

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

12

GIUGNO 2015

euro 7

ISSN 2281-5120

Il gusto di Venezia

**Fermenti & Starter
complici della cagliata**

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 2 anno 2015



**Onaf-convention
per i 25 anni di vita**



**Rito della salatura:
sapere e tecnologia**



**Con il Vermouth
è attrazione fatale**



**Yogurt, marketing
per una rivoluzione**

Onaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

1° CLASSIFICATO
Formaggi a pasta dura



*“Gli aromi
intensi di frutta
secca e legno
si coniugano
in maniera
accattivante con
una struttura
friabile e solubile”*

L'EDITORIALE

Giurati al lavoro
durante l'ultima edizione
del premio Pienza



Allargare la squadra per vincere domani

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



**Il grandissimo
lavoro svolto
confirma
la nostra
potenzialità
di attrattiva
Ma i traguardi
raggiunti
non devono
fermarci**

Il Castello che fu dimora di Camillo Benso Conte di Cavour e Sindaco di Grinzane – il quale ebbe modo di occuparsi, nei ritagli di tempo del suo alto magistero politico, anche di vigne e vogliamo pensare anche di formaggio che molto apprezzava - ha ospitato con la consueta, calda eleganza l'Onaf Convention promossa per celebrare i 25 anni di vita della nostra organizzazione. Molti i soci chiamati, tutti; forse non moltissimi i presenti se pur qualificati e rappresentativi di tutto il territorio nazionale. Essendo per natura volti a guardare avanti più che a specchiarsi nelle glorie del passato, le attività svolte dalla nostra associazione ci paiono passibili di miglioramento su più fronti. Come ogni realtà che abbia il senso del futuro, sappiamo che si può e si deve ancora crescere. Ma intanto il grandissimo lavoro svolto conferma la nostra potenzialità attrattiva, sostenuta da iniziative tutt'altro che banali, anzi riconosciute un po' da tutti i nostri partner anche istituzionali, di un livello superiore alla media e in grado di esprimere concetti veri e concreti nel mondo caseario. Oggi siamo quindi in grado di trasmettere una conoscenza divulgativa e scientifica del mondo lattiero-caseario – anche rispetto al profilo dell'analisi sensoriale – sia alla base dei nostri iscritti che vogliono proseguire sul percorso iniziato, che al grande pubblico dei consumatori, frastornato dalle

offerte del mercato globale e in difficoltà nel capire i discorsi sulla qualità e il gusto riconoscibile. Noi siamo consapevoli della nostra identità, dove conta anche il lato estetico, ma soprattutto incide la capacità tecnica nel trasmettere in modo corretto e con linguaggio appropriato le conoscenze. Tutto ciò mantenendo un rigore che esclude decisamente l'aspetto folcloristico della confraternita. Si dirà: con queste premesse dove sta il problema? Il problema del Bel Paese e il nostro sono i numeri. Bene i corsi, interessanti e partecipati; bene la formazione dei nostri docenti; bene i concorsi organizzati ad alto livello anche e soprattutto dalle delegazioni più virtuose; benissimo InForma, rivista apprezzata e ormai da considerarsi al numero uno nel panorama editoriale italiano specializzata nei formaggi. Dobbiamo trarre profitto da tutto ciò ma non dobbiamo perdere di vista l'impegno ad allargare la "squadra" e a fidelizzare maggiormente i giocatori. Occorre uno scatto collettivo e organizzativo da parte dei delegati, veri protagonisti sul territorio, per rinsaldare la base sociale e gradualmente fortificarla, anche con nuove gradite presenze di giovani. Riteniamo un preciso impegno personale per tutti, perché festeggiare un traguardo importante è una grande soddisfazione, farlo in tanti è meglio. Teniamoci InForma

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

4

Mab Unesco per l'Appennino
Tosco-Emiliano
di Giacomo Toscani

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

7-10

La Serenissima in Saor
di Maurizio Mazzarella, Matteo Ceroni,
Elisa Grasso, Valentina Gandin, Lorenzo
Michelan, Matteo Ceroni

11-13

C'è fermento nel mondo
dei formaggi: gli Starter
di Massimo Nurisso, Antonio Di Falco,
Gianluigi Cattaneo

14

Il sorpasso del Parmesan
di Michelangelo Pellegrino

15

Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

16

Le Dop sul sito Onaf
di Giacomo Toscani

17

Bergamo, progetto Forme
di Giovanni Ghisalberti

18-19

Album Dop:
il Pecorino Crotonese
di Valentina Scarpino e Giuseppe de Tursi

21

Piccoli casari crescono
di Paola Oreglia

22-23

Vermouth & Formaggi
di Giulio Bava, Elio Siccardi,
Susanna Argenta

24-26

La salatura dei formaggi
di Aldo Bianchi, Paolo Reverberi,
Marco Nocetti

27

Il carrello dei formaggi
di Alan Bertolini

29-32

Speciale Onaf Convention
a Grinzane Cavour

33

Diario di Germania
di Chiara Boi

35

Le Dop garantite
a partire dal foraggio
a cura del Corpo Forestale dello Stato

36-37

Rivoluzione yogurt
di Marco Imperiali

38-39

Piccoli produttori
di Armando Gambera

40

La Sardegna dei giovani
di Erika Sois

41

Nasce la strada
della capra girgentana
di Vittorio Alfieri

42-43

Grandi chef
per la bufala campana Dop
di Maria Samataro e Antonio Lucisano

44

Confraternita di San Lucio
di Vincenzo Bozzetti

45

Altri mondi
di Massimo Pelagatti

45-47

Gli assaggiatori Onaf
a Cheese Experience
di Augusto Gentilli, Beppe Casolo

48-49

Le ricette di Fabio Campoli

50

Consiglio Nazionale Onaf

51-55

Onaf News
a cura di Beppe Casolo

56

Agenda
di Marco Quasimodo

57

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

58

La vignetta
di Gianni Audisio

IL MAB UNESCO AL LUOGO DI NASCITA
DEL PARMIGIANO REGGIANO

L'Appennino Tosco-Emiliano difende la biodiversità



di Giacomo Toscani

Il Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano ha presentato ufficialmente la candidatura per la rete Unesco MaB delle riserve della biosfera. L'area interessata di 223.229 ettari è più ampia di quella del parco e ospita una popolazione di oltre 100.000 abitanti. La rete MaB Unesco conta 631 siti in 119 Paesi. L'obiettivo del progetto consiste nella conservazione dei paesaggi, habitat ed ecosistemi come delle diversità genetiche e culturali. Gli scopi sono creare sviluppo economico ed umano e generare, insieme al reddito, una sostenibilità socio-culturale ed ambientale nel lungo periodo. L'impegno del Parco Appennino Tosco Emiliano sarà, in previsione del riconoscimento, di sostenere la continuità ed il rinnovamento dell'agricoltura di montagna tradizionale, estensiva e di qualità, insieme alla diffusione dell'educazione ambientale e del Turismo sostenibile che possono essere tutela degli ecosistemi. Protagoniste del progetto saranno quindi anche le varie Dop-Igp e Stg, il senatore Fausto Giovannelli nella sua relazione tenuta al castello di Torrechiara-Langhirano, ha sottolineato l'importanza dei prodotti della tradizione come punto di forza della proposta di adesione al piano della Ue. E qui nasce la precisa speranza della delegazione dell'Onaf parmense per una considerazione particolare delle produzioni casearie dell'Appennino Tosco Emiliano. La certezza che i formaggi di valle e i loro produttori possano essere tra i protagonisti del programma di miglioramento territoriale europeo ha confermato la piena disponibilità della nostra organizzazione alle collaborazioni che potranno nascere. Ai piedi dell'Appennino Reggiano e Parmense, piena espressione di quel paesaggio in cui si alternano prati, pascoli di erba medica e boschi, è nato il Parmigiano Reggiano. E i casari delle terre alte producono da sempre meravigliosi caprini e pecorini di pregio.

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

La virtù della pazienza non prevede rassegnazione

di ELIO RAGAZZONI



Vengono segnalati ritardi nella consegna di InForma. Continueremo la nostra battaglia per avere un trattamento migliore dalle Poste.

Riceviamo molte lamentele per la ritardata consegna della rivista. Il fatto, di per sé gravissimo, è da attribuirsi al perverso agire delle Poste Italiane. Dalla consegna agli uffici di distribuzione postale, previo puntuale pagamento anticipato, corrisponde un arrivo ai privati che può concretizzarsi in certi casi quasi un mese dopo. Per non parlare delle copie che proprio non arrivano mai. La situazione è ricorrente e vanifica il lavoro di chi si è impegnato a rispettare i tempi, autori compresi, rende l'agenda degli avvenimenti simile ad libro di storia antica e provoca rimostranze dagli inserzionisti.

È difficile intervenire in modo risolutivo sul problema, nonostante la cortese disponibilità dei funzionari locali che ricevono in prima battuta il nostro magazine per distribuirlo. Il nostro povero giornale si perde nei meandri delle responsabilità regionali, degli smistamenti provinciali e, probabilmente, delle operatività dei singoli uffici comunali. Insomma, come puntualità un disastro, ho calcolato che messaggeri a cavallo sarebbero stati, in certi casi, più rapidi. Ora, noi continueremo la nostra battaglia per tentare di normalizzare la situazione, voi continuate a segnalarci i disservizi e insieme speriamo di ricevere un trattamento migliore. Parlando con un autore siciliano che la rivista dopo ventiquattro giorni

non l'aveva ancora ricevuta mi sono sentito dire: "Bisogna avere pazienza, arriverà". Mi è venuto così da pensare se la pazienza sia una dote che l'assaggiatore debba possedere. In senso lato sì, se no non si sobbarcherebbe lunghi viaggi per migliorare la sua conoscenza, non attenderebbe talvolta ore per parlare a un protagonista del mondo caseario e andrebbe in crisi di nervi quando ad un concorso scopre che i campioni devono ancora arrivare. Magari potrà aspettare l'arrivo, dilazionato, del proprio giornale anche se la pazienza, pur essendo una virtù, deve avere dei limiti.

È grave, però, quando si confonde la pazienza con la rassegnazione. La rassegnazione, ad esempio, a sapori banali, globalizzati e tutti eguali, magari decorosi ma senz'anima è la peggiore insidia che minaccia il degustatore corretto. L'abitudine alle proposte di mercato prive di carattere e non rispettose delle

diversità è altamente infettiva. Va a finire che proprio chi è preposto ai rigorosi riconoscimenti ed alle serie valutazioni si lascerà andare a perniciosi buonismi in nome di etichette famose o millantati pregi. Sarà senz'altro segno di giustizia verso il formaggio accettare, pur riscontrandolo, l'errore in una produzione che provoca emozioni piuttosto che arrendersi alla triste perfezione del nulla. Pazienza sì, purché abbia un limite.

Noi siamo gente che sa aspettare. Ma ogni disagio ha un limite.

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 Samataro
Giampaolo Gaiarin
Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)

E.mail: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl
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 Beneyton

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Gianni Audisio, Vittorio Alfieri, Susanna Argenta, Giulio Bava, Alan Bertolini, Aldo Bianchim, Chiara Boi, Vincenzo Bozzetti, Fabio Campoli, Beppe Casolo, Gianluigi Cattaneo, Matteo Ceroni, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Antonio Di Falco, Armando Gambera, Valentina Gandin, Augusto

Gentilli, Giovanni Ghisalberti, Elisa Grasso, Marco Imperiali, Maurizio Mazzarella, Lorenzo Michelan, Marco Nocetti, Massimo Nurisso, Paola Oreglia, Massimo Pelagatti, Michelangelo Pellegrino, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Paolo Reverberi, Maria Samataro, Valentina Scarpino, Elio Siccardi, Erika Sois, Giacomo Toscani, Lorenza Vitali, il Corpo Forestale dello Stato e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Foto di copertina: Redazione

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

I veneziani, consci di non avere terra a sufficienza, iniziarono a viaggiare e a commerciare vendendo quello che avevano: il pesce e il sale

Poi arrivarono gli aromi d'oriente: pepe, cannella, zenzero, noce moscata.

Le spezie acquistate ad Alessandria d'Egitto, Costantinopoli, Beirut venivano esportate a caro prezzo in tutta l'Europa



LA SERENISSIMA IN SAOR

di Maurizio Mazzarella

Venezia è una città sui generis. A chi arriva dalla terraferma, Venezia sembra un miraggio, una città adagiata sull'acqua. Un'acqua mai troppo profonda, mai troppo agitata ma sempre in movimento, che ha rappresentato e rappresenta la sua difesa, la sua forza ma anche la sua debolezza e i suoi limiti.

Venezia è una città senza tempo ma oggi che navi, autobus e treni scaricano ogni giorno migliaia di "foresti", anche i suoi abitanti faticano a riconoscerla in questa moltitudine di voci, lingue, colori e suoni.

Con la caduta dell'Impero Romano gli abitanti di Cittanova e di Altino per sfuggire all'avanzata degli Unni e dei Germani, si rifugiarono su quelle piccole strisce di terra emersa circondata da quel mare, che mare non è, che dava protezione e consentiva facili e sicuri spostamenti. Forse non pensavano che la città che stava nascendo, sarebbe divenuta una potenza dei mari e che sarebbe arrivata fino ai nostri giorni.

I veneziani erano consci di non avere terra a sufficienza di non poter far conto di nutrirsi con i propri raccolti e quindi il cibo andava cercato e comprato altrove. Iniziarono a viaggiare e a commerciare vendendo quello che avevano: il pesce e il sale. Poi arrivarono le spezie: gli aromi d'oriente, il pepe, la cannella, lo zenzero, il cumino, la noce moscata, l'incenso. Acquistate nei porti di Alessandria d'Egitto, di Costantinopoli, di Beirut venivano vendute a caro prezzo in tutta l'Europa.

Agli inizi del X secolo un funzionario pavese annotava con stupore che i veneziani non seminavano, non aravano, non vendemmiavano ma potevano comprare in ogni porto grano e vino. Secoli dopo Marin Sanudo scriveva nel 1490 "Et qui in questa terra non vi nasce alcuna cossa, tamen di tutto se trova abbondantemente ... perché di ogni cossa et di ogni terra et parte del mondo che possa venir roba massime da manzar, qui vi viene."

Esaurito il pericolo dei barbari, i nobili veneziani iniziarono a spingersi in terraferma per costruire ville e aziende agricole e continuare i commerci ma

anche per assicurarsi un posto sicuro e salubre per fuggire da Venezia che era diventata una metropoli sovrappopolata e a volte malsana.

Per un lungo periodo Venezia, la Regina dell'Adriatico, con le sue 3900 navi commerciali e 15000 navigatori, dominò sull'area mediterranea e il potere politico e commerciale aumentò di pari passo alle terre conquistate. Arti e mestieri fiorirono e raggiunsero un livello di prim'ordine in Europa.

Tutto ciò fece guadagnare molti nemici alla Serenissima Repubblica.

Nel 1453 la situazione cominciò a cambiare. Gli Ottomani avevano conquistato Costantinopoli e i Veneziani furono coinvolti in una guerra contro i Turchi che durò tre secoli. In questo periodo, inoltre, con la scoperta dell'America gli interessi del commercio si spostarono dall'area mediterranea a

quella atlantica.

Il destino di Venezia era segnato. Molti eventi cospirarono contro la Serenissima: la lega di Cambrai, nuove guerre e due epidemie di peste piegarono Venezia che ormai, politicamente, era l'ombra di se stessa.

Il resto è storia.

Tutte le cose seguono il proprio ciclo e Venezia riprese il suo ritmo un po' pigro di città adagiata sull'acqua immersa in questo mare che mare non è.



LA CUCINA VENEZIANA, TAVOLOZZA DEL GUSTO

Un'audace e bizzarra mescolanza di prodotti e sapori provenienti da tutto il mondo

di Valentina Gandin

La cucina veneziana è unica per tradizione, evoluzione ed ingredienti. La città manifesta una composizione gastronomica principalmente legata alla sua sovranità sull'Adriatico. Ed è così che tra i piatti tipici veneziani ritroviamo granseola e gransopora ala venexiana, poenta e schie (gamberetti di laguna), i peoci (cozze) o bibarasse (vongole) in cassopipa, sepe col nero, folpeti e calamareti fritti, garusoli agio e ogio, masanete (femmina del comune granchio verde consumata quando ha le uova mature e gonfie), moeche (granchio privo di guscio poiché in fase di muta) fritte con o senza pien, le sardele a scotadeo, i bigoli in salsa, il brodo de gò (ghiozzo). Per non parlare poi delle varietà ittiche d'acqua dolce, come l'anguilla del Livenza o delle valli chioggette che ritroviamo nel bisato sull'ara o in tecia.

I prodotti della terraferma, meno preponderanti, ritrovano una loro collocazione nella cucina tradizionale. E dunque sia i prodotti dell'uccellaggione e della cacciagione, quali masorini (germani reali), ciòssi (fischioni) e folaghe, che quelli provenienti dall'allevamento bovino e ovino praticato nella campagna circostante trovano spazio come ad esempio, l'anara col pien, il risotto con le secole (carne della spina dorsale del manzo), con la quagietta (quaglia) o con la folaga, ed il figà (fegato) de vedèlo ala venexiana. E pesce e carne si accompagnano ad ortaggi coltivati nelle isole lagunari e nella campagna veneziana. Tra questi, sono rinomati i carciofi violetti di Sant'Erasmo ed, in particolare, le cosiddette castraure.

Il ruolo cosmopolita che ha assunto Venezia in seguito alla conquista dell'Oriente prima, e dei mercati Europei poi, ha fortemente condizio-

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti (dosi per 4 persone)

- 280 g di riso
- 400 g di seppie
- 1 cipolla
- olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di salsa di pomodoro
- prezzemolo tritato
- vino bianco
- brodo di pesce



Mondate le seppie tenendo da parte le sacche di nero. Fate imbiondire la cipolla tritata finemente in un tegame con qualche cucchiaio di olio d'oliva. Aggiungete le seppie tagliate a pezzi e fate rosolare per qualche minuto a fiamma vivace. Bagnatele con il vino bianco e quando è sfumato unite la salsa di pomodoro, una parte del prezzemolo tritato ed il nero di seppia filtrato attraverso un colino e stemperato in un bicchiere d'acqua tiepida.

Proseguite la cottura a fuoco moderato finché le seppie saranno tenere, aggiungendo eventualmente qualche cucchiaio d'acqua all'occorrenza. Aggiungete il riso e portate a cottura bagnandolo con il brodo caldo.

Quando il riso è pronto, insaporitelo con un'abbondante macinata di pepe e servitelo ben caldo spolverato di prezzemolo tritato.

Sui canali di Venezia è stata costruita nei secoli una fitta rete commerciale



• Sarde in Saor

nato il percorso gastronomico della città.

Già da prima del 1000, i veneziani reperirono dalla Siria e dall'Egitto lo zucchero e la frutta secca, e ciò stimolò la nascita di una produzione dolciaria senza precedenti in Europa, favorendo la diffusione di dolci tipici come zaeti, baicoli, bussolai buranelli, fugassa, pan del doge, e codognade. Inoltre, grazie ai numerosi rapporti commerciali con il Levante, Venezia conquistò la via delle spezie e ne divenne l'emporio europeo. E così preparazioni agrodolci e speziate entrarono a far parte della tradizione. Basti pensare alle sarde in saor o agli gnocchi zucchero e cannella. Inoltre, tra i prodotti orientali vi è il riso, che ritroviamo in piatti tipici come i risi e bisì, il risotto de gò, il risotto de sepe al nero. Ma la rivoluzione culinaria apportata dai veneziani si ebbe anche nell'introduzione di alimenti provenienti da altri paesi europei, come lo stoccafisso del Baltico, divenuto grazie ai veneziani emblema della cucina tradizionale veneta. Impossibile pensare alla cucina veneziana senza il bacalà mantecato. In seguito poi al declino della Serenissima e alla sottomissione francese ed asburgica, Venezia subì una contaminazione internazionale e divenne foriera d'innovazioni mitteleuropee: si diffusero in città piatti di ispirazione francese contenenti maionese e besciamella o dolci di pastafrolla di derivazione austriaca (gnocchi di pane, chiffl e krapfen).

Dunque, la cucina di Venezia, crocevia e crogiolo di civiltà diverse, altro non è che il frutto di una audace e bizzarra mescolanza di prodotti e sapori provenienti da tutto il mondo, una tavolozza di gusti che nei secoli è stata sapientemente impiegata per produrre pietanze che assicurano esperienze sensoriali multiformi.

QUANDO C'ERANO LE LATTERIE TURNARIE

Società cooperativistiche, nacquero negli Anni '30 sulle antiche terre, fornendo burro e formaggio alla città

di Lorenzo Michelin

Uno degli alimenti sempre presenti nella cambusa delle navi che solcavano il Mediterraneo erano i formaggi che a Venezia arrivavano dai possedimenti della Serenissima estesi dall'Adda alla Carnia, dalle Dolomiti all'Istria. Oggi la provincia di Venezia è una stretta fascia di terreno completamente pianeggiante che comprende antiche terre che erano già abitate da popolazioni paleovenete e da una striscia costiera originata dalle grandi bonifiche degli Anni '20.

Terre di bonifica con grandi aziende e grandi appezzamenti tutti regolari fatti per un'agricoltura industrializzata e altamente meccanizzata. Nella fascia delle antiche terre, si trovano invece aziende, che gli economisti non esiterebbero a definire familiari a reddito misto, dove un tempo a fianco al vigneto e al campo di foraggio c'era la stalla che

rappresentava il sostentamento sicuro per la famiglia e ne scandiva il tempo con la sua routine quotidiana.

In questa zona situata nella parte orientale della provincia, dove la pianura veneziana si fonde con quella friulana, nacquero intorno agli Anni '30, sostenute da un forte spirito campanilistico, le Latterie Turnarie che producevano oltre al burro il famoso e apprezzato formaggio latteria.

Le latterie turnarie, che erano un vanto per molti comuni, sono state una delle prime forme di società cooperativistica, nella quale ogni socio si impegnava a conferire il latte prodotto giornalmente, per poi trasformarlo in formaggio, uno o più volte al mese in base alla propria produzione. Dagli anni Sessanta agli anni Ottanta l'espansione dell'attività

industriale di Porto Marghera e lo sviluppo della coltivazione del mais portarono alla chiusura di molte stalle e di conseguenza anche di queste latterie.

Oggi in provincia di Venezia i produttori di formaggi sono rimasti veramente pochi. Delle sedici latterie turnarie sorte nel Veneto orientale, solo quella di Summaga di Portogruaro è riuscita a resistere, ad adeguarsi alle moderne esigenze e a mantenere quella qualità che rende i suoi prodotti ed il suo

Montasio Dop ricercati dagli estimatori di questi sapori tradizionali. Anche il caseificio "Mastrolat" di Stefano Cozzi a Caorle, proprio in riva al mare, ha deciso di puntare sulla qualità e sulla produzione del

Montasio Dop. Ma la crisi aguzza l'ingegno e alcuni giovani allevatori hanno iniziato a trasformare il proprio latte con un occhio all'attualità e l'altro alla tradizione. Un po' dappertutto stanno nascendo caseifici aziendali. Segnaliamo tra i più attivi l'azienda "La Vaccheria" di Campagna Lupia, i Flli Basso di Favaro Veneto e le aziende Senno di Jesolo e Xausa a San Gaetano di Caorle.

“ Ora sono giovani allevatori a riscoprire l'attività casearia ”

CASARIA



IL MERCATO DI RIALTO

Venezia è sorta su un arcipelago di circa 100 isole unite da 400 ponti, e l'acqua è sempre stata la via più importante per la movimentazione delle merci. L'arteria principale della città è il Canal Grande che formando un'ampia S, la divide in due. Al centro del suo corso e della città, equidistante dai luoghi pubblici più importanti è situato Rialto, che da sempre è stato il cuore delle attività commerciali della Serenissima. Qui avevano i loro uffici armatori e banchieri, c'era il mercato all'ingrosso dei prodotti alimentari ed era il luogo di vendita e di lavorazione di merci preziose come sete, gioielli e spezie.

Negli edifici vicino alla riva erano collocati i mercati dei prodotti alimentari: la Naranzeria per gli agrumi, l'Erbaria per la frutta e la verdura, e la Casaria per i formaggi, più oltre c'era il Campo delle Beccarie per le carni e per ultima la Pescaria per il pesce, forse il prodotto meno considerato nella Venezia di allora. L'organizzazione del mercato di Rialto, si è mantenuta nel tempo, e ancora oggi gli spazi più vicini al canale sono destinati ai prodotti alimentari, mentre all'interno non ci sono più, né i banchieri né gli armatori e le sete e le spezie hanno lasciato purtroppo il posto a maschere e souvenir di infimo ordine, destinati a un turismo frettoloso.

M.M.

BOTTEGHE VENEZIANE



CASA DEL PARMIGIANO
ERBARIA RIALTO, S. POLO 214/215

Nel 1936 Albino Aliani di professione casaro di Paroletto, piccolo borgo della provincia parmigiana, si trasferì a Venezia per aprire la "Casa del Parmigiano" in

pieno centro del mercato di Rialto. Da allora è divenuto un punto di riferimento per tutti i gourmet e i cercatori di specialità casearie e non solo.

VENICE FARMER

Calle delle Beccarie 324, S. Polo

A Venezia non è sempre vero che tutte le botteghe alimentari chiudono per lasciare il posto a negozi di maschere e souvenir. Ci sono tre imprenditori agricoli che hanno lanciato una sfida molto ambiziosa: aprire un negozio di alimentari per portare le loro produzioni direttamente ai veneziani e anche ai foresti per un goloso un souvenir.



LIVIO MICHIELETTO FORMAGGI

Via Venezia 38, Scorzè

Affinatori e commercianti dal 1956. L'azienda oggi è guidata da Stefano che non ha rinunciato all'idea di portare le sue specialità casearie nei principali mercati dalla provincia.



PANE E LATTE

Via Francesco Fapanni 36, Venezia-Mestre

È forse l'ultimo negozio di gastronomia aperto in Mestre, ma dalla sua ampia e curata scelta di specialità gastronomiche e casearie si può vedere la passione e la professionalità di Errico Michielan e dalla sua squadra.



I vini che non ti aspetti in laguna

di Matteo Ceroni

La provincia di Venezia, caratterizzata da un territorio pianeggiante tra il mare e la collina, con un clima mite e temperato, è rappresentata da due Docg.

Il Lison nel territorio di Lison-Pramaggiore, vino bianco prodotto da uve Tai, di colore paglierino a volte con riflessi verdolini, sprigiona al naso un buon frutto ed un sentore di erbe aromatiche, con una discreta mineralità. In bocca, oltre al frutto, spiccano una nota sapida, una giusta freschezza e un finale ammandorlato. Equilibrato ed elegante.

Il Piave Malanotte, eccellente espressione delle potenzialità del vitigno Raboso, prodotto in parte da uve passite, che al palato danno un giusto equilibrio tra morbidezze e durezza, è un vino che si presta a diversi abbinamenti. Al naso non mancano frutta, confettura e spezie. Persistente e strutturato.

