema dell'Italian Sounding, l'economia parallela che, sottraendo quote di mercato ai prodotti originali, provoca rilevanti danni alle nostre aziende. Il fatto è che oltre al motivo commerciale di imitare eccellenze alimentari altrui per garantirsi più alti fatturati queste operazioni sono sovente messe in atto dove non c'è cultura locale del prodotto e non esiste tradizione. È difficile "firmare" un alimento caseario del territorio dove c'è poca consuetudine al consumo e alla produzione. Viene da sé che scopiazzare realizzazioni affermate e riconoscibili è la via più breve, ad esempio, per iniziare produzioni di formaggi. Mettere a disposizione la nostra sapienza casearia per far sì che nascano all'estero prodotti legati alle culture locali è un atteggiamento vincente. Saranno formaggi "nuovi" nell'immediato ma velocemente diverranno tipici e dopo un po' tradizionali. L'idea di copiare gli altri sarà meno ossessiva, potranno nascere mercati interessanti, si incrementeranno consumi.

L'arrivo di un formaggio brasiliano ben fatto sarà gradito

C'è chi potrebbe immaginare che così facendo svenderemmo i nostri saperi e aiuteremmo la crescita di concorrenti sleali: visione miope e non al passo con i tempi. Le frontiere culturali sono oramai abbattute, quelle del gusto in espansione, l'importante sarà solo e sempre riconoscere le differenze.

Esisterà un formaggio "Made in Brazil" che si affinerà alle produzioni casearie "Made in Italy" e ciascuno provvederà a difendere le proprie caratteristiche con meno necessità di imitazioni da parte degli ultimi arrivati.

In questo caso la figura dell'assaggiatore sarà essenziale. Riconoscere le differenze in campo alimentare prevede desiderio, preparazione e allenamento. Va al di là del mi piace o non mi piace, è il riconoscimento oggettivo delle caratteristiche. La seria valutazione dei prodotti è un'arma formidabile che vale quanto se non più della cooperazione.

Siamo da capo, capire cosa abbiamo nel piatto è essenziale per parlare di qualità. È un vecchio discorso Onaf, questo, che molti hanno finto di non udire. Forse per la convinzione che capire le diversità sia inutile, mentre è la base del buono che c'è al mondo. Se arriverà nel piatto un formaggio brasiliano ben fatto sarà ottimo e gradito. Se dovessero giungere le ennesime contraffazioni che la peste le colga.

Informa

Magazine di cultura casearia

Onaf editore

via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour - Cn

Pubblicazione bimestrale registrata al Tribunale di Alba

il 3/9/2012 n. 3/12 R. Periodici

ISSN 2281-5120

Direttore responsabile:

Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico

Armando Gambera - Enrico Surra

Daniele Bassi - Giuseppe Casolo

Giancarlo Coghetto - Maria Sarnataro

Gianpaolo Gaiarin

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)

Collaborazione Promo-pubblicitaria Caseus Montanus-

Gerardo Beneiton

Stampa: Tipolitografia Graph-Art snc

Via Galimberti, 75 - 12030 Manta

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami,

Gianni Audisio, Gianfranco Battisti, Laura Bonvini, Renato

Brancaleoni, Fabio Campoli, Beppe Casolo, Giancarlo

Coghetto, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Gabriele Di

Blasio, Eugenio Del Toma, Alex Fanelli, Armando Gambera, Gaja Giannotti, Gianmario Giuliano, Stanislao Liberatore, Giampiero Lombardi, William Loria, Nicola di Niro, Cornelio Marini, Maria Grazia Mercalli, Donato Nicastro, Massimo Pelagatti, Gabriele Piva, Massimiliano Probo, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Roberto Rubino, Monica Russo, June di Schino, Francesca Solarino, Enrico Surra, Domenico Villani, Lorenza Vitali e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Foto di copertina: Bruno Murialdo

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

FORMAGGIO A ROMA

MA QUELLO
CHE E'?

ER FORO
ROMANO!



Gianni
Andisio

ERROR: ioerror
OFFENDING COMMAND: image

STACK:

-mark-
-savelevel-
-mark-
-savelevel-