

dal mondo dei formaggi

# Informa

Magazine di cultura casearia

13

SETTEMBRE 2015  
euro 7  
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 3 anno 2015

## Parma

Sinfonia di sapori  
Castelmagno, il Re  
di nobiltà montanara



Latte in polvere  
ciclone annunciato



Sventata la truffa  
degli alpeggi



Gli americani  
a latte crudo



La sfida di Monica,  
caprini al femminile

Conaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



Scegliamo la qualità,  
aspettiamo l'eccellenza.



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.**

 /parmigianoreggiano
  @theonlyparmesan
  #ParmigianoReggiano
  theonlyparmesan

www.parmigianoreggiano.it



## L'EDITORIALE

Bovini di razza Frisona,  
la regina bianconera  
della produzione lattifera



di **PIER CARLO ADAMI**  
Presidente Onaf



## Polvere di latte

La Commissione europea ha inviato all'Italia una diffida per imporre la fine del divieto di detenzione e utilizzo di latte in polvere, latte concentrato e ricostituito nella fabbricazione dei prodotti lattiero caseari. In poche parole Bruxelles vuole imporre al nostro paese la fabbricazione dei formaggi attraverso la polvere di latte. E pensare che una volta tanto (evento rarissimo per il nostro paese) l'Italia, con la legge 138 dell'11 aprile 1974 tuttora in vigore, aveva deciso di vietarne l'uso con indubbi vantaggi per la nostra gloriosa tradizione lattiero-casearia. Innanzitutto ha salvaguardato le aspettative dei consumatori sull'autenticità dei prodotti italiani, garantito l'apprezzamento dei nostri formaggi nel mondo e soprattutto ha tenuto in vita la produzione casearia minore non industriale.

Quindi un plauso alla Commissione europea che dopo il cioccolato senza cacao, il vino senza l'uva e la carne annacquata ha dato il via al formaggio senza latte assecondando le lobby che vogliono costringerci ad abbassare il livello qualitativo.

Un'Europa miope e becera che tentenna su emergenze storiche ma appare incline alla volontà dei poteri forti.

L'aspetto interessante che viene fuori dalla ricostruzione dei fatti ad opera del vice ministro Olivero, è che tutto questo scatu-

risce da un forte interessamento italiano per portare i nostri prodotti allo stato di mediocrità. Viene da dire: allora si finalmente saranno competitivi con i formaggi del resto del mondo. Infatti tale Oreste Rossi europarlamentare prima della Lega nord e poi di Forza Italia ha presentato, nel gennaio 2013, un'interrogazione chiedendo alla Commissione europea di intervenire per rimuovere il divieto italiano di utilizzo del latte in polvere in particolare nella produzione di yogurt.

In tempi più recenti risulta anche il sollecitato intervento di un'associazione di produttori e la presa di posizione di ampi settori della produzione casearia industriale. Tutti concetti che sono lontani anni luce dal nostro modo di operare.

Noi che abbiamo fatto della qualità la nostra missione non resteremo certo impassibili di fronte a questi diktat e siamo disponibili a unire le nostre forze con chi vorrà condividere questa battaglia.

L'Europa ha già attentato alla qualità dei nostri formaggi autorizzando la vendita delle mozzarelle fatte all'estero con semilavorati industriali senza alcuna indicazione sull'etichetta e queste produzioni sono una percentuale importante nelle vendite in Italia dove non ci è dato di sapere la provenienza. E quindi di poter scegliere in modo trasparente. Teniamoci InForma.



# Sommario

3

L'editoriale  
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore  
di Elio Ragazzoni

6-10

Parma  
Cibo&Cultura  
di Alice Rossi, Paolo Grossi, Filippo Malvisi

11-13

Latte in polvere  
Più svantaggi che vantaggi  
di Luca Battaglini, Giuseppe Zeppa,  
Vincenzo Bozzetti, Beppe Casolo

15

Peccati di gola  
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

16-17

Latte, sale, caglio  
Ma quale caglio?  
di Matteo Ceroni e Valentina Gandin,  
Giuseppe Zeppa, Ugo Ciavattella

19

I Caprini di Monica  
di Marco Franchini

20-21

Album Dop: Castelmagno  
Una ricchezza  
nata dalla povertà  
di Elio Ragazzoni

22-23

Operazione Heidi  
di Stefano Gerbaldo

24-25

Il Crestumo svizzero  
di Renato Bontognali

26-27

Formaggi & Medicina  
di Augusto Enrico Semprini

29

A noi piace stagionato  
di Marco di Lorenzi

30-31

Premio Roma  
di William Loria

32-33

Formaggi Usa  
a latte crudo  
di Simonetta Cortella

34-35

Taleggio, che storia  
di Andrea Capelletti  
e Grazia Mercalli

37

Adottiamo un caseificio  
di Paolo Massobrio

38-39

In Molise l'arte  
della pasta filata  
di Enrico Surra

41

Mari e monti  
di pesce e formaggio  
di Chiara Boi

43-44

Premio Pienza  
L'arte della competizione  
di Andrea Magi

46-47

Le ricette di Fabio Campoli

48-49

All'Ombra della Madonnina  
di Laura Bonvini, Beppe Casolo, Miyuki Ikeda

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

## LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

# La tipicità cambia ma non scusa la banalità

di ELIO RAGAZZONI



**Il caso Castelmagno: messo in commercio più fresco e non erborinato è stato subito adottato dai consumatori. Ma un assaggiatore è chiamato a capire le diversità**