Ulteriore espressione di questo territorio è il Carmenère, da molti confuso con il Cabernet Franc, il cui vino è caratterizzato da profumi intensi, con sentori tipici della frutta rossa e con una spiccata nota erbacea, che lo rende



un vino unico nel suo genere.

Magica e speciale, la città di Venezia racchiude nelle sue terre vigneti storici e preziosi fin dai tempi della Serenissima. Torcello, Burano, Sant'Erasmus, Mazzorbo sono solo alcune isole con dei piccoli tesori coltivati ancora oggi con impegno e passione.

Vitigni con produzioni limitate di Merlot, Cabernet, Malvasia, Vermentino e Chardonnay. Il territorio umido e salmastro, oltre a permettere al vino una discreta longevità, ne esalta i profumi tipici degli aromi primari e conferisce in bocca una buona sapidità.

Ma il territorio è anche espressione del vitigno autoctono Dorona, caratterizzato da un'uva d'oro tanto amata dai Dogi Veneziani. Sull'isola di Mazzorbo, circondata da mura medievali e coltivata a piede franco, viene trasformata nel vino "Venissa". Rese contenute di circa 40 quintali per ettaro conferiscono al vino una notevole complessità, che esprime al naso sentori di susina, albicocca, mandorla, fiori di pesco e spezie. In bocca risulterà morbido e avvolgente, con un'ottima sapidità e una lunga persistenza.

VENEZIA

I tavoli dei vip e i tipici bacari

di Elisa Grasso

BISTROT DE VENISE, San Marco
Calle dei Fabbri Venezia - Tel. 041 5236651
e-mail: bistrotdevenise.it



Oltre a coniugare da tempo cucina e vini a eventi culturali, propone rivisitazioni di ricette della cucina storica, classica e moderna di Venezia. Offre la possibilità di scegliere fra vari tipi di menu, sempre ispirati al concetto di "cucine&vini&arti", con possibilità di degustare piatti d'epoca. Da non perdere: le moeche fritte, gli scampi in saor, la cichetada de pesse, gli scampi serviti in tempura di mandorle con salsa al mascarpone e limone e il gustosissimo storione in salsa d'uva e crema d'aglio dolce (piatto storico). Ottimi vini e servizio.

Prezzo del pasto: carta 60-110 euro.

FIASCHETTERIA TOSCANA

Salizada S. Giovanni Grisostomo
Cannaregio, Venezia - tel. 041 5285281



Chiuso l'intera giornata di martedì e il mercoledì a pranzo. Ristorante a conduzione familiare aderente all'Unione Ristoranti del Buon Ricordo. La cucina propone un menu nel segno della tradizione veneziana, valorizzando

piatti e prodotti del territorio con particolare attenzione al pesce, rigorosamente selvaggio e "nostrano" perchè questo nome ad un locale veneziano? Semplice, il locale era effettivamente una "fiaschetteria toscana" ora legata alla tradizione lagunare. Ottimi i fritti di pesce, le schie morbide e il pesce crudo, il tutto abbinato a vini delle migliori cantine italiane. Tuttavia restano piatti toscani con carni di manzo di razza Chianina. Da non perdere la rovesciata di mele della signora Mariuccia, con caramello e gelato. Personale molto gentile e ottimo rapporto qualità prezzo.



passione. Originali le numerose bottiglie di vino in bella vista.

Ambiente rilassante e servizio informale; personale cortese e scrupoloso, ma discreto, e prezzi ragionevoli (30-60 euro).

Per chi, invece, volesse assaggiare sfiziosi "cicheti" veneziani, gli assaggi prevalentemente di pesce che vengono esposti su lunghi banchi accompagnati da un bicchiere di vino, senza spendere una fortuna, segnaliamo alcuni "bacari", le tipiche osterie veneziane: **Osteria dai zemei**, San Polo, 1045/B Ve Tel. 041 5208596; **Osteria al Sacro e Profano**, San Polo 502 Ve Tel. 041 5237924;



OSTARIA ANICE STELLATO

Fondamenta de la Sensa
Cannaregio, Venezia
Tel. 041 720744

www.osterianicestellato.com

Chiuso lunedì tutto il giorno e martedì a pranzo.

L'Osteria Anice Stellato, molto frequentata dai veneziani, propone ricette tradizionali con suggestioni contemporanee di pesce, carne e piatti vegetariani. Deliziose sono le frittiture di pesce e verdure e altre gustose specialità di mare. Da provare la tartare di melanzane con gamberetti e pepe giapponese e la chitarra al pesto di pistacchi e carciofi, l'amatriciana di spada e la mousse di cioccolato con frutto della

Osteria al Diavolo e l'Acquasanta, San Polo 561/B Ve Tel. 041 2770307;

Osteria ai Storti, San Polo 819 Ve Tel. 041 5236861;

Cantina do spade, Calle do spade, San Polo 859/860 Ve Tel. 041 5210583;

Enoteca do colonne, Cannaregio 1814/C Ve Tel. 041 5240453;

Taverna al Remer, Cannaregio 5701 Ve Tel. 041 5228789.

TRATTORIA da ROMANO A BURANO



Raggiungere Burano da Venezia è già un profondo piacere, si solca per quasi mezz'ora la laguna, con viste rilassanti e fuori dal tempo. L'isola, patria dei merletti, è un gioiello piccolo e affascinante. Qui nella piazzetta centrale c'è la "Trattoria da Romano", punto fermo da oltre cento anni per chi decida di consumare un pasto a base di pesce legato alla tradizione e da sempre rifugio di artisti, letterati e poeti. Nato come trattoria di pescatori il ristorante si è ora trasformato in locale accogliente di familiare eleganza con servizio attento e piacevole. La famiglia Barbaro da quattro generazioni gestisce il locale e ancora oggi in cucina ci sono le nipoti del fondatore Rossella e Anna con la mamma Linda. In sala Gigi, che ha sposato

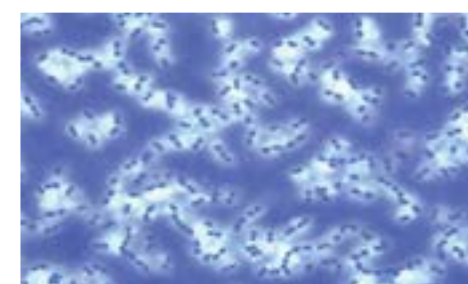


Rossella, guida e controlla.

Il pesce grigliato cuoce lentamente sul "fogher", antico fornello a brace, e si può gustare il "Risotto di Gò", il gustoso ghiozzo di laguna, preparato con spettacolare perizia. Il "Gran fritto di Romano" vede nel piatto soglioline, sardoncino, anguilla, scampi e calamari ed è soave. Le proposte, poi, possono variare secondo la stagionalità del pescato. Buona la scelta dei vini ed il rapporto prezzo qualità, per chi non voglia esagerare, non svererà nessuno. L'elegante Trattoria, con le pareti che sono una mostra d'arte, è iscritta ai Locali Storici d'Italia.

Trattoria da Romano - Piazza Galuppi - Burano
Tel. 041 730030

La presenza di batteri lattici è decisiva e quasi sempre irrinunciabile per ottenere i prodotti sicuri, conservabili e di qualità



In alto, caseificio artigianale
In centro, lactobacillus
Sotto, streptococcus

C'È FERMENTO NEL MONDO DEI FORMAGGI

di Massimo Nurisso

Il latte è uno degli alimenti dal più elevato valore nutrizionale e biologico ma ha un difetto: si conserva poco e male. Formaggi e lattici fermentati, inventati o scoperti probabilmente in maniera fortuita migliaia di anni addietro, sono soprattutto un

espedito, o meglio una tecnologia, per rendere il latte conservabile mantenendone il valore nutrizionale. La presenza dei batteri lattici è decisiva e, quasi sempre, irrinunciabile al fine di ottenere prodotti sicuri, conservabili e di qualità.

I batteri lattici prima di tutto fermentano il lattosio (zucchero del latte) trasformandolo in acido lattico: questo crea un aumento dell'acidità e questa contribuisce alla protezione dai microorganismi alteranti e patogeni. L'acidità prodotta influisce anche sulle dinamiche della separazione del siero

dalla cagliata. Insieme all'acido lattico i batteri lattici producono sostanze aromatiche che contribuiscono a caratterizzare organoletticamente yogurt e formaggi. Infine, le attività enzimatiche secondarie dei batteri lattici influenzano in maniera decisiva le caratteristiche strutturali ed aromatiche dei formaggi, in particolare di quelli stagionati.

I batteri lattici sono quindi da sempre parte integrante e imprescindibile dei processi di trasformazione del latte, ma è solo con l'avvento della microbiologia applicata alle tecnologie alimentari, dalla fine del XIX secolo in poi, che si prende piena coscienza della loro importanza. Ora si utilizzano accorgimenti e parametri tecnologici al fine di favorire lo sviluppo dei microorganismi utili a scapito di quelli alteranti o patogeni. In seguito a queste scoperte si iniziarono a definire tecniche di sviluppo dei batteri lattici utili per la trasformazione casearia: fu la nascita dei "fermenti" o "colture starter". Inizialmente si pensò di produrre i fermenti in caseificio, separando una quota del siero di lavorazione della giornata (oppure del latte fermentato) lasciato acidificare per poi aggiungerlo al latte della lavorazione il giorno seguente. Questa tecnica, che consente di avere un fermento acido e concentrato da aggiungere al latte crudo o pastorizzato,

apportando così batteri lattici adeguati per il prodotto che si vuole ottenere in quantità sufficiente per la trasformazione, funziona bene ed è tuttora utilizzata per molti formaggi tra cui i nostri Dop principali Grana Padano e Parmigiano Reggiano. Negli ultimi decenni però le esigenze sono cambiate: le caratteristiche microbiologiche del latte crudo sono molto diverse (la microflora è numericamente molto più scarsa), i mercati per i prodotti lattiero-caseari sono passati dall'essere prevalentemente locali a nazionali o internazionali: le esigenze di garanzia igienico-sanitaria e di conservabilità dei prodotti sono quindi in continuo aumento. Oggi sempre più vengono preferiti fermenti di tipo diverso: si tratta di colture starter prodotte da aziende specializzate in cui i batteri lattici di specie diverse vengono liofilizzati o congelati per facilitarne la conservazione e poi vengono aggiunti direttamente al latte di lavorazione. Questo consente di ottenere performances di acidificazione regolari e costanti, e anche la composizione fisico-chimica e le caratteristiche organolettiche dei prodotti sono più regolari e facilmente controllabili, offrendo maggiori garanzie per tutti i consumatori: sia quelli del mercato sotto casa che quelli dall'altra parte del pianeta.

Spesso si obietta che l'utilizzo diffuso dei fermenti concentrati possa portare alla perdita delle caratteristiche tipiche dei formaggi tradizionali, causando un appiattimento dei sapori e rendendo facilmente confondibili prodotti artigianali o tradizionali e prodotti cosiddetti industriali: difficile da dire ma personalmente ne dubito fortemente. La qualità e la tradizionalità dei formaggi sono espressione principalmente delle qualità della materia prima e del processo di trasformazione: è possibile ottenere un formaggio scadente da latte di buona qualità utilizzando i fermenti o la tecnologia sbagliati, ed è impossibile produrre formaggio di qualità partendo da latte scadente, indipendentemente dai fermenti e dalle tecnologie utilizzate.



PRONTI VIA

ECCO GLI STARTER



Sono gli iniziatori del processo di acidificazione e possono essere sotto forma di colture selezionate o naturali

di Antonio di Falco

L'uso di colture di batteri lattici acidificanti, nel processo di caseificazione, risale al secolo scorso, e i primi a utilizzarli furono gli anglosassoni per cui presero il nome di starter, i fermenti, che sono gli iniziatori del processo di acidificazione.

Non parleremo di un altro gruppo d'innesti, che non sono però starter, quali muffe, e lieviti che determinano alcune caratteristiche particolari del formaggio nella fase di stagionatura.

I fermenti, svolgono molteplici funzioni: la più importante è l'inizio del processo di coagulazione con l'acidificazione del latte, che si ha con la trasformazione del lattosio in acido lattico. Se il latte non acidifica, non coagula; con conseguenze negative per lo spurgo della cagliata e per l'intero andamento della fase di maturazione. L'acidificazione inoltre, favorisce lo sviluppo dei batteri indesiderati, anticaseari, che non solo provocano difetti nel formaggio, ma possono presentare una minaccia per la salute.

Gli starter possono essere o sotto forma di colture selezionate o naturali. Le prime, sono frutto di un lavoro di selezione in laboratorio; le più diffuse in commercio sono congelate e contenute in bustine. I laboratori specializzati propongono diverse miscele di fermenti, contraddistinti ognuno da un codice particolare. Una miscela si differenzia dall'altra per il tipo di fermento utilizzato che varia secondo delle temperature e dei livelli di acidità del formaggio che si vuole produrre. Ad esempio, nel caso di un formaggio a pasta cotta si utilizzerà una miscela di batteri che si sviluppano bene con le alte temperature, quali i batteri termofili.

Per l'industria lattiero-casearia, l'utilizzo di starter selezionati, rappresenta una realtà imprescindibile, poiché il fine è avere la riproducibilità e la standardizzazione della lavorazione, che entra appunto nella filosofia delle grandi produzioni industriali.

Pur tuttavia, oggi, è molto diffuso il loro utilizzo in piccole realtà casearie artigianali. In questo caso, per assurdo, la piccola azienda, magari a conduzione familiare si trova a dover fare concorrenza con i grandi colossi caseari. Innanzitutto una delle condizioni che prevede l'utilizzo di fermenti selezionati è l'abbattimento della flora autoctona del latte con la termizzazione o peggio ancora con la pastorizzazione; l'utilizzo di miscele starter, non potrà mai rimpiazzare l'ampia bio-diversità di un latte crudo. Così facendo, un formaggio prodotto nell'estremo lembo della Sicilia e uno nella zona della Loira francese avrà le stesse caratteristiche poiché, tutto questo porta a un forte appiattimento delle caratteristiche sensoriali e l'annullamento della tipicità.

La piccola azienda, così facendo potrà mai andare in concorrenza con le grandi industrie? La risposta è no. L'unica strada che deve percorrere è l'utilizzo di latte crudo ricco di una flora naturale autoctona, abbinata ai sistemi tradizionali di produzione. Questo è quello che si aspetta il consumatore dalla piccola realtà casearia tradizionale.

L'utilizzo degli innesti naturali, a differenza delle colture viste prima, selezionano e sviluppano la microflora del latte crudo di partenza, conferendo un maggior rispetto della tipicità. Spesso, le lavorazioni tradizionali tipiche, sono caratterizzate da un'estrema variabilità qualitativa e da una tempistica di lavorazione abbastanza lunga; inoltre, sovente, il latte non ha abitudini casearie soddisfacenti. L'utilizzo d'innesto naturale, vuole superare da una parte le problematiche illustrate sopra e dall'altra, mantenere il rispetto della tipicità del formaggio.

Le tipologie d'innesto naturale più diffuse sono due: il lattoinnesto e il siero-innesto. Il primo è legato direttamente al latte, selezionando la microflora naturalmente presente ed è all'inizio del processo produttivo, nel siero innesto invece si ha la selezione termica dei batteri lattici a valle del processo produttivo, poiché deriva dall'incubazione del siero residuo della caseificazione.

Quei microrganismi vitali per i prodotti caseari

di Gianluigi Cattaneo (Chr. Hansen Italia)

Dal XX secolo le esigenze legate alla sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, in particolare per quei prodotti che sono esportati in mercati sempre più distanti dal luogo di produzione, hanno contribuito a determinare la nascita e lo sviluppo di aziende specializzate nella produzione di colture microbiche per la produzione alimentare, in particolare delle cosiddette "colture starter" per la trasformazione del latte in formaggi, yogurt e latticini fermentati.

Le colture starter (anche indicate come "fermenti lattici") sono preparazioni di microrganismi vivi e vitali le cui attività metaboliche compiono gli effetti desiderati nel substrato di fermentazione, nel nostro caso il latte. Le aziende specializzate nella loro produzione partono dall'isolamento dei batteri lattici e dalla loro classificazione in funzione della morfologia (che consente di stabilire a quale specie appartengano), del metabolismo e delle caratteristiche peculiari. Una volta isolati i batteri migliori vengono fatti fermentare in condizioni controllate, poi concentrati per aumentare il numero di cellule batteriche e il loro stato trasformato da liquido a con-

gelato o liofilizzato per prolungare la conservazione. Il singolo batterio viene poi miscelato con altri della stessa specie o di specie diverse, a seconda della tipologia di starter che si vuole ottenere e confezionato nel contenitore finale per il suo utilizzo in caseificio.

È necessario analizzare e isolare moltissimi batteri per giungere alla formulazione dello starter finale: un'azienda specializzata ha una collezione di migliaia di batteri e solamente alcune centinaia hanno le caratteristiche necessarie per essere utilizzati in caseificio. La produzione di colture starter è molto complessa e richiede standard molto elevati in termini di controllo delle condizioni di fermentazione e, soprattutto, delle condizioni igienico-sanitarie per garantire assenza di contaminanti anti-caseari e patogeni.

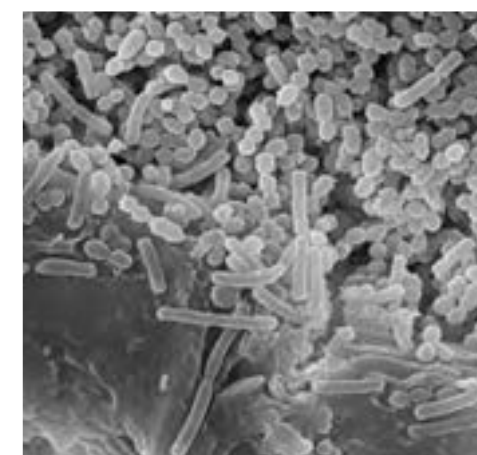
I produttori di formaggi e yogurt in tutto il mondo utilizzano starter selezionati inoculandoli direttamente nel latte di lavorazione. L'offerta dei migliori produttori di colture starter è oggi talmente variegata ed in continua evoluzione da consentire a qualsiasi prodotto caseario e tecnologia di trovare lo starter adatto per accrescere la qualità della produzione, senza per questo rinunciare alla tipicità dei propri prodotti.



Gli starter si inoculano direttamente nel latte di lavorazione



• Bifido Bacterium



• Cocchi e bacilli

Via Valle Po, 70 • Morra San Martino • Revello (Cn)
Tel. 0175.259026 • fax 0175.259436 • Gianfranco 333.3636303
www.lavirginia.it • info@lavirginia.it

Dal Reggiano al Parmesan al Perfect australiano è una gara a chi sa falsificare meglio. E in America è in vendita anche il kit fai da te per creare in casa un formaggio italian sounding

2014: il falso Parmigiano sorpassa quello VERO



di Michelangelo Pellegrino

La produzione di falsi Parmigiano Reggiano e Grana Padano nel mondo ha sorpassato per la prima volta quella degli originali nel 2014, provocando addirittura il calo del valore delle esportazioni, in controtendenza al record fatto segnare all'estero dall'agroalimentare Made in Italy ma anche ai positivi risultati registrati da altri formaggi, dal pecorino al Gorgonzola. È l'allarme lanciato in vista dell'Expo nel primo "Dossier sul mercato del Parmigiano Reggiano, tra crisi ed opportunità" presentato dalla Coldiretti nella mobilitazione in piazza per la prima volta del popolo del Parmigiano, con migliaia di produttori, casari, stagionatori, gastronomi e consumatori. Sotto accusa la moltiplicazione selvaggia delle imitazioni in tutti i continenti che sono state smascherate e messe alla gogna con la prima operazione verità realizzata a tre anni dal sisma che ha colpito duramente il sistema produttivo del formaggio italiano più noto al mondo. A

supporto dell'iniziativa è stato lanciato su twitter l' #hashtag #ParmigiAmo. Nel 2014 la produzione delle imitazioni del Parmigiano e del Grana ha superato i 300 milioni di chili realizzati per poco meno della metà negli Stati Uniti, dal falso parmigiano vegano a quello prodotto dalla Comunità Amish, dal parmesan vincitore addirittura del titolo di miglior formaggio negli Usa al kit che promette di ottenerlo in casa in appena due mesi. Ma anche quello in cirillico che si è iniziato a produrre in Russia dopo l'embargo, e via frodando con il parmesao

Nel 2014 la produzione delle imitazioni ha superato i 300 milioni di chilogrammi

brasiliano, il reggiano argentino e il parmesan perfect italiano ma prodotto in Australia. Sono solo alcuni degli esempi di falsificazioni portate in piazza che tolgono spazio di mercato al prodotto originale.

Se gli Stati Uniti sono leader della falsificazione con le produzioni in Wisconsin, California e New York, le imitazioni sono molte diffuse dall'Australia al Sud America ma anche nei Paesi emergenti, mentre sul mercato europeo ed in Italia sono arrivati i cosiddetti similgrana di bassa qualità spesso venduti con nomi di fantasia che ingannano i consumatori sulla reale origine che è prevalentemente di Repubblica

Ceca, Ungheria,

Polonia, Estonia e Lettonia. Una concorrenza sleale nei confronti degli autentici Parmigiano reggiano e Grana Padano che devono essere ottenuti nel rispetto di rigidi disciplinari di produzione.

In questo contesto è particolarmente significativo il piano per l'export annunciato dal Governo che prevede per la prima volta azioni di contrasto all'italian sounding che trova nel Parmigiano Reggiano e nel Grana Padano la maggiore espressione a livello internazionale, tra tutti i prodotti agroalimentari Made in Italy.

Occorre però cogliere l'occasione della trattativa sull'accordo di libero scambio tra Unione Europea e Stati Uniti, il Transatlantic Trade and Investment Partnership (Ttip), che è un appuntamento determinante anche per tutelare le produzioni agro-alimentari italiane dalla contraffazione alimentare e del cosiddetto fenomeno dell'italian sounding molto diffuso in Usa che rappresenta il primo mercato di falsificazione del Parmigiano e del Grana. A questa realtà se ne aggiunge una ancora più insidiosa: quella dell'italian sounding di matrice italiana, che importa materia prima dai paesi più svariati, la trasforma e ne ricava prodotti che successivamente vende come italiani senza lasciare traccia, attraverso un meccanismo di dumping che danneggia e incrina il vero Made in Italy.

Questo perché non esiste ancora per tutti gli alimenti l'obbligo di indicare la provenienza in etichetta.

Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Cupello - Chieti Ristorante Osteria La Volpe e l'Uva

Il caciocavallo migliore della nostra vita l'abbiamo trovato a Cupello. Non perché ci sia un produttore, ma perché c'è un grande appassionato: Marcello Potente e, come dice il cognome, non gli manca la passione e l'energia. È chef, ma di quei cuochi che preferiscono quasi fare la spesa che stare ai fornelli e così ama scegliersi gli ingredienti uno ad uno. Soprattutto ama i formaggi, l'entroterra molisano è a un passo e così ogni settimana dedica un giorno alla sua scoperta.



Ormai conosce tutti i fornitori e tutti i casari, e un giorno si è fermato di fronte a un modesto caseificio a Frosolone, non se ne conosce il nome, ma la signora ha alcune mucche e come le hanno insegnato la madre e la nonna, ogni volta che ha il latte buono fa un caciocavallo che dedica al figlio Antonio e infatti reca una "A" impressa. Un formaggio straordinario che assaggiamo in questa semplice trattoria all'interno di Vasto con altri buon pecorini che confermano che Marcello è un "potente" selezionatore. Comunque è anche cuoco e la sosta qui merita per il prezzo (menù a 25 euro), per l'ottimo maialino locale al finocchietto, per il servizio cortese della moglie Giorgia (trentina, efficiente, silenziosa), per la buona selezione di vini del territorio e soprattutto per le "mazzaferrate", così si chiama la speciale varietà dei carciofi del posto che vengono tipicamente preparati imbottiti di pane e pecorino, o anche accompagnati alle sagne tirate a mano. A Cupello ci siamo arrivati non per caso, ma su segnalazione, anzi poi ci ha proprio accompagnato da Nicola Fossaceca, chef giovane ma già stellato di San Salvo, poco distante. E quando un territorio marcia all'unisono è sempre un bel segnale.



Ristorante Osteria La Volpe e l'Uva
Via XX Settembre, 33 - 66051 Cupello
Chiusura: mercoledì
Tel. 0873316631

Ginevra - Svizzera Il Lago Four Season Hotel des Bergues



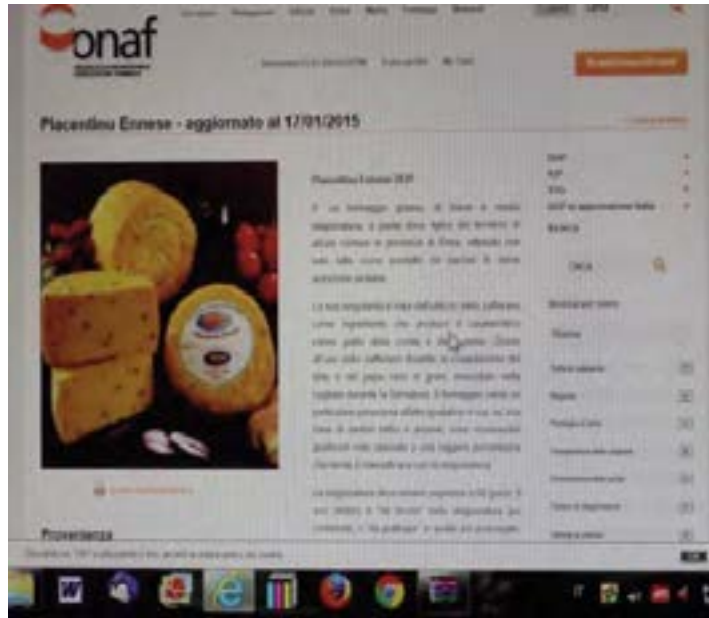
Uno dei migliori ristoranti italiani fuori dall'Italia è sicuramente il Lago del Four Seasons di Ginevra. In cucina Saverio Sbaragli e Andrea Mazzoni, un team formidabile, due chef toscani che ora si sono ritrovati in questo bell'albergo frequentato

da una clientela internazionale. La cucina offre una serie di proposte di grande eleganza (pensiamo alla serie di stuzzichini e golosità iniziali, e agli antipasti di scampi ed astice) e trova slancio gustativo con i doppi ravioli di capra, pecorino, carciofi, menta e tartufo (dove compare prepotentemente il formaggio).

