

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

17

SETTEMBRE 2016
euro 7

ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO, n° 3, anno 2016



I formaggi giurassici

Le Aop della Francia Comté



Nasce il libro
sul Parmigiano



Viaggio a Macerata,
una città da provare



Roberta, la felicità
è salire in alpeggio



Fiore Sardo Dop,
bandiera isolana

Conaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

SEIMILA ANNI DI **STORIA DELL'UOMO IN VALLE D'AOSTA**, DAL NEOLITICO ALL'ETÀ DEL FERRO

UN NUOVO MUSEO CHE **CI** RACCONTA



ORARI
25 marzo - 30 settembre
9.00-19.00
1° ottobre - 24 marzo
10.00-13.00 / 14.00-18.00
Chiuso il 1° gennaio
e il 25 dicembre

INFO
T. +39 0165.552420
F. +39 0165.552556
beniculturali@regione.vda.it

www.regione.vda.it



saint-martin-de-corléans

L'EDITORIALE



Pastori dell'Alta Langa,
dove si sono registrati
attacchi di lupi ai greggi

Figli di un dio minore

di **PIER CARLO ADAMI**
Presidente Onaf



**È impossibile
una convivenza
pacifica e duratura
fra lupi e greggi
all'interno di uno
stesso areale
I territori di caccia
degli uni
non possono
coincidere
con le zone
di pascolamento
degli altri**

Per secoli l'umanità ha lavorato, faticato, sintonizzato i suoi sforzi con la natura per ingentilirli, renderli più abitabile, dare ordine alle acque, produrre risorse necessarie alla sua crescita quantitativa e qualitativa.

È sempre più evidente oggi che questo percorso, inizialmente legittimo e addirittura virtuoso ci è scappato di mano, non è stato più controllabile e, di fatto, ci si è rivoltato contro. Il mondo va visto con gli occhi di oggi ma dobbiamo chiederci come si può rimediare a una deriva di cui si intravedono gli estremi e della quale si cominciano a subire le conseguenze.

Ma in questo contesto, pagano solo e sempre gli stessi, i deboli: figli di un dio minore costretti a difendersi anziché essere difesi. Il recente terremoto ha messo in ginocchio tra il resto, un comparto zootecnico di antico lignaggio, nel cuore delle montagne del centro Italia, dove uomini, pastori e animali si soccorrono e si sostengono a vicenda.

Un comparto a rischio perché il delicato equilibrio è andato in frantumi: mancano i ricoveri per mandrie e greggi, mancano le strade per i camion-cisterna del latte. Nella ricostruzione qualcuno dovrà pensare a dare un mano, pena la perdita di un patrimonio irripetibile. Intanto - ce ne siamo ormai scordati - l'Italia e l'Europa hanno rinnovato con noncuranza, l'embargo verso la Russia e le nostre produzioni casearie hanno subito un

vero tracollo.

In questo numero, poi, abbiamo sollevato l'annoso problema del lupo. In Italia il partito ideologico "pro lupo" propone politiche protezionistiche senza lasciare spazio a chi queste politiche le subisce. Un'ideologia ambientalista estranea alla cultura e alla storia delle Alpi e degli Appennini che provocherà solo danni.

Nelle zone frequentate dai lupi, la situazione è diventata insostenibile per chi svolge l'attività pastorale. Chi può accettare di essere attaccato nella sua proprietà in modo imprevedibile e violento senza avere alcun diritto a reagire per difendersi? La ricchezza di un gregge non è fatta di cose o beni rimborsabili ma di animali vivi che l'allevatore conosce, che ha selezionato da generazioni, animali che hanno perlomeno lo stesso diritto all'esistenza dei lupi. Nessun rimborso può pagare i danni subiti, il venir meno del senso del proprio lavoro.

È impossibile una convivenza pacifica e duratura fra i lupi e animali domestici all'interno di uno stesso areale: i territori di caccia degli uni non possono coincidere con le zone di pascolamento degli altri.

Il vuoto lasciato dalle istituzioni è nelle mani di fanatici ambientalisti all'insegna del mito: "Scopri il lupo che c'è in te".

Sì, ma gli agnelli? Meglio in bocca al lupo che in tavola a Pasqua.

Teniamoci InForma (se possiamo).

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

6-11

Primo piano:
alla scoperta dei formaggi
dell'Haut-Jura

di Fiorenzo Cravetto, Elio Ragazzoni

12

Cercando formaggi
a spasso per Londra

di Enrico Surra

13

Brexit: le conseguenze
per il settore
lattiero-caseario

di Domenico Villani

14-15

Stato dell'arte del
Parmigiano Reggiano

di Armando Gambera, Piero Sardo

16

Il progetto qualità
per il Parmigiano Reggiano
di Montagna

di Aldo Bianchi

17

Peccati di gola

di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

18-19

Personaggi del formaggio:
Roberta Colombero,
una ragazza in alpeggio

di Anselmo Aymar, Beppe Caldera

20-21

Latte e formaggi
senza lattosio

di Ugo Bonazza

22-24

Album Dop:
Fiore Sardo,
bandiera di identità

di Massimiliano Venusti

24

Nella crociera dei pizzaioli
l'Onaf pilota i corsi
del gusto

di Elsa Cugola

25

Attenti al lupo:
sale l'allarme per
la presenza del predatore

di Elio Ragazzoni

27-30

Macerata, città da provare
e provincia da scoprire

di Valerio Calzolaio, Cesare Lapadula,
Francesco Tombesi, Barbara Alfei,
Simone Paciaroni

31-33

Tra i pastori della Mongolia

di Simonetta Cortella

34-35

Grazie alla capra
Garfagnina giovani
casari crescono

di Eros Bianchi

36-37

Sicilia, come cambia
la caseificazione

di Mauro Ricci

38-39

VIII° Concorso
Premio Roma

di William Loria

40-41

Il pastore custode
dell'ambiente

di Luca Battaglini

44

Novità in casa Onaf

di Marco Quasimodo

45-50

Onaf news

a cura di Beppe Casolo

51

La posta di InForma

a cura del Direttore

52

Agenda

a cura di Marco Quasimodo

53

Formaggi in libertà

di Fiorenzo Cravetto

54

La vignetta

di Gianni Audisio



A Londra per rafforzare la crescita dell'export

di Iginio Morini

I Consorzi di tutela dei formaggi Asiago Dop, Gorgonzola Dop, Mozzarella di Bufala Campana Dop e Parmigiano Reggiano Dop sono stati presenti insieme a Londra in occasione del salone enogastronomico Speciality & Fine Food Fair 2016.

Dopo Stoccolma, anche Londra quest'anno ha visto la partecipazione congiunta di alcuni dei più importanti Consorzi lattiero caseari italiani: Asiago Dop, Gorgonzola Dop, Mozzarella di Bufala Campana Dop e Parmigiano Reggiano Dop. Dal 4 al 6 settembre, i Consorzi sono stati presentati all'Olympia di Londra con uno stand mirato allo scopo per incontrare i buyer della grande distribuzione, piccoli rivenditori, gastronomie, ristoranti ed hotel del Regno Unito. Un mercato la cui tendenza è stata consistente negli ultimi anni, con una crescita dal 2011 al 2015 delle importazioni di latticini dall'Italia di oltre il venti per cento in volume, crescita che si conferma anche nei primi quattro mesi del 2016 con quattordici punti di aumento percentuale.



La presenza dei Consorzi, che hanno gestito insieme lo stand, è stata accompagnata da una serie di degustazioni e assaggi dei diversi formaggi, il tutto arricchito da materiale dedicato in lingua inglese dove non sono mancate indicazioni per ricette e preparazioni in cucina, con utili consigli per il consumo.

Così durante i giorni della manifestazione i rappresentanti dei marchi nazionali hanno incontrato gli operatori e la stampa con l'obiettivo di comunicare sia le caratteristiche, sia la cultura produttiva dei formaggi Dop presenti, autentica espressione delle rispettive zone d'origine, dal nord al sud dell'Italia.

L'iniziativa sconfessa per certi aspetti la considerazione di una Italia casearia regina di qualità per quanto riguarda i prodotti, ma sovente al palo nel settore comunicativo.

L'unione fa la forza ed il coordinamento dei Consorzi è stato essenziale strumento per la divulgazione delle nostre grandi realtà casearie di certo già conosciute, ma che amplieranno la presenza all'estero nella misura in cui sapranno raccontarsi con continuità.

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

Il colore del ricordo diventa abbraccio

di ELIO RAGAZZONI



La nostra mission
ieri come oggi
resta quella
di salvaguardare
seriamente
il consumatore
e aiutare
il produttore,
specialmente
il piccolo

AIn questo numero abbiamo ripreso la copertina con il colore simbolo dell'Onaf. Quello del primo numero e non è un caso. Il destino volle che la nostra pubblicazione iniziasse con le notizie del terremoto emiliano. "Le forme spezzate" titolava la prima pagina ed ora la terra si è spezzata di nuovo ad Amatrice e dintorni. Le prime notizie, poche ore dopo il sisma che ha colpito Lazio, Umbria e Marche ce le ha fornite Raimondo, il delegato di Ascoli che la scossa assassina l'ha scampata, ma cercava amici che erano sulle colline. Si sono salvati. Altri, troppi, no. Ne parleremo, non ora, che della tragedia si è già detto tutto o quasi. Non vogliamo raccontare la paura, il dolore e lo strazio, se mai fosse veramente possibile farlo. Per ora ci limitiamo ad un abbraccio alle popolazioni, agli allevatori, ai casari. L'abbraccio più forte e sincero, silenzioso e commosso dell'Onaf. Là non ci sono grandi caseifici, il tessuto produttivo caseario è a maglia piccola e stretta. Si tratta per lo più di microaziende con pochi capi che il formaggio lo fanno per il consumo familiare e locale. Si continuerà parlare di lutti e macerie e le difficoltà della realtà casaria passeranno inevitabilmente in secondo piano. Chissà forse qualcosa riusciremo a fare anche noi per essere concretamente vicini, ci proveremo.

È un altro discorso senz'altro non drammatico, ma decisamente serio, quello che tratta della

funzione sociale del formaggio. Ricordo un discorso con Carlin Pettrini di molti anni fa quando il "buono pulito e giusto" era un concetto agli esordi, non ancora la consacrata idea che ha portato la realizzazione di planetari progetti di uno Slow che allora si stava ancora prendendo le misure. Nasceva allora la forte esigenza di salvaguardare seriamente il consumatore quanto di aiutare il produttore. Quello piccolo in particolare, che del suo poco formaggio e delle sue poche bestie ci viveva. E che, guarda un po', produce quasi sempre piccole perle di gusto, sovente capolavori caseari sconosciuti ai più. Anche il nostro "Manifesto in difesa della qualità riconoscibile dal gusto" lanciato qualche anno fa, condiviso e firmato dai grandi del mondo enogastronomico, difendeva e difende l'emozione nel piatto per salvaguardare chi queste sensazioni le cerca e ancora di più chi le costruisce con la fatica, la passione e il sapere dei padri. Se è vero che mercato e commozione, intesa questa volta come piacere, non sempre convivono, nei micromercati il binomio è piacevole normalità. Per non parlare del legame al territorio, di famiglie e giovani che ritrovano se stessi in una attività radicata alla natura e gratificante se pur sovente disagiata. Anche per questo la ripresa dei nostri amici casari marchigiani potrà essere medicina per alleviare la sofferenza.

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.graficine.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: Anselmo Aymar, Barbara Alfei, Pier Carlo Adami, Gianni Audisio, Luca battaglini, Aldo Bianchi, Ugo Bonazza, Beppe Caldera, Valerio Calzolaio, Fabio Campoli, Beppe Casolo,

Simonetta Cortella, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Elsa Emanuela Cugola, Armando Gambera, Paolo Grossi, Cesare Lapadula, William Loria, Iginio Morini, Simone Paciaroni, Eros Bianchi, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Mauro Ricci, Piero Sardo, Enrico Surra, Francesco Tombesi, Domenico Villani, Massimiliano Venusti, Lorenza Vitali, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Foto di copertina: i formaggi Aop di Jean Charles Arnaud

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)

ALLA SCOPERTA DEL COMTÉ JURA-FLORE NELLE STRAORDINARIE CAVES DELLA STRUTTURA MILITARE DI LES ROUSSES.

