

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

10

DICEMBRE 2014
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 4 anno 2014

Affinatori mondo da scoprire A Caseus Veneti Eleonora Daniele Maestra Assaggiatrice



Genova, crocevia
di aromi e sapori



Il formaggio visto
da tre grandi chef



Nasce la filiera
del latte d'asina

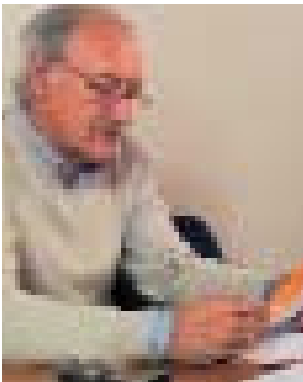


La favola di Osella,
il patriarca del fresco

Giovani realtà del mondo caseario crescono in tutti gli angoli d'Europa e sono il miglior viatico per il nostro futuro



di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Guardando al 2015 ho tre pensieri per voi

In fase di bilancio dell'anno che se ne va e guardando al 2015 ho tre pensieri che voglio lasciarvi. Il primo è un'istantanea: i volti dei contadini che hanno partecipato all'ultima edizione del Salone del Gusto e di Terra Madre. Sono il miglior antidoto alla nostra preoccupazione di fronte alla crisi. Quei contadini e produttori di formaggio arrivati da ogni parte del mondo, con la loro serena caparbieta rappresentano un inno all'ottimismo. Immagino tutta questa gente che dall'alba al tramonto, per tutti i 365 giorni dell'anno, si dedica al proprio lavoro svolto con orgoglio e convinzione.

Secondo pensiero. La carenza di lavoro per i nostri giovani fa meditare. Ogni tanto mi viene da pensare che forse la nostra generazione non sia riuscita a trasmettere quanto i nostri predecessori ci avevano insegnato e caldamente raccomandato ogni giorno. La presenza in Italia di tanti ragazzi stranieri in buona parte istruiti che lavorano nel settore di cui ci occupiamo, e non tutti costretti a farlo dalle circostanze avverse, ci fa riflettere.

Siamo ancora in tempo a correre ai ripari. Dobbiamo però renderci conto che nulla

sarà più come prima e dobbiamo riconsiderare totalmente il nostro modo di vivere adeguandolo alle nuove realtà. Un passo indietro? No, è un passo avanti da compiere con uno spirito meno piagnoso, più pragmatico.

Terza riflessione. Anche la nostra organizzazione non è esente dalle difficoltà del momento, ed è per questo che ho rivolto al nostro Consiglio e di conseguenza a tutti voi, un appello alla concretezza e a un rinnovato impegno allo spirito collaborativo nella certezza di trovarvi uniti e compatti nel proseguimento del nostro cammino.

L'interesse, la curiosità e la stima che abbiamo raccolto attorno a noi, dimostra quanto spazio abbiamo per migliorarci e per essere un valido supporto professionale al mondo caseario.

Sono orgoglioso della rivista che in questo momento avete fra le mani. È uno strumento formidabile di comunicazione unico nel suo genere in Italia, con pochi altri esempi in Europa. Facciamola crescere, usiamola e diffondiamola. La nostra voce è sempre più ascoltata. Vi auguro Buon Natale.

Teniamoci InForma.

**L'esempio
dei contadini
di Terra Madre
I giovani
e il lavoro: serve
uno spirito meno
piagnoso e più
pragmatico
Infine, un invito
a tutti i soci:
diamoci da fare**

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 Dalì

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

OSPITI DELL'ONAF: LA LORO RIVISTA SI CHIAMA BELLA ITALIA

Giornalisti giapponesi a scuola di formaggio



Quattro giornalisti della rivista giapponese "Bella Italia", in visita nel nostro paese, hanno espressamente richiesto all'Ente Turismo Alba Bra Langhe e Roero di poter partecipare ad una degustazione di formaggi condotta dall'Onaf. Al rientro da una sessione di ricerca del tartufo vissuta con un "trifulau" albese ed i suoi meravigliosi cani, i signori Iwao Takagi, Mikiko Nakano, Wei Liang e Sayuri Morita hanno raggiunto la sala didattica del Castello di Grinzane Cavour dove hanno trovato ad attenderli quattro perle casearie: Murazzano Dop di 30 giorni, Bra duro Dop di 12 mesi, Castelmagno Dop di 60 giorni e di 12 mesi. Prima di procedere con l'assaggio, gli ospiti giapponesi hanno allestito un vero set fotografico in esterno e sfruttando il sole autunnale e lo sfondo delle colline di Langa hanno realizzato un servizio di scatti che andranno a comparire sulle pagine di "Bella Italia", rivista al 100% made in Japan per il pubblico giapponese, ma interamente dedicata al nostro Paese. Il formaggio non è un elemento tipico nella gastronomia del Giappone, ma i giapponesi che amano la gastronomia sanno comunque quanto il formaggio in Italia abbia un ruolo importante.