Si raddoppia in sapore e sorpresa con il risotto al formaggio di capra sotto la spettacolare cupola nera di tartufo e, dopo un buon agnello, prima dei dessert ecco il carrello dei formaggi. Bello è il carrello con una serie di piani ruotanti che di volta in volta cambiano il display mostrando decine di tipologie tra le migliori di Francia Svizzera ed Italia, come dire del mondo. Il maitre aiuta e consiglia, ma per tutti c'è una carta dei formaggi tra le più complete. Le proposte casearie sono seguite personalmente dal maitre Daniele Gaudiello, con la "sua" selezione preferita che mette d'accordo le tre nazioni confinanti: l'Holzige Schaf unisce il caprino al gusto fumé dell'abete, il Brillat Savarin farcito "maison" di tartufo nero, il Gruyère del Moleson affinato 24 mesi, il Piacentino di Enna allo zafferano e pepe e infine il Blu di bufala erborinato cremoso. Un abbinamento ideale? Un calice di porto Fonseca '2000, mentre il prezzo del plateau è mediamente di 20 franchi svizzeri.



Il Lago Four Seasons Hotel des Bergues
33, Quai des Bergues - 1201 Geneva
Tel. +41 (22) 908 70 00 Fax. +41 (22) 908 74 00
www.fourseasons.com



Dalle pagine del sito si può partire per un viaggio caseario



di Giacomo Toscani

Dopo diversi mesi di lavoro Massimo Pelagatti, Segretario della Delegazione di Parma, ha dato l'ok per la pubblicazione sul sito Onaf delle schede dei Formaggi Dop italiani. A vedere l'impostazione, le foto, la storia e la scheda tecnica di ogni formaggio sembra che tutto sia stato facile, ma dietro c'è stata una ricerca meticolosa e puntigliosa per dare notizie certe e inconfutabili. In molti casi l'autore ha dovuto variare l'impostazione per adeguarsi alla nuova "tecnologia" che tra l'altro potrà essere ancora perfezionata. Gradatamente tutto verrà messo a punto. Questo l'iter seguito per arrivare a formulare quanto oggi appare sul sito:

- Reperimento di tutte le informazioni di presentazione geografiche, storiche, economiche.
- Controllo delle grafiche tipo, fotografie, marchi.
- Acquisizione dei vari documenti legislativi emessi dai vari Enti compreso i disciplinari di produzione.
- Descrizioni morfologiche e olfatto-gustative, gastronomiche (utilizzo ed abbinamenti).
- Informazioni produttive relative alla tecnica di caseificazione individuate da fonti attendibili e sicure.

Per ogni formaggio è stato riportato il disciplinare iniziale, le variazioni richieste dal Consorzio di Tutela e l'approvazione ministeriale (Mipaaf) ed il definitivo benessere della Ue che svolge tutte le attività di competenza.

Si tratta di una ricerca e un lavoro veramente encomiabili. Onaf ha messo un altro importante tassello sul nuovo sito

L'utente desideroso di approfondire può accedere a una ricca scheda tecnica

L'Onaf naviga sul mare delle Dop

che tutti possono visitare. Il prossimo lavoro sarà quello dei formaggi Pat che ogni Delegazione segnalerà alla sede con le notizie storiche e che verranno valutate e messo poi sul sito con eguali modalità.

Le informazioni e dati pubblicati potranno essere implementati così da rendere le pagine ancora più complete e interessanti. L'essenziale era partire per avere finalmente una vetrina delle nostre Dop firmata Onaf ed a disposizione di ogni appassionato. Un caldo ringraziamento a Massimo Pelagatti.

ISTRUZIONI PER L'USO

Pochi passaggi consentono all'utente (registrato o di passaggio) del sito www.onaf.it di accedere alle informazioni sui formaggi italiani Dop, Igp, Stg.

All'inizio della pagina di apertura, alla destra del logo Onaf, sono riportati i titoli delle principali sezioni del sito. Con un clic su "Formaggi" si arriva alla pagina con l'elenco in ordine alfabetico: ogni formaggio è contraddistinto da una foto, ed è bello scorrere la pagina dall'inizio alla fine. Sarà suffi-

ciente un altro clic sulla foto o sul nome del formaggio prescelto per avere accesso alla sezione ad esso dedicata, contenente la presentazione con le informazioni essenziali (di carattere descrittivo, storico, geografico), la classificazione, una galleria fotografica. Dalla medesima pagina l'utente desideroso di approfondire la conoscenza del prodotto potrà accedere ad una ricchissima e dettagliata scheda tecnica (con una parte riguardante l'analisi sensoriale ed ancora suggerimenti circa l'utilizzo del formaggio in questione e gli abbinamenti con vini e altri prodotti), e alla documentazione inerente il cammino per l'ottenimento del riconoscimento Dop/Igp/Stg.

Il sito consente anche un'altra forma di ricerca: partendo dalla pagina-elenco dei formaggi si potrà digitare il nome, oppure selezionare i parametri di interesse (ad es. se voglio estrapolare i formaggi Dop/Igp/Stg prodotti con utilizzo di latte di capra selezionerò "caprino" alla voce "Tipologia di latte", invece per conoscere le produzioni di una determinata regione dovrò selezionarne il nome, e così via per ognuna delle voci previste, scegliendone anche più di una, per rendere il risultato della ricerca più preciso e delimitato).

Bergamo lancia il Progetto Forme



di Giovanni Ghisalberti

• Lo staff di "Forme"

I formaggi come traino per il turismo di un territorio. Ci crede Bergamo, ci crede l'associazione "San Matteo - Le Tre Signorie" di Branzi, con il progetto "Forme. Bergamo capitale europea dei formaggi". Perché se c'è una terra che, a ragione, può autoproclamarsi tale, è proprio Bergamo. Sul suo territorio si producono nove Dop: Formai de mut, Taleggio, Stracchino, Bitto, Grana Padano, Gorgonzola, Provolone Val Padana, Quattroformaggio, Salva Cremasco. Un primato per il nostro continente. E a questi si aggiunge il marchio che riunisce le eccellenze dei "Formaggi principi delle Orobie", ovvero Bitto storico, Branzi Ftb, Stracchino all'antica delle valli orobiche, Agri di Valtorta, Formaggi di capra orobica e ancora Stracchino e Formai de mut. Nessuna provincia, come la Bergamasca, può vantare una ricchezza casearia di tale portata, frutto di una tradizione secolare fatta di sacrifici e genuinità.

«Abbiamo un primato vero da valorizzare - dice il sindaco di Bergamo Giorgio Gori - e per la prima volta i nostri formaggi sono trattati come un prodotto di lusso, e questo dà loro grande valore e forza». Fino a ottobre, Bergamo, grazie a Forme, celebrerà proprio il suo prodotto d'eccellenza, il formaggio, con eventi internazionali, mostre culturali-gastronomiche, degustazioni e visite guidate. L'obiettivo? Valorizzare cultura, economia e potenziale turistico del territorio, attraverso i suoi gioielli caseari. E aumentare la conoscenza e soprattutto la percezione di valore dei formaggi, sull'esempio di quanto attuato in altri settori, per esempio il vino. Clou del programma di eventi sarà la mostra in calendario a ottobre all'ex monastero di Astino a Bergamo, durante la quale i formaggi saranno esposti come veri e propri beni culturali: ci saranno degustazioni, laboratori e un'asta internazionale.

Ma Forme sarà soprattutto un modo per avvicinare il visitatore al territorio bergamasco e alla sue ricchezze gastronomiche, storiche e ambientali, con la scoperta di casere, aziende produttrici, alpeggi e rifugi. Saranno quindi allestiti itinerari per tutti ed educational per giornalisti di due-tre giorni. Per concludere con altri appuntamenti a ottobre: il Festival del pastoralismo, la festa-convegno sulle razze orobiche il 19 ottobre e il Campionato del mondo di mungitura a mano il 20 ottobre, entrambi a Lenna (Bergamo). Per Bergamo e le valli, un'occasione unica per mettere in vetrina i suoi prodotti tipici più buoni, sani e veri. Progetto ed eventi su www.progettoforme.eu.



• I formaggi protagonisti

Il sindaco Giorgio Gori: «Per la prima volta i nostri formaggi sono trattati come prodotti di lusso»



• La presenza ad Expo

PECORINO CROTONESE

ORGOGGIO DI CALABRIA

È nato nelle terre del marchesato crotonese a cavallo tra XV e XVI secolo. Dal dicembre 2014 è un patrimonio gastronomico e culturale che il Consorzio valorizza mantenendo intatti gusto e genuinità

di Valentina Scarpino

La Commissione Europea ha pubblicato il 17 dicembre 2014, sulla Gazzetta ufficiale Ue, il documento che riconosce la Dop al Pecorino Crotonese, che può essere prodotto in 45 comuni delle provincie calabresi di Crotona, Catanzaro, e Cosenza. Il formaggio a pasta dura, semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora nelle versioni "fresco", "semiduro" e "stagionato" va ad aggiungersi alle altre 6 Dop di latte ovino riconosciute per il nostro Paese dall'Unione europea: Pecorino di Filiano, Pecorino di Picinisco, Pecorino Romano, Pecorino Sardo, Pecorino Siciliano e Pecorino Toscano. Con questo riconoscimento il comparto lattiero-caseario calabrese ha un nuovo e importante punto di forza e vede riconosciuto uno dei più antichi formaggi italiani.

LA STORIA

Il Pecorino Crotonese è considerato uno dei formaggi più antichi del Sud. Notizie documentabili al riguardo si hanno a partire dal 1500 anche se il documento più interessante che testimonia l'arte antica di trasformare il latte risale al 1759. La città di Kroton era nota per i suoi verdeggianti pascoli e una cospicua attività pastorizia ai tempi della Magna Grecia; anzi, le prime prove relative alla lavorazione del latte nel territorio di Crotona si hanno già dall'età del bronzo. A riprova della centralità di tale attività, tra i tanti documenti e reperti storici conservati presso il museo nazionale di

Crotona, spiccano numerosi vasi in ceramica, in particolare grandi vasi bollitoi e vasi troncoconici forati nonché vasetti miniaturistici che venivano utilizzati come contenitori per il caglio, tutti reperti impiegati dagli antichi pastori per la produzione casearia. Senza dimenticare che persino Virgilio nelle sue Georgiche cantava la bellezza e l'unicità dei pascoli che si trovavano sulle sponde dell'Esaro e delle mandrie sacre ad Hera pasco-

- La denominazione Dop "Pecorino Crotonese" è riservata al formaggio prodotto con latte di pecora intero, proveniente da pecore allevate esclusivamente nella zona di produzione.
- L'alimentazione del bestiame: la razione di base annuale è costituita essenzialmente da foraggi provenienti dalla zona geografica indicata. Il bestiame del quale si utilizza il latte è nutrito prevalentemente al pascolo da foraggi verdi e con fieni aziendali non fermentati coltivati nella zona medesima.
- Latte: ovino intero crudo, termizzato o pastorizzato secondo le vigenti normative.
- Caglio: pasta di capretto. È consentito lo sviluppo e l'utilizzo di fermenti lattici naturali esistenti nel latte sottoposto a caseificazione o l'uso di sieri innesti-lattoinnesti naturali provenienti ed esistenti nella zona di produzione.
- Successivamente avviene la rottura della cagliata in modo da ridurre la stessa in granuli della dimensione di un chicco di riso.
- Al fine di favorire lo spurgo della quantità di siero



La scheda dello "Stagionato" di Giuseppe de Tursi, Maestro Assaggiatore Onaf

Pecorino Crotonese Dop, a latte crudo e pasta semicotta, stagionatura 13 mesi

- Latte ovino, coagulazione presamica, caglio di capretto
- Forma cilindrica regolare, facce piane, scalzo convesso
- Crosta dura, canestrata, trattata con olio di oliva, color nocciola tendente al marrone
- Sottocrosta giallo paglierino carico non regolare, unghia sottile
- Struttura compatta, dura, con piccoli strappi e presenza di cristalli
- Sentori di lattico cotto, burro fuso, e note animali di brodo
- Sapidità media unita a note di lieve dolcezza
- Aromi di burro maturo, netti ricordi animali, note vegetali secche e lievi sensazioni di nocciola
- Sensazioni trigeminali piccanti
- Struttura in bocca: dura, solubile, con una debole percezione di cristalli tirosinici
- Persistenza gusto-olfattiva elevata



lanti sul promontorio Lacinio. Durante il Vicereame Austriaco (1707-1734) si assiste ad una massiccia esportazione di formaggio e all'inizio del gennaio 1712 a Napoli il reverendo Giacinto Tassone di Cutro, vende al mercante napoletano Aniello Montagna "200 Cantara di Formaggio Cotrone della presente stagione del corrente anno, non gonfio, ne tarlato, ne sboccato o serchiato".

IL PRESIDENTE DEL CONSORZIO

«Noi siamo il "luogo" che guida la filiera»

Presidente Scarpino, quale può essere l'impatto della Dop sul settore caseario locale?

«È uno dei tasselli attraverso i quali vogliamo restituire competitività al settore primario locale. Si tratta di incrementare la redditività per le imprese agricole del territorio. Attraverso la Dop intendiamo incrementare il valore aggiunto degli allevatori e dei trasformatori di latte ovino. È importante anche sottolineare come un'agricoltura di qualità e da reddito rappresenti un'importante occasione di occupazione per i giovani».



• Francesco Scarpino

Qual è il ruolo del Consorzio per la valorizzazione della Dop?

«Possiamo definire il Consorzio di tutela della Dop come un "luogo" dove gli attori della filiera possono incontrarsi e coordinare un'azione comune di valorizzazione del prodotto».

Fra i compiti del Consorzio lei non ha citato quello della commercializzazione: come intendete gestire questo importante aspetto?

«La commercializzazione del Pecorino Crotonese Dop non rientra fra i compiti del Consorzio, i trasformatori e i commercianti locali continueranno a commercializzare il prodotto con il proprio marchio aziendale, al quale potranno associare il marchio comunitario Dop, a patto di applicare correttamente il disciplinare di produzione, trasformazione e stagionatura».

Quale può essere il ruolo della Dop come volano dello sviluppo locale?

«Il prodotto tipico non esiste senza il territorio che lo produce, che ha i caratteri dello spazio rurale, dove le attività agricole svolgono un ruolo determinante per la permanenza della popolazione».

In sintesi, il forte legame con l'economia definisce il prodotto tipico come uno dei principali attori dello sviluppo locale. Un settore primario che riesca a restituire valore aggiunto ai suoi attori è una garanzia di persistenza della popolazione nelle aree rurali, poiché crea occasioni di lavoro direttamente e indirettamente attraverso le attività economiche private e pubbliche».

V.S.

FONTINA DOP

solo dalla Valle d'Aosta.

CUORE VALDOSTANO



www.fontinacoop.it

PICCOLI CASARI CRESCONO

Gli studenti dell'Istituto Lattiero Caseario di Moretta diventano "maestri" del mestiere per i più giovani

di Paola Oreglia



Scegliere di fare il casaro è una scelta difficile: coinvolge la vita, necessita di passione ed esige una precisa preparazione tecnico scientifica. A Moretta, presso l'Istituto Lattiero Caseario, gli studenti che frequentano i corsi professionali per diventare "maestri" casari hanno anticipato i tempi e si sono trasformati in maestri di mestiere accogliendo i giovani ragazzi delle scuole medie locali. Esperienza assolutamente riuscita e che ha dimostrato come l'interesse dei giovanissimi per il formaggio sia forte e spontaneo. Basta che qualcuno gliene parli.

La gara per frantumare la cagliata o per metterla in fascera dei giovanissimi studenti, improvvi-

sati casari per un mattino, aveva la felicità del gioco, lo stupore della novità e la concentrazione di chi sa di avvicinarsi ad un'arte bella ed antica.

Dal canto loro gli studenti specializzandi casari arrivati a Moretta da diverse parti dell'Italia, con un progetto nella valigia e l'impegno per affrontare un anno di formazione nei percorsi proposti all'Istituto Lattiero dall'agenzia formativa AgenForm, si sono detti entusiasti dell'iniziativa. Salire in cattedra per i più piccoli, per divertirli informandoli crea un collegamento tra il mondo della scuola e del lavoro, che fa incontrare storie di professioni e di vita, attraverso un'iniziativa di insegnamento pensata dai giovani per altri giovani, accomunati dal desiderio di voler conoscere un mestiere.

"Europel", molto più che un concorso

Un oro, un argento e un bronzo sono il palmarès dell'Istituto Caseario di Moretta al concorso Europel svoltosi a Mamirolle nel dipartimento del Doubs, in Francia. Si tratta di una competizione di degustazione di formaggi, a cui partecipano team di allievi e docenti da tutta Europa. Il meglio della produzione e dello studio del mondo lattiero caseario si ritrova ogni anno in un diverso Paese, per un appuntamento che attira l'attenzione degli esperti del settore e degli appassionati del buon gusto. Le scuole europee che partecipano ogni anno all'evento definiscono l'esperienza "molto più che un concorso" perché oltre alla valenza didattica l'incontro è occasione di dialogo e scambio su culture alimentari e tradizioni differenti. "Un momento per confrontarsi su aspetti tecnico-professionali, parlando altre lingue, conoscendo modi di diversi di produrre il formaggio, accomunati dalla stessa passione per il mestiere" dicono i docenti.

Le squadre dell'Istituto di Moretta si sono classificate al 1° e 2° posto per il Morbier (formaggio di vacca a pasta semidura) e al 3° posto per il Camembert (formaggio a pasta molle e crosta fiorita).



CHIAVE DEL SUCCESSO

L'aggiunta dell'assenzio

di Giulio Bava

Torino, anno 1786. Sotto i portici di piazza Castello, allora piazza della Fiera, il confettiere Antonio Benedetto Carpano, che lavorava come aiutante nella buvette di Luigi Marendazzo, mise a punto uno tra i più popolari vini aromatizzati: il vermouth. La formula allora creata prevedeva l'utilizzo di un vino base moscato a cui, per esaltare gli aromi e surrogare la sapidità tipica dell'invecchiamento, il liquorista miscelava un infuso di erbe e spezie alpine secondo una tradizione ereditata dai monaci delle sue valli d'origine.

Il nome vermouth era l'adattamento francesizzato del termine tedesco "Wermut", assenzio, e l'artemisia absinthium (assenzio maggiore), pianta medicinale erbacea della famiglia delle astera-see, fu da allora l'erba principale nel bouquet dei vermouth. Il risultato fu un vino nel quale dolce e amaro si sposavano alla perfezione grazie alla qualità delle uve e a circa trenta tra erbe, radici, scorze, cortecce, fiori e reso amabile dall'aggiunta di zucchero.

Un prodotto che inaugurò un'intera categoria mer-

ceologica e che riscosse un enorme apprezzamento, tanto che il sovrano Vittorio Amedeo III lo sostituì al rosolio come bevanda di corte.

In Italia questo vino aromatizzato ha vissuto un periodo di minor attenzione tra gli anni '70 e la prima decade del nuovo secolo, ma oggi la sua immagine storica e le sue caratteristiche di prodotto tradizionale lo hanno riportato in piena luce, tanto da far rinascere o rinvigorire antichi marchi artigianali.

Il revival del vermouth è attestato dai numeri,

con consumi pari a 25 milioni di litri in Italia nel 2013, nonostante la concorrenza di prodotti stranieri il più delle volte imitanti la grafica e i nomi di quelli originali nostrani.

Una specialità piemontese storica che re Vittorio Amedeo III sostituì al rosolio come bevanda di Corte



Vermouth & Formaggio

di Elio Siccardi

L'abbinamento vermouth-formaggio rientra sicuramente tra i meno consueti, ma può riservare sorprese piacevolissime e splendide emozioni. Lo conferma una degustazione guidata tenuta a Cocconato in provincia di Asti presso l'azienda Bava dove i profumi del vino speziato hanno creato magie incontrando i sapori di formaggi eccellenti. Se qualcuno immagina che l'abbinamento sia in odore di forzatura si ricreda: il risultato del laboratorio gustativo-conviviale ha dimostrato come vermouth e formaggio possano attrarsi.

Certo il tutto deve essere condito da una intelligente interpretazione del gioco degli abbinamenti, dove l'assaggio deve prevalere sul concetto del bere e mangiare e necessita, per ottenere esaltanti risultati, di un'ottima qualità dei protagonisti.

I vermouth che hanno accompagnato l'incontro erano quelli della storica azienda Giulio Cocchi che merita un accenno, non fosse che per la storia del suo fondatore. Dopo aver lavorato in uno dei principali bar di Firenze, in piazza Duomo, il giovane pasticciere Giulio Cocchi si trasferì ad Asti, sul finire del diciannovesimo secolo. Affascinato dalla tradizione enogastronomica locale, Cocchi scoprì in Asti la capitale del Moscato e trovò una diffusa tendenza ad aromatizzare i vini con erbe e spezie. Si specializzò nella creazione di distillati e spumanti ed in particolare, creò ricette originali per alcuni vini aromatizzati come Barolo Chinato, Aperitivo Americano e diversi tipi di vermouth ottenendo successo e fama in breve tempo.

L'idea di Giulio Cocchi, eccezionale per i tempi, fu di aprire rivendite autorizzate dove degustare questi prodotti. Nel 1913 c'erano già sette filiali di degustazione Cocchi in Piemonte, che in breve divennero dodici. In Italia è ancora possibile trovare bar che portano il nome originale.

Dal 1978, la casa astigiana Giulio Cocchi fa capo alla famiglia Bava, noti produttori di vini in Monferrato e Langa.

Ancora oggi la produzione Cocchi mantiene intatti i caratteri di artigianalità e le tecniche tradizionali che l'hanno resa celebre nel mondo. Tutti i prodotti Cocchi sono a base di vino, senza additivi chimici né coloranti e le ricette sono esattamente quelle formulate da Giulio Cocchi nel 1891.

Dal 2012 la Giulio Cocchi è entrata a far parte del Registro Nazionale delle Imprese Storiche delle Camere di Commercio d'Italia.

Fatto piacevolmente imprevisto, gli assaggiatori Onaf presenti alla degustazione hanno riscontrato come la dolcezza e l'eleganza dei vermouth di qualità possano essere accostate anche a formaggi di intensità olfattiva e gustativa meno intensa: non solo erborinati, quindi, tra vino speziato e formaggi, come superficialmente verrebbe da immaginare. Il segreto dell'equilibrio si giocherà semplicemente con una più moderata quantità di vermouth in bocca.

La famiglia Bava ha rilevato il marchio Cocchi mantenendo intatte le ricette originali

LA DEGUSTAZIONE

Gli abbinamenti e le pagelle

di Susanna Argenta

PECORINO DI PIENZA



Note di latte cotto al naso con ricordi animali ed in bocca dolcezza unita ad una giusta acidità con sensazioni retronasali di crema.

Vermouth "Americano" rosa: delicato con lieve sensazione amara che tende a svanire in presenza del formaggio. Intrigante matrimonio di sorprendente equilibrio.

CASTELMAGNO Dop



Relativamente giovane con sentori vegetali decisi e ricordi di fieno. Buona acidità, leggera tendenza amarognola e piacevole friabilità e solubilità al palato.

Vermouth Americano bianco di buon equilibrio aromatico con note amare eleganti non coprenti. Ottimo abbinamento che ha lasciato intatte le caratteristiche del formaggio creando piacevoli fusioni.

STAGIONATO DI CAPRA DELLA MURGIA



Stagionato di Capra della Murgia (120 giorni) con sentori lattici evoluti, note di burro maturo e sensazioni vegetali di fienagione con note animali. Lievemente granuloso al palato, ma di ottima solubilità.

Vermouth rosso "di Torino" di profumo intenso, buona aromaticità e nette sensazioni di caramello ad ingentilire. Abbinamento molto piacevole.

GORGONZOLA PICCANTE Dop E ROQUEFORT Aop



Gorgonzola con sentori muffati, ricordi fungini e note di burro maturo. Lievemente adesivo con fine bocca amarognola.

Roquefort Aop, molto intenso con sapidità in evidenza e decise note fungine e di sottobosco umido. Sensazioni amare alternate al dolce del latte ovino.

Vermouth rosso "Dopo Teatro" morbido ed elegante con precisi riconoscimenti di china in spiccata armonia. Buon abbinamento anche se

i formaggi sono risultati vincenti per intensità gustativa. Molto apprezzata la capacità "detergente" del vino aromatizzato degno di meditazione.

LA SALATURA DEI FORMAGGI

Il sale gioca un ruolo primario non solo nel contenimento della microflora patogena e/o anticasearia ma anche nella regolazione dei processi di acidificazione operati dai batteri lattici

di Aldo Bianchi, Paolo Reverberi, Marco Nocetti*

* (Servizio Tecnico del Consorzio del Formaggio Reggiano)

La consuetudine di utilizzare il sale come conservante negli alimenti si perde nella notte dei tempi e deriva dalla sua capacità di agire come inibitore della crescita microbica. I batteri sono tutti più o meno sensibili al sale che nel formaggio gioca un ruolo primario non solo nel contenimento della microflora patogena e/o anticasearia ma anche nella regolazione dei processi di acidificazione operati dai batteri lattici. Contribuisce inoltre all'espulsione per osmosi del siero residuo dalla massa caseosa, rende la pasta del formaggio più compatta ed omogenea, contribuisce a determinare la sapidità alla cagliata, induce una leggera solubilizzazione delle proteine ed infine contribuisce alla formazione della crosta laddove prevista. Il sale, nel quale possono essere presenti impurità naturali (calcio, magnesio, solfati), può essere somministrato a secco o attraverso l'uso di salamoie, come salgemma o sale marino, ricristallizzato o meno in cubetti, scaglie o piccole sfere. Per differenti formaggi le metodiche di salatura possono essere molto diverse.

SALATURA A SECCO

Rappresenta la forma più antica e tradizionale di salatura, in cui il formaggio viene cosparso sui piatti e sugli scalzi di sale che, a contatto con l'umidità naturale della cagliata, si scioglie e penetra all'interno della forma. La durata del contatto ed il numero di ripetizioni del trattamento di salatura vengono definiti in funzione delle dimensioni del formaggio e del quantitativo di sale che il produttore ritiene "giusto" per il prodotto finale. La pratica della salatura a secco è mantenuta come

Le modalità di somministrazione sono diverse in base alle tradizioni e ai territori



• Formaggi salati a mano

requisito cogente nel disciplinare di produzione in alcuni formaggi Dop ed è la metodica predominante nella produzione di formaggi di malga; l'industrializzazione delle tecniche di caseificazione ha portato a meccanizzare in talune realtà anche il processo di salatura a secco, che può avvenire per nebulizzazione del sale direttamente sulle forme. In quest'ultima circostanza diviene molto importante la qualità del sale utilizzato, sia per il corretto funzionamento delle macchine, sia per evitare formazione di aerosol pericolosi.