Parlando con un produttore di Castelmagno, presente come Album Dop di questo numero, ho avuto la conferma dell'immenso potere del consumatore. Il mercato può scalzare in parte la tradizione, cambiare la storia del gusto, modificare le produzioni. Il Castelmagno era formaggio dal profumo aggressivo con sottocrosta che presentava lampi intensi di vecchia stagionatura con sentori animali e la pasta venata di blu con mufte sapide che conferivano profumi di sottobosco e ricordi fungini. Era formaggio da palati allenati, una emozione forte, come camminare tra i rocchi delle sue montagne con lo zaino in spalla. Messo in commercio, per motivi di opportunità economica, più fresco e non erborinato è stato immediatamente adottato dai consumatori come soluzione ottimale. Se ne è pure dovuto modificare il disciplinare. Un dramma? Fortunatamente no, perché è rimasta la lunga acidificazione, la pressatura a mano dopo la frantumazione di cagliate diverse e la stagionatura in ambienti di forte umidità. Insomma, si produce esattamente come la tradizione vuole, semplicemente con sapori ingentiliti e profumi più lievi. Ciò capita oramai da più di una quindicina di anni e addirittura ora le forme erborinate vengono quasi sempre rifiutate dai rivenditori restando appannaggio di pochi appassionati estimatori. È la storia della tipicità, concetto in continua evoluzione che ci spiazza senza che ce ne

accorgiamo. In realtà sovente confondiamo la tipicità con la tradizione: la prima specchio di una consuetudine più recente e l'altra radicata nel sapere dei padri e della storia. La dimostrazione è chiara, dopo una ventina d'anni di presenze di formaggio non più erborinato la tipicità sarà quella, non c'è scampo, l'abbiamo voluta noi. Ecco che appare il consumatore come arbitro del gusto. Come deve porsi, invece, l'assaggiatore? Deve imparare a convivere con i due aspetti e giudicare quanto ha davanti per la sua rispondenza ai disciplinari di produzione e per quello che è. Antiche nostalgie, struggenti ricordi e vagheggiamenti su quello che fu non saranno utili nella valutazione. Di certo, però, un atteggiamento che preveda di ragionare con il mondo del gusto che cambia, non deve diventare lassismo nel nome che tutto va ben madama la marchesa. Il mestiere di chi assaggia è valutare sapori, profumi, caratteristiche organolettiche e risultati finali. Di fronte a un risultato che non produce diversità e naviga nel limbo dei sapori pressoché inesistenti la posizione del degustatore dovrà essere ferma e irremovibile: che peste lo colga, quel formaggio. Perché va bene che i gusti si modifichino con il tempo, ma la tradizione non la si può cancellare, deve essere guida alle nuove soluzioni e testimone delle differenze nella modernità. Chi dimentica completamente il passato, anche nel gusto, perde se stesso.



**Ciao sono Anita,  
TIME MANAGER  
da 421 giorni.**

La piccola ANITA con i genitori Barbara e Andrea.

Da quando è arrivata in famiglia 14 mesi fa, è Anita a dettare i tempi di pappe, riposini e giochi: ha incaricato la sua amica Banca d'Alba di occuparsi dei risparmi di mamma e papà, così loro hanno molte più ore da dedicare a lei!

**BANCA D'ALBA**  
CREDITO COOPERATIVO

La nostra Banca è differente.

*Informa*

Magazine di cultura casearia

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

Direttore responsabile:  
Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico  
Armando Gambera - Enrico Surra  
Daniele Bassi - Giuseppe Casolo  
Giancarlo Coghetto - Maria Sarnataro  
Giampaolo Gaiarin  
Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)

E.mail: 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, Luca Battaglini, Chiara Boi, Renato Bontognali, Laura Bonvini, Vincenzo Bozzetti, Fabio Campoli, Andrea Capelletti, Beppe Casolo, Simonetta Cortella, Matteo Ceroni, Ugo Ciavattella

Fiorenzo Cravetto, Miyuki Ikeda, Luigi Cremona, Marco Di Lorenzi, William Loria, Marco Franchini, Valentina Gandin, Stefano Gerbaldo, Paolo Grossi, Filippo Malvisi, Grazia Mercalli, Paolo Massobrio, Marco Quasimodo, Alice Rossi, Elio Ragazzoni, Augusto Enrico Semprini, Enrico Surra, Lorenza Vitali, Giuseppe Zeppa, 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



# Il Granducato dei profumi e dei sapori

di Alice Rossi

Sull'antica via Emilia, quella strada che il console romano Emilio Lepido volle far costruire per unire Rimini a Piacenza e proteggere il grande Impero Romano dalle invasioni barbariche, nel 183 a.C. arrivò Parma con il suo Foro romano collocato in quella che oggi è la piazza civile, sede di ogni appuntamento e fermento cittadino. Dai Longobardi ai Borbone, dai Romani a Maria Luigia d'Austria, tante furono le influenze che nel corso dei secoli arricchirono Parma di un gusto e un aroma sempre più ricercati. C'è un'atmosfera particolare che riempie le strette vie del centro, un'atmosfera talvolta romantica ed elegante che fece innamorare il grande Stendhal, un'atmosfera talvolta nebbiosa e avvolgente che ispirò grandi scrittori come Bevilacqua e Bertolucci e un'atmosfera che talvolta si ubriaca con l'inebriante profumo di Lambrusco e Malvasia che donano quella frizzantezza vivace e gioiosa che contraddistingue il cuore di ogni *pramzan*.

Parma fa parlare tanto di sé, l'ha sempre fatto, dai tempi dei Farnese che nel XVI secolo l'hanno fatta diventare la capitale del piccolo Ducato di Parma e Piacenza, abbellita come tutte le capitali dallo sfarzo dei loro sovrani e con un torrente, "la Pärma", che la attraversa, a volte ahimè la inonda e che da sempre la divide in due quartieri che dipingono perfettamente le due facce della città. Un torrente che tutti in città amano distrattamente chiamare il fiume di Parma... perchè come ogni grande capitale anche la nostra Parma ha un piccolo fiume che bagna i suoi viali! Oltretorrente o Parma bene... eccola la doppia vita, il duplice volto! Basta attraversare il Ponte di Mezzo e andare verso ovest per scoprire la Parma del popolo, quella dalle vie contorte e dal carattere vivace ed orgoglioso, fatta di servi, artigiani, monaci e operai, fatta di coloro che hanno portato avanti il fermento riformatore mazziniano, di coloro che si sono opposti con qualsiasi mezzo all'entrata delle milizie fasciste e che hanno portato avanti da sempre quel cuore così orgoglioso e fiero che ben descrive lo spirito della città.