Elio Ragazzoni ha condotto i quattro uditori in un viaggio che si è rivelato estremamente interessante anche grazie alla curiosità dell'editore Takagi, alle sue domande e richieste di approfondimenti oltremodo pertinenti. Takagi, in conclusione, ha calorosamente ringraziato il relatore e l'Onaf: "Frequento l'Italia da molti anni, penso di poter dire di conoscerla bene, ho sempre mangiato i suoi formaggi, ma oggi per la prima volta sono riuscito a gustarli, a capire quali mi piacciono e quali no, ed il perché di queste mie scelte".



Alcune precisazioni e una speranza

di ELIO RAGAZZONI



Raccontare i formaggi è più bello se il cibo ha una forte connotazione sociale

Vi saranno in questo numero alcune pagine dedicate agli affinatori o stagionatori che dir si voglia. Le testimonianze raccolte parlano da sole: gente appassionata e capace che onora il mondo caseario. Non so con precisione quanti siano gli affinatori in Italia, di certo i personaggi pubblicati sono una minima parte, una scheggia, un lampo di parole che illuminano la categoria. Eguale riconoscimento vorrei giungesse a tutti quelli non citati. Avremo tempo e ciascuno dei tralasciati potrà intervenire, certo di una futura accoglienza. In un momento dove tutti i giornali diminuiscono i formati vorrei che le nostre pagine fossero immense, di qualche metro quadrato, con lo spazio per parlare di tutti. Sogno bislacco e irrealizzabile quanto assolutamente sincero, una cosa è comunque certa, continueremo il discorso.

È d'uopo un'altra precisazione: parleremo di Genova, città viva e meravigliosa, piacevole oggetto dell'immaginario collettivo. Non parleremo di alluvioni, di disastri ricorrenti, del dolore e della rabbia che la "Superba", frustata dalle acque, vive ciclicamente. Non è, questa, una ragione di spazio, semplicemente di scelta. Noi che parliamo di formaggio vorremmo essere come lui: forti e invincibili.

Non c'è guerra che l'abbia piegato, disastro che l'abbia fatto svanire. Ci provarono i Càtari nella Provenza del XXIII secolo, ma gli andò male. Ci fù il Vajont là dove si faceva il Piave, ma nessuno fermò i casari. Terremoti squassarono l'Emilia e le sublimi produzioni di grana hanno retto il colpo. Anche per questo non parlare del Bisagno può essere un abbraccio diverso, la sincera convinzione che le cose cambieranno, l'augurio che tutto rinascerà migliore.

Non è possibile, infine non sottolineare quanto è successo a Caseus Veneti, dove un concorso di formaggi ed una star televisiva hanno offerto reale solidarietà a ragazzi che vivono malattie debilitanti.

Raccontare i formaggi può essere ancora più bello se esiste la convinzione che il cibo possa avere una forte connotazione sociale, senza fermarsi alle sole immaginifiche descri-

Genova, tutto rinascerà migliore

zioni. Il formaggio può aiutare, essere di sostegno alle difficoltà. Non credo, per quanto se ne parli, che sarà la sola alimentazione a salvare il mondo. Senza una politica globale che veramente lo voglia non capiterà nulla, o poco. Quel poco che si è fatto a Treviso, però, ha fatto sì che alle parole seguissero donazioni concrete. Se dentro il piatto c'è posto per una prospettiva solida è giusto sperare di superare la narrazione.

Informa

Magazine di cultura casearia

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

Direttore responsabile:
Elio Ragazzoni

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

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, Vittorio Beltrami, Alan Bertolini, Ettore
Bevilacqua, Chiara Boi, Fabio Campoli, Antonio
Carpenedo, Renato Ciaponi, Giancarlo Coghetto, Riccardo

Collu, Fiorenzo Cravetto, Carlo Fiori, Armando Gambera,
Fiorenzo Giolito, Barbara Guerra, Antonio Madaio, Andrea
Magi, Igino Morini, Antonio Papa, Massimo Pelagatti,
Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Elisabetta Salimei, Lara
Santi, Albert Sapere, Maria Sarnataro, Giulio Signorelli,
Enrico Surra, Riccardo di Terlizzi, Marco Zanazzi, Paolo
Francesco Zatta, Mirella Zordan, Il Corpo Forestale dello
Stato, Il Consorzio di tutela del Gorgonzola Dop e le dele-
gazioni provinciali dell'Onaf.

Foto di copertina: Onaf Informa

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