SALATURA PER IMMERSIONE IN SALAMOIA

Un gran numero di formaggi italiani è oggi salato mediante immersione in salamoia a differenti concentrazioni saline e differenti risultano le applicazioni di tale tecnica. La sosta delle forme, più o meno grosse, nelle soluzioni sature di sale viene gestita manualmente tramite periodici rivoltamenti o forzatamente con la collocazione del formaggio in apposite gabbie metalliche. Inoltre, tra le più moderne applicazioni della salatura per immersione si ricorda la "salatura dinamica", tecnica che prevede di avere formaggi in continuo movimento, impeden-



• Salatura ad immersione



• Sale ricristallizzato a cubetti



• Forme in salamoia. Questo metodo viene praticato per la realizzazione di numerosi formaggi italiani

do che gli stessi restino fermi in vasca imponendo loro, grazie alla movimentazione continua della salamoia, un percorso obbligato al termine del quale abbiano completato la fase di salatura.

SALATURA DEL LATTE O DELLA CAGLIATA

Per taluni formaggi sono previste la salatura del latte, la salatura del coagulo durante la fase di addizione dell'acqua o la salatura della cagliata durante la fase di fresatura. Queste tipologie di salatura anticipata modificano radicalmente i processi biochimici e la flora lattica nella pasta del formaggio.

- Salatura delle paste filate: tradizionalmente eseguita in salamoia è oggi realizzata durante la fase stessa di filatura, aggiungendo sale all'acqua di processo. La salatura delle paste filate fresche viene talvolta completata mediante l'aggiunta di sale/salamoia all'acqua di raffreddamento o direttamente per addizione di un'aliquota variabile al liquido di governo.
- Conservazione dei formaggi in salamoia: tecnica di conservazione che determina la salatura del formaggio condizionandone struttura e conservabilità.

La salatura, come precedentemente riportato, permette di completare lo spurgo del siero, grazie all'instaurarsi di uno scambio di materia tra salamoia (o strato superficiale di sale sciolto sulle pareti esterne della forma nel caso di salature a secco) e formaggio. Gli ioni sodio e cloro passano dalla salamoia al formaggio a causa della minor concentrazione di tali ioni nella cagliata e della grande differenza di pressione osmotica esistente tra la salamoia medesima e la fase umida del formaggio. Per equilibrare la pressione osmotica della salamoia con quella della frazio-

ne acquosa dello strato superficiale del formaggio parte della frazione acquosa migra verso l'esterno. Questo processo modifica sostanzialmente le proprietà fisico-chimico-microbiologiche e organolettiche della cagliata che si sta trasformando in formaggio. Il risultato degli scambi di materia associati alla salatura, ovvero il bilancio tra quantità di sale entrato e siero residuo uscito, è favorevole alla fuoriuscita dell'umidità e ciò determina, di conseguenza, un calo peso del formaggio.

Il procedimento aiuta la formazione dell'aroma anche indirettamente

Alla fine del processo di salatura, anche se protratta per lunghi periodi, il sale si trova accumulato in gran parte nella zona superficiale del formaggio e nel suo immediato sottocrosta ed analogo, anche se inversa, è la distribuzione dell'acqua nel formaggio al termine della salatura stessa: la tensione ad una situazione di equilibrio tra concentrazione di sale e di acqua nelle varie parti della forma è di fatto la continuazione, con velocità inferiore, dei processi avvenuti durante l'im-

mersione dei formaggi in salamoia. È bene ricordare anche l'importanza del processo di salatura sulle caratteristiche sensoriali del formaggio: l'aggiunta del sale infatti conferisce rigidità alla cagliata, contribuendo al processo di mineralizzazione della pasta, influenzando gli aspetti strutturali del formaggio (quali friabilità, durezza ed elasticità). Il gusto salato, caratteristica imprescindibile per taluni formaggi, è imputabile all'aggiunta di sale soltanto nei formaggi più giovani. Gli stessi formaggi una volta stagionati devono la sensazione salata per buona parte ai processi proteolitici ed alla liberazione di amminoacidi, non solo quindi al cloruro di sodio contenuto. Infine il contributo del sale nella formazione dell'aroma di un formaggio si esplica anche indirettamente mediante l'attività di modulazione dei processi microbiologici.

Il caso del Parmigiano Reggiano



Sono due le modalità per la salatura del Parmigiano Reggiano: il galleggiamento o l'immersione

Il Parmigiano Reggiano, formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione ottenuto con latte crudo di vacca, viene oggi salato tramite salamoia mediante due modalità differenti, classificabili a seconda del tipo di impiantistica utilizzata come per "galleggiamento" o per "immersione".

Nel sistema di salatura tradizionale per galleggiamento le forme sono poste a galleggiare in costa o in piatto in una soluzione salina saturata statica; sistema molto semplice ed intuitivo per la tipologia di impiantistica utilizzata, essendo limitato a vasche contenenti la salina mantenuta saturata mediante cestelli traforati colmi di sale; manualmente si opera una rivoltatura giornaliera delle forme garantendo un omogeneo ed uniforme contatto tra formaggio e salamoia. Nel sistema di salatura ad immersione invece le forme vengono mantenute immerse mediante l'utilizzo di apposi-

ti cestelli metallici collocati in grandi vasconi contenenti soluzione salina saturata non più statica ma in periodico ricircolo e conseguente rigenerazione. Quest'ultima tipologia di salatura (immersione) prevede una variante costruttiva più automatizzata, meno diffusa che è la salatura "dinamica", che consta oltre che nel ricircolo della salamoia anche nell'avanzamento nel flusso delle singole forme.

Tra gli obiettivi tecnologici della salatura delle forme di Parmigiano Reggiano rientrano la diminuzione del tenore di umidità in tutta la massa del formaggio, la regolazione dei processi fermentativi che si attuano successivamente alla fermentazione lattica, la formazione della crosta ed il conferimento di sapidità alla pasta. La penetrazione del sale dalla salamoia alla superficie del formaggio risulta essere un fenomeno governato da una molteplicità di fattori legati a tempo di contatto, concentrazione salina della salamoia, composizione della cagliata (umidità, grasso, pH), forma geometrica, dimensioni

del formaggio, temperatura del formaggio e della salamoia stessa.

Periodicamente le salamoie per Parmigiano Reggiano vengono purificate e rigenerate ex-novo; se per la costituzione di una nuova salamoia il processo risulta scontato, con il solo accorgimento di utilizzare parte della vecchia salamoia come stabilizzante dell'acidità, diversi sono i processi per una parziale o totale purificazione: dall'ormai obsoleta bollitura ai più moderni processi di filtrazione e

deatterizzazione mediante lampade UV. In diverse realtà produttive di Parmigiano Reggiano, si assiste oggi ad un'attenta valutazione e taratura dei processi di salatura, non più solo governati dalla tradizione e da centenarie abitudini ma anche da approcci scientificamente consistenti che puntano ad ottenere un prodotto equilibrato e gradito al consumatore con un tenore in cloruro di sodio il più contenuto possibile.

Le tradizioni centenarie si affiancano ad approcci scientificamente consistenti

Lo chef che vuole caratterizzare il suo locale non può prescindere dal presentare un'offerta casearia tipica e di alta qualità



IL CARRELLO DI FORMAGGI La Cenerentola del ristorante

di Alan Bertolini

Quante volte negli ultimi mesi vi è capitato di vedere un bel carrello dei formaggi nel ristorante?

Quasi fosse una Cenerentola, abbiamo poche occasioni di ammirarne la presenza.

Intanto bisogna considerare che proporre dei formaggi al ristorante senza l'utilizzo del carrello significa spesso servire i formaggi in modo non ottimale, poiché asportati direttamente dal frigorifero a temperature inadeguate, a 4 gradi circa, oppure conservati direttamente nei locali di ristorazione ad una temperatura e ad un tasso di umidità che agevolano una rapida evoluzione negativa. Una cattiva gestione dei formaggi va a penalizzare anche l'economia del ristorante: la rapida essiccazione e la progressione talvolta di un sentore ammoniacale portano alla necessità di rinfrescare continuamente le facce dei formaggi facendo lievitare gli scarti.

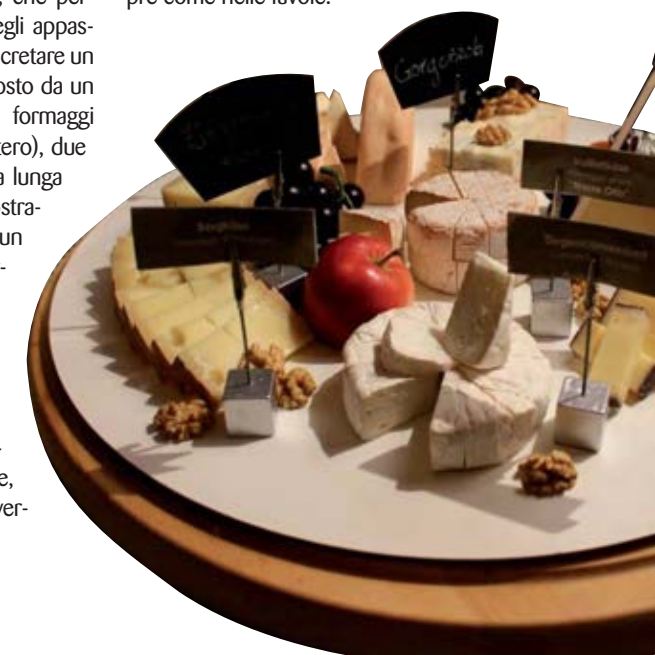
Solitamente pochi sono i ristoranti che hanno un largo consumo caseario tale da giustificare specifiche attrezzature per il servizio. Si sottovaluta, al contrario, che garantire una costante selezione di formaggi, anche particolari, creerà un nuovo punto di riferimento per buongustai e gourmet. Si dovrebbe ambire, in un percorso di crescita della ristorazione, ad un proprio carrello dei formaggi personalizzato e ritagliato su misura. Ciò dovrebbe avvenire istruendo lo staff, sia in cucina sia in sala, sulla scelta del prodotto, sulla sua conservazione, sul taglio

e sulla sua presentazione.

Durante la fase di introduzione, nel carrello potrebbe essere collocato un ventaglio di formaggi di 6/7 tipologie: una selezione, ad esempio, di due formaggi giovani e teneri, di due formaggi a breve stagionatura, di due a lunga stagionatura (quale un grana ed un formaggio di malga) e di un erborinato. All'interno di tale proposta, si potrebbe pensare ad una rappresentanza vaccina, una caprina ed una ovina. Utilissimo sarà proporre formaggi locali, magari particolari e di nicchia. Sempre presente dovrà essere il concetto di stagionalità, proposto al cliente in modo sapiente e consapevole. Si potrà optare anche per la proposta straniera, che permetterebbe di soddisfare la curiosità degli appassionati. Il percorso evolutivo potrebbe decretare un carrello con 6/10 tipologie o più composto da un formaggio giovanissimo (italiano), due formaggi giovani e teneri (uno italiano e l'altro estero), due formaggi a breve stagionatura, quattro a lunga stagionatura (un grana, un formaggio nostrano, un formaggio nostrano di malga, un formaggio "super" stagionato), due formaggi erborinati (uno italiano ed uno estero), scegliendo tra latte vaccino, caprino ed ovino. Naturalmente nessuno vieta di inserire produzioni a latte di bufala, oppure ricotte naturali o arricchite con latte o panna, affumicate, informate e aromatizzate. Nel carrello, inoltre, potrebbero essere presentati mieli di diver-

so tipo, marmellate, confetture e mostarde, per accontentare ogni palato.

Ricordiamoci che, se vogliamo promuovere i formaggi tra i prodotti di punta della ristorazione il carrello, con una esposizione impeccabile, sarà la carta d'identità di un sicuro successo. Chi ama veramente i formaggi, prima di tutto, si fida della sua vista e successivamente delle informazioni dell'olfatto e del palato. Ecco che il carrello, a questo punto diventerà il promoter di se stesso. Sarà come aver trovato un valido collaboratore, che non andrà retribuito, ma solo gestito al meglio. Ed ecco che la Cenerentola potrà elevarsi a principessa per sempre come nelle favole.



onaf CONVENTION

25 anni

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

Grinzane Cavour
1.2.3
Maggio
2015

Onaf ringrazia:



AL CASTELLO DI GRINZANE CAVOUR, SABATO 2 MAGGIO 2015

IL NOSTRO EXPO

L'informazione agroalimentare ai tempi di Milano 2015: il racconto del formaggio

Da venerdì 1 al 3 maggio nel Castello di Grinzane Cavour è andata in scena Onaf Convention, promossa per celebrare i 25 anni di attività della nostra organizzazione nazionale. La giornata di sabato 2 maggio è stata caratterizzata dal seminario sull'informazione agroalimentare ai tempi dell'Expo, promosso da InForma, che ha visto la partecipazione di una qualificata platea di professionisti e pubblicisti in quanto corso valido per l'aggiornamento dell'Ordine dei giornalisti. Il giorno dopo, domenica, si è svolta l'assemblea dei soci con il saluto del presidente onorario Giacomo Oddero e il conferimento del titolo di Maestro Assaggiatore Onorario a Piero Sardo, presidente della Fondazione per le Biodiversità di Slow Food. In questo inserto di InForma pubblichiamo gli abstract degli interventi pronunciati nel seminario di sabato.



a cura di Chiara Boi

I SALUTI E GLI AUGURI



l'affetto

GIACOMO ODDERO
Fondatore e presidente Onorario dell'Onaf

Era il 1990 ed alla mia chiamata risposero, su sollecitazione del bravo Giacinto Chiri, nostro primo segretario, una cinquantina di persone ospitate nella Camera di Commercio di Cuneo. Fu una riunione storica, in cui demmo vita all'Onaf ed iniziammo a discorrere, noi per primi, di latte, di formaggi e di tutti i prodotti lattiero-caseari. Siamo cresciuti, ora siamo in tanti e siamo cresciuti non solo nel numero ma, soprattutto nella nostra credibilità. Siamo diventati un riferimento per tutto il mondo produttivo, specie quello di alto livello, uno stimolo per puntare sulla serietà e la purezza della produzione, siamo diventati un anello di congiunzione tra produttori e consumatori. Abbiamo concretizzato quello che nel 1990 era solo un desiderio inespresso, diventare una associazione viva e dinamica a livello nazionale, in grado di rappresentare tutta la produzione lattiero-casearia italiana. Per quanto riguarda il futuro, mi permetto soltanto, da grande vecchio quale oramai sono, di raccomandarvi di procedere nella diffusione dei nostri associati con la stessa severità sin qui praticata.



la politica

ANDREA OLIVERO
Viceministro per le Politiche agricole, forestali e agroalimentari

Il latte italiano e il settore lattiero-caseario con le eccellenze delle Dop sono fra i protagonisti dell'Expo grazie anche al lavoro culturale e professionale degli assaggiatori di formaggio. Con la fine delle quote latte, siamo di fronte a uno scenario nuovo nel quale dobbiamo essere capaci di tutelare al meglio la nostra produzione in ambito europeo e mondiale. A tal fine, abbiamo creato l'interprofessione del latte per mettere tutti insieme, in una filiera compatta, i soggetti interessati. Nel contempo sono uscite regole per impedire che allevamenti di piccole-medie dimensioni che fanno prodotto di alta qualità siano costretti a chiudere. Noi chiediamo con forza all'Europa misure precise per garantire la tracciabilità del latte italiano e le denominazioni minacciate da falsificazioni, contraffazioni e frodi. L'Onaf è a pieno titolo fra le organizzazioni coinvolte dal ministero dell'Agricoltura per la serie di eventi programmati a Milano 2015 in merito alla promozione del made in Italy caseario.



il futuro

PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf

Sono particolarmente orgoglioso di essere qui ad aprire i lavori di questo importante simposio nella nostra casa, il Castello di Grinzane Cavour cuore del territorio insignito del titolo di Patrimonio dell'Umanità Unesco, nei giorni in cui festeggiamo i nostri 25 anni di attività. Ringrazio i giornalisti presenti che avranno modo di approfondire la loro conoscenza del settore lattiero-caseario nei suoi molteplici aspetti e rivolgo un ringraziamento speciale ai nostri soci assaggiatori, che non sono solo tecnici-valutatori, ma veri e propri ambasciatori del formaggio italiano. In questi 25 anni siamo cresciuti sotto molti profili, e questo è un dato di grande soddisfazione. Ma sono ancor più contento del fatto che perseguendo la mission degli esordi abbiamo cercato di crescere bene, al servizio dei territori, dei produttori e dei consumatori. Certamente in futuro dovremo cercare di migliorarci e ampliare la base associativa. Questo è l'impegno che ci diamo oggi, festeggiando l'importante traguardo raggiunto.

ONAF CONVENTION



il giornalismo

EZIO ERCOLE

Vicepresidente dell'Ordine dei giornalisti del Piemonte

Il suggerimento per la preparazione di questo convegno è partito da un'intuizione intelligente degli organizzatori, poiché la narrazione del formaggio si sposa perfettamente con gli argomenti trattati nelle manifestazioni dell'Expo 2015 ed è sicuramente funzionale ai corsi di formazione e aggiornamento proposti dall'Ordine dei Giornalisti. Voglio rappresentare ai colleghi qui convenuti una sentita riconoscenza per la loro assidua partecipazione ai convegni proposti, sempre vari ed interessanti. In particolare, riferendomi alla battaglia vinta sul riconoscimento delle specificità alimentari, vorrei che il nostro Piemonte fosse in grado di fare altrettanto con la propria lingua, che è il primo elemento identitario di una comunità. Su questo fronte dovremmo avere lo stesso coraggio dimostrato nel saper valorizzare i nostri prodotti.



l'etica

RAFFAELE SASSO

Presidente del Collegio dei revisori dei conti dell'Odg del Piemonte

"Deontologia ed etica giornalistica in una corretta informazione agro-alimentare"

Voglio partire con una citazione di Umberto Veronesi: il cibo è "espressione vitale di un paese". L'Expo è una sfida per l'Italia e anche per i giornalisti che potranno prenderne spunto per parlare di alimentazione in modo corretto ed esauriente. Il sostentamento del pianeta è un tema delicato, per questo ci si dovrebbe rapportare ad esso con la massima onestà ed etica professionale. Rendere un buon servizio significa attenersi, in primo luogo, alle normative per una corretta informazione in campo alimentare. Conoscere e rispettare le leggi che regolano la professione ci permette di essere migliori. Il secondo argomento riguarda la legislazione sulla pubblicità ingannevole. La promozione di un prodotto deve essere ben distinta e riconoscibile dal fruitore, in modo da scongiurare il rischio di commistione tra pubblicità ed informazione. Il confine tra giornalismo e pubblicità è molto labile, per

questo, ci si raccomanda di dare sempre informazioni critiche e non di carattere speculativo.



il linguaggio

ELIO RAGAZZONI

Direttore responsabile del magazine di cultura casearia "InForma"

"La narrazione emozionale del formaggio e l'importanza del degustatore"

Del formaggio si parla poco e lo dimostra il fatto che InForma è ormai l'unico magazine in Italia, di carattere divulgativo-professionale, a occuparsi del settore lattiero caseario. Sul come raccontare il formaggio, la prima riflessione riguarda il linguaggio da usare che deve essere un giusto mix di emotività e serio sapere, evitando l'eccessivo aspetto romantico dell'argomento. Ed ecco qui l'utilità di seguire i dettami dello stile giornalistico anglosassone, ovvero, la regola delle 5 W. La prima w è quella del chi (who). Quando si scrive di formaggio sicuramente serve l'attenzione verso quanti hanno contribuito alla sua produzione. Il che cosa (what) investe i prodotti e le loro peculiarità. Il racconto del dove (where) descriverà il territorio, l'economia e le tradizioni che lo caratterizzano. Il come (when) sarà l'opportunità per raccontare metodi e tecnologie con un linguaggio appropriato. Le risposte ai perché

(why) descriveranno invece le curiosità e stimoleranno gli aspetti di colore e storici del pezzo. L'essenziale per chi racconta "il formaggio" è di non cadere mai nel banale. Soprattutto bisogna ricordare che il gusto è un indice inderogabile di qualità dell'agroalimentare e non un accessorio.



la pubblicità

STEFANO FONTANA

Direttore Consorzio di tutela Gorgonzola Dop
Membro comitato Borsa merci
Telematica Italiana S.c.p.a.

"L'esperienza comunicativa di un consorzio Dop"

Il Gorgonzola è un formaggio che sa dare emozioni di varia natura e le campagne pubblicitarie nel tempo hanno "giocato" su diverse caratteristiche di questo straordinario prodotto italiano che è tra gli sponsor di Expo 2015. Il Gorgonzola è divenuto una Dop riconoscibile. È difficile contraffarlo perché è unico. Può essere dolce o piccante e utilizzato a 360° nella ristorazione dalle pizzerie ai ristoranti. Questa versatilità ha favorito la sua diffusione. Le campagne pubblicitarie nei decenni si sono concentrate nel tentativo di renderlo elitario. Si doveva portarlo dal panino del muratore alle tavole dei ristoranti più raffinati, sino a giungere agli anni Novanta dove a "peccare dalla voglia" sono passati

un po' tutti. Il dito infilato nel Gorgonzola e gli slogan delle varie campagne ("la festa non decolla se non c'è il gorgonzola", "siamo tutti topoloni") sono stati strumenti di successo pubblicitario che hanno permesso un incremento notevole del suo consumo. Il tentativo attuale è quello di spingere il Gorgonzola anche negli ambienti più giovani.



la storia

VINCENZO BOZZETTI

Direttore emerito de "Il Latte", rivista tecnica per l'industria lattiero casearia fondata nel 1927
"Storia e cultura del formaggio in Italia"

Il cammino dell'homo sapiens sino ai giorni nostri, è anche il lungo cammino del formaggio. La varietà di ambienti ha reso il nostro paese un unicum per le sue molteplicità di produzione da nord a sud (nelle caverne di Pertosa nel 2500 a.C. c'era traccia dei bollitori di latte con il loro caciofiore, mentre a nord, a Piavena, troviamo cagli e presami). I formaggi viaggiano in Europa con i soldati romani prima e con barbari poi. Nel Medioevo la produzione maggiore era nelle abbazie dove cambieranno dimensione. Nel museo del Parmigiano Reggiano si possono trovare le testimonianze delle dimensioni delle forme dai 6-7 kg sino ad arrivare ai 42 kg attuali. Nel portale della Basilica di San Marco a

Pubblichiamo
gli abstract degli
interventi proposti
alla platea dei soci
e dei giornalisti

Il contributo
di Armando Gambera
La valenza decisiva dei piccoli
territori e dei piccoli produttori
è pubblicato integralmente
alle pagine 38-39

prodotti con vero latte italiano. L'Italia usa il 55% del proprio latte per produrre tipicità e quindi si potrebbe definire fuori dal sistema dei grandi mercati, quali l'Australia e la Nuova Zelanda. In realtà la globalizzazione ha modificato la percezione degli scambi delle derrate e di tutta l'alimentazione mondiale. Il 95% del latte ragionato nelle borse è latte in polvere. Quando i container sulle navi partono dall'Australia in direzione Cina, ad esempio, possono cambiare più volte proprietà e prezzo in una sola giornata, attirando quindi speculazione e fenomeni di volatilità. Il futuro italiano non può che essere l'internazionalizzazione con imprese più adeguate ad affrontare il mantenimento della qualità su di un panorama mondiale poiché il nostro mercato è saturo. E per rilanciare il nostro paese dobbiamo saper unire il bello e il buono, proponendo non solo i nostri prodotti, ma anche i paesaggi e i territori dove vivono e lavorano le persone che producono.



nuovi media

RENATA CANTAMESSA

Giornalista web, conduttrice di PrimaRadio e di Telecupole, Consulente marketing Gdo

"L'agro alimentare su tv, radio e nuovi media, un linguaggio comprensibile per i consumatori"

Il concetto dell'agroalimentare in cucina è cambiato con i nuovi media in poco più di dieci anni. C'è una sorta di identificazione tra individuo e ciò di cui ci si nutre. Esistono comunità, il cui legame è l'alimentazione dei membri del gruppo: vegano, vegetariano, onnivoro; così le persone soddisfano la loro voglia di confrontarsi, intrattenendosi e parlando di un unico argomento. Cucinare diventa un atto di relazione, affermando uno stile che sempre più persone adottano per socializzare, non solo in rete. Soprattutto nel nostro paese nascono persone, amanti della buona cucina, che nel fine settimana si dedicano alla scoperta di agriturismi, sagre, enoteche per la ricerca di specialità locali e prelibatezze. A metà degli anni Cinquanta era nata la figura del giornalista enogastronomico, con Mario Soldati; poi la televisione si impossessò della tematica aumentando le programmazioni. Il cibo viene spettacolarizzato nei Talent-show o nei format, oppure interagisce quotidianamente attraverso il web con consultazioni di siti specializzati in ricette, considerati dai più come i "guru" della tavola, opinion leader/blogger come Giallo Zafferano e Carlo Cracco. Interessante novità è che tra le 10 ricette più "cliccate", i dolci e le torte salate a base di verdura vanno per la maggioranza.



i mercati

TOMMASO MARIO ABRATE

Presidente nazionale settore lattiero-caseario Fedagri. Vice presidente Gruppo consultivo latte Comunità Europea

"Crescita commerciale ed economica del settore lattiero-caseario in Italia"

Uno dei problemi principali causati dalla liberalizzazione delle quote latte sarà la speculazione sulle polveri di latte che vengono commercializzate con una variabilità di prezzo impressionante. La capacità di valorizzare le nostre Dop ci permetterà di salvare le vecchie progeniture visto che 47 formaggi sono

La nomina di Piero Sardo a Maestro Assaggiatore Onorario dell'Onaf

“Ha saputo dedicare la sua profonda conoscenza casearia alla ricerca delle realtà mondiali con la forte e costante difesa delle tradizioni e l'impegno a far sopravvivere, ovunque, il buono, il giusto e il bello del formaggio”. Questa la motivazione che ha siglato la nomina a Maestro Assaggiatore Onorario Onaf di Piero Sardo, attuale presidente della Fondazione per la Biodiversità di Slow Food e creatore di Cheese. Nativo di Bra e cofondatore di Slow Food assieme a Carlin Petrini, Sardo ha seguito lo sviluppo dell'organizzazione in Italia e nel mondo. Figlio di formaggiai, giornalista e intellettuale, Sardo ha mantenuto negli anni una attenzione costante alle produzioni lattiero-casearie, in particolare dei piccoli produttori sparsi negli angoli dei cinque continenti.

Il neo Maestro Assaggiatore Onorario ha affermato: “Sono grato e orgoglioso di questo riconoscimento che rinsalda e conferma una amicizia vissuta per anni. Con l'Onaf abbiamo combattuto battaglie comuni per la difesa delle produzioni casearie e messo in campo collaborazioni sempre risultate vincenti. Non posso che essere onorato di entrare a far parte, con maggior titolo, della vostra famiglia”.



Buon cibo e una festosa accoglienza per gli ospiti di Grinzane



Bruno Messoriano, Marco Quasimodo, Pier Battaglini

Splendida nella sua semplicità è stata l'accoglienza al termine del convegno di sabato 2 maggio e domenica 3 con il brindisi di commiato a conclusione dei lavori della Assemblea Generale.