LA FORTEZZA DEL FORMAGGIO

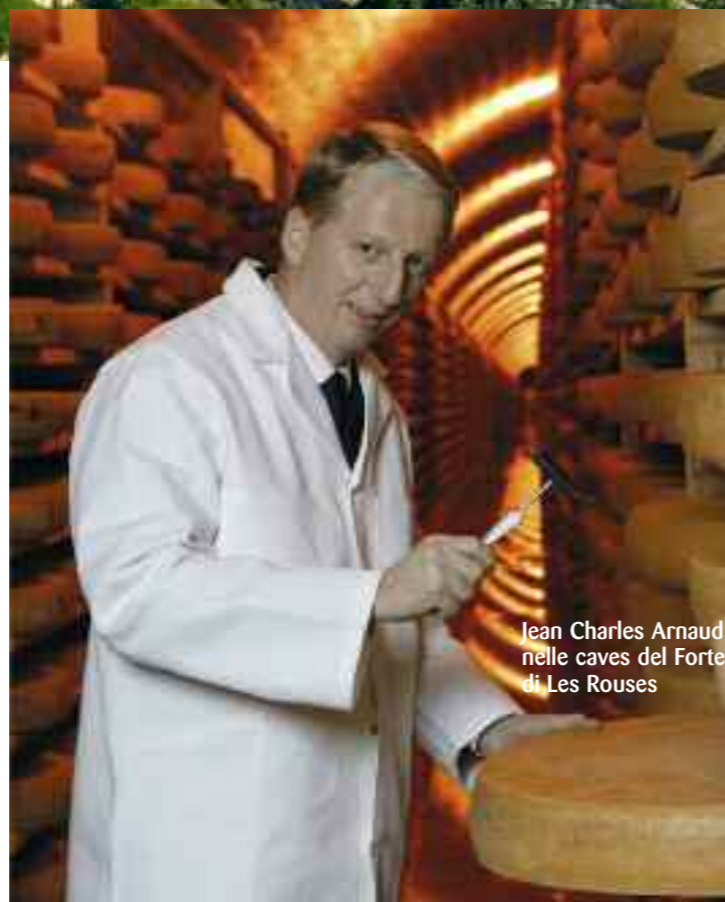
Qui la più antica Aop francese a latte vaccino crudo viene affinata fino a 36 mesi. La storia di un territorio e di una famiglia di intraprendenti maestri casari nel dipartimento dell'Haut-Jura, a due passi dal lago di Ginevra. Parla Jean Charles Arnaud, titolare dell'azienda (produttrice anche del Morbier, del Bleu di Gex e del Mont d'Or) e presidente del prestigioso istituto nazionale Inao

di Fiorenzo Cravetto ed Elio Ragazzoni

Fucile in spalla e formaggio nello zaino. Sono francesi speciali i giurassici della regione Franca Contea, piantata come un cuneo tra il bacino del Reno e quello del Rodano, dove è tutto a due passi: Lione, Bourg en Bresse, le terre dello Champagne e l'Alsazia, per non dire della Svizzera che è la cerniera orientale, grande sorella che dà lavoro e ricchezza ai transfrontalieri.

Questa è una terra di confine preziosa e strategica, piazzata com'è all'incrocio tra le grandi vie d'Europa. Perfino gli Asburgo nel loro massimo splendore un pensiero ce l'avevano fatto. La storia del Jura è intrisa di storia militare. Basta andare nella piccola capitale di Besançon. La città è nota per la sua Cittadella, la cinta muraria e il forte Griffon dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco come parte delle fortificazioni di Vauban. Traversando un paesaggio che alterna i vigneti agli alpeggi, si arriva allo Château de Joux, vicino alla stazione sciistica del Mont d'Or: qui è ospitato il più importante Museo di armi della Francia.

Dietro la facciata severa di un popolo montanaro orgoglioso della sua abitudine alla fatica, si nasconde un insospettabile "savoir-vivre". In questo petit monde, il Comune di Les Rousses è come il tuorlo nell'uovo. Racchiuso con i suoi 3189 abitanti in una sinuosa vallata a poco più di 1100 metri sul mare, ha una sua civettuola dimensione turistica confermata dall'abbondanza di hotel e ristoranti. Qui si viene per giocare a golf d'estate e a sciare d'inverno, considerati i vicini impianti di risalita. E si viene tutto l'anno per gustare la cucina locale, imperniata sulle



Jean Charles Arnaud nelle caves del Forte di Les Rousses

sublimi Aoc (Aop secondo la versione europea) casearie del territorio, in abbinamento a una sorprendente offerta di vini autoctoni bianchi e rossi.

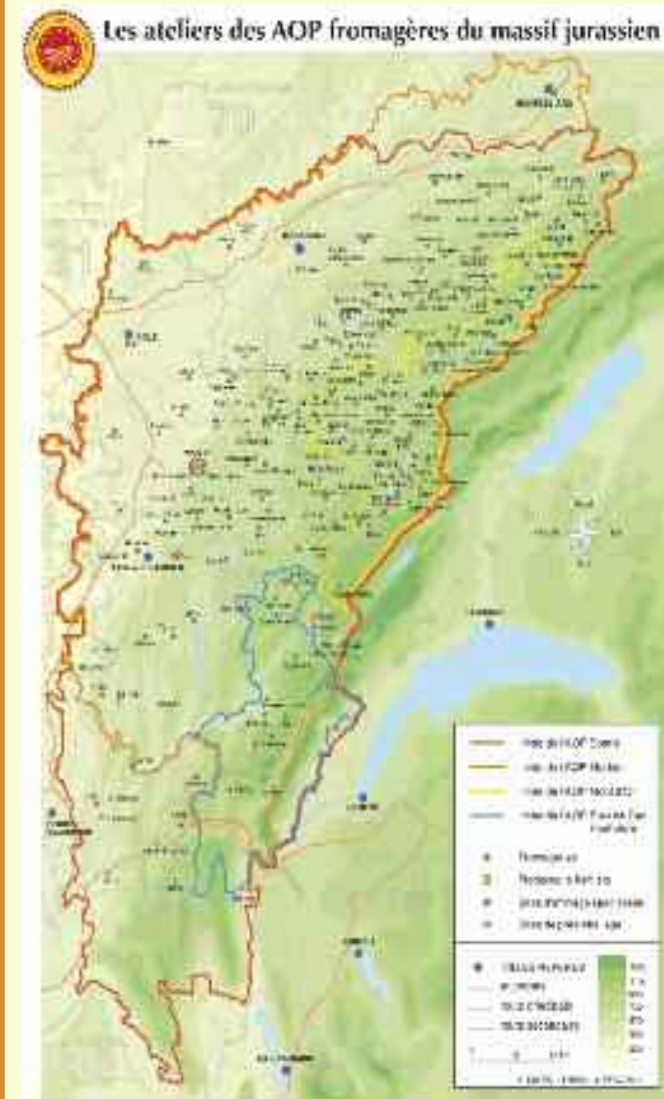
BALUARDO TRA FRANCIA E SVIZZERA

La Svizzera è dietro l'angolo, con vista da cartolina sul Lago Lemano. Ma quella che appare oggi una tranquilla constatazione geografica, non lo era affatto nei primi dell'800. Già Napoleone aveva accarezzato l'idea della barriera insuperabile tra Ginevra e la Contea. Passata l'era dell'imperatore, lo Stato maggiore francese riprese il progetto con la motivazione di un possibile attacco da parte di una potenza belligerante capace di violare la tradizionale neutralità elvetica. Così nel 1841 il ministero delle Finanze dispose l'acquisto di 93 ettari sul monte di Les Rousses per l'erezione di una fortezza-baluardo in grado di fermare l'invasore. Era un anticipo della sindrome Maginot, che porterà la Francia a costruire la mitica linea difensiva da Mentone al Mare del Nord, com'è noto servita a un bel nulla. I lavori del Forte cominciarono nel 1843 e durarono una ventina d'anni, fino al 1862-63.

A 1150 metri d'altitudine, il Forte di Les Rousses è tuttora la seconda struttura militare francese per superficie, dopo la fortezza di Mont-Valérien alle porte di Parigi. All'interno della cinta di mura, rinforzata da terrapieni, si slarga l'immensità di ventuno ettari sui quali troneggiano tre caserme monumentali (potevano ospitare una guarnigione di 3500 soldati) per un totale di 50 mila metri di sale a volta. Nei sotterranei, si dipana un dedalo di cunicoli per chilometri e chilometri. Una meraviglia di ingegneria di alterne fortune visto che di fatto è stata utilizzata per

Segue a pagina 8

IL MASSICCIO DEL JURA, TERRA DI AOP



Le Dop Comté, Morbier, Mont d'Or e Bleu de Gex Haut Jura sono prodotte sul Massiccio del Giura (Jura in francese) da caseifici di cui l'80% è rappresentato da cooperative di villaggio. Le aziende lattiere praticano un'agricoltura estensiva senza puntare alle rese più alte. Al contrario cercano una produzione di qualità, rispettosa del territorio e della biodiversità della fauna e della flora. Il latte viene lavorato tutti i giorni a crudo, cioè nel suo stato originale. Ogni formaggio stagionerà in una grotta su tavole di abete rosso.

Qualche dato

- Circa 10mila occupati
 - 2600 aziende lattiere
 - 150mila vacche di razza Montbéliard o Simmental francese
 - 200 laboratori di produzione e stagionatura/affinamento
- Alimentazione delle vacche a base di fieno in inverno e di pascolo l'estate.

I FORMAGGI DEL JURA



CHE COSA SONO LE AOP



La Aop (Appellation d'Origine Protégée) francese è l'esatto omologo della Dop italiana e risponde a tutte le caratteristiche della normativa europea. Si differenzia unicamente per la A iniziale che sostituisce la nostra D. (nella foto, il Forte di Rousses in inverno)

- Le sale di stagionatura e affinamento del JuraFlore nei sotterranei della fortezza
- Una mandria di vacche di razza Montbéliard

COMTÉ

Un patrimonio condiviso da secoli

CARATTERISTICHE

Latte crudo.
Pasta pressata cotta.
400 litri di latte per una forma di circa 40 kg
Produzione: circa 64mila tonnellate, vale a dire 1.600.000 forme (primo formaggio Dop francese in tonnellate).

Stagionatura: 4 mesi minimo, 9 mesi in media, fino a 24 mesi o oltre.
Denominazione di origine controllata (Aoc) dal 1958.

Denominazione di origine protetta (Aop) dal 1996.

STORIA

E' la rudezza dei lunghi inverni giurassiani che spinse gli uomini a trasformare il latte in formaggio "di scorta". Misero in comune la produzione dei rispettivi allevamenti e appresero a lavorare e invecchiare questo formaggio

in grandi forme. Secoli fa...

Il tempo è trascorso ma la tradizione è sempre viva. Questa volontà di preservare il gusto, i gesti, la passione, trova la propria ricompensa nella straordinaria diversità aromatica di questo grande formaggio.

PARTICOLARITÀ

Al termine della stagionatura su tavole di abete rosso, ogni forma viene rivestita con una fascia, verde in caso di voto superiore a 14/20, scura per voti tra i 12 ed i 14/20. Fedeli alla propria storia, oggi circa 2600 produttori di latte, 150 caseifici e una ventina di stagionatori fanno vivere la filiera Comté e mantengono i valori di un territorio inestimabile.

CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE

Ogni forma di Comté è una storia e ogni storia è unica! Un Comté giovane rivelerà aromi di nocciola fresca, un altro odori di puré al burro, un terzo con i suoi aromi torrefatti suggerirà un perfetto abbinamento con un Vin Jaune du Jura. L'espressione della sua diversità aromatica, in purezza o utilizzato in cucina, ha come solo limite la vostra immaginazione. www.comte.com

MORBIER

Un tratto di carattere

CARATTERISTICHE

Latte crudo.
Pasta pressata non cotta.
Da 60 a 70 litri di latte per una forma di circa 7 kg.
Circa 2000 aziende lattiere, 40 produttori, 4 produttori artigianali.
Produzione: circa 10mila tonnellate/anno.