E dall'altra parte fa l'occhiolino la Parma ricca, la Parma vecchia, quella del Battistero e del Duomo, quella fatta di botteghe storiche, fatta di palazzi superbi, le cui strade a tipica centuriazione romana brulicano di borse, borsine e borsette ricche di ogni ben di dio, dove la gente tra un caffè e l'altro parla di cal-



## Parma CIBO & CULTURA

### Una città ricca, godereccia e golosa all'insegna di una raffinatezza intima

cio, politica e musica, dove la sera se non metti i tacchi non sei nel posto giusto, perchè questa è la parte di Parma dove l'eleganza regna sovrana. Il giallo Parma colora le facciate ora neoclassiche ora barocche e porta alla mente l'oro giallo, il re, l'indiscusso sovrano dalla grana inconfondibile e dal gusto unico, quel FormaDio che da nove secoli inonda le fondine dei parmigiani e la cui quantità... non è mai troppa. Eccolo il Parmigiano Reggiano che riecheggia in ogni vicolo e con Prosciutto di Parma, Culatello di Zibello, Salame di Felino, tartufi, porcini e pasta fresca non fa che colorare le vetrine delle botteghe e trasformarle in vere e proprie gallerie d'arte la cui sosta è d'obbligo e il biglietto d'ingresso un piacere per il palato.

Ma Parma è tanto altro, è musica non solo per i golosi ma anche per gli appassionati. Non c'è parmigiano che non sappia fischiettare il "Libiamo" di Traviata del grande Giuseppe Verdi e che non sia curioso di sapere se il famigerato Loggione, detto la piccionia, del teatro Regio ha gradito o meno la Prima della stagione operistica. Il Regio è considerato tra i teatri operistici più importanti nel panorama nazionale e la musica è troppo cara alla città per non avere un pubblico altrettanto esigente. Non è un caso che talenti come Verdi, Toscanini e Paganini abbiano i natali in questa zona... è grazie alla ricchezza culturale che in particolare i Borbone e Maria Luigia d'Austria hanno portato nella città che questi grandi artisti sono riusciti ad esprimere quel genio che li ha resi eterni! A Busseto, Comune natale di Verdi, a quei tempi c'erano 400 musicisti in un paese che contava appena 2000 anime.

E poi ancora il teatro Farnese con la imponenza sontuosa voluta dal Duca Ranuccio I Farnese che nel 1618 fa erigere il teatro in una sala d'arme dell'im-

menso Palazzo della Pilotta e lo inaugura 10 anni dopo in occasione delle nozze del figlio con Margherita de' Medici, mettendo in scena una naumachia nella cavea di un teatro interamente fatto di legno, paglia e gesso. Tremila persone assistettero all'arrivo di un fiume d'acqua, navi, mostri alati e creature marine in uno stupefacente spettacolo che rimase nelle memorie e nelle cronache del tempo come qualcosa di mai visto... Ma altrettanto stupefacente fu ascoltare la tuonante ira divina del "Dies irae" di Messa da Requiem nel Festival Verdi del 2011, quando ogni gradinata vibrava dall'emozione. Ottobre è il mese della Musica, ottobre è il mese di nascita del Maestro Verdi ed è il mese in cui Parma suona in ogni angolo le note delle Sue opere immortali con il Festival Verdi.

Capitale del Gusto, candidata a divenire patrimonio Unesco per la tradizione enogastronomica, una Parma che fin nella facciata della Cattedrale edificata nel XII secolo riporta in un bassorilievo l'uccisione del maiale nel mese di novembre, perchè qui si faceva e si fa il formaggio, si alimentano i maiali con il siero di latte e poi con le ricche cosce a novembre si fanno i prosciutti e ogni ben di dio con tutto il resto del "goszen". Una città la cui anima è talmente radicata nel buon cibo che anche durante l'opera tra un atto e l'altro nessuno a teatro si priva di un buon bicchiere di Malvasia accompagnato da due fette di Prosciutto di Parma. Parma è una città dove si vive bene, si sfreccia in bicicletta tra una piazza e l'altra e la gente è fiera e orgogliosa tanto da non voler abbandonare il buon dialetto. È godereccia, è ricca e golosa ma non perde mai quel tocco di semplice raffinatezza che la rende così intima, curiosa e un pochino snob, come direbbero i vicini invidiosi di Reggio Emilia e Modena. Ma è tutta una questione di stile, risponderrebbe un parmigiano doc.

Qui nascono i grandi prodotti che trainano il made in Italy

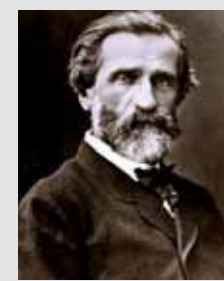
## Verdi, maestro anche in cucina

di Paolo Grossi

Giuseppe Verdi, il compositore più amato e rappresentato nel mondo nacque alle Roncole di Busseto il 10 ottobre 1813. Nacque nelle nebbie della campagna della bassa parmense al confine con Piacenza, nella taverna con alloggio gestita dagli stessi genitori, e nulla lasciava presagire che pochi anni dopo sarebbe diventato un frequentatore (contro voglia) degli aulici salotti europei. Dopo il matrimonio, si stabilisce con la prima moglie Margherita Barezzi in un palazzo in centro a Busseto, per poi traslocare a Milano dove i contatti con la Scala si facevano intensi.

Verdi però sente sempre forte il richiamo della sua terra e della campagna, così con il bel gruzzoletto racimolato grazie ai primi successi decide di comprare una tenuta in quel di Sant'Agata, a pochi chilometri da Busseto e lungo il torrente Ongina. Qui trascorrerà buona parte della sua lunga vita, nella solitudine dell'amata campagna tra cascinali, pioppi, canali, zanzare. Nebbia in autunno, freddo e neve in inverno, calura in estate: variazioni continue che davano ispirazione al maestro nel continuo tentativo «d'inventare il vero».

Nei dintorni di Sant'Agata frequenta le locali osterie (come la celebre "Ongina"), frequenta gli operai che gestiscono le sue tenute, frequenta personalità locali. Ma spesso ospita collaboratori e personalità di rilievo. Alterna una passeggiata mattutina in solitaria nella nebbia sull'argine del Po a un incontro con un contadino, alla visita di un nobile. E la mente del genio elabora. Torna a casa e si mette al pianoforte o alla scrivania, prova e scrive. Mescola le caratteristiche delle persone che incontra per trarne personaggi, crea situazioni da situazioni. Ed ecco



che una barca nella bruma del mattino sul Po si trasforma in una piroga egizia, il Po diventa Nilo, il pescatore che ne scende diventa un sacerdote egizio.