Prosciutti stagionati, formaggi Dop piemontesi accompagnati da crudità freschissime, risotti all'onda e soavi torte di nocciola hanno favorito il piacere di essere insieme tra dibattiti, analisi di bilancio e programmi per il futuro. I piacevoli intermezzi gastronomici hanno potuto essere offerti grazie alla generosità delle Aziende e Consorzi sostenitori e l'impegno profuso dai nostri Pier Battaglini, Marco Quasimodo, lo chef Bruno Messoriano e Vanna Burdese. Impeccabile al servizio dei vini, di altissima qualità, Laura Bonvini, sommelier milanese e Maestra Assaggiatrice.

“Sorrisi di formaggio” conquista i turisti In mostra le vignette di Audisio

Grande successo ha ottenuto la mostra “Sorrisi di Formaggio” che ha presentato venticinque tavole del vignettista Gianni Audisio. Esposte lungo l'ingresso alla sala conferenze del Castello di Grinzane Cavour. Le vignette casearie sono state apprezzate dai partecipanti all'Onaf-convention e dai visitatori del sito Unesco durante la settimana in cui l'esposizione è stata aperta. Mai una rassegna di arte vignettistica del medesimo autore ha riguardato unicamente il formaggio. Un evento che testimonia come la realtà casearia possa considerare ogni aspetto della cultura insieme al gusto. Il sorriso di Gianni Audisio che collabora dal primo numero di InForma è spiazzante, a volte amaro, legato ai tempi e alle tematiche di attualità. Il formaggio lo meritava.

Gianni Audisio per tre stagioni televisive ha prodotto settimanalmente una vignetta per il programma di Rai 2 “Montagne”, ha pubblicato sull'agenda “Randa” (gruppo Smemoranda), sul settimanale satirico “Emme” diretto da Sergio Staino, ha sceneggiato per Giorgio Sommacal i fumetti “Una Costituzione per tutti” e “Un mondo di Lavoro” da cui è stato tratto un cartone animato didattico distribuito nelle scuole superiori.



Attualmente collabora con Silver per i testi di Lupo Alberto, l'agenda Tremenda, la rivista nazionale di Fitwalking “Camminare”, la rivista nazionale dell'Anpi “Patria Indipendente”, il mensile di informazione rock Buscadero, e altre pubblicazioni.

Ha pubblicato tre raccolte di vignette: “Frittomisto-160 vignette difficili da digerire”, “Produzione Propria-120 vignette fatte in casa”, “Gli Sposati”-scenette da un matrimonio”. Ha partecipato a mostre in Italia e all'estero raccogliendo premi e riconoscimenti. Naturalmente, il suo cibo preferito è il formaggio.



DALLA PASTA AL DESSERT Il formaggio è comprimario

di Chiara Boi

Quando si rientra da una vacanza, oltre ai bei momenti trascorsi insieme ai propri cari o agli amici incontrati, rimangono anche fotografie, souvenir, ma soprattutto il pensiero di tante cose buone assaggiate. Nella splendida terra di Germania abbiamo visitato il sud. La regione o meglio il land denominato Baden - Württemberg il cui capoluogo è Stoccarda. È uno dei 16 stati federali tedeschi considerato, da alcuni anni, il “quarto motore trainante” dell'Europa. In quest'area il reddito procapite è superiore del 29% alla media dell'Unione. Intorno alle grandi città, conosciute per la produzione industriale e la manifattura, con marchi mondiali del calibro di Mercedes, Porsche, Bosch e Siemens. Scopriamo, appena svoltiamo l'angolo, un ambiente naturale quasi idilliaco pieno di verde, boschi, pianure ben coltivate, prati ampi e colline. Incantati dall'ambiente

Nella foresta nera vicino a Stoccarda il pensiero vola ai fratelli Grimm

circostante abbiamo pensato di spostarci, nella speranza di scorgere dei luoghi caratteristici dove degustare i cibi della tradizione contadina. Arrivati vicino a l fiume Häringen presso Weilheim abbiamo trovato una trattoria grande a conduzione familiare dove ci lavorano da due generazioni praticamente tutti: nonni e nipoti. Qui, gli Alber ci hanno presentato i tipici piatti svevi: Käsespätzle (una specie di pasta al formaggio fatta con la di farina di patate, uova, burro e latte) usati come contorno di pietanze a base di carne di maiale o di vitello, wurstel e prosciutto. I salumi fatti in casa

erano il pezzo forte della tavola, insieme ad arrosti ricchi di intingoli, alla trota salata e agli asparagi (Spargel) cucinati in diversi modi. Il formaggio in sé non la fa da padrone, piuttosto viene usato per la preparazione di piatti o di qualche tagliere (BergKäse, Emmental). La produzione casearia tedesca è per il 75% bavarese. Con sorpresa abbiamo scoperto che localmente il formaggio è usato per la creazione di dolci e di gâteau. Squisita è la torta al formaggio (Käsetorte), dove, per prepararla, si usa il quark (latte fermentato a cui si aggiunge il caglio; il siero così ottenuto viene compresso nella tela e fatto gocciolare, passato al setaccio ed arricchito con panna); oppure cremose torte farcite e multistrato, torte

salate come la Zwiebelkuchen (cipolle cotte al vapore poi soffritte con pancetta, panna acida e/o formaggio, semi di cumino e pasta frolla). Cultura e leggende, insieme, associano questi declivi trasformandoli da immagini e fantasia a ghiotta realtà della Foresta Nera (Schwarzwald Kirschtorte - amarene, cioccolato, panna e liquore alla ciliegia).

Come bambini, restiamo senza parole quando ce ne viene servita una fetta, accompagnata da una montagna di panna. Non si tratta di una semplice multistrato, ma di un vero e proprio grattacielo per golosi. Torte di alta pasticceria che si possono trovare anche nel paesino sperduto. Il pensiero vola subito alle favole dei fratelli Grimm, a case ricoperte di panna e biscotto e tanto zucchero. Peccato che siamo già ritornati in Italia, ma quel ricordo ci fa ancora leccare i baffi.

TORTA AL FORMAGGIO O KÄSEKUCHEN



Ingredienti per la base

- 85 gr. zucchero;
- la scorza di 1 limone polverizzata;
- 250 gr. di farina 00;
- 1 uovo;
- 80 gr. Burro;
- presa di sale.

Impastare zucchero insieme al limone polverizzato, aggiungere farina e burro morbido, amalgamare; in fine aggiungere un uovo, la presa di sale. Si otterrà una pallottola compatta che bisognerà avvolgere nella pellicola trasparente e lasciar riposare in frigo per 30 - 40 minuti.

Ingredienti per il ripieno

- 3 uova;
- 1 preparato per budino alla vaniglia;
- 250 ml. di latte intero;
- 500 gr. quark (formaggio fresco spalmabile);
- 1 tazzina di olio di semi di girasole;
- 1 presa di sale;
- 1 bustina di vanilina;
- 250 gr. di panna;
- 175 gr. Zucchero

Montare a neve gli albumi insieme alla presa di sale, sino a quando non sono fissi. A parte in una terrina amalgamate le confezioni di quark (si trovano normalmente da 250 gr.) con lo zucchero e la bustina di vanilina. Aggiungere il latte e la panna mescolando bene sino ad ottenere una crema fine e semi liquida. Incorporare i tuorli d'uovo e il preparato per il budino ed in ultimo l'olio di semi. Quando il composto è omogeneo aggiungere, un po' alla volta, i bianchi, precedentemente montati a neve. Mescolare benissimo con un cucchiaino di legno.

Togliere dal frigo la pallottola per la base. Imburrare ed infarinare una telia da forno del diametro di 27 cm. Preriscaldare il forno a 160° per dieci minuti. Stendere con il mattarello la base (che è simile alla pasta frolla) lasciandola dentro la pellicola in modo che non si appiccichi. Distribuirli con le dita sulla telia ricoprendo tutta la superficie compresi i bordi, ma non è necessario sino al bordo. Versare il composto del ripieno ed infornare. Cucinare a 180° per circa 55 minuti. Importante! Non aprire il forno subito dopo la cottura. Lasciate riposare la torta nel forno spento per altri 40 min. Quando la torta si è raffreddata completamente metterla in frigo e servirla il giorno successivo, decorata con zucchero a velo, oppure con una gelatina ai frutti di bosco.



IL PIÙ BUONO.
LO DICE IL
MONDO INTERO.



CASEIFICIOILFIORINO.IT

TUTTOFOOD
MILANO World Food Exhibition
May 3 - 6 Maggio 2015



Iniziano i controlli per dar seguito al nuovo Regolamento europeo che tutela i prodotti di origine animale anche con la garanzia della provenienza dei mangimi

LE DOP GARANTITE a partire dal foraggio

a cura del Corpo Forestale dello Stato

“Siamo ciò che mangiamo” diceva già il filosofo Feuerbach nell’800 ed oggi è ormai un concetto accettato dalla gran parte della popolazione che è attenta all’alimentazione ed al valore che ha il buon cibo per una vita di qualità. Lo stesso assunto da oggi possiamo abbinarlo all’alimentazione degli animali, specialmente quelli che contribuiscono alla produzione di alimenti di qualità, in particolare quelli a denominazione Dop.

Tutto questo grazie al Regolamento Ue 664 del 19 giugno 2014. Infatti all’art. 1 viene specificato che le Dop di origine animale devono essere prodotte con materie prime derivanti da animali che siano stati nutriti con mangimi provenienti dalla zona geografica delimitata.

Prendendo ad esempio il formaggio, in particolare un formaggio Dop, sarà possibile fregiarsi della denominazione stessa solo se il foraggio o il mangime ingerito dalle mucche sarà proveniente dalla medesima zona di produzione del prodotto tutelato. Tale norma non fa altro che aumentare il grado di tutela dei prodotti di alta qualità, legati al territorio, premiando coloro che utilizzano buone pratiche per le produzioni di qualità.

I controlli sono già partiti per accertare che i foraggi siano conformi ai nuovi dettami imposti dalla normativa europea. Come sempre nell’ottica di una maggior tutela dei consumatori che potranno avere la certezza di acquistare un pro-

dotto Dop che abbia realmente tutte le caratteristiche del luogo in cui ha origine. I controlli sulla filiera ed in particolare sui foraggi, sono svolti già da svariati anni dal Corpo forestale dello Stato sui prodotti Igp e Dop. Tali controlli sono tesi ad assicurare il rispetto dei disciplinari dei singoli prodotti, che già obbligavano le aziende ad assicurare che il prodotto rispettasse i canoni previsti.

Le innovazioni introdotte dalla Comunità europea non vanno a modificare i controlli per le Igp che, ad oggi, resteranno i medesimi, ma solo quelli riguardanti le Dop. Il Regolamento prevede alcune eccezioni nel caso in cui non sia possibile garantire la provenienza integrale (cit. Reg. Ue 2004) dei mangimi per gli animali. In tal caso è possibile aggiungere mangimi che non provengono dalla zona di riferimento del prodotto Dop, a condizione che la qualità o le caratteristiche del prodotto dovute essenzial-

mente all’ambiente geografico non siano compromesse. I mangimi che non provengono dalla zona geografica delimitata non possono in ogni caso superare il 50 % di sostanza secca su base annuale.

La normativa sicuramente imporrà ad alcuni produttori una revisione della propria filiera per ciò che riguarda l’alimentazione degli animali ma, certamente, premierà coloro che già oggi possono fregiarsi di produrre alimenti Dop con materie prime totalmente provenienti dalla zona prescritta. Da oggi anche gli animali che contribuiscono a rendere unici i prodotti dell’eccellenza gastronomica del Made in Italy avranno una garanzia in più nella loro alimentazione.



Nato come latte acidificato, ha vissuto una serie di mutazioni fino a essere percepito dai consumatori come prodotto salutare e dessert alternativo

di Marco Imperiali

Ti piace lo yogurt? Che cosa è lo yogurt? Ah, si è la "cagialda" (nel dialetto delle nostre parti vuol dire latte cagliato). Questo prodotto, negli Anni '70, era infatti identificato come latte acidificato, cioè come il latte "andato a male". La percezione di prodotto salutare era ancora al di là da venire e lo yogurt era conosciuto soprattutto nelle grandi città in particolare al nord Italia. Nei paesi e nelle piccole città era poco consumato.

In quegli anni i produttori erano pochi, solo uno ben conosciuto, faceva il mercato nazionale. Yogurt era sinonimo di yogurt intero bianco o meglio definito "naturale", i gusti alla frutta o aromatizzati si contavano sulle dita di una mano. I contenitori erano in vetro, anche bottiglie, soprattutto nei primi anni '70. Poi è arrivata la plastica con la chiusura del contenitore mediante l'uso di capsule in alluminio.

Dal punto di vista sensoriale, lo yogurt si presentava con una spiccata acidità, un minor contenuto di acetaldeide (la sostanza che caratterizza l'aroma dello yogurt), una struttura con elevata palatabilità, bassa cremosità, non molto omogeneo e all'apertura del vasetto spesso si evidenziava la presenza di siero.

Adesso possiamo rispondere alla domanda iniziale: che cosa è lo yogurt? È il più famoso latte fermentato, ottenuto per coagulazione acida del latte per azione esclusiva di due microrganismi specifici in associazione: il *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* e lo *Streptococcus thermophilus*.

Le principali tipologie di yogurt sono:

- a coagulo compatto: incubato, coagulato e raffreddato nella confezione;
- a coagulo rotto: incubato e coagulato in serbatoi, delicata rottura del coagulo con raffreddamento prima del confezionamento;
- liquido: da bere, simile al precedente, ridotto in forma liquida prima del confezionamento;
- gelato: incubato e coagulato nei serbatoi, congelato tipo gelato.

In base al contenuto di grasso:

- intero (> del 3%)
- parzialmente scremato (1,5%-2%)
- magro (< dell'1%).

Rivoluzione YOGURT



La situazione è rimasta così per almeno un decennio. Poi sotto la spinta di un produttore francese, lo yogurt subisce una prima rivoluzione: cambia il sapore, è meno acido. Il prodotto diventa più cremoso, vellutato, con minore presenza o addirittura assenza di siero. Compagno altri gusti e i produttori storici, a parte quello più importante, spariscono dal mercato. Abbiamo i primi yogurt biologici; con il miglioramento tecnologico, nei semilavorati alla frutta utilizzati per caratterizzare i vari gusti, il sorbato di potassio, aggiunto come conservante per evitare lo sviluppo delle muffe durante la conservazione del prodotto, non viene più aggiunto, la frutta è disponibile anche a pezzi. Contemporaneamente, o meglio premessa a quanto sopra, si assiste ad un notevole rinnovamento negli impianti di produzione e nei macchinari di confezionamento. C'è una maggiore attenzione rispetto all'ambiente in cui viene prodotto lo yogurt: gli ambienti sono controllati in particolare nel confezionamento, attraverso l'impiego di cappe a flusso laminare ed all'uso di azoto nelle confezioni. Questo permette una fortissima riduzione degli incidenti dovuti allo sviluppo di muffe originatesi dalla presenza di spore nell'aria. L'aumento dei solidi totali, in particolare delle proteine, dà origine ad un coagulo di yogurt più consistente e con minore tendenza alla separazione delle fasi ed aumenta la viscosità dello yogurt. Questo è stato ottenuto attraverso l'introduzione della tecnica

di concentrazione del latte, ottenuto facendo evaporare parte dell'acqua presente nel latte o con metodologie aumentando la concentrazione proteica ma anche di tutti i componenti del latte. Inoltre la capacità di alcuni ceppi dei batteri dello yogurt di produrre polisaccaridi viene sempre più sfruttata per le interessanti proprietà tecnologiche di queste sostanze, in particolare per gli effetti addensanti che aiutano a modificare la struttura e a ridurre la sineresi.

Si assiste anche ad una diversificazione dei contenitori e del materiale che li costituisce: oltre alla plastica declinata in differenti componenti, abbiamo anche i bicchieri in cartone ricoperto di polietilene, i poliaccoppiati. Lo yogurt magro finalmente esce dal limbo e compaiono, oltre al bianco, anche altri gusti; il difetto tipico di questo yogurt

È un prodotto che ha fatto tanta strada e continuerà a proporre molte innovazioni



che era la massiccia presenza di siero viene notevolmente ridotto ed anche l'aromatizzazione non risulta più così "artificiale" al gusto. Siamo arrivati alla fine degli anni '90 ed inizio nuovo secolo. Lo yogurt, che sembrava ormai un prodotto maturo e per il quale non c'era più niente di nuovo da inventare, subisce un nuovo sussulto: l'entrata sul mercato di un altro produttore con un forte impatto pubblicitario che sposta il concetto salutistico dello yogurt verso un concetto più edonistico, riapre nuovi spazi ed apre a prodotti innovativi. Si assiste nei supermercati a un aumento considerevole dello spazio dedicato allo yogurt che ormai è percepito sempre più spesso, sia nel gusto che nella formulazione, con l'aggiunta di praline, di palline, di biscottini ecc., separati e da miscelare oppure presenti nella stessa vaschetta. Lo yogurt entra nel mondo dessert. Ecco, il passo è compiuto: da prodotto marcatamente acido e quindi non particolarmente interessante per la maggior parte della popolazione italiana ad esclusione di alcune aree, a quasi "dessert", più dolce, cremoso, viscoso con un notevole sviluppo dei consumi.

Accanto ai maggiori produttori, oggi è presente una schiera di piccoli produttori, in particolare quelli con latte di capra, che hanno declinato lo yogurt anche con questo latte, spesso nel tipo a coagulo compatto, nei vasetti di vetro, bianco o con aggiunta di confetture. Ma dove sta andando lo yogurt? È un prodotto che ha fatto molta strada in poco tempo e ha bisogno di continua innovazione: adesso abbiamo anche lo yogurt greco o "colato", cioè lo yogurt viene concentrato allontanando la parte liquida, il siero, ottenendo un prodotto astringente e compatto.

L'ampia offerta di prodotti, magri, parzialmente scremati, interi, al naturale, zuccherati o dolcificati e con aggiunta di un'ampia gamma di ingredienti, di cui molti funzionali, permette di venire incontro alle esigenze di tutti, sia sotto il profilo edonistico che salutistico. La componente salutistica è alla pari con quella edonistica.



PICCOLI PRODUTTORI

I tre segreti: pascolo, animali e tecnologia

1

di Armando Gambera

Il tema delle produzioni casearie di nicchia e in particolare l'aspetto che le qualifica sotto il profilo della qualità o dell'eccellenza, è diventato abbastanza di moda. Perfino in certi supermercati si sfoggiano prodotti dell'agroalimentare italiano ed europeo di dubbia provenienza e d'incerta fattura. Tant'è: basta dire che è il contadino a farlo e tutto è a posto. Non è così. Non è sufficiente che il prodotto sia confezionato da un piccolo produttore in un'area piuttosto limitata e talvolta anche d'interesse naturalistico e paesaggistico.

Non basta, perché si può fare del cattivo formaggio anche se i presupposti potrebbero portare a un più alto risultato. Per rifarmi a una polemica di alcuni decenni fa, non è sufficiente che il vino sia del contadino, occorre che sia fondamentalmente buono. Definire universalmente il buono è molto difficile, io credo impossibile, tuttavia esistono dei mezzi, o meglio dei binari attraverso i quali possiamo arrivarci vicino. Esistono delle valenze decisive.

QUALI SONO?

Formaggi Dop, Igp, Stg, Pat
Prima cerchiamo di dire quali sono i formaggi dei minuscoli territori e dei piccoli produttori. Possiamo trovarli nelle cinquanta Dop e Igp italiane presenti sul mercato. Rimanendo nel basso Piemonte, posso citare il Castelmagno, la Robiola di Roccaverano, il Murazzano. Ho toccato così tre lattini, in ordine: vacchino, caprino, ovino. Il panorama caseario italiano è per fortuna molto più complesso, costellato da miriadi di piccoli formaggi fabbricati un po' dovunque, dalle Alpi all'Appennino, dalla pianura padana alle isole.



2

Forse un censimento completo non è mai stato fatto. Ci vengono in aiuto i PAT (prodotti agroalimentari tradizionali) il cui elenco, demandato alle regioni, risale a 10-12 anni fa e successivamente aggiornato. Il Piemonte ne elenca più di 50, sulla cinquantina è pure la Lombardia, una decina in Valle d'Aosta e via elencando. Insomma, ce n'è uno e qualcosa per ogni giorno dell'anno, parafrasando il generale De Gaulle che vantava per la Francia un formaggio al giorno.

Questi sono i dati ufficiali e tanto ci basta e ci avanza.

LE VALENZE QUALITATIVE

Passiamo ora a definire le valenze che qualificano un formaggio. Le principali sono tre: pascolo, animali, tecnologia.

IL PASCOLO

"Dietro ogni formaggio c'è un pascolo d'un diverso verde e sotto un diverso cielo". Così racconta Italo Calvino in Palomar. Una sintesi perfetta.

Il dizionario di Sabatini-Coletti così definisce il pascolo: "Luogo, in genere montano, in cui l'erba cresciuta spontaneamente viene fatta brucare dal bestiame". Perché l'erba verde, con le sue essenze odorose, i suoi fiori, è così importante?

Perché il suo magazzino aromatico migra nel latte e poi nel formaggio e gli conferisce dunque quel bouquet vegetale e fresco che trasforma quella produzione casearia specifica in una buona produzione.

Come riesca in questa magnifica impresa è cosa scientificamente difficile da spiegare, che tuttavia si fonda su alcuni presupposti: animali sani, latte crudo subito caseificato, ambienti freschi e puliti di maturazione e affinamento.



3



4

Sono solito citare l'esempio della Robiola di Roccaverano fresca che sapeva di lavanda e di camomilla, perché le capre avevano brucato una volta i fiori di lavanda e la seconda quelli di camomilla del recinto vicino all'ovile.

È importante che il latte sia il più possibile intero in quanto i grassi sono possibili veicoli degli aromi, e venga caseificato crudo perché il calore dei trattamenti termici della pastorizzazione e della termizzazione nuocciono alla flora batterica nativa del latte responsabile del corredo aromatico del formaggio che ne verrà.

Sono stati compiuti degli studi su due habitat naturali: gli alpeggi del Raschera sulle Alpi liguri in territorio piemontese e i pascoli del formaggio Ragusano sui monti Iblei in Sicilia.



5

Il valore aggiunto è il latte crudo che trasferisce il corredo aromatico al formaggio che verrà

Nell'alta valle Ellero piemontese sono state censite mediamente 32 specie pastorali diverse con punte fino a 59 in alcune zone; sui monti Iblei sono state identificate 107 specie spontanee appartenenti a 26 famiglie diverse.

Scientificamente è stato provato che gli animali che si nutrono di erbe e di fieno dei pascoli producono un latte che è ricco, oltre agli aromi, anche di molecole antiossidanti quali il beta carotene e la vitamina E, e di acidi grassi benefici per il nostro organismo, i cosiddetti omega 3 (acido linolenico) e omega 6 (acido linoleico) che ci aiutano a bilanciare meglio il rapporto fra il colesterolo buono e quello cattivo.

LE RAZZE AUTOCTONE

Gli animali delle razze autoctone costituiscono la seconda valenza. Essi sono animali che da secoli convivono con e nel territorio, ne sono diventati parte integrante. Il loro latte è anche la sommatoria molecolare di sostanze aromatiche e non che determinano il profilo sensoriale del formaggio. I formaggi di territorio, li chiamiamo, e non per niente.

Pensiamo al Murazzano. Qual è la valenza del latte ovino delle pecore di razza delle Langhe? Basta confrontare una Murazzano con un'altra formaggetta simile, ma di latte ovino diverso. Per l'intenditore è facile, per chi morde e fugge tutto è buono. A ciascuno il suo, e finché ci sarà cultura del territorio, queste regole varranno.

L'estate è alle porte, una bella scampagnata in Alta Langa vi farà conoscere greggi di pecore autoctone e anche di capre, quelle di razza Roccaverano, bianche o chiazze di nero.

TECNOLOGIA TRADIZIONALE

Terza valenza è la tecnologia associata alla produzione del formaggio. Nel caso delle piccole produzioni essa pesca a piene mani nella tradizione locale. Essa inizia dalla mungitura, qualche volta ancora a mano, per poi passare alla coagulazione del latte e alla messa in forma.

L'elemento umano, soprattutto le mani della casara o del casaro, sanno dosare i momenti giusti, le pause opportune, sanno toccare, rivoltare, salare le forme con delicatezza, maestria. Tutto ciò è possibile solo

quando si tratta di piccole partite. Ricordo la Francia, sui monti vulcanici dell'Auvergne, dove casotti di legno posti lungo la strada illustravano i formaggi locali e invitavano il turista ad assistere alla fabbricazione del formaggio. Naturalmente di buon mattino, previa prenotazione.

Pensate alle paste filate del sud Italia, dove dapprima si usa il bastone di legno e poi le mani nude nella pasta per tirarla e mozzarla. Mestieri antichi, gesti ancestrali che dovrebbero diventare patrimonio dell'umanità.

LOCALI DI AFFINATURA: QUARTA VALENZA DECISIVA

Questi tre aspetti fondamentali, pascolo, razze animali, tecnologia locale, concorrono a fare un formaggio di eccellenza. Possiamo fermarci lì quando il formaggio è consumato fresco, ma cosa dire e cosa fare quando invece viene stagionato e affinato? Entra allora in gioco un altro fattore: il luogo della stagionatura/affinatura. Le cantine delle malghe per il Castelmagno, la casere alpine del Bitto, locali col giusto grado di umidità e di temperatura. Qui i formaggi devono essere rivoltati, lavati, spazzolati, controllati ogni giorno.

Ho in mente il bunker della II guerra mondiale che Hansi Baungartner, grande amico dell'Onaf e maestro affinatore, possiede nei pressi di Bressanone. Questi tristi locali hanno acquistato l'allegria delle multicolorate forme dei formaggi che qui riposano in attesa di essere consumati al giusto grado di maturazione. In Piemonte potrei citare Franco Parola di Saluzzo, altro grande amico. In entrambi i casi si assiste ad un momento importante nella vita di un formaggio: quando l'arte dell'affinatura si concilia col perfetto gusto.

Le foto in pagina

1. Pecore di Langa a Paroldo lungo la via del sale tra Piemonte e Liguria

2. Vacche di razza Podolica

3. I monti Iblei con vista sulla marina

4. Pascoli in alta valle Ellero, nel Monregalese

5. Monticazione tradizionale sulle Alpi Trentine



Una strategia di adattamento: si assiste alla riassunzione della famiglia come unità produttiva

I GIOVANI SARDI RITORNANO IN AZIENDA

di Erika Sois

Parlare di cultura casearia in Sardegna significa parlare di una vocazione naturale, vera e propria specializzazione produttiva, dalle radici profonde ed in continuo divenire. La pastorizia ha origini antichissime e si è evoluta passando attraverso le varie epoche, modificando i suoi tratti sulla base di specifici presupposti storici, economici, culturali. Da fine '800 e per tutta la prima metà del '900 il "modello pastorale" si incentrava sull'allevamento ovino, caratterizzato dal pascolo brado e semi-brado, particolarmente adatto alle aree marginali, in grado di generare diverse forme di integrazione e complementarietà tra agricoltura e pastorizia.