Stagionatura: 45 giorni minimo.
Denominazione di origine controllata (Aoc) dal 2000
Denominazione di origine protetta (Aop) dal 2002.

STORIA

La presenza della linea di cenere nel centro del formaggio risale ad una antica tradizione: la cagliata proveniente dalla mungitura della sera veniva ricoperta di cenere presa dal fondo della caldaia per proteggerla durante la notte. La mattina successiva la si ricopriva con del formaggio fresco. Si otteneva a quei tempi un formaggio di dimensioni maggiori, attraversato da una venatura nera. Oggi questa firma caratteristica viene ottenuta grazie al carbone vegetale.

PARTICOLARITÀ

Il Morbier porta il nome del suo villaggio d'origine. Ogni anno ad agosto a Morbier viene organizzata una grande festa che richiama 3000 visitatori, con concorso per individuare il miglior formaggio.



CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE

Aroma franco e persistente, gusto cremoso, note fruttate e di vaniglia. Il Morbier si degusta in purezza. E' un formaggio dolce che si abbina a diversi alimenti. Esistono comunque delle ricette ed è in effetti stupefacente quando viene consumato fuso o caldo, su una pizza o nella raclette. Si sposa molto bene con frutti o con un vino bianco del Giura. www.fromage-morbier.fr

Segue da pagina 7

l'addestramento delle truppe di artiglieria fino al 1919 e poi abbandonata. Dal 1920 al 1938 al forte non rimbano più i cannoni ma si alzano le voci dei bambini mandati qui in colonia delle vacanze. Durante la seconda guerra mondiale prima si insediano i tedeschi, poi diventa una base della Croce Rossa. In seguito, nella ridotta di una delle maniche, vi alloggiano le truppe di sci alpino. Il 1997 segna l'addio definitivo dell'Armée.

L'INTUIZIONE DEL FROMAGER ARNAUD

Da quell'anno ha inizio la nuova vita del sito, che passa al Comune di Les Rousses per l'attuale cifra di 870 mila euro e

viene ribattezzato Fort Aventure, con la nascita di un parco avventura zeppo di attrazioni, dai ponti nepalesi alla via ferrata ai salti di Tarzan. Una caserma è destinata a varie attività del municipio. Il nostro interesse è però rivolto all'enorme edificio che domina il piazzale, quadrato e marziale. Qui si sono insediate le Fromageries Arnaud, sedotte dalla straordinaria chance di utilizzare questa location fuori dal comune per farne la culla ideale di affinamento del prestigioso Comté JuraFlore. Negli ampi locali al pianoterra e ai piani superiori sono dislocati il caseificio, le sale di lavorazione, degustazione e accoglienza dei visitatori, oltre agli uffici. Nei sotterranei si allungano infinite cantine ristrutturate con pietra locale, in cui riposano 75 mila forme di Comté alla temperatura costante, nelle quattro stagioni, di 8 °C.



«Uno sforzo gigantesco – dice il proprietario Jean Charles Arnaud – che come si vede dai cantieri in piena attività ci consentirà entro il 2016 di estendere il potenziale di affinamento a 150 mila forme». Riservare tanto patrimonio alla sola attività produttiva è parso fin da subito riduttivo. E' per questo che il Forte e le sue cantine sono state aperte al pubblico, che ogni giorno si mette in coda per visitare questo Bengodi e soprattutto percorrere in religiosa ammirazione la vetrina lunga 214 metri di cantine per l'affinamento, dove si muovono silenziosi robot che controllano e spazzolano le ruote di JuraFlore, disposte secondo l'anzianità di stagionatura. Un'installazione multimediale, in un'apposita sala insonorizzata, spiega e completa il senso di un viaggio caseario unico in Europa.

LA TRADIZIONE, UN SECOLO DOPO

Arnaud tiene alta una bandiera centenaria. L'omonima Fromagerie è stata fondata nel 1907 a Poligny, con l'intento di fabbricare e affinare formaggi Comté, Morbier, Bleu de Gex e Mont d'Or. Il giovane Jean Charles impara il mestiere di fromager dal nonno. Dopo gli studi superiori in economia e gestione d'impresa, torna nell'azienda di famiglia.

«Mi ha mosso una pura passione per l'arte di fare il formaggio – ricorda – e in particolare di affinarlo. Tuttora per me il sommo piacere è calarmi nelle caves al Forte, tra i miei crus, con carotatore e martelletto. I robot fanno la loro parte, certamente, come i nostri addetti specializzati. Io mi tengo l'ultima parola: ogni JuraFlore di 12, 18, 24 e 36 mesi che va sul mercato deve essere perfetta».

Segue a pagina 11

CAVE CHARLES ARNAUD LA RÉSERVE DES MAÎTRES FROMAGERS



Pour la 4^e année consécutive, les Fromageries Arnaud se sont distinguées au dernier Concours Général agricole de Paris en obtenant une nouvelle médaille d'or pour leur Comté. Un palmarès exceptionnel qui conforte le savoir-faire unique des Fromageries Arnaud.

JuraFlore Fort des Rousses



www.juraflore.com

Charles Arnaud - La Réserve des Maîtres Fromagers au Fort des Rousses
Renseignements Fromagerie Arnaud - Poligny Tél : 03 84 37 14 23

MONT D'OR

Prodotto stagionale affinato su tavole di abete rosso

CARATTERISTICHE

Latte crudo.
Pasta molle non cotta, leggermente pressata.
Il peso, scatola compresa, varia dai 480 g a 3,2 kg.
Produzione: circa 5 mila tonnellate.
Stagionatura: 21 giorni minimo.
Denominazione di origine controllata (Aoc) dal 1981.

Denominazione di origine protetta (Aop) dal 1996.

STORIA

La prima traccia di Mont d'Or va cercata sulla tavola di Re Luigi XV. Quando le quantità di latte erano poco importanti, il formaggio veniva prodotto artigianalmente e in inverno era destinato al consumo familiare e locale.

PARTICOLARITÀ

Il Mont d'Or viene prodotto sull'altipiano dell'Haut-Doubs da una decina di caseifici situati obbligatoriamente oltre i 700 m. Questa Dop è uno degli ultimi formaggi "di stagione" della gastronomia francese, poiché viene prodotto dal 15 agosto al 15 marzo e viene messo in commercio dal 10 settembre al 10 maggio. Da sempre, l'abete rosso e il Mont d'Or sono strettamente uniti: la resina dà al formaggio il suo gusto estremamente piacevole e così tipico, la stagionatura avviene su tavole di abete rosso in fasce con la medesima essenza che avrà la scatola. Viene fasciato il giorno stesso della produzione e messo in scatola a partire dal dodicesimo giorno, completa la stagionatura nella confezione.

CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE

Molto aromatico, pasta unta e fondente, delicatamente salato, gusto di bosco, note di nocciola, frutti autunnali e funghi, senza dimenticare i tipici aromi di resina. Su una buona fetta di pane, accompagnato da un vino bianco di qualità, oppure degustato fuso sulle patate servite con insalata rappresenta un piatto semplice, conviviale e delizioso. www.mont-dor.com



BLEU DE GEX

Una produzione ancestrale nel cuore della montagna

CARATTERISTICHE

Latte crudo.
Pasta erborinata non cotta e non pressata.
Forme da 6 a 9 kg
Produzione: circa 500 tonnellate in 4 caseifici per una cinquantina di aziende
Stagionatura: 21 giorni minimo.
Denominazione di origine controllata (Aoc) dal 1977.
Denominazione di origine protetta (Aop) dal 1996.

STORIA

Il Bleu de Gex viene prodotto da tempo immemore nell'Alto Giura. Pur non essendo l'erborinato più noto, il Bleu de Gex è il primo formaggio di vacca a latte crudo ad avere ricevuto nel 1935 una protezione ufficiale da parte del tribunale di Nantua. Il Bleu de Gex fa parte del patrimonio di questo territorio, capace di adattare la produzione alle condizioni naturali.

La produzione resta molto artigianale: la forma viene data a mano e un telo di iuta o di lino permette lo spurgo. La salatura avviene per mezzo di sale grosso. La foratura che il formaggio subisce durante la stagionatura permette lo sviluppo dell'erborinatura.

CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE

Si tratta di un bleu molto dolce che presenta una leggera nota di amaro. In bocca rivela note caratteristiche di latte, con leggeri sentori di frutta e vaniglia, a volte fresco, altre speziato da cui le tipiche note di fungo. Il Bleu de Gex viene utilizzato soprattutto a livello locale. Su un plateau de fromage spesso accompagna i propri "fratelli maggiori" della regione, Comté e Morbier. Si consuma freddo oppure caldo in salse o altre preparazioni culinarie. Una proposta di ricetta molto semplice: la raclette al Bleu de Gex. Senza dimenticare che l'abbinamento con la pera garantisce una vera esplosione di sapori. www.bleu-de-gex.com



Segue da pagina 9

Juraflore è qualcosa di più di un marchio caseario: è una griffe che trascina la vendita della più diffusa Aop francese. Presidente Arnaud, come ci siete arrivati?

«Siamo rimasti fedeli alla lezione dei vecchi, per i quali tutto deve cominciare dai pascoli dell'Haut-Jura dove il latte delle vacche di razza Montbéliard e Simmental s'impregna delle centinaia di varietà di fiori offerti da una natura generosa. Il latte è raccolto dalle Fruitières, i 190 consorzi che hanno in mano la produzione. Il casaro prepara con solo latte crudo il «Comté en blanc» e avvia le forme al maestro affinatore. Al Forte des Rousses ognuna di queste forme riceve un trattamento, oso dire, personalizzato, tramite specifiche tecniche di affinamento che garantiscono una buona untuosità e una combinazione aromatica lunga in bocca, potente e al contempo raffinata. Il Juraflore esalta l'intero bouquet di sapori delle nostre montagne. Ne scaturisce un assemblaggio percepito di mandorla tostata, di burro fuso, di spezie e agrumi».

AL VERTICE DELL'AGROALIMENTARE FRANCESE

Casaro di lusso, Arnaud dal 2007 è presidente del comitato nazionale delle Aop,

le Dop francesi, in cui sono contemplate tutte le produzioni agroalimentari, dai polli della Bresse agli eccelsi vini di Bordeaux e Borgogna. Non solo. Nel luglio 2013 il ministro dell'agricoltura Le Foll ha nominato Arnaud a capo dell'Inao, l'istituto pubblico che controlla e protegge centinaia di prodotti attraverso le Aoc (appellation d'origine contrôlée), le Aop (appellation d'origine protégée), e le Igp (indication géographique protégée). Ogni settimana fa su e giù con Parigi, dove dialoga con più ministeri da cui dipende, compreso quello del Budget (Bilancio) perché in Francia quando si parla di formaggi e vacche bisogna fare i conti con le solenni arrabbiate dei paysan fermier.

Il problema latte esiste anche Oltralpe, eccome se esiste. Spiega Arnaud: «La caduta del prezzo sta creando notevoli tensioni. Si salvano i produttori che forniscono il latte per le Aop come il Comté, che spuntano quotazioni pagate alla stalla anche di 53 centesimi. Gli altri ricevono la metà e faticano a mandare avanti gli allevamenti. Oltretutto, la Francia esporta il 40 per cento del latte prodotto e ora si temono le nuove normative in tema di tracciabilità ed etichettatura che, se pur nobili, aumenteranno i costi e avranno ripercussioni negative sull'export».