E tra un'idea e l'altra si siede volentieri a tavola, la sua o in osteria. È un amante del vino, produttore lui stesso di Lambrusco, tra i suoi preferiti il Chianti e i rossi piemontesi con cui accompagna il suo salume preferito, la spalla cotta. Nel vicino paese di San Secondo, tra la nebbia autunnale o all'ombra della rocca in estate, è infatti tradizione allevare il maiale per ottenerne questo prelibato salume prediletto da Verdi. Sulla gestione della sua cucina scrive Giuseppe Giacosa, ospite a Sant'Agata, in una lettera: «Il Verdi non è goloso, ma raffinato; la sua tavola è veramente amichevole, cioè magnifica e sapiente: la cucina di Sant'Agata meriterebbe l'onore delle scene, tanto è pittoresca nella sua grandezza e varia nel suo aspetto di officina d'alta alchimia pantagruelica».

Insomma, che fosse musica, che fosse l'azienda agricola o la cucina il maestro era sempre lui: esperto, creativo e un po' despota. Si metteva anche lui stesso ai fornelli, e gli riusciva molto bene il risotto allo zafferano ovviamente condito con il Parmigiano, come scrive la seconda moglie Giuseppina a Camille Du Locle: «...mettete anche, una dopo l'altra, tre buone manate di formaggio parmigiano grattato rapè».

Giuseppe Verdi (1813-1901) ha composto nella sua lunga carriera 27 opere, da Oberto conte di san Bonifacio del 1839 a Falstaff del 1893. La Traviata è attualmente l'opera lirica più rappresentata nei teatri del mondo. La Messa da Requiem è il suo capolavoro non operistico scritto per commemorare la morte di Alessandro Manzoni. Il Festival Verdi a Parma aprirà il prossimo 1° ottobre con Otello, mentre il Teatro alla Scala di Milano aprirà la stagione 2015-2016 il 7 dicembre con l'opera giovanile Giovanna d'Arco.





# LA MUCCA DI CORNIGLIO?

## No, la Pecora Cornigliese

Orecchie lunghe, stazza robusta e simpatiche macchie sul capo, è lei, impossibile non riconoscerla in tutto il suo splendore, la pecora Cornigliese! Nell'Appennino Parmense, tra le valli del Cedra e del Parma e più precisamente nella zona del piccolo abitato di Corniglio, si può trovare un'antica razza ovina che prende appunto il nome dal paese che le ha dato i natali. Fino al 1994 si contavano circa 50 esemplari, ma oggi grazie al grande lavoro portato avanti dalle istituzioni con un ben strutturato piano di tutela, recupero e valorizzazione, possiamo raggiungere i 500. Arriva nella metà del '700 grazie ai regnanti Borbone, che incrociano la razza locale con la pregiata Merinos spagnola per aumentare la qualità della lana. Ed ecco qui che si afferma la nostra Cornigliese, scherzosamente soprannominata "la mucca di Corniglio"

perchè si impone con grande corporatura e produce latte in quantità elevate per essere un ovino. Ma la sua carne... La sua carne è pura delizia! Consistenza compatta, gusto tipicamente animalesco ma delicato, perchè nonostante la stazza è una pecora dai modi eleganti.

La quantità di grasso non è elevata ma dona un sapore ed una scioglievolezza molto apprezzati. Il suo latte ci regala ricotte e caprini dal gusto inconfondibile: stiamo parlando di pascoli intorno ai 1200 metri di altitudine, respirando l'aria fina dell'Appennino e con una produzione di quasi 1 litro al giorno di cui l'8% sono grassi e il 6.5% proteine. Se al tutto uniamo l'arte immortale dei casari d'alpeggio, non può che venirci voglia di testare personalmente con mano, o meglio con il palato, un cucchiaino di sublime ricotta Cornigliese.



### PECORA CORNIGLIESE IN GREMOLADA

#### Ingredienti

- 1kg. polpa di pecora cornigliese
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 1 cipolla
- 3 spicchi d'aglio
- prezzemolo
- buccia di un limone
- vino bianco
- rosmarino
- salvia
- 1 noce di grasso pesto
- olio di oliva extra vergine
- sale
- pepe

#### Preparazione

Tritare finemente carote, sedano, cipolla, 2 spicchi di aglio, rosmarino e salvia, fare rosolare con l'olio e il grasso pesto, aggiungere la pecora ben lavata e sgrassata e lasciare insaporire per alcuni minuti bagnando con il vino. Portare a termine la cottura, avendo l'accortezza, se occorre, di aggiungervi di tanto in tanto un p6 di acqua. Dopo circa 3 ore aggiungere un trito di aglio, prezzemolo, buccia di limone, aggiustare di sale e pepe e servire.

### VERDI GNOCCHI DI RICOTTA E MONTAGNE DI PIONIERE

#### Ingredienti per 4 persone

- 500 g ricotta vaccina
- 500 g farina
- 150 g Pioniere
- 3 uova intere
- 2 tuorli
- 100 g spinaci cotti e tritati
- sale q.b.
- 1 pizzico di noce moscata

#### Preparazione

Dopo aver cotto, tritato e strizzato gli spinaci, si uniscono a tutti gli altri ingredienti creando un impasto. Al momento dell'ebollizione dell'acqua vengono cotti al cucchiaino. Condire con burro e cospargere con abbondante Pioniere grattugiato. Mantecare un minuto e servire caldissimo.

## IL PIONIERE

### Dalla voglia di giocare con il latte

Essere pionieri, azzardare, sperimentare e dare sfogo alle proprie passioni a volte fa scoprire continenti, nuove professioni o semplicemente nuovi meravigliosi viaggi per il palato. Pioniere è il suo nome proprio e sulla carta d'identità riporta stagionatura un anno e latte vaccino intero. Ma non semplice latte, ruba quello destinato alla produzione del Re, di un Parmigiano Reggiano biologico che si fa nelle colline argillose di Rivalta (Parma). Vacche Frisone e Brune alpine, prati stabili arricchiti da mille erbe e fiori segreti, arietta fresca ubriaca di batteri lattici, le mani devote di una famiglia che ha riempito il suo album fotografico con i profumi dell'erba tagliata, del latte appena munto e della fatica di giornate interminabili di duro lavoro: questi gli ingredienti immancabili. E così nasce il Pioniere, stessa lavorazione del Parmigiano Reggiano, ma con una sola mungitura



e tutta ricca di fragranza e sapore. Una cera nera lo avvolge forse per dargli un tocco di eleganza o forse solo per nascondere agli occhi un cuore morbidissimo, cuore che esplose in bocca con il gusto vero del latte di qualità. Ti inganna la sua timidezza, ma quando ti conosce si lascia andare e ti sorprende in un monologo di erba fresca, frutta e fiori, avvolti in una dolcezza che non può che convincerti a mangiarne un'altra scaglia. Nella sua carta d'identità un solo difetto: troppo buono.