Passando dal sistema tradizionale di tipo agro-pastorale vigente sino agli anni '60, si è giunti al sistema di allevamento moderno di tipo pastorale estensivo dal crescente grado di razionalizzazione e meccanizzazione. Per comprendere a fondo questo mondo occorre tornare indietro, nel periodo chiave a cavallo tra '800 e '900 quando l'allevamento guadagna spazi là dove si convertono al pascolo le terre liberate dall'agricoltura; e quando con l'arrivo degli industriali laziali si importa sull'isola la tecnologia di produzione del Pecorino Romano tipologia casearia assai differente da quella del Pecorino sino ad allora nota e tramandata dai pastori locali. La nuova tipologia del Pecorino Romano, di cui occorre incrementare la produzione per rispondere alla crescente domanda proveniente soprattutto dal mercato statunitense, modificò il panorama produttivo caseario sardo. Provocò infatti una crescita esponenziale del numero di capi e la definitiva affermazione del settore lattiero-caseario quale uno

dei settori produttivi più importanti dell'isola. Ancora oggi basti pensare che, nonostante il pesante ridimensionamento subito negli scorsi anni a causa della generale crisi e poi del diffondersi della Blue tongue, la malattia dei piccoli ruminanti, la Sardegna detiene circa 1/3 dell'intero patrimonio ovi-caprino nazionale.

L'andamento odierno delle aziende, come nel resto del paese, vede un aumento della concentrazione delle imprese, la riduzione del numero ed ampliamento delle dimensioni e l'avvio di un processo di razionalizzazione della conduzione aziendale. Cresce il numero di giovani, e tra questi di donne, che scelgono di proseguire nell'azienda di famiglia o che decidono di entrare in questo settore, pur provenendo da tutt'altro contesto lavorativo e/o familiare.

Il mondo pastorale sta dunque cambiando il suo volto, l'allevatore non può più essere solo un mero produttore di latte, occorre innovarsi e si assiste alla riassunzione della centralità della famiglia come unità produttiva. È una strategia di adattamento: la diminuzione dei meccanismi di sostegno alla produzione, l'assottigliamento dei redditi agricoli portano ad attuare nuove scelte che possano trattenere in azienda il più alto valore aggiunto che, per un allevatore, si concretizza sempre di più ad esempio nella trasformazione in azienda del proprio latte, nonché nella vendita diretta, o attraverso canali alternativi, del proprio formaggio.

Solo queste aziende promuoveranno una cultura casearia fatta di sapere tradizionale e di innovazione.



TRE MILIONI DI PECORE

La zootecnia in Sardegna, facendo riferimento esclusivo a quella inerente la filiera di nostro interesse citando i dati dell'ultimo censimento, conta 20.550 aziende di cui 12.669 ovine, 2.634 caprine, 7.852 vaccine, ed 11 bufaline. Quanto al numero di capi in valore assoluto siamo sui 3.028.373 ovini, 241.315 capre, 251.962 bovini e circa 700 bufale.

Per comprendere l'importanza del comparto basti pensare che le aziende di allevamento sono il 33,8% di quelle agricole (contro una media italiana che è del 13,4%) e che le aziende di trasformazione (imprese cooperative industriali, caseifici industriali, mini-caseifici artigianali) sono stimate in circa 300, di cui oltre il 60% sono di piccole dimensioni. Nel mondo caseario sardo esistono 3 formaggi Dop e 15 Pat.



Ignazio Vassallo, Giovanni Fazio e Giacomo Gati



Valle dei templi Premiata "La strada della capra Girgentana"

di Vittorio Alfieri

L'associazione per la salvaguardia e la valorizzazione della capra Girgentana ha sede ad Agrigento presso l'Associazione Allevatori. È stata fondata nel 2007 da tre appassionati: Fazio, Vassallo e Gati. Il primo - oggi presidente del sodalizio - è l'uomo che ha raccolto il maggior numero di capi salvando la capra da sicura estinzione; il secondo, anima dell'associazione, è il segretario; l'ultimo è il casaro per eccellenza e fa parte del direttivo. Questi appassionati sono riusciti a creare una realtà che conta 12 soci, 600 capre circa, una superficie aziendale di circa 200 ettari più il pascolo brado e un volume di affari intorno a 150 mila euro. I produttori fanno parte del Presidio Slow Food di cui è referente Ignazio Vassallo.

L'associazione ha partecipato a un progetto europeo presentato da Lactimed, struttura francese che ha lo scopo di promuovere la produzione e la distribuzione dei prodotti lattiero-caseari tipici del Mediterraneo attraverso l'organizzazione di catene di valore. Tutto questo nell'ambito del programma Cbc Med, cofinanziato dall'Unione Europea tra le misure a favore della cooperazione transfrontaliera, fanno parte del circuito l'Egitto, il Libano, la Tunisia, la Grecia e la regione Sicilia per l'Italia.

Tale progetto - premiato da Lactimed - prende il nome "La Strada della Capra Girgentana" e parte proprio dalla "Valle dei Templi" antica culla della capra. È prevista la cessione gratuita, da parte dell'Associazione per la salvaguardia della capra,

al Parco archeologico e paesaggistico della Valle dei Templi di cinque capre da custodire in un grande recinto realizzato nella zona più frequentata dai visitatori.

Saranno organizzati percorsi di sviluppo rurale per portare i turisti a scoprire le aziende di allevamento, i laboratori di produzione dei formaggi, i locali come gli agriturismi, le cantine e le osterie dove si possono degustare i formaggi e il latte prodotti dallo storico caprino. Tra le altre opportunità offerte dal progetto figura anche la visita degli allevamenti, con la possibilità di trascorrere una giornata al pascolo con gli animali, acquistando latticini e facendo un'esperienza sensoriale unica fra storia e cultura locale.

Così facendo si aiuteranno gli ultimi allevatori che rifiutano le scorciatoie della modernità e che testardamente continuano a produrre formaggi rispettando "naturalità, tradizione e gusto" anche se tutto questo comporta fatiche, rischi, polemiche, e isolamento.

Gli animali ricevono un'integrazione alimentare, in genere orzo, fave, avena, solo in alcuni momenti della loro vita (parto e lattazione) e vengono ricoverati la sera in alloggi molto precari.

Un progetto europeo aiuterà gli ultimi allevatori che rifiutano le scorciatoie della modernità a continuare la mission

Appunto per questo motivo si lancerà anche una campagna volta ad "adottare" una capra Girgentana, in modo da finanziare gli allevatori custodi di questo magnifico animale in via di estinzione. Chi aderirà, oltre a ricevere un attestato di adozione, si procurerà una parte di prodotto (formaggio) direttamente a casa.



GRANDI CHEF PERCORRONO LE STRADE DELLA MOZZARELLA

di Maria Sarnataro

È dedicato a un formaggio, la Mozzarella Dop, il più grande congresso di cucina del centro-sud Italia. Le Strade della mozzarella 2015, dopo le tappe di Parigi, Ginevra e Londra, si sono chiuse a Paestum con 32 grandi chef provenienti dall'Italia e dall'Europa per interpretare i prodotti d'eccellenza che raccontano il Made in Italy di qualità. Tra gli eventi di enogastronomia più attesi e seguiti dell'anno, la convention si è confermata come un appuntamento di confronto e dialogo sull'alta cucina che indaga le frontiere di uno dei formaggi più amati al mondo. La mozzarella di bufala campana è il più importante marchio Dop del centro-sud Italia. Nel 2014 sono stati prodotti poco più di 38 milioni kg di Mozzarella di Bufala Campana, di cui il 25% esportato, principalmente in Francia, Germania, Stati Uniti, Gran Bretagna, Svizzera. Nel 2014, sostanzialmente, il prodotto riesce a far fronte al periodo di crisi, con risultati leggermente superiori (+2%) all'anno precedente.

Un grande focus è stato inoltre dedicato al distretto gastronomico più conosciuto al mondo che ha visto tra i protagonisti anche la pasta di Gragnano, la pizza napoletana, i grandi pomodori campani, tutto un mondo gastronomico che ruota attorno alla Mozzarella. L'intero progetto di Lsdm ed il relativo congresso di Paestum è organizzato in collaborazione con il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop. Per il primo anno partecipa all'evento L'Associazione Formaggi

Italiani Dop con lo scopo di intensificare sempre più il messaggio di valorizzazione e promozione dei Formaggi a denominazione di origine presso i consumatori ed il mondo della comunicazione in generale.

L'ONAF SULLE STRADE DELLA MOZZARELLA

Come ogni anno spetta all'Onaf un ruolo centrale all'interno del programma di Lsdm. Un lavoro realizzato a sostegno dei grandi formaggi italiani a marchio Dop per la loro conoscenza e divulgazione. In collaborazione con Afidop è stato allestito un banco di degustazione guidata coordinato dalla vice presidente nazionale Onaf Maria Sarnataro che, coadiuvata da maestri assaggiatori, ha proposto assaggi tecnici di Grana Padano, Gorgonzola dolce e piccante, Caciocavallo Silano, Piave, Pecorino Romano, Pecorino Toscano, Asiago pressato e d'allevato.

Il pubblico, competente e professionale, ha gradito il carattere tecnico della degustazione approfondendo insieme ai maestri assaggiatori oltre alle caratteristiche organolettiche anche le principali specificità dei territori d'origine. Particolarmente apprezzato il Piave che è ancora poco conosciuto ed il Pecorino Romano, considerato spesso solo come formaggio da grattugia, in questo contesto proposto invece in una versione elegante da pasto, aprendo così nuove possibilità di consumo. Oltre agli assaggi guidati rivolti a tutti i partecipanti al congresso si è svolto poi un work shop di allenamento per oltre



Una degustazione all'interno del progetto Lsdm con il relativo congresso andato in scena a Paestum in provincia di Salerno

QUI PAESTUM

Al congresso è stato allestito un grande banco di degustazione guidato dai maestri Onaf che hanno proposto assaggi tecnici delle Dop



cinquanta assaggiatori e maestri assaggiatori onaf nei quali gli stessi formaggi, inclusa la Mozzarella Dop, sono stati i protagonisti di una sessione tecnica di approfondimento. Occasione anche per la consegna, da parte del Presidente Onaf Pier Carlo Adami, degli attestati ai nuovi assaggiatori della provincia di Salerno.

ASSOCIAZIONE FORMAGGI ITALIANI DOP E IGP

Afidop raggruppa i principali Consorzi di tutela dei formaggi a denominazione di origine protetta. La maggior parte di questi Consorzi, alcuni dei quali nati ottant'anni fa, sono stati costituiti a tutela delle caratteristiche fondamentali di questi preziosi prodotti, le cui caratteristiche sono quindi strettamente legate al territorio di origine.

I Consorzi salvaguardano la tipicità e l'uso della denominazione dei prodotti, promuovono la loro conoscenza, ne tutelano la produzione attraverso la vigilanza e le verifiche della qualità. I 25 Consorzi associati ad Afidop coprono il 99,8% della produzione italiana di formaggi Dop. Praticamente tutte le Regioni, le tradizioni e le tipologie di formaggi si ritrovano in Afidop: dai formaggi freschi a quelli stagionati, dai formaggi a pasta cruda a quelli a pasta semicotta o cotta o filata, dai formaggi vaccini a quelli prodotti con latte di pecora, di bufala e di capra. Dalle grandi produzioni che superano il milione di quintali a quelli che non superano le poche centinaia. Un panorama vastissimo, quindi, e largamente rappresentativo, in grado di portare nel mondo un messaggio di qualità che non ha pari.

LA VOCE DEL DIRETTORE

di Antonio Lucisano

Le Strade della Mozzarella hanno rappresentato in questi anni, grazie alla collaborazione instaurata con il Consorzio di Tutela, uno strumento di promozione e di comunicazione di straordinaria efficacia. Rivolgendosi al segmento più qualificato della ristorazione italiana ed estera riuscendo a concentrare su questo prodotto l'attenzione dei grandi chef e della stampa specializzata, stimolando il dibattito sulla sua unicità e proponendo nuove e sempre più intriganti modalità di consumo. L'obiettivo è stato animare la discussione sul prodotto per dimostrare come e quanto le proprietà organolettiche della Mozzarella di Bufala Campana possano essere esaltate non soltanto dal consumo del formaggio tal quale, ma anche dalla sua elaborazione in piatti complessi.



PASTICCIO DI MELANZANE

Ingredienti (dosi per 4 persone)

- Melanzane striate o zebbrate n. 4
- Conserva di Pomodoro San Marzano Dop kg. 0,4
- Mozzarella di Bufala Campana Dop kg. 0,6
- Tubetti rigati di Gragnano Igp kg. 0,120
- Colatura di alici qb
- Origano qb
- Olio extravergine qb



Istruzioni per cucinare

Preparare una conserva di pomodoro con il soffritto. Cuocere i tubetti rigati molto al dente ed inserirli nella conserva, lasciare osmotizzare gli ingredienti. Cuocere la melanzana per 10 minuti circa a 400 gradi senza condimenti. Togliere dal forno, tagliarla per il lungo con un coltello ben affilato e si noterà che la pelle sarà ben staccata dalla polpa e la stessa resterà bianchissima per lo choc termico. Condire con colatura di alici, inserire con un cucchiaino la pasta condita con la conserva di pomodoro, l'origano fresco e un goccio d'olio extravergine. Aggiungere la crema di mozzarella, semplicemente frullata in un mixer, e completare nuovamente con gocce d'olio.



CONFRATERNITA DI SAN LUCIO

Arriva dalla Francia la nuova associazione casearia



Foto di gruppo a Mogliano Veneto

di Vincenzo Bozzetti

La Confraternita San Lucio, costituita in Piacenza il 4 marzo di quest'anno, ha festeggiato l'inizio delle attività italiane durante l'evento «Formaggi in Villa» a Mogliano Veneto. L'evento magistralmente concepito, diretto e organizzato dal confratello Alberto Marcomini, ha ospitato la serata di gala della Confraternita, il 12 aprile scorso presso Villa Braida.

La nuova associazione italiana è statutariamente affiliata alla storica «Guilde International des Fromagers - Confrérie de Saint-Uguzon», a sua volta nata in Francia nel 1969.

Alla Gilda Internazionale possono aderire: gli operatori professionali, i casari, i tecnici della filiera latte, gli stagionatori e gli addetti alla vendita. A tutt'oggi conta oltre 5.600 aderenti.

La «Confrérie de Saint-Uguzon», invece, essendo aperta anche ad amatori, gastronomi, ristoratori, ricercatori e scienziati del latte e derivati, giornalisti specializzati, raccoglie in totale circa 6.200 membri. La Gilda Internazionale-Confraternita San Lucio è presente in 33 Paesi, tra i quali si annoverano: una dozzina di Paesi Europei, la Repubblica Ceca, la Russia, gli Stati Uniti d'America, il Canada, l'Australia, il Giappone, in aggiunta ad una manciata di Paesi Latino Americani.

«In questa logica di sviluppo della presenza internazionale, non poteva mancare l'Italia - dichiara Hervé Davoine, presidente della italiana Confraternita San Lucio - e gli italiani che credono nella Confraternita come strumento di valoriz-



Grande attenzione a cultura e storia del formaggio con il piacere di stare insieme

zazione culturale di tutta la filiera del latte, potranno offrire il loro pensiero e la loro opera. In questo senso ho chiesto ai due vicepresidenti, Anna Maria Sepertino e Vincenzo Bozzetti, di iniziare un percorso di programmazioni di attività che includono il secondo semestre 2015 e il nuovo programma per l'anno 2016».

Precisa Anna Maria Sepertino: «Durante la prossima riunione di consiglio, metteremo su un foglio tutte le idee, successivamente valuteremo la fattibilità di ogni proposta ed infine sceglieremo quelle maggiormente idonee, sulle quali convogliare le modeste risorse disponibili.» Il prossimo capitolo italiano è stato programmato durante la fiera «Cheese» di Bra; allo scopo il 19 settembre presso il Monastero di Cherasco Somaschi Hotel. In quella prestigiosa sede, ha assicurato la presenza il Prevosto Roland Barthely e, sicuramente alle numerose intronizzazioni, faranno degna compagnia prelibati formaggi e generosi vini piemontesi.

Ad onor del vero, si può affermare che in generale i Confratelli, sono attenti alla storia e cultura lattiero casearia, senza privarsi dei piaceri conviviali, dello stare insieme e di gustare cibi di buona qualità. Tra le varie proposte per il 2016, non mancano le attività culturali di buon livello, altre riguardano le visite ai luoghi della vita e del culto di San Lucio.

San Lucio, un Santo con una storia ancora da conoscere a fondo, a tal punto che secondo A. Robertini (La cattedrale di Lugano, Locarno, 1980), avrebbe vissuto a Coira nel sec.VIII e, non due secoli dopo in val Cavargna. Ad ogni buon conto, le sue prime raffigurazioni nel Canton Ticino, risalgono al sec. XII, mentre l'oratorio montano a lui dedicato si può collocare a cavallo dei secoli XIII e XIV. Sono oltre una trentina, in Svizzera ed in Italia, i luoghi con raffigurazioni dedicate a San Lucio, il martire di carità che donava formaggio ai poveri e per questo da tutti venerato come Patrono dell'intera filiera lattiero casearia.

Considerando che nel solo ambito europeo la quantità di siero prodotto annualmente è di circa 75 milioni di tonnellate, e che solo il 60% viene parzialmente utilizzato dal settore agro-alimentare per la produzione di ricotte e latticini, circa 30 milioni di tonnellate di siero sarebbero disponibili per questo utilizzo. Poiché il siero è considerato un «rifiuto speciale» appare evidente il doppio risultato che si otterrebbe: creare delle alternative ecologiche all'eccessiva circolazione di plastica da petrolio e attingere ad una materia prima che se non fosse così trasformata continuerebbe a pesare negativamente sulla bilancia della sostenibilità ambientale.

Altri mondi

di MASSIMO PELAGATTI

La dieta si può integrare anche leccando le auto

Visto che forse gli allevatori del Wyoming non provvedevano a sufficienza, le loro capre sono scese in città e hanno cercato di correre ai ripari come hanno potuto, leccando direttamente dalle carrozzerie delle auto i residui del sale sparso come antigelo sulle strade urbane. Certo che così avranno anche fatto scorta di schifezze inimmaginabili, ma quando proprio serve ... non si può essere schizzinosi!



Sfortunati emuli di Poppea

Una delle regole per vivere sereni e in pace con se stessi è non sapere cosa succede dietro le quinte.

Specialmente quando i «teatri» sono le cucine dei ristoranti, o le fabbriche di prodotti alimentari presenti anche nei posti meno controllati del mondo.

Una notizia riportata dal Los Angeles Time, racconta che in un'azienda casearia di Omsk, in Russia, per un gruppo di operai il lavoro era particolarmente debilitante.

E cosa c'è di più rilassante di un bel bagno nelle vasche di latte dell'azienda, quelle da cui venivano poi prodotti i formaggi da mettere in commercio? Senza pensarci troppo, i malcapitati non si sono lasciati scappare l'opportunità che hanno documentato con video che li ritraevano a mollo nel bianco liquido, poi pubblicati su Youtube.

La stampa russa ha riportato la notizia comunicando anche che la fabbrica è stata chiusa per un bel po' di tempo, ma che dei nostri amici operai, invece, non si sa nulla. Forse impegnati in un lavoro con molte meno opportunità, li vogliamo ricordare sbronzi marci, immersi fino al collo nel latte, con la faccia fiera di chi sta vivendo la migliore giornata della sua vita.



Dal siero di latte la «plastica ecologica»



Ainia (Asociación de Investigación de la Industria Agroalimentaria) di Valencia, con un progetto finanziato dalla Ue, potrebbe trovare soluzioni alternative all'utilizzo di derivati del petrolio nella produzione di imballaggi utilizzando il siero in eccesso delle lavorazioni casearie. «Alla base della produzione di plastica da siero di latte - hanno spie-

gato i responsabili del progetto - ci sono l'acido polilattico e il Phb (poliidrossibutirrato) che si ottiene dopo la fermentazione del siero di latte ad opera dei microrganismi in esso presenti». I prodotti così realizzati saranno solubili in acqua e naturalmente biodegradabili al 100% in appena diciotto giorni.

Considerando che nel solo ambito europeo la quantità di siero prodotto annualmente è di circa 75 milioni di tonnellate, e che solo il 60% viene parzialmente utilizzato dal settore agro-alimentare per la produzione di ricotte e latticini, circa 30 milioni di tonnellate di siero sarebbero disponibili per questo utilizzo. Poiché il siero è considerato un «rifiuto speciale» appare evidente il doppio risultato che si otterrebbe: creare delle alternative ecologiche all'eccessiva circolazione di plastica da petrolio e attingere ad una materia prima che se non fosse così trasformata continuerebbe a pesare negativamente sulla bilancia della sostenibilità ambientale.



Non tutto è concesso anche se sei un dittatore: lo schiaffo dell'Emmental



Il dittatore nordcoreano Kim Jong-un, golosissimo di Emmental svizzero che aveva iniziato ad apprezzare quando frequentava l'Università di Berna, ha fatto una personale richiesta alla «École Nationale de l'Industrie Laitière» di Besançon di far frequentare i corsi della scuola a due suoi funzionari governativi per ottenere il

know-how per la produzione del suo formaggio preferito. La domanda era certamente lusinghiera, ma pare che il direttore della scuola abbia educatamente ma fermamente rifiutato l'iscrizione, caldeggiata anche dall'ambasciatore nordcoreano a Parigi, giustificando il diniego con l'osservazione che la scuola è molto piccola e riesce ad accogliere solo pochi studenti.

Al di là delle motivazioni ufficiali del rifiuto, qualcuno avrà ben pensato che uno sfizio del genere fosse proprio anacronistico da parte del governante di un paese in cui due terzi della popolazione hanno problemi di alimentazione gravi e cronici che anche l'Emmental svizzero, per quanto buonissimo, certamente non avrebbe contribuito ad attenuare.

Nel salone Sol&Agrifood abbinato al Vinitaly laboratori e degustazioni guidate conquistano i visitatori



A Cheese Experience protagonisti i maestri assaggiatori dell'Onaf

di Augusto Gentili

Comunicare il formaggio: ecco in tre parole sintetizzato il vero obiettivo di Onaf. Un obiettivo facile da enunciare ma non sempre altrettanto facile da realizzare e il cui raggiungimento pone tutti noi davanti a difficoltà spesso ardue da superare. Cosa dire, come dirlo e, in modo particolare, a chi dirlo?

Ecco quindi che l'opportunità di essere protagonisti presso Sol&Agrifood - il Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità svoltosi a Verona in concomitanza con Vinitaly (22 - 25 marzo 2015) - nella gestione di Cheese Experience, la neonata area dedicata ai formaggi, ci è parsa subito di particolare interesse. Nata dalla volontà comune di Veronafiere e di Onaf di valorizzare il mondo caseario all'interno di Sol&Agrifood, Cheese Experience si prefigge lo scopo di informare il pubblico sia dell'importanza e dell'altissima qualità dei formaggi italiani sia della necessità di imparare a conoscerli per diventare dei consumatori consapevoli.

Un obiettivo ambizioso, perseguito mediante due cicli di otto laboratori ciascuno rivolti sia al visitatore interessato - ma non necessariamente già informato - sia agli addetti ai lavori, durante i quali i nostri Maestri Assaggiatori si sono susseguiti per raccontare l'approccio alla degustazione, le caratteristiche dei formaggi ottenuti con i diversi tipi di latte, i loro possibili difetti e dare interessanti spunti per i corretti abbinamenti del formaggio con il vino e con la birra; due laboratori sono stati, inoltre, dedicati alla

comprensione delle etichette nonché agli aspetti nutrizionali del formaggio.

A questi laboratori è stata affiancata una degustazione guidata, tenuta da Beppe Casolo insieme ai produttori presenti, vale a dire il Consorzio del Parmigiano Reggiano Dop, l'Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Reggiana e i caseifici Quattro Portoni e DÈ Magi, durante la quale si sono degustati otto formaggi opportunamente selezionati per rappresentare al meglio i territori, le produzioni e la filosofia degli espositori presenti.

A manifestazione conclusa restano i numeri a riprova dell'eccellente riuscita di Sol&Agrifood nel suo complesso (261 espositori, 64 mila visitatori di cui il 23% da ben 80 nazioni) e di Cheese Experience, ai cui laboratori hanno partecipato oltre 300 persone alle quali aggiungere le 48 presenti alla degustazione guidata. Numeri che ci confortano non solo - e non tanto - in quanto indice del successo dell'iniziativa, ma soprattutto perché segno del forte bisogno di conoscenza mostrato dai visitatori nei confronti dei formaggi.

A ulteriore testimonianza di questa esigenza restano le numerosissime richieste di approfondimento su Onaf, sulle sue attività e i suoi scopi. Un segnale chiaro di come il mondo caseario potrebbe - e dovrebbe - farsi conoscere e dell'importanza del lavoro svolto dalla nostra Organizzazione nel diffondere - in modo semplice, rigoroso e intellettualmente onesto - la conoscenza di una delle più grandi ricchezze del patrimonio agroalimentare italiano.



GIANNI BRUNO, BRAND MANAGER WINE&FOOD

«Esperienza da portare avanti»

Dottor Bruno, quali le ragioni e le speranze che hanno portato alla nascita di un'area dedicata ai formaggi all'interno di Sol&Agrifood?

«L'idea di creare Cheese Experience è nata dalla constatazione che la presenza di produttori di formaggi di alta qualità all'interno della manifestazione non era sufficientemente valorizzata. La nostra esperienza con altre merceologie (vedi l'area birre) ci ha resi fiduciosi nel progettare e realizzare uno spazio che focalizzasse l'attenzione su questi prodotti, all'interno del quale formazione e informazione andassero di pari passo con degustazioni e abbinamenti».

L'edizione 2015 di Sol&Agrifood ha visto per la prima volta lo Spazio Cheese Experience: quali ritengono siano stati i punti di forza di questa iniziativa?

«Sicuramente il professionale apporto dei maestri assaggiatori di Onaf, che hanno saputo ben gestire un ricco calendario di degustazioni e minicorsi, all'interno di una piazza che ha visto in tutte le giornate la numerosa partecipazione di operatori nazionali ed internazionali. Il supporto

di una traduzione in consecutiva, unitamente a un allestimento accattivante e funzionale, hanno fatto di Cheese Experience un punto di animazione di Sol&Agrifood».

L'Italia ha un patrimonio caseario unico al mondo: quale crede possa essere il ruolo di un'iniziativa come la vostra nella sua valorizzazione?

«Sicuramente una manifestazione fieristica come la nostra, che vive la benefica influenza della concomitanza con Vinitaly, offre grande visibilità ai produttori, focalizzando l'attenzione degli operatori in arrivo da tutto il mondo sulla grande varietà della produzione casearia italiana».