Nelle insalate si trova comunemente la Mozzarella ed il comune Cheddar è ingrediente di tutti i cheeseburgers serviti nei pub e nei fast food. Ma pochi carrelli e "ruote" di qualità. Per trovare le Dop italiane e le Aop francesi bisogna andare da Harrods e in negozi specializzati

CERCANDO FORMAGGI A SPASSO PER LONDRA



• Il negozio Neal's Yard Dairy a Londra

di Enrico Surra

Londra è città cosmopolita per eccellenza, un continuo brulicare di persone con le loro culture che si intrecciano, che fanno affari o si divertono. Tutti, ovviamente, mangiano. Il cibo a Londra è importantissimo, si mangia a tutte le ore, ci si dà appuntamento ad uno degli innumerevoli fast food, al ristorante o più tradizionalmente al pub. E' pure possibile frequentare le catene della grande distribuzione inglese che presentano scaffali frigo ricolmi di toast di ogni tipo, di paste precotte e condite con sughi improponibili e carni varie. Non mancano neppure invitanti insalate variamente condite e bicchieroni di frutta fresca da mangiare di corsa con una semplice forchetta.

Ed i formaggi? Che cosa ci azzeccano con questo sistema di cibo da consumare in fretta nella pausa pranzo di chi lavora in un ufficio della City?

Purtroppo i formaggi appaiono molto poco; nelle insalate si trova comunemente la Mozzarella ed il comune Cheddar è ingrediente di tutti i cheeseburgers serviti nei pub e nei fast food, ma il formaggio è praticamente assente nelle altre preparazioni dal consumo veloce.

A differenza di Parigi, dove si trovano agevolmente porzioni di formaggio a cubetti o a spicchi in gradevoli e pratiche confezioni, a Londra di questi formati non c'è traccia per cui assaggiare i formaggi inglesi in strada è operazione difficile.

Nei supermercati cosiddetti "Express" la zona formaggi è limitata ad una parte degli armadi refrigerati con massimo 15-20 referenze, tutte confezionate che si basano su almeno quattro o cinque tipologie di Cheddar (dal più dolce al più intenso), su di uno Stilton, su qualche formaggio a pasta semidura o colorato con annatto (ad esempio tipo Leicester) e su qualche formaggio caprino.

Tra i formaggi esteri invece non mancano gli italianissimi Parmigiano Reggiano, il Gorgonzola e la Mozzarella, i francesi Comté e Roquefort ed alcuni caprini e qualche formaggio olandese.

Molti di questi prodotti riportano sulla confezione il marchio della catena della



• Il tempio di Harrods nel cuore della City

grande distribuzione. E' interessante la specificazione che si trova su alcune etichette del latte di origine, ad esempio "formaggio prodotto nel Regno Unito con latte proveniente dal Regno Unito", oppure "formaggio prodotto in Italia con latte proveniente dall'Ue", come per le Mozzarelle. Sulle etichette non viene riportato il sito di produzione ma solo il cosiddetto Bollo Cee, per cui anche sui formaggi importati dall'estero e marchiati con il logo della catena di distribuzione, è impossibile capire il sito di produzione. Il riscatto però avviene quando, transitando da Covent Garden verso Shaftesbury Avenue e quindi il quartiere di Soho, in una angusta strada della Londra medioevale compare il negozio Neal's Yard Dairy. E' un piccolo locale, con un lungo bancone sul quale sono presenti formaggi di ogni tipo, principalmente inglesi e quasi tutti rigorosamente artigianali. Finalmente una visione con il formaggio protagonista che tanto era mancata girovagando a spasso nei supermercati. Protagonisti principali i famosi erborinati inglesi con lo Stilton ed il più stagionato Stichelton, ma soprattutto il Cheddar artigianale del Somerset, che fa sfoggio di sé con una decina di forme in esposizione sul lato opposto del bancone. Fa bella figura anche un bella ruota di Parmigiano Reggiano, mentre non mancano ricercate produzioni francesi, anche di montagna. Questo negozio fa comunque parte di una grande organizzazione che effettua anche stagionatura e spedizioni all'estero. I consumatori paiono molto determinati negli acquisti ed hanno le idee molto chiare su cosa scegliere. A Londra però lo shopping si fa da Harrod's. Tra caviale, tartufi, dolci e vini pregiati il formaggio ha il suo bel ruolo. Il bancone non è enorme ma è bellissimo, tenuto con ordine maniacale. I cartellini riportano l'origine dei formaggi, che provengono da tutto il mondo. Le referenze sono più di cento ma attenzione, almeno trenta formaggi (soprattutto freschi e caprini) sono italiani e la concorrenza con la Francia è ben agguerrita. Se una delle vetrine più importanti del mondo espone così tante produzioni italiane pensiamoci... siamo nell'olimpico caseario mondiale e questo per noi è sicuramente un vanto.

BREXIT



• Palazzo di Westminster



• Blue Stilton

ECCO CHE COSA SUCCEDERÀ AL SETTORE LATTIERO-CASEARIO

di Domenico Villani

Uno degli argomenti di fine giugno, forse l'argomento clou su cui si sono concentrati tutti i media e non solo, è stato senza dubbio la Brexit. La maggior parte delle discussioni si è focalizzata sulle conseguenze finanziarie e sulla possibile ricaduta nella circolazione dei cittadini/lavoratori.

Naturalmente si discute anche delle ricadute sull'economia reale e tra le diverse domande c'è ne una che ci interessa da vicino:

"L'uscita del Regno Unito dall'Europa avrà ripercussioni anche sul settore lattiero-caseario?"

Negli ultimi anni la maggior parte delle previsioni economiche, finanziarie, sociali, politiche, non hanno certo brillato per la loro esattezza. La complessità dell'attuale sistema di sviluppo è ad un livello tale da rendere sempre più difficile fare previsioni. Probabilmente non si comprende sufficientemente bene la globalizzazione e mai come in questo momento storico risulta più che appropriata la metafora della farfalla che con un semplice movimento di battito d'ali è in grado di causare, nella parte opposta dell'emisfero, reazioni che culminano in un uragano.

Sulla base di tale considerazione forse sarebbe preferibile non correre il rischio di prevedere scenari che poi non troverebbero riscontro nella realtà, anche perché, nel caso del settore caseario, la gamma delle conseguenze è molto vasta: va dall'assoluta ininfluenza del risultato referendario sino ad uno stravolgimento degli scambi commerciali.

Conoscere la situazione attuale però ci aiuta senz'altro a capire meglio le dinamiche che potrebbero caratterizzare l'import-export in tale settore.

Analizziamo alcuni dati. Attualmente il Regno Unito non copre il proprio fabbisogno di latte, infatti il suo tasso di approvvigionamento del 2015 è dell'88%. Per quanto riguarda in particolare i formaggi, l'import, sempre nel 2015, è stato di circa 500 mila tonnellate, corrispondenti a circa 2 mila milioni di euro.

Il principale fornitore di formaggi del Regno Unito non è, come qualcuno potrebbe immaginare o

quantomeno sperare, l'Italia, bensì l'Irlanda che copre poco più del 20% dei formaggi acquistati dai cittadini di sua Maestà Britannica. Ma l'Italia non compare nemmeno tra i principali esportatori europei. Infatti dopo l'Irlanda c'è la Francia, seguono a ruota la Germania, la Danimarca e l'Olanda e quindi l'Italia (elaboraz. Clal su dati Gtis).

Ma andiamo a vedere che cosa esporta l'Italia nel Regno Unito: circa il 60% di poco più delle 30.000 tonnellate esportate è rappresentato da formaggi freschi, mentre circa il 22% è rappresentato dal Grana Padano e Parmigiano Reggiano e circa il 15% da formaggi grattugiati. In termini di valore queste percentuali ovviamente variano ma non in maniera significativa, in ogni caso rappresentano sempre la quasi totalità dei formaggi esportati in Gran Bretagna.

Si tratta di un dato interessante per immaginare gli eventuali scenari post-Brexit. Dal momento che la stragrande maggioranza degli economisti prevede una svalutazione della sterlina rispetto all'euro, ma anche l'introduzione di dazi, tutto questo comporterebbe che in Gran Bretagna i prodotti europei saranno meno competitivi rispetto ad oggi e quindi è facile prevedere che UK possa fare acquisti da paesi extra europei. L'ipotesi più accreditata è quella di un risveglio storico del Commonwealth, che comprende Nuova Zelanda e Australia e i cui prodotti, in base a norme europee, sono attualmente soggetti a dazio. Con l'uscita dall'Europa, il Regno Unito potrebbe eliminarli e rendere così più competitivi i loro prodotti rispetto a quelli europei. Tutto questo riguarderà ovviamente anche il settore caseario, ma, fortunatamente per l'Italia, questi due paesi, che tra l'altro sono grandi esportatori di formaggio, non sono dietro l'angolo e l'importazione di formaggi freschi non è semplice,

così come il costo di trasporto non è affatto ininfluenza. Considerando poi che l'altra importante tipologia di formaggio che l'Italia esporta in UK riguarda Grana Padano/Parmigiano Reggiano, la cui qualità indiscussa è riuscita sinora a contrastare i numerosissimi tentativi di imitazione, si può concludere che non dovrebbe essere difficile assorbire eventuali ripercussioni, così come non ci sono le condizioni per un aumento significativo delle importazioni (attualmente scarse, appena 7 mila ton) di formaggi britannici, resi più competitivi in caso di significativa svalutazione della sterlina.



STATO DELL'ARTE DEL PARMIGIANO REGGIANO

Una commissione di esperti e maestri assaggiatori di Onaf, Consorzio e Slow Food ha preso in esame 150 campioni di prodotto stagionato 24 mesi. Un lavoro finalizzato alla Guida che verrà presentata al Salone del Gusto di Torino

di Armando Gambera

Il Parmigiano Reggiano è senz'altro uno dei grandi formaggi italiani perché soddisfa il piacere di tutti i consumatori, ma soprattutto perché la sua filiera produttiva è improntata alla massima qualità, dall'alimentazione degli animali, all'esclusione di additivi, fino agli ultimi controlli negli ambienti di affinatura. È chiaro che un formaggio con questo curriculum alle spalle non teme la prova degli assaggi, che alla fine ne sanzionano l'indiscussa leadership. Ma tant'è, ogni tanto qualche controllo gustativo ci vuole, non foss'altro che per sancirne la sua bontà.

Una specie di stato dell'arte, com'è avvenuto nei mesi di maggio e giugno scorsi. Si è riunita una commissione di esperti e maestri assaggiatori di Onaf, Consorzio del Parmigiano Reggiano e Slow Food. È stata scelta la stagionatura dei 24 mesi per uniformare l'assaggio. Sono stati esaminati circa 150 campioni di altrettanti caselli: quindi una percentuale alta ed esaustiva. A raccogliere la messe dei formaggi è stato il Consorzio che li ha messi a disposizione degli assaggiatori in modo anonimo. Tutto il lavoro era finalizzato ad una guida del Parmigiano Reggiano che uscirà in concomitanza del prossimo Salone del Gusto a Torino, a cura di Slow Food. Il panel di assaggio ha lavorato attivamente, con un massimo di 16 campioni al giorno, suddivisi fra mattino e pomeriggio, in modo da non superare gli otto consecutivi ed eliminare così il rischio dell'assuefazione. In diversi momenti temporali, al massimo tre giorni consecutivi, fra le sedi di Reggio Emilia e di Bra.

Nelle giornate preparatorie e di programmazione, il panel ha elaborato una scheda di assaggio ad hoc, mutuandola da quelle di Onaf e Consorzio. Un lavoro sinergico, svolto nella massima collaborazione e serenità. In essa, accanto agli aspetti esterni, si dava ampio spazio all'olfatto, al gusto e in particolare alla struttura. Il punteggio era in centesimi.