## È sempre l'ora degli ANOLINI



Difficile sapere la ricetta originale, ogni vera "rezdora" ha il suo piccolo ingrediente segreto o quel q.b. che cambia sempre il gusto e lascia spazio alla personalizzazione. Anolini in brodo, questo il soggetto, questo il piatto tipico di Parma, il cui nome deriva dal latino "anulus", cioè anello, che di fatto è la forma dello strumento usato per cerchiare e sigillare la pasta attorno al goloso ripieno. 25 dicembre, Pasqua, ma anche 15 agosto. Si perchè il caldo estivo in quel di Parma non

spaventa nè intimorisce le usanze di famiglia e un bel piatto di brodo fumante ricco di galleggianti anolini è sempre il benvenuto per celebrare le grandi feste. Tirare lunghi e sottili lenzuoli di pasta fresca è la tradizione con la T maiuscola in Emilia, tanto da fare a gara a volte a chi fa il lenzuolo più ampio, più giallo e più resistente. Giallo deve essere il colore, per riempire gli occhi di genuinità, energia e gusto, e soda deve essere la consistenza, per garantire un abbraccio sicuro al morbido ripieno che dovrà custodire. Il ripieno è il vero segreto e dev'essere un'esplosione, un concentrato di sapori unici.

La ricetta vuole che si uniscano il pan grattato e il Parmigiano Reggiano con tuorli e il sugo dello stracotto di manzo, quello brasato con verdure e un pizzico di spezie per 10 lunghe ore così da estrarre tutti i succhi dalla carne e donarli all'impasto del ripieno. Alcuni aggiungono anche le verdure cotte usate nel brodo, ma questo fa parte di quelle infinite sfumature che rendono le ricette un patrimonio locale tramandato di focolare in focolare. Abbiamo la pasta, abbiamo il nostro ripieno ricco, non ci serve che prendere il brodo bollente e tuffarvi gli anolini: una fondina di piccoli tondi galleggianti scalda ogni cuore e rallegra ogni tavola in qualsiasi stagione dell'anno.

A.R.

### ANOLINI IN BRODO

#### Ingredienti per 4 persone

##### PER LA PASTA

- 400 g di farina
- 2 uova
- 12 cl d'acqua circa

##### PER IL RIPIENO

- 300 g di coscia di manzo
- 75 g di burro
- 150 g di pane grattugiato
- 150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- una costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 chiodo di garofano
- un cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 2 uova
- sale e pepe q.b.
- noce moscata q.b.
- 5 dl di vino rosso
- 2 litri di brodo di carne per la cottura

## Parma spumeggiante!

di Filippo Malvisi

La cucina Ducale, per vocazione ricca e succulenta, ha come ingredienti portanti alimenti che donano piatti ricchi e gustosi.

La tradizione enoica della provincia di Parma è fortemente legata alle caratteristiche gastronomiche locali. Da sempre si è cercato nell'effervescenza l'abbinamento ideale per la maggior parte dei piatti. Il Lambrusco rappresenta sicuramente il vitigno a bacca nera più conosciuto. Soprattutto il clone di varietà Maestri, base della Dop Colli di Parma, che si caratterizza per la sua spuma rossa vivace, il suo colore rubino acceso e le fresche olfazioni di viola al naso lo rendono compagno ideale per primi piatti importanti e secondi della tradizione quali il bollito misto.

Nella fascia collinare dell'Appennino Parmense ha trovato condizioni ideali per la coltivazione uno dei vitigni piemontesi a bacca nera più famosi: il Barbera. Viene utilizzato in uvaggio con la Bonarda e/o con la Croatina per dar vita al Colli di Parma Rosso, un vino frizzante, fresco ed esuberante che fa dell'equilibrio una sua peculiarità.

Spumeggiante come il Lambrusco trova un connubio vincente se accostato alle paste ripiene della tradizione.

Tra i rossi merita sicuramente una menzione uno dei vini "dimenticati" della zona: la Fortana. Vitigno autoctono della bassa parmense, ai più sconosciuto, coltivato nella zona pianeggiante lungo il vecchio corso del fiume Taro. La sua vinificazione lascia spazio alle interpretazioni dei produttori passando dalla versione di mosto parzialmente fermentato, con basso tenore alcolico, alla classica fermentazione charmat in autoclave, fino ad arrivare alla naturale presa di spuma sui lieviti. Da sempre la Fortana accompagna le classiche merende con salumi tipici della zona quali Culatello di Zibello, Spalla Cruda di Palasone e Spalla Cotta di San Secondo.

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero chiudono il ventaglio dei rossi.

Sulle Colline Parmensi nell'area della Val Baganza e Val Parma, si coltiva la varietà bianca simbolo della zona: la Malvasia di Candia Aromatica, antichissimo vitigno mediterraneo dalla cui uva si ottiene la Dop Colli di Parma Malvasia. Frizzante, spumante, fermo, secco o dolce rimane sempre un'esplosione di suadente aromaticità che abbraccia il palato. La versatilità della sua lavorazione lo collocano come pass par tout per tutte le occasioni. Spumantizzato è ottimo da aperitivo e ideale con Parmigiano Reggiano non troppo stagionato, frizzante secco si presta a diversi abbinamenti, dai salumi ai primi. Molti i produttori che negli ultimi anni si stanno cimentando nella versione ferma che dona alla Malvasia sentori primari importanti e note di salvia, menta selvatica, frutto della passione e litchi. I tortelli d'erbetta ben si uniscono alle caratteristiche della Malvasia ferma secca.