Come immagina il futuro di quest'iniziativa nelle prossime edizioni di Sol&Agrifood?

«Sarebbe bello immaginare già dalla prossima edizione un ampliamento dell'area, diversificato per merceologie e nazionalità, che diventasse punto d'incontro

per lo scambio di esperienze tra i produttori e momento irrinunciabile di approfondimento e degustazione per gli operatori di Sol&Agrifood e Vinitaly, all'insegna del "cheese experience"».



« Il professionale apporto Onaf ha gestito al meglio il ricco calendario »

Alcune degustazioni presso l'Agorà

di Beppe Casolo

Casaticca, formaggio a pasta cruda di latte di bufala prodotto dal Caseificio Quattro Portoni di Cologno al Serio in provincia di Bergamo, con stagionatura di 45 giorni.

Struttura della pasta morbida, da poco a mediamente elastica. Odore e aroma delicato di intensità medio bassa, con sentori lattici di crema e burro. Mediamente dolce, poco acida e mediamente salata. È morbido, leggermente adesivo, con una ridotta grumosità. Permangono nel tempo le note dolci.

Parmigiano Reggiano delle "vacche rosse" di 24 mesi. Per questa tipologia di Parmigiano i due anni di invecchiamento costituiscono la minima stagionatura ammessa dal disciplinare. Di colore paglierino intenso, mostra una buona granulosità, una intensità olfattiva medio-elevata con note di fieno, burro sciolto e noce. Da poco a mediamente dolce, mediamente salato. Grado di friabilità e di granulosità medi. Risulta ben solubile e non presenta né pungenza, né piccantezza. Buona la persistenza gusto-olfattiva.

Parmigiano Reggiano: del Caseificio Gennari, storico casello di Collecchio (PR) rispettivamente di 36 e 72 mesi. Colore paglierino intenso il primo e con riflessi dorati il secondo. Entrambi i prodotti sono di una intensità olfattiva e aromatica medio elevata. Il 36 mesi con note di fieno, burro sciolto, glutammato, frutta secca, in particolare noce. Il 72 mesi presenta in aggiunta delle note tostate di maggiore intensità. Ottimo equilibrio gustativo.

Blu di bufala: di base quadrata di circa 20 cm e altezza di 12, con crosta rugosa, asciutta, di colore grigio. A quattro mesi di stagionatura, evidenzia una erborinatura non eccessiva, di tonalità del blu, distribuita in modo irregolare nella forma. Presenti occhiature di forma irregolare, da piccole a medie con distribuzione abbastanza omogenea. presenta intensità olfattiva media con sentori di yogurt, burro e un piacevole sentore di sottobosco. La piccantezza delle muffe è controbilanciata dalla dolcezza della pasta. La struttura passa piacevolmente da cremosa a moderatamente friabile.

Aromatico: un pecorino presentato da De Magi -Alchimia dÈ Formaggi è un pecorino affinato in conche di travertino di Rapolano, Siena, assieme ad una miscela di piante aromatiche.

Di forma cilindrica, abbastanza irregolare, trattata in superficie con ginepro, alloro, rosmarino, salvia e finocchio selvatico, che permangono sulla crosta mediamente dura, macchiata da muffe. Intensità olfattiva elevata con un elevato sentore vegetale fermentato che riporta al rosmarino e alla salvia. Sono presenti note animali. L'accenno dolce iniziale lascia presto il posto al salato e ad una intrigante nota leggermente amara.

SIMBOLOGIA DELLA MOZZARELLA

La bandiera del made in Italy è di umili origini ma ha conquistato le mense più raffinate



di Fabio Campoli

Che sia servita alla maniera classica caprese, che le venga costruita una carrozza per poi friggerla in olio bollente o che, ancora, venga cosparsa su innumerevoli pizze sfornate giornalmente in tutto il mondo... Non occorrono altri esempi: la mozzarella è un prodotto tutto italiano irrinunciabile sulle tavole sia nostrane che internazionali.

È da questa evidenza che ho voluto far partire le mie riflessioni per condividere con voi un prodotto caseario elevandolo a simbolo, anzitutto del "made in Italy": portata infatti nel meridione (in quell'area anticamente denominata come Magna Grecia) dai coloni greci attorno al V secolo a.C., non ha mai abbandonato le tavole italiane. Lo testimonia anche la citazione del prodotto all'interno dell'opera culinaria, datata intorno alla metà del Cinquecento, scritta da Bartolomeo Scappi, cuoco delle cucine vaticane sotto i papi Pio IV e Pio V. La mozzarella, dunque, trovava posto anche nei banchetti dei ceti più elevati, spesso tra i formaggi che venivano consumati verso la chiusura dei pasti, come testimoniano gli antichi menu che ci sono stati trasmessi dal grande cuoco dei papi.

Ma la mozzarella ha avuto origini ben più umili: inizialmente, e anche molto oltre il Medioevo, aveva l'appellativo di provatura, perché ritenuto sottoprodotto della prova della salagione dei formaggi veri e propri a pasta filata, come il caciocavallo. Un'origine

umile che mi sento però di elevare a grande onore: è proprio grazie alle sue origini che la mozzarella, intesa come scoperta della pasta filata, diventa ancora una volta simbolo per lo sviluppo empirico della produzione di tutti i formaggi a pasta filata semi-stagionati e stagionati italiani. L'appellativo mozzarella, che deriverebbe dal verbo "mozzare", in ricordo dell'operazione di taglio fatta con indi-

ce e pollice della mano per dare forma al prodotto, si trova scritto per la prima volta in un documento risalente al XII secolo d.C. ritrovato nell'Archivio Episcopale di Capua: "una mozza o provatura con un pezzetto di pane" era la prestazione che i monaci del monastero porgevano ai pellegrini che ogni anno, per antica tradizione, si recavano in processione verso la chiesa di S. Lorenzo.

Autentica malizia gastronomica risveglia tutti i sensi stuzzicando la voglia di freschezza, morbidezza e sapidità

In diretta dall'Expo su Alice tv



Dal 27 aprile lo chef Fabio Campoli conduce, affiancato da Francesca Romana Barberini, volto noto di Gambero Rosso Channel, il programma televisivo "Expo è servito" in onda tutte le sere alle ore 20.30 su Alice Tv (canale 221 del digitale terrestre). Ogni giorno un collegamento da Milano con l'inviata Valeria Ciardiello, direttamente dai padiglioni dell'Expo per raccontarli ai telespettatori, insieme ad Erica Tuccino, inviata speciale in giro per tutta Italia alla scoperta dei più sorprendenti sapori. Il tutto coronato dalle ricette proposte dal nostro chef.

FREMOR DI GAMBERI

Gamberi cotti delicatamente con erbe e limone, accompagnati da crostino farcito di mozzarella e finocchi allo zafferano

Ingredienti per 4 persone

Gamberi, n. 16 (400 g puliti)

Per il liquido di cottura dei gamberi:

Succo di limone, 70 g
Olio extravergine d'oliva, 25 g
Sale fino, 3 g
Barba di finocchio, 2 ciuffi
Prezzemolo, 2 ciuffi

Per la pastella:

Farina di semola, 50 g
Acqua fredda, 70 g
Sale fino, q.b.

Esecuzione

Per la pastella

Mettere in una ciotola l'acqua fredda, il sale e la semola. Lavorare il composto aiutandosi con una frusta, finché non risulti omogeneo.

Per il crostino di mozzarella. Bagnare i bordi delle fette di pane in cassetta con il latte, aiutandosi con un pennello. A seguire, cospargere pochissima farina lungo i bordi. Questa, reidratandosi, formerà un collante con il latte e aiuterà a non far fuoriuscire la mozzarella. Tagliare la mozzarella a cubetti e disporla al centro del pane, lasciando liberi i bordi. Spezzettare i filetti di alici e disporli sopra la mozzarella. Chiudere con l'altra fetta di pane e comprimere bene i bordi per fare in modo che il pane si incolli. Sigillare i bordi del pane con la pastella, aiutandosi con un pennello; poi coprire il resto del pane con un velo sottile di pastella. Foderare una teglia con della carta da forno, e ungerla leggermente con dell'olio, sempre utilizzando un pennello. Disporre, sopra, il pane nel verso già passato con la pastella e spennellare anche l'altro verso. Preriscaldare il forno a 220°C, abbassare a 215°C una volta inserita la teglia e cuocere per 12 minuti circa. Al momento di servire, tagliare il crostino in 4 creando dei triangoli.

Per i gamberi. In una ciotola miscelare il succo di limone, il condimento balsamico al bergamotto, il sale fino, la barba di finocchio, il prezzemolo e l'olio extravergine d'oliva. Riporre il liquido di cottura in una casseruola e disporvi sopra i gamberi, uno vicino all'altro. Far cuocere a fuoco dolce con coperchio fin quando iniziano a creare vapore, contare fino a 30 secondi, quindi spegnere, togliere dal fuoco e lasciarli coperti.

Per i finocchi. Mettere in una ciotola i finocchi e condarli con il sale, lo zafferano e l'olio. Mescolare bene. In una padella cuocere i finocchi a fuoco vivo per 2 minuti saltandoli di tanto in tanto. Devono risultare scottati e croccanti.

Per terminare. Servire sul piatto i finocchi, adagiarvi sopra i gamberi e accompagnare con il crostino di mozzarella.

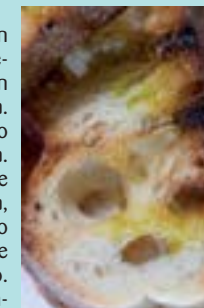


Per il crostino di mozzarella:

Latte, 20 g
Farina "00", 10 g
Pane in cassetta decorticato, 90 g
Mozzarella, 130 g
Filetti di alici dissalate, 4 filetti

Per i finocchi:

Finocchi a fette sottili, 400 g
Zafferano, 2 bustine
Sale fino, q.b.
Olio extravergine d'oliva, 20 g



RISOTTO

con prosciutto, melone e fior di latte

Ingredienti per 4 persone

Riso Carnaroli, 280 g
Brodo vegetale, 1 l
Melone (a cubetti), 200 g
Prosecco di Valdobbiadene DOC Brut, 1 bicchiere
Fior di latte, 100 g
Prosciutto crudo, 3 fette
Burro, 30 g
Cipolla bianca, 30 g
Prezzemolo, 4 ciuffi
Sale fino, q.b.

Esecuzione

In una padella fate un fondo con metà burro e metà cipolla tritata e lasciate cuocere. Aggiungetevi poi il melone già mondato e tagliato a cubetti, regolate di sale e fate insaporire per 1 minuto. Tagliate il prosciutto a listarelle, metterlo in una padella antiaderente (senza aggiunta di grassi) e lasciate cuocere fin quando non diventa croccante. A parte, in una casseruola preparate un fondo con il burro e la cipolla rimanente e, quando è ben dorata, aggiungete il riso, tostandolo bene; bagnate in seguito con un bicchiere di Prosecco (riservandone un paio di cucchiari per la fine), e lasciate evaporare bene. Proseguite la cottura unendo il brodo vegetale bollente progressivamente al riso, e continuate a cuocere a fuoco moderato per una dozzina di minuti. A questo punto, aggiungete il melone e terminate la cottura dopo altri 2 minuti. Spostate la casseruola con il riso dal fuoco e incorporate il fior di latte spezzettato grossolanamente. In ultimo, aggiungete il rimanente vino per dare al risotto una nota aspra in contrasto con il melone. Servite il risotto all'onda, cosparsa di prosciutto croccante e prezzemolo finemente tritato al momento.



La trasformazione del latte fresco in formaggio partiva naturalmente dalla necessità di ottenere alimenti più conservabili nel tempo. E non importava certo, in tempi antichi, che ci fosse una distinzione tra mozzarelle ottenute da diversi tipi di latte: i contadini trasformavano infatti il latte di quelle razze che meglio si adattavano alle condizioni climatiche e naturali del loro territorio. Ed ecco allora un altro simbolo che si esprime attraverso il prodotto, quello del territorio. Perché anche ai tempi odierni, in cui la qualità e l'origine delle materie prime contano, assistiamo alla presenza sul mercato di varie tipologie di mozzarella dalle peculiarità locali: basti

pensare alla mozzarella di latte ovino tradizionale in Sardegna, o a quella di latte di bufala prodotta in Campania, dopo l'introduzione della razza bovina di origine asiatica in quei territori attorno all'anno 1000. Ed esistono ancora versioni al latte di capra, diffuse sempre in alcune zone del Sud, come Puglia e Basilicata.

L'ultima simbologia della mozzarella? Quella di autentica malizia gastronomica. Perché basta avvistare un buon fior di latte perché improvvisamente tutti i sensi vengano coinvolti, dalla voglia di freschezza, a quella di morbidezza e delicata sapidità fino a rendere complice anche la fantasia e la crea-

tività estiva in cucina.

Questo mese stuzzicherò la vostra fantasia con due ricette. Quella del mio speciale risotto con fiordilatte, melone e prosciutto, che vi consiglio per stupire piacevolmente i vostri ospiti in una fresca sera d'estate. Ho voluto trasformare un antipasto in un primo piatto, per un risultato davvero sorprendente.

E infine, la ricetta della mia mozzarella in carrozza, arricchita con alici e servita con finocchi allo zafferano e gamberi. Un gioco originale di abbinamenti tonico su tono, per degustare una ricetta come un piacevole percorso di sapori.

ESAMINATO IL BILANCIO IN VISTA DELL'ASSEMBLEA GENERALE
Consiglio Nazionale a Bologna

Continuerà la collaborazione con Slow Food per selezionare i "Locali del buon formaggio"

Il 18 aprile a Bologna si è riunito il Consiglio Direttivo Nazionale della nostra Organizzazione. All'ordine del giorno la collaborazione con Slow Food per quanto riguarda i "Locali del buon formaggio", proposta passata. È nata l'idea di segnalare a Cheese gli espositori che si fregiano del titolo di Assaggiatori o Maestri Assaggiatori con lo slogan "Qui batte il cuore Onaf", realizzato con una accattivante cartellonistica. Fides Marzi, ha ricevuto l'incarico di seguire i rapporti con i Consorzi di Tutela per migliorare le collaborazioni con le istituzioni preposte alla gestione delle Dop italiane. Al centro delle discussioni il tema delle divi-

se. In un molto prossimo futuro gli assaggiatori potranno vestire la divisa ufficiale Onaf. Si tratterà di definire ancora alcuni particolari, ma Andrea Magi garantirà forse già per il prossimo Cheese la presentazione e l'atelier di misurazione per l'abito che vestirà il nostro tempo a venire. Si sono approvate le modifiche al regolamento generale riguardanti la permanenza in vita di una delegazione e l'intervallo da tenersi tra il conseguimento del diploma di primo livello e la successiva ammissione al secondo. L'incontro si è chiuso con la visione del bilancio in previsione della Assemblea Generale dei soci.

Nel prossimo futuro anche l'Onaf avrà la sua divisa



Rinnovo delle cariche

di Marco Quasimodo

I primi mesi del 2015 hanno visto, in alcune delle Delegazioni Onaf, importanti avvenimenti rappresentati dalle elezioni per il rinnovo delle cariche, con nomina di delegato e consiglieri. In alcuni casi i risultati hanno portato a cambiamenti importanti, in quanto delegati storici dell'Onaf hanno "passato il testimone", nell'ambito di un rinnovamento a volte inevitabile. L'Associazione è grata a Paola Ippoliti, Cristina Zani, Renato Ciaponi, Giovanni Roncolato per il lavoro compiuto in tanti anni di svolgimento del ruolo di delegati, sapendo di poter ancora contare sul loro contributo.

Ecco il dettaglio degli organigrammi delle Delegazioni.
 Ascoli Piceno – Delegato: R. Cinciripini; Consiglieri: G. Giacinti, V. Lupi, C. Lupi, M.R. Nardinocchi, M. Rismondo, M. Spuria, F. Tombesi.
 Avellino – Delegato: E. Di Sapio; Consiglieri: G. Apicella, R. Damiano, G. Del Mastro, R. Mazzei, A. Melillo, A. Scianguetta.
 Brescia – Delegato: U. Bonazza; Consiglieri: M. Capelloni, R. Contessa, D. Cristinelli, G. Fortuna, O. Giuzzi, A. Gosetti, B. Primiceri.
 Campobasso – Delegato: G. Di Blasio; Consiglieri: R. Cocco, D. Di Placido, S. Fatica, D. Formato, N. Iasenza, G. Sauro.
 Ferrara-Ravenna-Rovigo – Delegato: M. Grassi; Consiglieri: G. Benetti, L. Camerani, C. Cristofori, F. Guernelli.
 Pescara – Delegato: G. Suriani; Consiglieri: R. Busanelli, A. Di Caro, P. Ippoliti, S. Liberatore.
 Siena-Arezzo – Delegato: A. Magi; Consiglieri: A. Binarelli, P. Cepollaro, S. Ciacci, P. Cortonesi, G. Lazzeroni, M. Ruspi, M. Santori, R. Valdambri, M. Zordan.
 Sondrio – Delegato: F. Marzi Hatungimana; G. Angelini, E. Meraldi, F. Paroli, G. Ravelli, G. Speziale, M. Speziale.
 Torino – Delegato: E. Bevilacqua; Consiglieri: G. Caldera, R. Giuffrida, M. Mauthe Von Degerfeld, C. Moretto, S. Valentino, G. Zeppa.
 Venezia – Delegato: L. Michielan; Consiglieri: M. Ceroni, E. Colombo, V. Gandin, M. Mazzarella.
 Verona – Delegato: C. Tosi; Consiglieri: P. Bortolazzi, G. Buttura, A. Fanti, M. Guidorizzi, G. Roncolato.
 I risultati delle elezioni sono state approvate dal Consiglio direttivo nazionale nella seduta del 18 aprile 2015.



a cura di BEPPE CASOLO
persito@onaf.it

DALLA DELEGAZIONE DI SIENA-AREZZO

La delegazione si rinnova e rilancia con 49 nuovi assaggiatori



• Piercarlo Adami, Massimo Rossi, Roberto Lodovichi, Claudio Zeni, Andrea Magi

Il 15 aprile scorso si è svolta a Villa Burali di Arezzo l'assemblea di delegazione con la presenza di un centinaio di soci. È stato confermato nel ruolo di Delegato Andrea Magi mentre il consiglio di Delegazione risulta formato da Paolo Cortonesi (segretario), Angelo Binarelli (tesoriere), Mirella Lucia Zordan, Simonetta Ciacci, Paolo Cepollaro, Roberto Valdambri, Marco Ruspi, Marco Santori e Giovanni Luca Lazzeroni. Nella serata si è svolta l'investitura di quarantanove nuovi Assaggiatori alla presenza del presidente Pier Carlo Adami. In concomitanza sono stati insigniti e nominati tre nuovi soci onorari: Claudio Zeni, giornalista enogastronomico, per la valorizzazione e la divulgazione nel territorio della nostra Organizzazione; Massimo Rossi, Delegato Ais di Arezzo, per la valida collaborazione ed appoggio alla causa della divulgazione del formaggio; Roberto Lodovichi, presidente dell'Unione regionale cuochi toscani, per l'impegno a promuovere la conoscenza casearia nel mondo della ristorazione. Il Delegato riconfermato ha poi illustrato il programma per un futuro particolarmente ricco di eventi, già a partire dagli imminenti "Mani nel Cacio", corso di taglio professionale di formaggi e l'organizzazione del 3° concorso caseario Premio Pienza.

Andrea Magi Delegato e Consigliere Nazionale

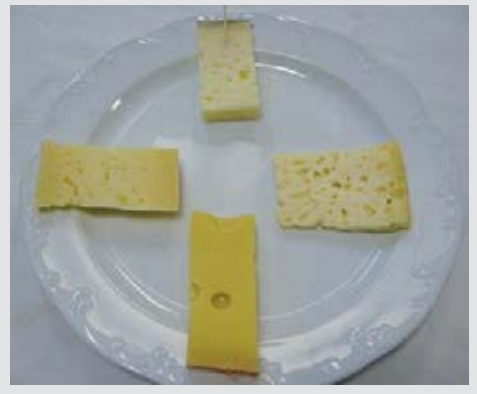
DALLA DELEGAZIONE DI VARESE

Anche l'occhio vuole la sua parte



Il tema dell'occhiatura è stato protagonista in una serata organizzata dalla delegazione Onaf di Varese il 31 marzo scorso al ristorante toscano "Al Vecchio Convento" dove si sono dati appuntamento più di trenta appassionati attratti dal tema. Gli "spazi vuoti" nel formaggio sono forieri di sapori, odori ed aromi che caratterizzano i prodotti in funzione della loro origine. In alcuni formaggi l'occhiatura è indice di difettosità, in altri invece li rende riconoscibili, li identifica, ed è quindi voluta.

- I formaggi degustati ed apprezzati dai presenti sono stati i seguenti:
- Asiago pressato crosta nera, una perla nella produzione casearia veneta.
 - Emmentaler stagionato in grotta, una chicca della produzione elvetica stagionato per almeno 8 mesi e dalla caratteristica occhiatura.
 - Pannerone Lodigiano, unico formaggio privo di sale, dal caratteristico sapore amaro, noto anche come "gorgonzola bianco".
 - Montasio stagionato, un grande formaggio alpino con 14 mesi di stagionatura che mettono in evidenza occhi di piccola grandezza regolari e lucidi all'interno.



I formaggi sono stati degustati e valutati, con la scheda Onaf, sotto la guida del delegato Marco Imperiali. A conclusione della serata, a sorpresa, è stato degustato il Pannerone abbinato alla "Mostarda di Milano", connubio che ha esaltato il palato dei presenti, compresi quelli che non lo avevano apprezzato in purezza.

Alberto Rogora

Figlio dei fiori

GRAN KINARA CONVERONCAGLIO VEGETALE DA FIORI DI CINARA CARDUNCULUS. Lo vedi nascere, crescere, scegli per lui il miglior latte piemontese, il grande sale di Sicilia, lo fai riposare per mesi e mesi in pregiati assi di abete. Ma lui, ingrato, segue fiero il suo istinto piano e libero e fugge verso le tavole degli italiani da vero figlio dei fiori.

LE FATTORIE FIANDINO IN PIEMONTE

www.fattoriefiandino.it

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA (RE-MO-BO)

Attività al 10 maggio 2015

Il 24 febbraio serata al Ristorante Rigoletto aperta a soci e simpatizzanti con un menù basato su formaggi friulani: carpaccio di Montasio Dop con olio extra vergine, a seguire assaggio in purezza di Formai Frant e Pastorut, quindi ricotta affumicata con trucioli di faggio e stagionata due mesi con la quale lo chef ha preparato gnocchi di zucca friulana. I vini friulani sono stati selezionati dai nostri consiglieri Malvisi e Scevi. Il 13 aprile serata a Fiorenzuola al Floyd Pub "Formaggio e birra a braccetto". Abbiamo degustato un Pecorino Trebbiano di Monnalisa stagionato 120 giorni, un misto caprino e vaccino stagionato 4 mesi, un formaggio "cusiè" stagionato 15 mesi al malto d'orzo e whisky (latte misto vaccino e caprino) e un erborinato di pecora con penicillium Roqueforti. Lo chef ha preparato un arrosto di coppa con fonduta di Formaggio bastardo; e originali dessert. Le cinque birre in abbinamento sono state scelte dalla Idros Salsese e dal gestore del Pub Quarantelli Marco.

Il 10 maggio, in collaborazione con Degustibus, alla villa Malanchini di Carignano a Parma sono intervenuti diversi soci Onaf di Parma, Ferrara, Bologna per visitare il caseificio Traversetolese seguendo le fasi finali della lavorazione del Parmigiano Reggiano. Al termine assaggio di un formaggio di 24 mesi quindi visita al castello di Torrechiara. Un ringraziamento alla guida turistica Alice Rossi, consigliere della Delegazione di Parma, che ha saputo intrattenerci con grande conoscenza della materia sia al caseificio che al castello di Torrechiara. Ci ritroveremo il 16 giugno per un incontro di formaggi veneti con aceto tradizionale balsamico di Modena; l'amico Mario Gambigliani ci illustrerà la filiera di produzione dell'aceto stagionato 25 anni.

Il delegato Giacomo Toscani

DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO

Formaggi svizzeri e bollicine italiane



Davvero piacevole è stata la serata di degustazione organizzata dalla Delegazione Onaf di Bergamo che si è tenuta lo scorso 15 maggio al ristorante Steak di Curno sul tema "Formaggi svizzeri e bollicine italiane".

Protagonisti sono stati gli abbinamenti curati dal M.A. Nenad Terzić, che ha proposto la degustazione dell'Emmentaler Aop stagionato in grotta con il brut Cuv e Tanni (Tenuta Stella), il Gruyere Aop con lo spumante Principessa pas dosé (Luretta) e L'Etivaz Aop abbinato allo spumante Edo's (Villa Canestrari). La degustazione dei formaggi è stata particolarmente avvincente, anche grazie alla presenza dei Maestri Assaggiatori Onaf, dei quali sono stati posti in evidenza pregi e caratteristiche. Da segnalare la preferenza unanime riconosciuta dai commensali al Gruyere Aop (Taleggio), mentre più dibattuta è stata la scelta del migliore abbinamento enologico.

Due ottimi bis di primi (manicotti gratinati alla valdostana e risotto ai funghi porcini con Grana Padano Dop) e un tortino di mele e pinoli su crema inglese) hanno completato la serata, che è stata conviviale nel vero senso della parola.

Nicola Bentoglio

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA

Non è una Bufala

Si è svolta lo scorso 26 febbraio, in una delle sale dell'Hotel American Palace, la degustazione organizzata dalla Delegazione Onaf di Roma dall'amicante titolo: "Non è una Bufala". Il pubblico intervenuto, composto dai nuovi corsisti

e da numerosissimi soci e simpatizzanti Onaf, ha potuto provare tutte le possibilità offerte da quel meraviglioso animale quale è la Bufala: crema di ricotta, primo sale, mozzarella, e un pregevole erborinato. Si è inoltre giocato, con intento didattico, a individuare un formaggio intruso poiché composto da latte vaccino. Il pubblico ha senza esitazione individuato l'esemplare presente, a conferma della buona preparazione raggiunta dai partecipanti.

L'abbinamento con i formaggi è stato esaltato dai vini della prestigiosa Azienda Casale del Giglio con i suoi pluripremiati "nettari" provenienti dai vigneti dell'Agro pontino, dal pane casareccio prodotto a Sezze e dal miele della ditta "Nonsolomiele" di Borgo San Michele.

*Gabriele Piva,
Consigliere di Delegazione*

Il Corso per Assaggiatori Onaf si chiude con una degustazione d'eccezione



• Domenico Villani e Gregorio Rotolo

prodotti lo facciano per lui. I punti saldi della sua produzione sono il latte crudo proveniente solo dai suoi animali e la tradizione.

Così è stato anche questa volta, i prodotti in degustazione (Il Fior di Latte, la Giuncatina di pecora, la Ricotta Scorza Nera, il Gregoriano, considerato uno dei capolavori di Gregorio, hanno infatti parlato per lui.