Il panel dell'assaggio ha lavorato attivamente con un massimo di 16 campioni di Parmigiano stagionato 24 mesi



La degustazione si è svolta in modo canonico, ma non sono mancati momenti di discussione molto utili anche ai fini dell'apprendimento. Il rappresentante del Consorzio preparava gli otto campioni numerati e rigorosamente anonimi e li consegnava ai singoli componenti del panel. La sequenza dei campioni era tale che ogni assaggiatore valutava un formaggio diverso da quello consegnato ai vicini. Insomma, ogni scambio di vedute oppure sguardi copiativi erano impossibili. Terminata la prova, era possibile la discussione, soprattutto quando i punteggi legati ai singoli descrittori divergevano sostanzialmente. Qui, ogni assaggiatore aveva modo di motivare il proprio giudizio, in modo sereno, talvolta facendo anche una leggera autocritica, altre volte motteggiando l'amico di fronte. Non sono mancati innamoramenti e qualche delusione. Alla fine il giudizio è stato univoco: stato dell'arte in ottima salute, anche se con una certa tendenza a sentori ancora un po' lattici e a una grana appena all'inizio, come se i campioni fossero più giovani dei 24 mesi dichiarati. Una tendenza a formaggi piuttosto freschi, che qualche lustro fa era impensabile.

Vi dò qualche impressione colta anche in altri assaggiatori. C'erano campioni dove i cristalli di tirosina erano già ben evidenziati, sia alla vista che poi al tatto in bocca: la struttura sgranava bene, talvolta con la percezione dei piccoli cristalli sabbiosi. Seguivano odori e aromi intensi, dove il lattico e il burro lasciavano il passo al brodo di carne, accompagnato talvolta dal fruttato fresco dell'ananas. Frutta secca a gogò, leggero speziato a concludere il quadro dell'assaggio.

Altri campioni già alla vista, sia per il colore un po' scarico e la scarsa presenza dei granuli di tirosina, denotavano una certa giovinezza. Odori primari dei derivati del latte, prevalenza del dolce, bassa salinità e brodo di carne. Frutta secca appena emergente, solubilità scarsa per una struttura eccessivamente compatta. Beninteso, buoni formaggi che forse qualche mese in più di stagionatura avrebbero portato al top. Comunque, la scelta aziendale è sempre da rispettare.

Bene, a questo punto non ci rimane che attendere la guida per avere conferma di queste osservazioni e ulteriori informazioni sui caseifici che li producono.

*Qualità altissima,
emozioni irripetibili*



• Simone Ficarelli, Piero Sardo, Eric Vassallo, Aldo Bianchi, Armando Gambera, Angelo Surrusca

di Piero Sardo

Due pilastri su cui si regge l'impianto del libro di cui stiamo parlando sono la visita ai 150 caselli scelti dal Consorzio e la degustazione comparata dei campioni di Parmigiano 24 mesi presentati dai caselli medesimi.

Vorrei soffermarmi appunto sulla degustazione, effettuata da un gruppo di esperti indicati dal Consorzio, da Onaf e da Slow Food. Non starò a tediarvi con le solite geremiadi sulle difficoltà di questa degustazione, sull'insopportabile "stanchi ma felici" che è un po' il leit motiv che risuona quando in Italia si fa appena un po' più del lavoro solito. Ne parlo invece perché ritengo che una degustazione simile non sia replicabile in nessuna altra parte del mondo e con nessun altro formaggio. Chi infatti può garantire la comparazione di una stessa tipologia di formaggio, che obbedisca alle stesse regole produttive, in un territorio ben definito, per 150 volte? E il numero di 150 scaturisce da una prima selezione, che evidenzia quelle aziende che garantiscono la vendita diretta a privati, mentre il totale dei caselli è di circa 350.

Nessuno, o per lo meno a me non viene in mente nessuno, né in Italia - neppure il Grana Padano, che conta un numero di aziende di trasformazione decisamente inferiore - né in Francia o in Svizzera o negli Usa. Infatti neppure il Cheddar, il formaggio che per quantità annue è il primo formaggio al mondo, potrebbe garantire un panel così omogeneo e strutturato come quello presentato dal Parmigiano-Reggiano. E dunque possiamo sostenere di aver avuto la possibilità di partecipare ad una degustazione

unica, per certi versi irripetibile. Il tema fondamentale, diciamo pure la difficoltà di questa degustazione, era costituito dalla capacità di individuare le variabili organolettiche in un quadro straordinariamente equilibrato. Diciamolo subito, questa variabilità è garantita dal fatto che il disciplinare obbliga ad un regime alimentare ben preciso e che si tratta di formaggi a latte crudo, prodotti con siero innesto e non con fermenti industriali. Se così non fosse, se si fosse dovuto assaggiare 150 campioni industriali, da latte pastorizzato e con fermenti aggiunti, saremmo morti di noia.

Invece altro che noia! E' stata un'esperienza di conoscenza, di apertura di orizzonti e perché no, di emozioni a cui sono felice ed orgoglioso di aver partecipato. Ed ho il rimpianto di non aver potuto allargare la degustazione stessa - per ovvi motivi logistici - ad un nutrito gruppo di nostri collaboratori, perché avrebbe rappresentato un momento formativo straordinario. I risultati di queste giornate di assaggi sono una parte di questa guida al Parmigiano-Reggiano, compresa una piccola meditata classifica dei migliori. Non fatene oro colato: ripeto, il livello qualitativo è risultato altissimo e i campioni da bocciatura sono stati veramente pochissimi. Ma servitevene per esplorare questo mondo caseario, facendo tesoro soprattutto delle descrizioni delle aziende. Alla fin fine è solo dalla narrazione che ci si può fare un'idea della qualità vera, sostanziale di un prodotto. La degustazione può aiutare, ma ricordate sempre che una degustazione, per accurata e calibrata che sia, è il frutto di valutazioni soggettive. Buon viaggio, dunque.

È il più importante prodotto Dop ottenuto sulle Terre alte Nasce dall'impegno di 1200 allevatori e oltre 110 caseifici distribuiti sugli Appennini emiliani



di Aldo Bianchi

Dal 2013 è stata introdotta con regolamento Ue 1151/12, la dicitura "Prodotto di Montagna" per classificare i prodotti alimentari aventi origine nelle aree di montagna dell'Unione Europea. Il Parmigiano Reggiano è il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna, con oltre 110 caseifici ubicati sui versanti degli appennini e oltre 1200 allevatori che, ogni giorno, contribuiscono a fortificare l'economia rurale e a preservare l'unicità del territorio montano di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna. Proprio per dare maggiore supporto e sostenibilità allo sviluppo della montagna e offrire ai consumatori garanzie aggiuntive legate, oltre che all'origine, anche alla qualità del formaggio, il Consorzio ha definito il "Prodotto di Montagna - Progetto Qualità". Tale prodotto, secondo regolamento e procedura approvati dal Consorzio, deve strettamente rispettare i seguenti requisiti per la certificazione:

- 100% del latte munto nelle stalle delle zone di montagna: tutti gli allevamenti dei produttori di latte destinato ad essere trasformato in formaggio atto a divenire "Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna" devono essere ubicati all'interno delle zone di montagna;
- nell'alimentazione delle bovine da latte, destinato ad essere trasformato in formaggio atto a divenire "Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna", il 60% della sostanza secca dell'alimentazione, su base annua, deve provenire da zone di montagna;
- ogni fase relativa al latte idoneo, ai sensi dei punti precedenti, alla trasformazione in formaggio atto a divenire "Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna" (raccolta latte, introduzione in caseificio, riposo notturno nelle vasche di affioramento, lavorazione in caldaia ed ogni altra fase ammessa dal disciplinare) avviene separatamente e autonomamente rispetto al latte non idoneo alla trasformazione in formaggio di montagna, con annotazione sul 'Registro di produzione';
- gli stabilimenti dei caseifici produttori, i locali di trasformazione ed i magazzini di stagionatura debbono essere ubicati all'interno delle zone di montagna;
- la stagionatura minima (12 mesi) della forma di formaggio atto a divenire 'Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna' deve aver luogo in stabilimenti



ubicati all'interno delle zone di montagna;

- il formaggio sarà sottoposto a selezione qualitativa a 24 mesi, con valutazione "a martello" da parte degli esperti del Consorzio. Solamente il formaggio scelto: "sperlato", ossia totalmente esente da difetti strutturali, potrà fregiarsi del marchio;
- analisi sensoriale di un campione di formaggio per mese di produzione, eseguita dal panel sensoriale del Consorzio.

L'attività di Analisi Sensoriale è oggi parte integrante dell'operato del Servizio Tecnico del Consorzio; così come: le analisi chimiche compositive, di tutto il formaggio esportato e campionato in tutti i caseifici del comprensorio a 12 mesi di stagionatura per tutti i lotti; e le analisi per il controllo delle frodi nell'attività di vigilanza. Il panel sensoriale, composto da 11 giudici esperti, settimanalmente esegue sedute d'assaggio e viene monitorato secondo le disposizioni ufficiali per l'addestramento, per l'analisi QDA e le specifiche riguardanti i prodotti lattiero caseari. Le caratteristiche sensoriali dei campioni di formaggio destinato a divenire prodotto di montagna vengono confrontate con la media delle caratteristiche sensoriali comprensoriali; media costruita direttamente dal panel interno, mediante 50 assaggi di formaggio "standard 24 mesi", prelevato casualmente tra i caseifici produttori. Il giudizio complessivo, frutto dei giudizi: visivo, olfattivo, aroma/sapore e strutturale, per il campione da certificare di montagna, dovrà essere superiore di almeno 1 punto del giudizio medio del formaggio comprensoriale a 24 mesi. È quindi compito dell'analisi sensoriale esprimere l'ultimo giudizio qualitativo sul prodotto di montagna prima della potenziale marchiatura a fuoco con l'apposito logo. Tra le caratteristiche sensoriali peculiari del Parmigiano Reggiano di Montagna, si ricordano: il colore giallo paglierino intenso, l'aroma di brodo di carne, l'aroma di frutta secca, di spezie, e per finire: una struttura granulosa, friabile e ben solubile. Tali caratteristiche, per la maggior parte, sono derivanti dall'alimentazione delle bovine, ancora proveniente in queste realtà, da prati e pascoli polifiti ricchi di essenze montane e profumi tipici. Nell'etichettatura, il formaggio confezionato che risulterà conforme sarà riconoscibile dal bollino del Consorzio "Progetto Qualità Prodotto di Montagna".



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Peccati di gola

San Maurizio Canavese - Torino La Credenza

Siamo nel cuore delle viuzze strette di San Maurizio Canavese, due passi dall'aeroporto di Torino Caselle. La Credenza è un locale elegante, s'intuisce già dalla porta d'accesso, che apre ad uno spazio curato dai dettagli design e rare opere d'arte contemporanea, dalla carta dei vini, nei bei calici da degustazione, dalla scelta del pane a quella dei formaggi di cui parleremo. Giovanni Grasso, chef patron, da oltre un decennio ha fatto di questo ristorante la sua bomboniera, non solo per il giardino zen sul quale si affaccia la



sala principale. La qualità si tocca soprattutto in cucina sotto la guida di due chef di razza come Igor Macchia e Chiara Patracchini ai dolci. I piatti migliori? L'elegante melanzana con le erbe dell'orto, e la spirale alternata di gamberi e alici. Le verdure sono particolarmente saporite dato che da non molto Grasso ha aperto

un'altra struttura a Stupinigi, Casa Format, che vanta un mega orto. Ma torniamo ai formaggi: il grande carrello s'impone proprio al centro della sala. Da buon piemontese Giovanni dà molta importanza al suo territorio e ci fa trovare fissi in carta il Plaisentif, la Toma delle Viole, che si produce solo 15 giorni l'anno in Val Chiusone. Per il Castelmagno sceglie 5-6 forme numerate direttamente in alpeggio (latte di giugno-luglio). Il Bettelmatt è sempre d'alpeggio, non mancano le Tome di Lanzo, il Gorgonzola stagionato, il Blu di capra, i caprini Lo Puy, il Montèbore e le Robiole di Roccaverano, quasi tutti scelti direttamente sul posto. Nel carrello gli erborinati non sono mai meno di tre o quattro tipi, i caprini, almeno dieci così come le Tome vaccine. Il servizio avviene rigorosamente con taglio al momento e spiegazione delle tipologie, senza limiti alla quantità di scelta.