Nel panorama dei bianchi merita una citazione un vitigno internazionale che nella variante frizzante regala ottimi vini. Si tratta del Sauvignon Blanc, originario della zona di Bordeaux, che ha trovato sui colli di Parma una collocazione favorevole grazie alla sua duttilità. Fresco e accattivante nella sua veste aromatica è un vino che regala piacevolzza al palato.



## A Parma città e fuori porta i ghiotti piatti della tradizione



### BORGIO20

B.go XX Marzo 14, Parma  
0521/234565  
www.borgio20.it

Il suo chef Roberto lo definisce Bistrot contemporaneo, ma di certo è un ottimo ristorante dove si respira l'accogliente atmosfera parmigiana. Nasosto in un borghetto silenzioso con scorcio molto intimo sul Battistero di Parma, lo chef spiega le proprie creazioni e ama chiacchierare con i commensali: in ogni virgola dei piatti traspare una mano dalla lunga storia di alta ristorazione, stellina compresa. Qui le creazioni non dimenticano la tradizione, ma la leggono con occhio nuovo, rivisitato senza essere estraneo. Da non perdere il Pandirò, pizza-focaccia a lunghissima lievitazione, l'Uovo cotto non cotto, il Pesto di cavallo e la Crema parmigiana per citare solo alcune delizie. Ottima selezione di vini e birre, accurata e accorata come lo stile di Roberto.

Prezzo del pasto: 25-40 euro



### MASTICABRODO

Strada provinciale Torrechiera, Pilastro di Langhirano (PR)  
0521/639110

Francesco e Ida sono da una vita nelle cucine delle trattorie migliori della città. La devozione per la buona ristorazione li accompagna in ogni salsa, ripieno e sugo. Adesso ci ospitano in questa graziosa trattoria a due passi dal bellissimo Castello di Torrechiera deliziando passanti casuali e programmati con la loro passione. La pasta all'uovo che mangiate qui difficilmente trova uguali in altre cucine: quel gusto intenso

che ricorda quelle della nonna, la consistenza compatta, rugosa e suadente e la cottura perfetta rigorosamente al dente. Tutti i primi di pasta fresca sono speciali, ma non sottovalutate i salumi, tutti superlativi e in particolare il Prosciutto di Parma e la Pancetta stagionata 3 anni, il Guanciale se vi va un secondo e decisamente d'obbligo un fresco gelato alla vaniglia o i sorbetti alla frutta se non volete essere più golosi con il Semifreddo allo Zabaione.

Prezzo del pasto: 25-35 euro



### OSTERIA DELLA STAZIONE DI FELINO

Via Calestano 14, Felino (PR)  
0521/831125

Semplice e allo stesso tempo elaborato è lo stile di Andrea, lo chef di questo delicato locale dove tutto è molto curato nei minimi dettagli. Gli ingredienti di alto livello, abbinati ad un pizzico di estrosità e alla passione di questo giovane cuoco, rendono speciale la sosta a qualsiasi ora. Servizio impeccabile, aperitivo di benvenuto che stupisce il palato, tanta cortesia e delicatezza durante tutto il pasto e una volta usciti non manca mai la voglia di tornare. La cantina offre emozioni di alto livello, sia locali che lontane, scelte accuratamente dallo chef. I classici salumi e la pasta fresca sono una garanzia, ma azzardate pure con la suadanza degli Gnocchi al tartufo nero e con l'intensa freschezza della Pecora Cornigliese alla mediterranea. Il dolce è d'obbligo: una bella torta di riso con gelato alla panna o la tipica Sbrisolona sono un'ottima idea per concludere.

Prezzo del pasto: 25-35 euro



### PEPÈN

Borgo Sant'Ambrogio 2, Parma  
0521/282650

Paninoteca? No Parma! Locale storico, vissuto da ogni parmigiano ad ogni ora del giorno sin dal 1953 quando Giuseppe Clerici, detto Pepèn, apre il suo locale, ora interamente gestito dai tre figli.

È sicuramente il simbolo del cibo di strada della città, collocato in posizione centralissima ma defilata in un borgo nascosto, dove solo chi sa vi può accedere. Il fiume di gente che dilaga sempre al suo ingresso smaschera presto la segretezza del luogo.

La Carciofa, deliziosa torta ripiena con ricotta e carciofi, si scioglie in bocca ad ogni passo, lo Spaccaballe è forse il più famoso panino della città, con il suo arrosto di maiale avvolto nella maionese, ma anche Salamini crudi e cotti, Pesto di cavallo, Prosciutto, c'è spazio per qualunque sapore e qualunque palato, basta usare la fantasia o lasciarsi condurre dai suggerimenti dei tre registi dietro al bancone. Non badate al locale, piccolo e

fuori da ogni schema: afferrate il vostro tesoro e godetelo passo dopo passo tra le vie del centro.

A.R.



# LATTE IN POLVERE



## Più gli svantaggi dei vantaggi

di Luca Battaglini

L'Italia aveva dal 1974 sancito regole per la difesa del settore lattiero-caseario, così prezioso per l'immagine del Paese. Era fondamentale per l'economia e la storia di piccole realtà di produttori locali, spesso presenti in aree meno favorite, ma ricche per tradizione e cultura del territorio. Ora il tutto è a rischio.

Le conseguenze sulle produzioni locali, si pensi agli allevamenti con caseificio di zone montane e collinari molto diffuse sul territorio nazionale, rappresentano da sempre filiere da difendere. L'alimentazione di questi animali è in questi casi basata quasi esclusivamente su risorse foraggere territoriali ed ha da sempre consentito l'ottenimento di prodotti con caratteristiche di pregio. I sistemi di allevamento in questione verrebbero pesantemente colpiti da questa liberalizzazione. Si tratta di consentire la sopravvivenza di realtà in contrapposizione con quei modelli di produzione della derrata che, seppur in grado di garantire prezzi dei prodotti lattiero-caseari assai favorevoli ai consumatori, portano alla banalizzazione di molti formaggi.

Ciò, ovviamente, se si dovesse immaginare una produzione casearia da lattini in polvere "ricostituiti", buona parte di quelli che importiamo pare sia di tale natura, la "qualità" dei nostri prodotti verrebbe depressa in modo inaccettabile con una riduzione importante di taluni aspetti nutrizionali basilari, annullando proprietà nutraceutiche, aromatiche e sensoriali.