Sono seguiti formaggi più strutturati come il Caciocavallo in barrique e il Brigantaccio, rispettivamente da latte di Pezzata Rossa e da latte di pecora. La delegazione di Roma ha impreziosito l'evento con un servizio impeccabile ed un supporto valido, permettendo ai soci di degustare l'eccellenza della tradizione armentizia abruzzese con i formaggi di Gregorio e la creatività territoriale de La Luna nel Casale.

*Gaia Giannotti,
socio delegazione di Roma*

DALLA DELEGAZIONE DI ASTI

I formaggi della Cascina Aris

La neonata delegazione Onaf di Asti ha iniziato il suo percorso di serate d'assaggio già a dicembre 2014, presso il Ciabot del Grignolin di Calliano, dove due grandi produttori (Raffaele Derk per i formaggi, Domenico Capello per i vini) hanno presentato, di fronte a un ampio pubblico, un variegato insieme di eccellenze casearie ed enologiche.

Dopo l'introduzione del delegato Elio Siccardi sono stati degustati i formaggi freschi di capra della cascina Aris (ricotta, tomino in rotolo, robiola, caciotta) e formaggi semistagionati ed affinati (toma di latte vaccino e caprino, "Ubrico" di capra affinato in vinacce di Barbera e Freisa) ed è stato dato anche spazio alla spiegazione della produzione casearia: dal pascolo al caseificio, dalla conservazione del formaggio all'abbinamento nel piatto sia con olio di nocciola che con gelatina di Malvasia e mostarda d'uva o cugnà. I vini dell'azienda agricola La Montagnetta di Roatto ritenuti adatti all'abbinamento sono stati: Monferrato bianco "A Stim" e Brut rosè "Insolito" con i formaggi freschi, mentre "Bugianen" Freisa d'Asti superiore e "Suspir" Passito da uve Freisa hanno accompagnato i formaggi semistagionati e stagionati.

Eccellenze piemontesi nelle grotte di Contratto

Altro evento unico nell'ambito della conoscenza e dell'apprezzamento di prodotti appartenenti all'eccellenza piemontese è stata la visita alle cantine Contratto ed alle storiche cattedrali sotterranee a Canelli con la successiva degustazione in abbinamento ai formaggi di Beppino Occelli. I locali sotterranei, distribuiti su una superficie di oltre 5000 metri quadri, sono stati ricavati nel cuore della collina su cui poggia la piccola città di Canelli, e scavati nel tufo calcareo fino ad una profondità di 32 metri in modo da ottenere una temperatura costante e naturale di 13 gradi ed un tasso di umidità ideale per la fermentazione in bottiglia e la lenta maturazione dei vini secondo le regole del metodo classico. Oggi la Contratto è stata acquisita da Giorgio Rivetti che, con il suo team della Spinetta, continua una tradizione storica ultracentenaria basata sulla qualità. Si sono degustati: For England pas dosé 2010, Lidia Chardonnay 2011, Pin 2011, Barbaresco Starder 2009 ed il Vermouth rosso.

Non ha bisogno di presentazioni Beppino Occelli. Oltre al suo classico burro con i tradizionali calchi che rappresentano alcuni simboli della montagna sono stati proposti la Tuma d'la Paja, la Losa di vacca, il Valcasotto di alpeggio, il Verzin di vacca, il Castelmagno di alpeggio erborinato per poi passare a formaggi selezionati per essere affinati nelle vinacce di Langa o nelle cantine di Valcasotto, vero e proprio "borgo dei formaggi" dove è stato recuperato l'antico mulino napoleonico di Pamparato datato 1804.

L'investitura dei neo-assaggiatori

Si è svolto all'Enoteca Barolo & Co. n° 1 di Asti, dal 16 marzo al 27 aprile, un corso di 1° livello. L'investitura dei neo-assaggiatori si è tenuta domenica 3 maggio al Castello di Grinzane Cavour in occasione dell'assemblea generale dei soci, alla presenza del presidente Adami, del presidente onorario Oddero, dei vice-presidenti Toscani e Samataro. Questi i nomi dei neo-assaggiatori astigiani: Andrea Arnaud, Alessandra Bellaria, Teresa Campagna, Maurizio Canta, Giovanna Capelletto, Rita Castellana, Daniela Cavanna, Massimo Cavanna, Deborah Chiarle, Giovanna Dellepiane, Larissa Ejakova, Dario Ercole, Agnese Fea, Maurizio Garbero, Elisa Gatti, Remo Lupieri, Maurizio Mela, Luciano Moglia, Marcello Musso, Giuseppe Novarese, Mauro Panaro, Lisa Passerini, Antonio Santoro, Alice Sattaino, Maela Tanino, Marco Violi.

*Susanna Argenta
Consigliere di Delegazione*

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO

Eletto il nuovo Consiglio di Delegazione

Il 18 marzo i soci di Torino sono stati chiamati per eleggere il Consiglio della Delegazione per il prossimo quadriennio. Presenti oltre quaranta soci, il loro voto ha determinato l'elezione a Delegato di Ettore Bevilacqua ed a Consiglieri di Beppe Caldera, Roberto Giuffrida, Mitzy Mauthe Von Degerfeld, Carlo Moretto, Sara Valentino e Giuseppe Zeppa. A corollario dell'impegno sociale, è stata organizzata una interessante serata avente per tema "Formaggi e vini delle Alpi", nel corso della quale sono stati degustati ed abbinati una Fontina d'alpeggio con un Carema classico 2012, un Ossolano con un Lessona 2009 ed un Bitto di cinque anni con un Sassella 2011, questi ultimi provenienti direttamente dal mitico negozio Ciapponi di Morbegno. Ci si è valse dell'amichevole partecipazione dell'enologo Maurizio Forgia per la presentazione e l'abbinamento dei vini, a completare una serata di grandi sensazioni.

Serate ad Agraria con gli affinatori

Le serate di febbraio ed aprile hanno avuto come ospiti della delegazione di Torino due simpatici personaggi che, anche se in modo diverso fra loro, svolgono l'attività di affinare di formaggi.

Febbraio ha visto protagonista Paolo Lopatriello della Sabaco D'oc, azienda che distribuisce ed affina i formaggi di alcuni caseifici che operano con latte e tecnologie differenti tra loro, ma con il comun denominatore della qualità. Paolo ci ha portato in assaggio tre formaggi biologici di tipologia piemontese, Raschera, Toma e Bra, un Roccaverano ed una cagliata lattica di pecora di ottima qualità. Hanno chiuso un blu ed un Castelmagno eccellenti. Di ogni formaggio è stata offerta una scheda verbale di presentazione precisa e completa, illustrata con competenza e passione.

Non meno interessante si è rivelata la serata di aprile, con ospite Stefano Lunardi, un giovane operatore del settore che lavora con passione ed è titolare dell'Antica Latteria di Aosta - Ervavoglio Formaggi. Stefano con pazienza e competenza seleziona caseifici del territorio, quasi sempre di piccole dimensioni, che producono formaggi molto curati, con tecnologie a volte particolari, per ottenere risultati intriganti. Da ricordare la Champchevrette della Chevre Heureuse e un tronchetto di capra alla francese della Petite Ferme, il Renquefleu e soprattutto una fontina d'alpeggio di Vierin, del lotto vincitore del concorso di Fontine d'Alpage 2014: formaggio di notevolissimi profumi e aromi.

Le due serate ci hanno fatto apprezzare il ruolo dell'affinatore, figura intermedia tra il casaro e il venditore, che ha il delicato compito di selezionare delle buone produzioni per curarle, stagionarle e ottenere il miglior risultato da ogni formaggio.

Il delegato Ettore Bevilacqua

DALLA DELEGAZIONE DI SVIZZERA TICINESE



L'investitura di quarantadue Assaggiatori



Si è tenuta a Bellinzona l'investitura del nuovo corso di Assaggiatori di Formaggio Onaf. Quarantadue nuovi assaggiatori in territorio elvetico hanno ricevuto il diploma e firmato l'Albo ufficiale nella sala Consiliare del municipio di Bellinzona, perla del ticinese ricca di storia e di castelli. Proprio nel "Castelgrande", il ristorante della città situato nel maniero novecentesco bellinzonese, si è tenuta la cena conviviale arricchita da un menu di territorio ottimo e di sapiente fattura.

I nuovi assaggiatori svizzeri sono: Marco Albertoni, Raffaella Arrigoni, Sarah Barletto, Gabriele Beltrami, Roberta Bernasconi Borelli, Gianmaria Berto, Giordano Bisi Giottonini, Valentina Bontà, Claudia Ciani, Gianni Cristini, Moreno Croce, Emilio Del Fante, Pio Delcò, Renato Dotta, Valeri Faretti, Sergio Fransioli, Stefano Fratter, Sem Genini, Francesco Ghisletta, Carlo Keller, Reiko Komatsu Rossi, Alberto locati, Fernando Molteni, Jimmy Momlteni, Daniele Mona, Nicola Mona, Daniele Paganon, Vania Parini, Liliane Petrini, Orlando Petrini, Giuseppe Pugno, Nunziato Pulice, Francesco Rezzonico, Carlotta Sartori, Giovanni Schiavone, Mauro Scolari, Werner Syfrig, Erica Tengattini, Tiziano Tettamanti, Mauro Tomasetti, ed Enrico Ugazzi.

Il delegato Renato Bontognali



Allenamento con i formaggi del territorio dell'Alto-Medio Sele, Tanagro ed Alburni in collaborazione con il Gal "I Sentieri del Buon Vivere"

L'attività di allenamento è stato un viaggio attraverso i Sentieri dei formaggi, dei Mieli e delle confetture dell'area degli alburni, del Tanagro e dell'alto e medio Sele (Salerno). La realizzazione di schede di degustazione qualitative da parte di Assaggiatori e Maestri Assaggiatori, ha permesso la redazione di una scheda descrittiva di sintesi fornita ai produttori che sono stati anche coinvolti nella degustazione dei loro prodotti. L'abbinamento delle confetture e dei mieli delle stesse aree, ha permesso di arrivare a una profonda conoscenza di un territorio attraverso i suoi sapori.

Il delegato Maria Sarnataro

DALLA DELEGAZIONE DI SALERNO



A Paestum l'investitura del Corso di 1° livello



Nella prestigiosa cornice del Savoy Beach hotel a Paestum, durante l'evento "Le strade della mozzarella" si è concluso con l'investitura il primo livello Onaf di Assaggiatori di Formaggio di Salerno. Per l'occasione è stata organizzata una interessante degustazione che ha visto 8 Dop a confronto: Mozzarella di Bufala Campana, Caciocavallo Silano, Pecorino Toscano, Pecorino Romano, Asiago d'allevato, Piave, Grana Padano, Gorgonzola piccante. È stata un'occasione per allenarsi sulla metodica di assaggio con un numero più impegnativo di formaggi rispetto a una normale lezione e anche per conoscere meglio le Dop come il Piave meno distribuite sul territorio. Quest'incontro è rientrato nel nuovo percorso didattico post corso che prevede almeno 4 allenamenti prima dell'iscrizione al secondo livello.



Diversamente Bufala al Caseificio Vannulo

Il 7 marzo scorso la Maestra assaggiatrice Teresa Palmieri ha tenuto nella sua azienda, il Caseificio Vannulo, un laboratorio di approfondimento su burro, yogurt, creme spalmabili e cioccolato prodotti con latte di Bufala. È stata effettuata prima una visita della struttura (allevamento delle Bufale, yogurteria, museo, lavorazione delle pelli) e successivamente un laboratorio teorico pratico di grande interesse su questi prodotti. Hanno partecipato sia soci Assaggiatori che Maestri Assaggiatori che hanno potuto toccare con mano una realtà aziendale caratterizzata da un approccio multidisciplinare e alla continua ricerca di nuove sfide, sempre espresse ad altissimo livello.



DALLA SEGRETERIA MILANO



A tutta capra: le eccellenze di All'ombra della Madonna presentate all'Ais Milano



Grande onore riservato all'Onaf dalla delegazione AIS di Milano, che ha organizzato una serata dedicata ad una selezione dei formaggi che hanno ottenuto il riconoscimento di eccellenza al Concorso riservato a yogurt e formaggi di capra. 80 sommelier, alcuni anche assaggiatori di formaggio, hanno partecipato all'incontro durante il quale è stato presentato un settore ricco di peculiarità. È stata raccontata la rifondazione dell'allevamento caprino nel nord Italia negli anni '80, presentati gli allevatori-casari, oggi riconosciuti come riferimento per le nuove generazioni di produttori, esposte le caratteristiche del latte e

dei formaggi di capra, per arrivare alla degustazione guidata da Beppe Casolo di una cinquina di prodotti di particolare pregio, che hanno consentito di descrivere un ampio ventaglio di tipologie produttive.

Dapprima il caprino fresco dell'Az. Agricola La Peta di Costa Serina (Bg), seguito dalla



Formaggella del luinese dop dell'azienda La Motta di Varese, con una stagionatura di 40 giorni, quindi il tronchetto con la cenere di carbone del Boscasso di Ruino (PV) per arrivare al Frisel, una pasta dura da scagliare di 2 kg, con una stagionatura di 11 mesi, prodotta da Le frise,, azienda agricola di Artogne in provincia di Brescia. Per chiudere Saverio erborinato di carattere, affinato da De Magi-Alchimia d'E formaggi a Castiglion Fiorentino (AR).

Ad impreziosire la serata gli abbinamenti con vini di alto livello proposti e commentati dal simpaticissimo Luisito Perazzo già Miglior Sommelier d'Italia: Questi i vini presentati: Capitel Foscarino Anselmi; Pinot Grigio Alsaziano Kuentz Bas, Valle D'Aosta Petite Arvine -Les Cretes, Vergaio Rosso Piceno Superiore- Villa Pigna, Anterivo Nottola, Sauternes Castelnau de Sudairet.2009

Il pubblico ha applaudito lo staff Onaf composto da Beppe Casolo, Laura Bonvini e Paolo Motta, auspicando prossime serate curate dall'onaf presso il prestigioso Westin Palace Hotel, sede di Ais Milano.

Un sentito ringraziamento al Delegato AIS Hosam Eldin Abou Eleyoun.



I nuovi Maestri assaggiatori a Milano subito operativi



Corso terminato per i 22 partecipanti al corso di 2° livello di Milano, con l'investitura presso Il Vinodromo. I nuovi Maestri si sono subito messi al servizio dell'Onaf nelle iniziative organizzate dalla delegazione in questo periodo: assistenza al corso di 1° livello, organizzazione e per taluni partecipazione al Concorso "All'ombra della madonnina" come giudici, servizio nell'ambito del Goat's happy hour, l'ormai tradizionale aperitivo con l'assaggio accompagnato dai formaggi di capra. Tra coloro che hanno partecipato al corso anche due soci dell'Atiaf, la delegazione Onaf del Canton Ticino. Complimenti e buon lavoro ai Maestri: Christian Alberghini, Lara Ambrosetti, Sonia Bruno, Samantha Burello, Marco Chiapparini, Francesca Cinelli, Elisa Cocchi, Valentina D'Onofrio, Filippo Durante, Monica Fastidio, Agostino Fomaroli, Paolo Fratini, Miyuki Ikeda, Giovanna Milone, Gabriele Nasti, Patrizia Riva Scettrini, Agnes Thievenaz, Simona Torri, Nicola Viganò, Francesco Zini, oltre a Simonetta Verdecchia e Cecilia Todeschini che non hanno ancora sostenuto l'esame.

DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO



Protagonista il Taleggio

I curiosi amici di Bergamo si sono dati appuntamento sabato 28 marzo presso il Caseificio Michele e Flavio Zuvadelli a Quintano in provincia di Cremona per vedere il metodo più semplice per utilizzare il latte nel il processo produttivo dei formaggi a pasta molle e per conoscere realtà agricole della pianura. Stracchino e taleggio sono stati i protagonisti dell'incontro alla presenza dei titolari della azienda Casa Arrigoni e del presidente del Consorzio del Taleggio Dop Lorenzo Sangiovanni.

Particolare entusiasmo hanno riscosso i prodotti dell'azienda agricola Battista, Lorenzo e Giorgio Sangiovanni della Società Agricola S.S. situata a Palazzo Pignano sempre nel cremonese, che ha anche organizzato la visita al caseificio. Un'azienda che si può definire moderna nella traccia della tradizione, diversificata sotto ogni aspetto, all'avanguardia ed attenta all'ambiente ed alle energie rinnovabili. A settembre presso CasArrigoni vi sarà un secondo appuntamento per apprendere come selezionare, stagionare, affinare i formaggi a pasta molle. Un sentito ringraziamento a chi ci ha accolto ed ospitato per l'interessante incontro formativo.

Il delegato Grazia Mercalli

Errata corrige Nel numero 11 della nostra rivista a pag. 33 nell'articolo "L'acaro del formaggio" del prof. Luciano Süss la foto centrale riporta l'immagine di un danno caseario provocato dalla mosca del formaggio e non dall'acaro oggetto del testo. Ce ne scusiamo.

Agenda

a cura di

Marco Quaranta

onaf@onaf.it



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

BRA (CN) GIUGNO-SETTEMBRE 2015 ASPETTANDO CHEESE

Palazzo Mathis – Piazza Caduti per la Libertà

In preparazione all'evento-clou dell'anno, Cheese (18-21 settembre), la città di Bra propone quattro appuntamenti, uno al mese, per incontrare produttori e giornalisti dei paesi ospiti e scoprire i loro formaggi, accompagnati dai vini del Consorzio del Roero e declinati a tavola dai ristoranti del territorio. Si è partiti mercoledì 20 maggio alla scoperta della Svizzera. Il 16 giugno l'appuntamento è con il meglio della produzione proveniente dalla Spagna, il 16 luglio si conoscerà la Francia, mentre il 27 agosto si andrà alla scoperta dei formaggi del Regno Unito. Gli appuntamenti, aperti al pubblico previa prenotazione, si svolgeranno alle ore 19.

Per informazioni: www.comune.bra.cn.it

NEW YORK (USA) 28-30 GIUGNO 2015 SUMMER FANCY FOOD SHOW North Hall

Si tratta del principale evento eno-gastronomico del Nord-America a cui parteciperanno oltre 2000 espositori provenienti da 50 paesi. Anche i formaggi saranno protagonisti.

Per informazioni:

www.specialtyfood.com/shows-events/

ESTATE 2015 ALLA SCOPERTA DELLE STRADE DELLA TRANSMANZA DEL VENETO

La Delegazione Onaf di Padova vuole far conoscere al pubblico i tratti più significativi dei tracciati su cui si muovevano uomini e mandrie. Destinazione finale sarà una malga dell'Altopiano dei Sette Comuni. Il programma prevede un laboratorio didattico con una guida presente in pullman e con un maestro assaggiatore di formaggio che, in malga, svelerà il segreto che vede un liquido (il latte) diventare un solido (il formaggio). Il pranzo si terrà in malga. Il pomeriggio sarà dedicato ad una visita turistica ad Asiago od occupato con un programma specifico concordato per ogni singola gita. Un esperto di storia parlerà dei "sentieri di guerra" del primo conflitto mondiale, di cui ricorre il centenario. Responsabile di questo programma è il Maestro assaggiatore Sergio Varini tel. 049.5957570, cell. 334.9776423. A lui



vanno inviate le adesioni di massima.

Per informazioni: www.onaf.it

LONDRA 19-21 LUGLIO 2015 BELLAVITA EXPO 2015 Business Design Center

Bellavita nasce per promuovere le eccellenze del Made in Italy nella filiera agroalimentare e per mettere in contatto produttori e buyers. L'evento sarà suddiviso in due aree tematiche, le Vie del Gusto e la Passione del Vino. Nel Teatro Bellavita, un palcoscenico interattivo ospiterà incontri, eventi live, degustazioni.

Per informazioni: bellavitaexpo.com/it



PIENZA (SI) 4-6 SETTEMBRE 2015 FIERA DEL CACIO DI PIENZA E PREMIO PIENZA

Il concorso caseario Premio Pienza è organizzato dalla Delegazione Onaf di Siena-Arezzo in collaborazione con Comune e Pro Loco di Pienza. Il concorso si svolgerà venerdì 4 settembre 2015. Potranno partecipare aziende agricole, caseifici artigianali ed industriali che abbiano almeno una sede operativa nelle province di Siena, Arezzo e Grosseto. La partecipazione al concorso è riservata esclusivamente ai formaggi prodotti con 100% di latte ovino. Le iscrizioni al concorso dovranno pervenire entro e non oltre il 24/07/2015. La valutazione qualitativa dei formaggi sarà effettuata su campioni anonimi da una giuria composta da Assaggiatori e Maestri Assaggiatori Onaf. È inoltre prevista una valutazione di gradimento dei formaggi che sarà effettuata da una giuria popolare di consumatori che potranno iscriversi al momento. Domenica 6 settembre avverrà la premiazione dei vincitori delle varie categorie.

Per informazioni: www.onaf.it



GORGONZOLA (MI) 12 SETTEMBRE 2015 INFINITI BLU

12 settembre Ottava edizione del concorso dei formaggi erborinati "Infiniti Blu" organizzato da Slow Food Gorgonzola e Martesana in collaborazione con Onaf. In serata "Erborinati Francesi", degustazione guidata da Hervé Mons, affineur in terra francese.

Il 19 settembre a Bra, nell'ambito di Cheese avverrà la premiazione del concorso presso l'area centrale Slow Food.

Per informazioni www.infinitiblu.it



L'ultima moda: andiamo a lavorare in alpeggio



Cercano lavoro, collaborazioni alla pari, stage per l'intera estate o almeno un paio di mesi: vogliono andare in montagna, ad accudire mandrie e greggi in alpeggio. Leggete qui: "Sono un ragazzo di 18 anni e cerco lavoro su un alpeggio possibilmente con capre in zona Alto Vergante-Ossola..." "Mi chiamo Elisabetta, ho 38 anni, amo la natura, gli animali. Il mio sogno è sempre stato quello di poter vivere e lavorare in montagna..." "Sono un ragazzo di Reggio Calabria, amo gli animali e ne ho avuti parecchi, vorrei tanto lavorare e stare a contatto con la natura..." "Sono Lino, ho 35 anni, esperienza in alpeggio in Val Venosta dove seguivo i vitelli in quota e aiutavo nella mungitura. Accetto qualsiasi mansione da luglio in poi". Sulle prime non ci credevamo. Come, nel 2015 c'è la corsa a salire ai pascoli a fare vita di malga? Eppure è così, di questi annunci ne abbiamo visti a centinaia capitando sul sito Ruralpini. E pare che su Facebook corrono analoghe profferte. Forse è il richiamo di quella che i tecnici chiamano monticazione, e i poeti transumanza. Sarà. Ma al netto delle fascinazioni letterarie, negli ultimi anni l'Alpe è tornata a essere un'attività economica.

UNA STORIA MILLENARIA

Dai testi sacri della Comunità delle Regole di Spinale e Manez in val Rendena si apprende che dopo il 1200 il montanaro venne forzato a occuparsi di bestiame grosso, più redditizio e garante di sicurezza dal punto di vista della produzione per le comunità alpine. Sui pascoli elevati, estesi, vergini, pieni di erbe salubri ed intatte, vennero trasferiti ogni anno e per un periodo fisso i bovini dei territori di valle. Oggi con l'avvento della moderna zootecnica e l'allevamento intensivo l'attività di transumanza si è fortemente ridimensionata. È praticata in alcune valli dalle Marittime alla Carnia; al Sud fra Abruzzo, Molise e Tavoliere, nonché in Sardegna dai pastori di Villagrande e Arzana. I numeri segnalano comunque un trend di crescita, sia pur modica e controversa (poi diremo perché: il diavolo ci sta mettendo lo zampino).

IN FRANCIA È UNA FESTA

Oltralpe la transumanza ha conosciuto un revival a partire dai primi anni Duemila. È diventata un momento di animazione delle vallate grazie alle feste, che permettono di conoscere il territorio e i mestieri legati alla pastorizia. Questa riscoperta è particolarmente evidente in Alsazia, nei Pirenei, sulle Alpi e nella zona del Massiccio Centrale (specialmente sul pianoro di Aubrac e nel Cantal). Anche la conduzione su strada delle mandrie, che era stata pressoché sostituita dal trasferimento in camion, sta tornando a diffondersi. Un altro fattore ha congiurato a rendere popolari i berger: l'irruzione del lupo sulle montagne francesi, che ha scatenato la protesta dei pastori: con i loro armenti hanno invaso la Promenade des Anglais a Nizza. All'origine e alla fine di tutto, c'è l'amour fou dei francesi per i formaggi. I nostri cugini hanno il culto del latte di montagna, che sanno difendere con i denti e le unghie in Europa.

GLI ALLEVATORI TRADITI

Dicevamo che nella ripresa d'interesse verso la monticazione si avverte odore di zolfo. Come sempre, fatta la legge scoperto l'inganno: un perverso meccanismo dei titoli pone i partecipanti alle aste dei pascoli (comunalmente perlopiù) in condizioni diverse. La superficie dell'alpe diventa uno strumento che genera risorse per via dei soldi europei della Pac calati sugli ettari disponibili, in modo anche legittimo ma oggettivamente distortivo. Sono anni che il problema viene dibattuto, le proposte non mancano ma di volta in volta si scontrano con leggi comunitarie, regolamenti e

interessi di parte. Una soluzione ci sarebbe, dicono le associazioni degli allevatori: bisogna riprendere i vecchi capitoli di alpe e applicarne le prescrizioni, assegnando i pascoli ai veri malgari. Perché l'alpeggio, prima di tutto, è una pratica zootecnica.

.....
**Dove si parla
di monticazione
e transumanza,
malgari italiani,
berger francesi, titoli Pac
e speculazione sui pascoli**
.....

la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



12 mesi 24 mesi 36 mesi 48 mesi 60 mesi 72 mesi



Raggiunti i **12 mesi** di stagionatura **si può chiamare Parmigiano Reggiano**: il formaggio DOP con la **stagionatura minima più lunga**. Da **24 mesi**, raggiunge l'**equilibrio di sapori e aromi**, poi la stagionatura può continuare e arrivare anche **fino a 100 mesi**. Sono le **scelte di qualità** che facciamo ogni giorno a **permettere tempi così lunghi**: **nessun conservante**, solo **alimenti naturali** con prevalenza di fieni ed erbe per le nostre vacche, solo **latte di qualità superiore** per il Parmigiano Reggiano.

Parmigiano Reggiano. La scelta di qualità.

[f /parmigianoreggiano](https://www.facebook.com/parmigianoreggiano)
 [@theonlyparmesan](https://twitter.com/theonlyparmesan)
 [#ParmigianoReggiano](https://www.instagram.com/ParmigianoReggiano)
 [p theonlyparmesan](https://www.pinterest.com/theonlyparmesan)

www.parmigianoreggiano.it



Onaf



il sorriso del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

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