LA CREDENZA
Via Cavour, 22
10077 San Maurizio Canavese - Torino - Tel. 011 9278014
Apertura: 12.30 - 14, 19.30 - 22 - Chiuso martedì
www.ristorantelacredenza.it

Bolgheri - Livorno Osteria La Magona



Difficile è resistere al fascino della Maremma, una terra che porta con sé un retaggio ostile legato agli anni della malaria e delle paludi che hanno indurito il carattere della gente per secoli legato a condizioni di vita difficili. Oggi offre al visitatore paesaggi d'intatta e selvaggia bellezza.

Bolgheri è il cuore dell'Alta Maremma livornese e oggi vive di una popolarità notevole grazie alla vigna. Terra di nobili spiriti che hanno saputo compiere la svolta enologica negli ultimi decenni. Qui si produce il vino d'Italia più noto al mondo: il Sassicaia, e intorno a lui sono diventate famose tante altre etichette (Ornellaia, Masseto). E' sempre stato territorio di ottime trattorie e alcune ricette rustiche sono famose, come le paste ripiene o lisce con i sughi di caccia. L'Osteria Magona ha recentemente traslocato in questa suggestiva ex Fattoria dei Conti della Gherardesca, Vallone dei Messi, sulla via Bolgherese, circondata da vigneti famosi, con un bel prato ombreggiato da dove si intravede il mare. È un posto non solo ameno, ma molto goloso. Omar Barsacchi, oste giudizioso, ha rinunciato a percorsi elaborati, che erano comunque alla sua portata, per scegliere una via più autentica, legata alle tradizioni maremmane. Molto, ma non tutto, ruota intorno alla carne, che è quella di Dario Cecchini, il celebrity butcher chiantigiano, che finisce sulla grande griglia interna. Prima e dopo belle alternative: paste fresche tirate a mano, zuppe, sformati e baccalà. Un'ulteriore chicca: la gran cella a vista per gli insaccati e per i formaggi dove sono raccolte e conservate le migliori forme del territorio. Pecorini e caciotte dei migliori caseifici delle Crete, delle Balze, e delle colline maremmane. Fatevi quindi fare un assortimento di queste forme dalla mano esperta di Omar, che con l'ottimo pane fatto in casa, un'eccezione nella zona, sarà la migliore alternativa non carnivora.



OSTERIA LA MAGONA
Strada Provinciale 16b Via Bolgherese,
località Vallone dei Messi 199, 57022 Bolgheri - LI
Tel. 0565.762173 - lunedì chiuso
www.osteriamagona.com

Nella scia del nonno e del padre margari, la giovane Roberta Colombero continua la tradizione di famiglia alla malga Valanghe, in alta valle Maira (Cuneo) Assaggiatrice Onaf, fa la casara per passione: la sua specialità è il gustoso Nostrale d'alpe al profumo d'erbe

La felicità è salire in alpeggio



Roberta Colombero e il Nostrale D'Alpe marchiato con il nome dell'alpeggio. A lato, al pascolo con le sue vacche. Sopra, gli antichi stampi del burro

di Anselmo Aymar

Ci sono strade nelle valli cuneesi che fanno da magia. Passando dalla valle Maira ce ne è una che sfilza stretta tra tornanti, boschi e torrenti e che sembra non finire mai. E ti dà fastidio quando finisce, perché è come vivere in un film dove il mondo, quello della fretta e del cellulare, sparisce per lasciare spazio al respiro ed alla pace, che ci sia il sole o no. Proprio sul colmo c'è l'alpeggio Valanghe, poco prima di fiondarsi giù verso Castemagno in valle Grana con un percorso ripido e avventuroso. Già il nome è un programma, nei tempi quando nevicava forte qui la neve precipitava sovente dai costoni. Ora è semplicemente un'oasi di serenità.

È là che vive Roberta Colombero, giovane, bella e margara per scelta. Il nonno, Chiaffredo, era margaro, il padre, Giulio, pure e la mamma, Giovanna, lo è divenuta per amore, lei per passione.

Che la famiglia abbia in pianura a Savigliano una moderna azienda agricola con duecento capi di razza piemontese è un dettaglio. Lei è un perito agrotecnico, ma ha studiato a Verzuolo, terra di frutteti, e per saperne di più sul formaggio si è formata alla scuola di Guido Tallone, giù nella piana a Moretta. Forse un dettaglio anche questo, se pur importante, perché lei si sente realizzata a pieno nei quattro mesi che passa in alpeggio. «Qui l'aria è

diversa, ha il profumo di pace, è l'aria di casa» dice la giovane margara.

«La natura e gli animali sono la mia vita - continua Roberta -. In città ho paura del traffico, qui non ho paura della solitudine». E poi si scopre che adora il ballo latino americano, dopo aver apprezzato il silenzio, e che ha girato il mondo. Gli Stati Uniti e l'Irlanda, afferma, sono i luoghi che l'hanno segnata di più: i primi per l'estensione e l'organizzazione delle aziende e la seconda per il verde dei prati che non ha mai ritrovato eguale.

Il suo amore più grande? La sua vita. Il suo piatto preferito? Il minestrone di verdure. Un'altra sua passione? i cavalli.

Da poco Roberta è anche assaggiatrice Onaf e ne è felice. Il piccolo caseificio è una perla di tradizione e pulizia. Produce il Nostrale d'Alpeggio, si sta esercitando per fare qualche erborinato e caseifica una splendida Toma in vari formati. Il suo burro ha morbidezza, colore e sentore di crema di altri tempi. In pianura vendono il latte, ma qui lo trasformano tutto. Ce ne è appena per soddisfare i turisti, ed i locali di valle. La ragazza è figlia unica e ad aiutarla nel caseificio c'è la mamma che la guarda con discreto smisurato orgoglio. Non deve essere stato facile correre dietro a quel magnifico ciclone di ragazza.

A proposito, in pianura, come qui, si occupa di alimentazione, genetica e allevamento con solo una cosa che odia fare: pulire le scale di casa.



• Il Presidente Adami nomina Roberta assaggiatrice Onaf

IL NOSTRALE D'ALPE

Il Nostrale d'Alpe può essere prodotto in tutto il territorio montano della provincia di Cuneo e il latte utilizzato deve provenire da animali monticati in alpeggi con altitudine minima di 1.500 m s.l.m.

Il periodo di produzione è compreso tra il 24 giugno e il 29 settembre, le date tradizionali che da sempre segnano l'inizio e la fine del periodo di alpeggio.

Preparazione del latte. Viene portato ad una temperatura di 32-37 °C e addizionato di caglio di vitello naturale.

Coagulazione. La coagulazione dura da 45 a 60 minuti circa.

Lavorazione in caldaia. La rottura della cagliata deve raggiungere dei granuli finali a chicco di riso. Ottenuto il granulo di cagliata desiderato si procede ad una fase di agitazione di 5-10 minuti

che precede l'estrazione. In nessun caso si procede ad un riscaldamento della cagliata.

Lavorazione fuori caldaia. La cagliata si deposita in uno stampo di legno avvolta in una tela di tessuto naturale. Riempiti gli stampi si procede alla sovrapposizione degli stessi in modo da avviare una prima grossolana pressatura. Dopo alcuni minuti si taglia con un coltello il formaggio in quattro parti o più ed ognuna viene sminuzzata a mano e poi riposta nella tela e rimessa nello stampo. In taluni casi il formaggio può subire ancora una rottura con taglio col coltello e sminuzzatura a mano.

Pressatura. Il marchio ed il nome dell'alpeggio vengono apposti dopo l'ultimo rivoltamento. Si procede quindi ad una seconda pressatura più energica per una durata massima di 12 ore.

Stagionatura. La stagionatura minima è di 35 giorni, tradizionalmente si aggirava da un minimo di 45 a 60 giorni, ma un Nostrale d'Alpe caseificato come un tempo può essere stagionato tranquillamente anche 12 mesi.

SCHEDA TECNICA DELL'ALPEGGIO

di Beppe Caldera

NOME ALPEGGIO O MALGA: Valanghe

QUOTA: 2050 metri

REGIONE: Piemonte

UBICAZIONE VALLE O ZONA: Vallone Marmora - Canosio - Cuneo

COMUNE: Marmora

CONDUTTORE: Giulio Colombero

CASARO: idem

TIPOLOGIA FORMAGGI: Nostrale - Robiole

ANIMALI PRESENTI: Vacche razza: Bianca Piemontese - n° 80 capi

PERIODO ALPEGGIO: 30/6-20/9

VENDITA DIRETTA IN MALGA: sì

AGRITURISMO: no

RECAPITO INVERNALE: Cascina Baratà - Fraz. S.Salvatore - Savigliano

Cell.: 340-6817180

email: www.cowgirl89@gmail.com

RIFERIMENTI CARTOGRAFICI

Foglio T.C.I. 1/200.000 n. 27 C-D 3 - Carta IGC 1/50.000 n. 7

COORDINATE SATELLITARI: 44°23'58.18" Nord 7°06'27.31" Est

ACCESSO: da Dronero risalire tutta la Val Maira fino a Ponte Marmora. Bivio a sx direzione Marmora-Canosio. Dopo circa 4 km bivio a sx verso Marmora e risalire il vallone per circa 10-12 km su strada stretta ma asfaltata fino all'alpeggio al fondo del vallone. La strada poi prosegue, sempre asfaltata, per il colle di Esischie, a 2370 metri.

L'alpeggio è posto in bella posizione a ridosso di alte montagne come la rocca la Meia vista

dal versante Nord-Est. Di qui si può percorrere il sentiero occitano che sale al Colle del Mulo, proprio dietro all'alpeggio, passa all'alpe Margherina e al colle del Preit e prosegue verso il colle della Gardetta continuando oltre. Volgendo le spalle all'alpeggio troneggia la sagoma del Monviso al centro della valle così da rendere il luogo molto suggestivo. All'esterno dell'alpeggio fanno bella mostra un gran numero di "rudun", i classici campanacci delle vacche graziosamente decorati. Penso sia inutile ripetere che il percorso va fatto in ottima giornata e con le dovute cautele anche se la strada è tutta asfaltata.

(Dalla guida *Formaggi d'altura*, edizioni Vivalda, Torino)

Latte e formaggi senza lattosio

Oggigiorno per chi ha problemi di tolleranza esistono in commercio diversi prodotti "free, in cui la scissione enzimatica è già avvenuta

di Ugo Bonazza

Essere maestro assaggiatore e docente Onaf, essere titolari di una Formaggeria con all'incirca un centinaio di formaggi nel banco ed alcuni di produzione talmente limitata da doverli prelevare di persona in malga mi hanno reso appassionato di formaggi prima che esperto. Tuttavia, quando scopri di avere tre splendidi figli adolescenti che, dopo aver fatto il Breath-test si scoprono tutti intolleranti al lattosio, una qualche riflessione sulle beffe del destino ti può capitare di farla!

Punizione o no, subito dopo, capisci che lo sfortunato non sei tu, ma chi il lattosio non lo tollera. Da qui parte la mia ricerca: conosco il lattosio in quanto durante i corsi Onaf si parla dello zucchero del latte. Spiegano che nel formaggio dopo 6 mesi di stagionatura rimangono solo piccole tracce di esso, ma il desiderio di comprendere cosa causa e come evitare i problemi d'intolleranza mi ha spinto ad andare più a fondo.

Andiamo con ordine: cosa è il lattosio? Con una semplice ricerca lo si trova descritto come un componente del latte, il quale dal punto di vista nutrizionale apporta principalmente 4 tipi di nutrienti:

- Lipidi (trigliceridi e colesterolo)
- Protidi (caseine, albumine e globuline)
- Glucidi (essenzialmente lattosio: un disaccaride composto da glucosio e galattosio)
- Sali (calcio, fosforo ecc.)

Sapere di lipidi e protidi può essere importante ma certo non risponde alla mia domanda fondamentale: "Cosa possono mangiare i miei figli tra i prodotti caseari?". Capiro è tutt'altro che semplice, anche perché gli intolleranti non sono tutti uguali e sono molte le differenze in termini di sintomi e di entità di malassorbimento che ne deriva. Per scoprire di più sul lattosio sarebbe meglio partire dal latte e dai formaggi che lo contengono. In commercio esistono formaggi di tipo vaccino, ovino, caprino e bufalino, i quali tutti hanno un contenuto di lattosio più o meno elevato. Questo è sufficiente per sfatare alcune leggende metropolitane che circolano come quella che vede il latte di capra totalmente senza lattosio.