Inoltre questo porterebbe alla cancellazione del legame di molti formaggi con il territorio di produzione.

Pur riconoscendo al prodotto "polvere di latte" una elevata conservabilità nel

tempo, una sicurezza microbiologica, una buona dotazione in principi nutritivi, volendo anche entrare nel merito del Paese di provenienza, molte sarebbero le incognite. Tra queste le differenze in relazione alle pratiche di allevamento e di trasformazione che hanno portato a quel prodotto. Dichiarare in etichetta l'origine e la destinazione della polvere, fermo restando la qualifica "uso alimentare umano", potrebbe non essere sufficiente. Tra i servizi ecosistemici connessi che subirebbero un ulteriore impoverimento o addirittura

azzeramento occorre richiamare le diverse prerogative ambientali delle piccole aziende a favore di un territorio, già esposto a innumerevoli problematiche. Queste realtà con allevamenti di bovini da latte, sincere espressioni di una zootecnia territoriale, verrebbero distolte da quello che è oggi l'apprezzato uso sostenibile delle risorse con una conveniente gestione in relazione alla destinazione d'uso delle superfici. E' certo che la liberalizzazione dell'uso della polvere di latte per la produzione di formaggi danneggerà, determinando un'ulteriore contrazione dei piccoli e medi produttori. Infine, l'importanza di tutelare chi produce formaggi con latte "vero" è anche importante per i consumatori, per una loro conveniente educazione alimentare e al gusto. Rimane dunque inscindibile da tutto ciò l'azione di formazione e sensibilizzazione nei confronti di chi, seppur informato dall'etichetta circa

questa novità, rischierà di essere sempre più distolto, attraverso stimoli di convenienza economica, dall'effettuare una scelta di consumo consapevole, responsabile ed eticamente sostenibile. In tale contesto proprio quelle produzioni casearie in grado di garantire la conveniente trasformazione delle risorse "naturali" in alimenti caratterizzati da un elevato valore nutrizionale, ambientale ed etico, rischieranno di smarrire quella via obbligata per una piena e coerente espressione delle preziose risorse dei nostri territori.





Occasione utile per un dibattito senza preconcetti. Non servono nuovi divieti: bastano controlli rigorosi sulla produzione

# IL LATTE IN POLVERE VA SEGNALATO SULL'ETICHETTA

di Giuseppe Zeppa

**E**cco alcuni personalissimi "pensieri" in merito che condivido anche con i colleghi della delegazione di Torino con cui abbiamo discusso ultimamente della cosa:

- 1) La procedura Ce nasce dalla richiesta di aziende italiane che sono penalizzate dalla 138/74 poiché in regime di libero mercato non possono produrre con latte in polvere e quindi essere concorrenziali con i colleghi europei sui mercati internazionali; è evidente che si tratta di una richiesta legittima volta a rendere concorrenziali le nostre aziende su mercati esteri molto particolari dove il "Made in Italy" ha ben poco aggancio e quello che conta purtroppo (e sottolineo purtroppo) è il costo.
- 2) La procedura ovviamente non interessa i formaggi Dop in quanto un Regolamento Ce prevede che la loro produzione possa essere fatta solo con gli ingredienti previsti dal Disciplinare quindi il latte in polvere resta vietato e perseguibile penalmente.
- 3) Esistono strumenti per controllare la presenza di latte in polvere: bisogna solo applicarli.
- 4) Come per il mix olio di oliva/semi o la pasta secca da farina di grano tenero la cui produzione è autorizzata in Italia, ma solo per i mercati esteri, penso che il problema si risolva facilmente autorizzando la produzione solo per l'estero.
- 5) Esiste un problema di costo del latte che rende difficile per alcune produzioni rimanere sul mercato. Ricordiamoci che attualmente una cagliata costa circa 4 euro/kg e sono tanti obiettivamente per prodotti "da banco". I magazzini di Grana sono pieni benché venga venduto a 10 euro/kg e quindi ...

- 6) Se si pensa che attualmente in Piemonte circa l'80% del latte idoneo per Dop viene declassato e usato per formaggi da tavola forse l'intervento necessario sarebbe quello di rivalorizzare le Dop.
- 7) Il latte in polvere viene usato ampiamente in tanti alimenti e gli Mtp (milk total protein) ossia una specie di latte in polvere vengono già usati per gli yogurt; del resto non esistono problemi sanitari per questo tipo di prodotto.

Quindi condividendo come dicevo le preoccupazioni del presidente Adami penso che si debba aprire un dibattito sereno senza preconcetti (di cui Onaf potrebbe essere fulcro ed elemento centrale vista la sua posizione) ed operare non verso un divieto (ricordiamoci che il vietare continuamente non fa altro che creare problemi alla nostra struttura produttiva come hanno dimostrato il divieto alle centrali, all'eolico, alle discariche etc...) ma verso un controllo attento del sistema che preveda ad esempio:

- 1) L'obbligo di inserire traccianti nei lattini in polvere ad uso zootecnico (così da evitarne l'uso in altre applicazioni);
- 2) La produzione di formaggi con latte in polvere solo per l'estero in stabilimenti diversi da quelli usati per la produzione nazionale;
- 3) La segnalazione in etichetta della percentuale di uso ed il divieto di ricorrere a segni che ricordano il latte vaccino se la percentuale è troppo alta (come per i mix olio oliva/semi).

Inoltre penso che sia necessaria una operazione capillare e significativa di rivalorizzazione delle Dop che parta da un controllo qualitativo più efficace in cui Onaf dovrebbe avere un ruolo centrale (perché non esiste per le Dop un sistema come per le Doc vino in cui una commissione esamina sensorialmente i prodotti e ne valuta l'idoneità al di là del rispetto formale del disciplinare).

## UN LUNGO DORMIVEGLIA

di Vincenzo Bozzetti

**S**econdo Nicola Zingarelli, capire vuol dire intendere, afferrare, penetrare con la mente. E, allora cerchiamo di penetrare nella situazione che ha portato la Commissione UE, ad aprire un'ennesimo procedimento d'infrazione all'Italia, per la restrizione alla "libera circolazione delle merci". Nella fattispecie la circolazione dei formaggi prodotti in Paesi della UE con latte liquido addizionato con suoi derivati. Il Commissario Phil Hogan, interrogato in merito, risponde di esser stato sollecitato da una "importante associazione italiana". Come succede in questi casi, per reazione contraria, un'altrettanto importante associazione italiana, attribuisce invece all'uso del latte in polvere in caseificazione, gran parte dei mali del settore lattiero caseario nazionale. Dal

cardo di Expo 2015, quasi tutti in coro, chiedono con forza il mantenimento in vigore dell'art. 32 del Rdl 2033/1925, con il quale si riserva il nome di "formaggio" solamente al prodotto che si ricava dalla coagulazione del latte, tal quale, senza addizione alcuna.