Tornando alla spiegazione scientifica di cosa è il lattosio, questo è uno zucchero complesso, un disaccaride che per essere digerito deve scisso all'interno dell'intestino in due zuccheri semplici: il glucosio e il galattosio, che vengono quindi assorbiti. L'enzima deputato a questa conversione da lattosio ai due zuccheri semplici è la Lattasi, enzima che è effettivamente carente nelle persone definite intolleranti a questo zucchero. La carenza enzimatica può essere più o meno marcata, e da ciò derivano sintomi più o meno gravi. Oggigiorno esistono in commercio diversi prodotti definiti "senza lattosio", ovvero prodotti in cui la scissione enzimatica è già avvenuta e che garantiscono, quindi, una presenza di lattosio inferiore allo 0,01%. Tali prodotti possono risultare di sapore più dolce degli equivalenti prodotti con lattosio, perché il glucosio già disponibile nel prodotto conferisce questa nota.

Giunto a questo punto mi sono chiesto come si faccia a scindere il lattosio in galattosio e glucosio. Vivendo nel mondo del formaggio, quindi del latte, e vivendo nella provincia di Brescia, che è la provincia italiana che produce più latte, riesco nell'arco di qualche giorno a trovare un'azienda che trasforma il latte in latte delattosato disposta a rispondere alle mie domande. Nell'azienda, un addetto alla produzione mi spiega il procedimento enzimatico di trasformazione dello zucchero complesso (lattosio) in due zuccheri semplici (galattosio e glucosio) e mi spiega come, nella sua azienda, questo processo venga svolto su terreni adatti da enzimi di due derivazioni principali:

- Lattasi di lieviti: *Kluyveromyces fragilis* o *Saccharomyces lactis*
- Lattasi fungine: *Aspergillus niger*, *Rhizopus oryzae* ecc.

Il procedimento tecnologico-alimentare da applicare, qualora si utilizzzi l'uno o l'altro enzima, deve tener conto almeno di due fattori: pH e temperatura del terreno in cui far avvenire la reazione. Le lattasi dei lieviti agiscono infatti a pH neutro ed a temperatura media, mentre quelle fungine



agiscono in un mezzo acido ed a temperature elevate. In pratica il latte passa su delle "piastre" su cui crescono dei lieviti ad una temperatura di 40°C circa e con un pH neutro, oppure su "piastre" sulle quali crescono dei funghi ad una acidità e temperatura elevate (quindi questa seconda opzione, per le caratteristiche più drastiche di pH e temperatura, è la meno utilizzata). Oltre questi due modi di trasformazione del lattosio ce ne sarebbe una terza: un trattamento termico, ovvero portare il latte ad una temperatura tra i 110° e i 130°. Purtroppo però, è facile immaginare come questo trattamento porti alla perdita di gran parte delle caratteristiche organolettiche e nutri-

zionali del latte stesso, non rendendolo quindi un valido sostituto. A questo punto, finalmente gli intolleranti possono gustare il latte vaccino senza lattosio e anche a in casa mia tutti ricominciano a bere il latte ma... i formaggi? Naturalmente i formaggi più amati in famiglia, cioè i freschi, sono da bandire per l'alto contenuto di lattosio, quindi andiamo a scegliere i formaggi a lunga stagionatura (già dopo sei mesi di stagionatura il lattosio è presente soltanto in tracce), magari semi grassi a pasta cotta e ci "accontentiamo" di formaggi come il Grana Padano Dop riserva, di oltre 20 mesi di stagionatura o del Parmigiano reggiano Dop con stagionatura sopra i 24 mesi e, visto che siamo in provincia di Brescia perché non approfittarne e andare ad acquistare del Nostrano Valtrompia Dop o del Bagoss, o anche un Silter Dop, tutti stagionati almeno 18 mesi. Come si vede, la scelta non è poi così limitata.

Come ho già accennato poi, oggi sono in commercio anche formaggi freschi prodotti con latte senza lattosio in maniera del tutto sicura e naturale, per la gioia degli intolleranti.

Infine, a coloro che mangiano i formaggi senza lattosio "per dimagrire" (si collega spesso un formaggio più digeribile ad un prodotto "light") voglio dire questi prodotti non sono affatto meno calorici degli "originali". A tutti, invece, voglio dire che il formaggio è l'alimento trasformato più antico che l'uomo mangia, e non è questo a far male e a portare alle intolleranze oggi molto diffuse, bensì le grandi quantità di lattosio che ingeriamo fin da piccoli attraverso le merendine confezionate, i salumi cotti o crudi di scarsa qualità che hanno bisogno della dolcezza del lattosio per risultare più gustosi, o nei prodotti surgelati già pronti così comodi ma... leggiamo le etichette!

(Fonti: *Scienza del latte 3ª Edizione C. Alais, Tecniche nuove Chimica e tecnologia del latte, C. Corradini, Tecniche nuove*)

Storia di vini e passione...



TENUTA PIANPOLVERE
dei Fratelli Adriano

Monforte d'Alba (CN), Tenuta Pian Polvere n. 34
Telefono e fax 0173/78151 • tenutapianpolvere@live.it



Il Fiore Sardo bandiera d'identità

di Massimiliano Venusti

CENNI STORICI

Il Fiore Sardo è il formaggio pecorino che conserva le antiche e particolari tecniche di lavorazione artigianali, descritte già nel IV secolo d.C., da Rutilio Tauro Emiliano Palladio, colto scrittore latino ed autore di opere di agricoltura, nonché ricco proprietario terriero con terre in Italia e Sardegna.

La provenienza ed il radicamento di tale formaggio al territorio ed alla cultura agro-pastorale dell'isola furono confermati dalla Convenzione di Stresa del 1951 sull'uso dei nominativi di origine e delle denominazioni dei formaggi, dal riconoscimento della Denominazione Tipica nel 1955, d'Origine dal 1974 e dall'ottenimento della Denominazione d'Origine Protetta nel 1996.

CURIOSITÀ

Il nome Fiore Sardo è legato molto probabilmente all'impiego, fino a poco tempo fa, di stampi detti pisheddas, a forma di tronco di cono in legno di castagno, di quercia o di pero selvatico, sul cui fondo era scolpito un fiore, in genere un giglio o un asfodelo, spesso accompagnato dalle iniziali del produttore. L'impiego di tali stampi consentiva una marchiatura inconfondibile sulle facce delle forme di cacio.

Con l'intento di qualificare l'offerta sui mercati extra-regionali ed identificare il produttore, nei primi anni

'20 venne proposta per il Fiore Sardo, detto allora anche Fiore di Sardegna, un'unica forma di imballaggio, comune a tutti i produttori, che "accumunasse dei buoni requisiti di poco costo, resistenza, facile fabbricazione, comodità di trasporto, non disgiunti da una certa eleganza". L'imballaggio era una cassetta costruita in abete ordinario, a forma di prisma a basi esagonali, del peso di 13 chilogrammi ed altezza di circa ottanta centimetri. Ogni cassa, che poteva contenere trenta pezzi di formaggio disposte in tre colonne, aveva al momento della spedizione un peso di circa un quintale e recava all'esterno le indicazioni relative all'azienda di produzione, la dicitura Fiore di Sardegna, il peso lordo ed il peso netto.

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il formaggio ha una forma tipica, che sembra generarsi dalla fusione per la base maggiore di due tronchi di cono schiacciati, con facce piane e scalzo "a schiena di mulo", cioè particolarmente convesso. La pezzatura è in media di 3,5 chilogrammi. La crosta è sottile, rugosa, untuosa, rigida, di colore solitamente sui toni del marrone e del grigio. La pasta, di colore bianco, giallo paglierino o ambrato, al tatto è rigida, secca e rugosa, mentre all'assaggio è dura, friabile, asciutta, con presenza di minutissimi cristalli nelle forme più stagionate. L'odore è intenso, complesso, infatti presenta odore di animale, cuoio, spezie, spesso di affumicato; il sapore è



Sapore deciso, lievemente acidulo e piccante in particolare nelle forme più stagionate. Persistenza sensoriale medio-alta



Il Fiore Sardo viene prodotto esclusivamente in Sardegna, nei mesi invernali e primaverili con latte di pecora di razza sarda

deciso, lievemente acidulo e piccante in particolare nelle forme più stagionate.

Grazie a una persistenza sensoriale medio-alta, è un eccellente formaggio da tavola, se consumato giovane, ed un ottimo prodotto da grattugia se stagionato per almeno sei mesi. L'abbinamento enologico per tradizione è con il vino rosso Cannonau, ma risultati eccellenti si ottengono anche con vini dolci passiti da uve Nasco o Moscato.

PRODUZIONE E LAVORAZIONE

Il Fiore Sardo viene prodotto esclusivamente in Sardegna, in genere nei mesi invernali e primaverili, con latte di pecore di razza Sarda allevate nell'isola. Il latte intero, fresco e crudo, viene coagulato alla temperatura di 34-36 °C con caglio in pasta di agnello o di capretto in quantità comprese tra 35 e 40 grammi per ettolitro di latte. La cagliata, rotta finemente e non sottoposta a cottura, da cui deriva la definizione di formaggio "a pasta cruda", viene raccolta in particolari stampi tronco conici; la sapiente maestria degli operatori consente di ottenere, mediante adeguata modellatura e rivoltamenti in rapida successione, le forme caratteristiche.

Le pezze di formaggio sono marchiate all'origine, mediante l'apposizione su una faccia di un contrassegno di caseina, numerato ed univoco per ciascuna forma, recante il logo della Dop. Le forme vengono quindi bagnate o talvolta immerse per pochi secondi in scotta e/o acqua calda per favorire la formazione di una crosta più resistente e per scaldare giustamente la cagliata al fine di incoraggiare l'attività della microflora lattica. Dopo adeguata acidificazione e spurgo, le forme sono salate in salamoia satura per circa due giorni.

La stagionatura del Fiore Sardo prevede solitamente tre fasi. Nella prima, della durata di circa due settimane, il formaggio è

posto ad asciugare su un graticcio in un locale apposito e può subire l'affumicatura per circa due ore al giorno alla temperatura di 18-20 °C. La seconda fase ha una durata di circa tre mesi ed avviene in fresche cantine alla temperatura di 10-15 °C; mentre nella terza fase, in locali con temperatura inferiore a 15 °C ed umidità relativa pari a 80-85%, le forme concludono la maturazione e vengono accuratamente trattate in superficie con olio d'oliva o con emulsioni di olio d'oliva, aceto di vino e sale da cucina.

La stagionatura si protrae per almeno tre mesi e mezzo nel caso del formaggio da tavola e sei mesi per il prodotto da grattugia.

ETICHETTA

L'etichetta viene apposta, a seguito di verifiche di conformità sui lotti di produzione e prima dell'immissione al consumo, sul piatto della forma privo del contrassegno di caseina numerato. L'etichetta, di diametro pari a 150 millimetri, è suddivisa in tre zone: una corona circolare esterna e due semicerchi, ricavati dividendo in due la circonferenza interna alla corona circolare. La corona circolare ed il settore interno posto in alto sono destinati a dare evidenza della Dop mentre il settore interno inferiore sarà utilizzato dal produttore per dare visibilità alla propria azienda. Nella corona circolare deve trovarsi un numero di scritte Fiore Sardo Dop compreso tra dodici e ventiquattro; nel semicerchio superiore è posta la scritta Fiore Sardo Dop, il logo della Dop, che è la raffigurazione stilizzata di una pecora con la scritta Fiore Sardo alla base, il logo Comunitario per le produzioni a Dop e la dicitura "Certificato da Autorità designata dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali".