Ora, al netto di argomentazioni emozionali e sentimentali, prendiamo atto che in mancanza

della definizione di formaggio, univoca nell'Unione Europea, gli stessi paesi aderenti si regolano in base alla loro cultura, alla loro legislazione, alla normativa internazionale del Codex Alimentarius.

In tal proposito, si ricorda che il Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999, al punto 2.1 (a), precisa chiaramente che il formaggio si ottiene dalla coagulazione del latte e dei suoi derivati.

Pertanto, uno Stato aderente all'Unione Europea, può benissimo aderire alla normativa del Codex Alimentarius, e pretendere di non subire restrizioni alla circolazione all'interno della Unione Europea.

Da quanto sopra, si evince anche che la diversa definizione di formaggio tra la normativa italiana ed il resto del Mondo esiste da 37 anni! Calcolando gli anni necessari alle estenuanti discussioni in seno al Codex Alimentarius (dove erano a quel tempo, i rappresentanti italiani?),

non è fuori luogo pensare ad un "dormiveglia" lungo circa una quarantina d'anni.

In vero, già negli Anni 70 (all'inizio del "prelievo di corresponsabilità" e, prima delle "quote latte"), in Italia si propugnava l'addizione di un "tracciante" per il latte in polvere. Nulla di concreto, in tal senso!

Negli Anni 80, in altri Paesi, si aggiornava la normativa e si iniziava a produrre nuovi formaggi (come ad esempio, il Maasdam olandese, detto anche "Emmentalino" ed, altri ancora), con le nuove e redditizie tecnologie, che prevedevano l'utilizzo legale di caseine, caseinati, siero proteico e polvere di latte, in piena armonia con la normativa Codex Alimentarius.

L'Italia invece puntava, alle produzioni casearie Dop, ma lasciava spazio alla silente penetrazione dei mercati dei nuovi formaggi con prezzi

inferiori. Oggi, 30 anni dopo, l'Italia esporta ogni anno 320.000 tonnellate di formaggio, ma ne importa 500.000; il prezzo medio all'export è di 6,4 €/kg, mentre all'import è di 3,6 €/kg. Sicuramente, i derivati del latte, giocano un ruolo determinante in questa dura competizione.

Dal canto suo, l'associazione italiana di produttori latte di cui

sopra, tenta di spiegare che 10 litri di latte in polvere costano 2 Euro, mentre 10 litri di latte nazionale ne costano 3,6; per cui la materia prima per fare una mozzarella fatta con il latte in polvere costa 13 centesimi, mentre quella fatta con il latte nazionale costa 24 centesimi, circa il 37% in più. Non si precisa, però, se la qualità sensoriale percepita è pari o superiore al 37%. In definitiva, non si capisce se con queste argomentazioni ad effetto, si cercano tesserati o soluzioni?

In conclusione, essendo già difficile trovare gli equilibri tra legalità, mercato ed, interessi in un quadro chiaro e preciso; diventa pressoché impossibile in un contesto confuso e indefinito; è auspicabile e necessario quindi il capire bene la situazione, il conoscere e distinguere cosa sia lecito e cosa illecito, cosa sia una economia di libero mercato e, cosa sia un mercato pianificato; in ultimo se si vuole essere dentro o fuori l'Unione Europea.



FORMAGGI SENZA LATTE

## Il consumatore vuole sapere

di Beppe Casolo

**C**he cos'è il "formaggio senza latte" di cui si è tanto parlato nei mesi scorsi? Si tratta di un prodotto che, anziché essere realizzato solo con latte fresco come è obbligatorio fare in Italia, utilizza anche una parte di latte in polvere (o ricostituito), come fanno in molti in Europa. A seguito di una diffida della Commissione UE, entro settembre il nostro Paese dovrebbe adeguarsi e consentire anche da noi l'uso di latte disidratato per produrre formaggi, yogurt e latte. In realtà formaggi di questo tipo, di origine straniera, si trovano già nei nostri supermercati, solo che il consumatore non può riconoscerli dall'etichetta perché non è obbligatorio indicare che tipo di latte è stato usato. Sono realizzati dalla grande industria, che in questo modo riduce i costi e ottiene prodotti standardizzati. Altra cosa sono i formaggi artigianali, basati sull'eccellenza delle materie prime e sul legame col territorio. Cambia anche il profilo nutrizionale perché il trattamento di disidratazione provoca denaturazione delle proteine e perdita di vitamine e sostanze protettive (Omega 3, Omega 6, acido linoleico coniugato) che invece si trovano nei formaggi con solo latte fresco ed in particolare nei formaggi d'alpeggio. È da sottolineare però che i formaggi a denominazione Dop e Igp non sono a rischio latte in polvere perché i rispettivi disciplinari ne vietano l'uso.

Purtroppo il consumatore non conosce le differenze della materia prima: latte crudo, latte fresco di alta qualità, latte microfiltrato, Uht, latte in polvere ricostituito,.....sempre un liquido bianco, ma non tutto uguale! Di conseguenza i formaggi. Ritengo che la battaglia in ambito europeo debba essere nel contempo culturale e legislativa. Dapprima informare e conseguentemente garantire il diritto di conoscere quale materia prima è stata utilizzata e a quali trattamenti è stata sottoposta oltre agli eventuali altri componenti aggiunti. La necessità quindi di rendere obbligatoria un'etichetta chiara e quanto più possibile completa e leggibile. Non interessano solo le chilocalorie, l'assenza di allergeni, la percentuale di grassi, proteine ecc. Qualcosa di più, anche dal punto di vista nutrizionale, che valorizzi le materie prime utilizzate e non tanto le componenti aggiunte. Un primo passo per presentare anche le peculiarità organolettiche di alcuni formaggi rispetto ad altri.