Parla Antonio Maria Sedda, il giovane presidente del Consorzio di tutela del Fiore Sardo

“È il prodotto che tiene viva la tradizione pastorale isolana”



Di origine gavoesi nel cuore della Barbagia, Antonio Maria Sedda è figlio d'arte. Il padre e la madre sono titolari di un caseificio che trasforma latte ovino nella Sardegna centrale. Nato a Oristano il 30 settembre 1991, è diplomato al liceo scientifico ad Oristano ed attualmente studente alla Facoltà di Giurisprudenza di Cagliari. Il 4 novembre 2015 è stato nominato presidente del Consorzio del Fiore Sardo.

Perché ha accettato un incarico così prestigioso ma anche difficoltoso?

«Circondato da un certo ambiente, ho sviluppato sin da piccolo una particolare attenzione al mondo lattiero-caseario. Ho avuto modo di conoscere l'intera filiera nella produzione del formaggio, dal conferimento del latte alla realizzazione del prodotto, vedendo e imparando all'interno e all'esterno dell'azienda le diverse fasi di produzione, in particolare per il formaggio Fiore Sardo, prodotto identitario della Sardegna».

Quali sono attualmente i numeri del Consorzio?

«Le aziende consorziate, attualmente, sono 13; mentre la produzione annuale media di Fiore Sardo è di circa 270 mila forme, corrispondenti a circa 7 mila quintali. I principali mercati di riferimento sono il Sud Italia - in particolare la regione Puglia - e il Nord Italia, soprattutto la Liguria».

Esistono particolari difficoltà tecnologiche e commerciali che il produttore di Fiore Sardo deve affrontare?

«Le difficoltà tecnologiche e commerciali per i produttori di Fiore Sardo esistono e non sono da sottovalutare. In particolare la tradizionale e storica tecnologia del Fiore deve affrontare la normativa comunitaria che spesso ignora il contesto agropastorale sardo originario e specifico della Dop. Anche l'aspetto commerciale è difficoltoso sia per la struttura dei canali di vendita sia per la mancanza di un adeguato supporto di valorizzazione e certificazione della Dop. Un'eccessiva e - soprattutto - inefficiente burocrazia rallentano e a volte impediscono una serena produzione di Fiore Sardo. A tal proposito il Consorzio si pone come strumento finalizzato al miglioramento della comunicazione tra istituzioni e produttori, coinvolgendo e fornendo maggiori garanzie - sulle fasi di produzione e sulla qualità del prodotto - agli stessi clienti».

Le priorità del Consorzio in ambito regionale, nazionale ed internazionale?

«La priorità del Consorzio si configura nella promozione del Fiore Sardo a livello nazionale, dove il mercato è già sviluppato, e a livello internazionale, dove il mercato ha ancora potenzialità di crescita, mediante campagne di sponsorizzazione del prodotto e istruendo il mercato sulle peculiarità e qualità del Fiore Sardo».

M.V

Nella crociera dei pizzaioli l'Onaf pilota i corsi del gusto

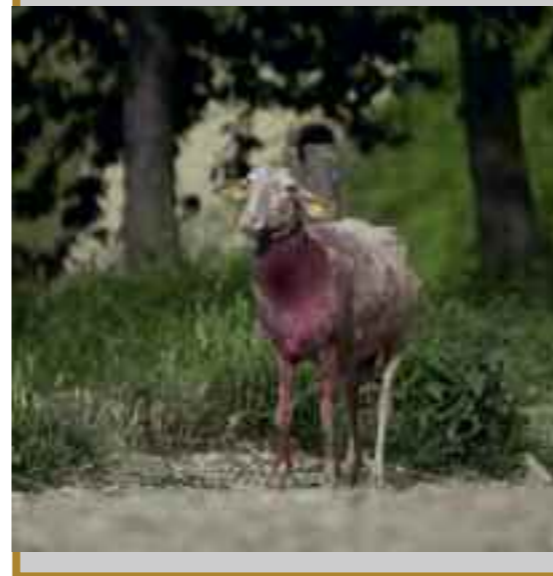
di Elsa Cugola

L'11 di novembre salpa dal porto di Venezia la nave Costa Mediterranea, che ospita per otto giorni, la crociera della pizza. Tra una capatina a una insenatura dalmata, e un'escursione su un'isoletta greca, si offre, a pizzaioli, panettieri ristoratori e anche semplici appassionati, una occasione di svago e di formazione altamente specializzata. Corsi professionali su reologia degli impasti per pizza e abbinamenti, nonché competizioni all'insegna della pizza più elegante, o della focaccia più appetitosa, vengono alternati alle visite a luoghi turistici. E' una idea nuova, che permette ai partecipanti di approfittare della settimana sulla nave, lussuosa e ricca di confort, di mettersi alla prova.

Sarà occasione per confrontarsi con i colleghi, e chiarire eventuali dubbi inerenti i processi di impasto e cotture delle pizze grazie al pool di tecnici a bordo delle navi. Bona currunt, meus caseus! Compare il corso di analisi sensoriale, applicato ai formaggi utilizzati nel mondo pizza. Finalmente! Per informare che il formaggio, sia di elitaria fattura, sia esso più giovane e semplice, merita una preparazione minima per essere compreso ed utilizzato. Per sfatare molti miti inerenti questo magnifico prodotto, che trova tante applicazioni nel mondo pizza. Verranno valutati formaggi duri, formaggi molli, e naturalmente lei: madame Mozzarella, di cui tanto si racconta, non sempre correttamente. Lei che appare nella sua candore



d'avorio, elastica, succosa, e filante. Usata da ormai più di un secolo è il totem intramontabile della creatività "pizzaiolesca". Le valutazioni, in ottica di analisi sensoriale, per scoprire, valutare ed interagire con il formaggio, saranno seguite da Maestro Assaggiatore Onaf che aiuterà a comprendere i descrittori caseari. Sarà così che il formaggio scoprirà le sue meraviglie alla pizza e questa ne farà tesoro per le più fantasiose creazioni da ristorazione.



di Elio Ragazzoni

C'è la vittima predestinata, la pecora, l'irrefrenabile assassino, il lupo, e una situazione intricata che si trascina da tempo. Può sembrare la traccia di una tragedia greca quella che si compie sulle colline di Murazzano a spese delle greggi della Pecora di Langa. I lupi sono scesi sulle colline e attaccano. Nell'ultimo mese per ben due volte hanno aggredito gli animali al pascolo uccidendo una ventina. C'è apprensione tra gli allevatori ed il timore che le micidiali scorribande coinvolgano in futuro i centri abitati.

L'ancestrale paura del predatore più affascinante e leggendario, il lupo, oramai sopita e tema di favole antiche, ritorna nelle colline dove si parla di Masche, le streghe buone, e d'inverno soffia il marin, il vento freddo che viene dal mare.

Ai giustificati timori si aggiungono i danni economici: gli animali uccisi vengono risarciti con centotrenta euro da cui vanno sottratti quasi trenta per analisi da effettuarsi. Resta circa la metà del valore di una ovina adulta in produzione. Ed è proprio la produzione ad essere maggiormente colpita: il gregge che ha assistito allo scempio ed alle uccisioni vive per mesi in stato di paura ed agitazione e producendo la metà del latte fornito dalle mungiture prima del fattaccio.

Quando, poi, l'allevatore è anche produttore il danno aumenta: oltre il mancato guadagno c'è l'impossibilità di accontentare la rete di clienti aggiungendo al danno economico il rischio di perdere mercato.

«Sono danni non calcolati che pesano su chi produce formaggi di eccellenza» dice un produttore sconosciuto, ed è vero. «A poco servono le reti di protezione e fili elettrificati visto che i lupi ci passano sotto» ribadisce Claudio Adami che in una notte ha perso sedici capi, confermando come una problematica così complessa non sia risolvibile con gli indennizzi previsti.

La richiesta è di potersi difendere quando i predatori raggiungono le greggi o giungono nei pressi di

ATTENTI AL LUPO



Ai giustificati timori degli allevatori si aggiungono i danni economici: gli animali uccisi vengono risarciti con 140 euro, meno 30 per le analisi

nuclei abitati. Non si vuole innescare una caccia al lupo, dicono gli allevatori, ma semplicemente poter reagire e contenere una situazione che sta diventando pericolosa.

Dall'altra parte della barricata animalisti ed etologi affermano che contrariamente a quel che si pensa, sparare ai lupi è spesso controproducente perché l'eliminazione di un alfa, il capobranco, fa perdere al gruppo le tecniche di caccia a livello culturale, per cui il resto dei predatori è costretto a ripiegare su

animali di allevamento, prede molto più semplici. È una situazione drammatica e complicata e se è vero che il lupo è ancora considerato specie in via di estinzione, in questa categoria dal 2001 c'è anche la vittima, la Pecora delle Langhe che negli anni '50 contava oltre quarantamila capi, ora ridotti a poco più di duemila.

Tutti si preoccupano di salvaguardare il lupo, ma nessuno si preoccupa delle pecore e di chi le alleva.

LA PRESENZA DEL PREDATORE IN ITALIA

Un recente studio condotto all'Ispra da Marco Galaverni, Ettore Randi e altri ricercatori dell'Istituto Superiore per la Protezione e Ricerca Ambientale indica quanti lupi ci sono in Italia nel periodo 2009-2013: tra i 1.269 e 1.800, una cifra probabilmente sottostimata. Si ipotizzano 57-89 lupi sulle Alpi, 1.037-1381 sull'Appennino centro-settentrionale e 175-330 sull'Appennino meridionale.

La regione con più lupi è la Toscana che conta 282-328 esemplari, mentre l'unica regione in Italia continentale dove non se ne è sinora registrata ufficialmente la presenza stabile è il Trentino Alto Adige, ad eccezione del branco condiviso con la Lessinia, attribuito al Veneto.

Nessun lupo in Sicilia e in Sardegna.

Le cifre indicate sono circa il doppio di quelle riportate in uno studio precedente (600-800) relative al periodo 2006-2011, e mostrano un trend positivo rispetto ai 100 lupi circa, tutti arroccati sull'Appennino meridionale, stimati negli anni Settanta-Ottanta.

MACERATA, PROVARE PER CREDERE



di Valerio Calzolaio

Macerata ha fatto registrare un vero e proprio boom di turisti durante l'estate 2016 ed è stata inserita tra le dieci mete alternative per chi cerca vacanze interessanti fuori dall'affollamento di alcuni soliti circuiti italiani. Attenzione: nessuna primizia, nessuna concorrenza! Più che le differenze (che pure ci sono, di storia e geografia, di dialetti e costumi) pesano le omologie, le analogie, le continuità. I confini amministrativi non separano in modo rigido e "originario" i territori, le varietà di olivi, terroir e vitigni, razze bovine ovine caprine. Ci sono stratificazioni, incroci, ibridazioni delle quali tener sempre conto.

Tutte le Marche hanno ancor oggi una scarsa densità della popolazione e un alto indice di ruralità, non hanno città se confrontate con le città del mondo:

borghi, paesotti, fazzoletti piuttosto. Innumerevoli appezzamenti contadini, tante comunità cittadine, oggi cinque province (in via di superamento), duecentotrentasei comuni e migliaia di frazioni, quartieri di un'unica città metropolitana.

Chi percorre gli ecosistemi e i suoli delle Marche ha la sensazione fisica (motoria) di pettinarsi sopra una chioma unitaria. La rete viaria (e in parte ferroviaria) è un pettine, il tronco segue l'irregolare linea costiera (sempre più cementificata) per circa 180 chilometri, i denti sono le tredici vallate parallele, simili a prescindere dalla lunghezza dei torrenti (il Musone 65 chilometri, il Tronto 115, gli altri più o meno), sui crinali i centri storici culturali religiosi artistici, in basso le aree artigianali e residenziali, ovunque colture stalle cantine frantoi, poi invadenti "non-luoghi" anche qui. Scarseggiano vere pianure, l'andare è sempre ondulato, si pettina il paesaggio, la morbida linea dei fini capelli biondi e marroni, verdi e rossi, insinuati fra colline e chiome di alberi e di case.

Un paesaggio protagonista della pittura e delle arti, della visione e degli altri sensi, consci e inconsci (le storie di Anselmi, i disegni di Pericoli, le foto di Gatta, i versi di Scarabicchi), intensi sapori. Profili, filari, fitte enclosures, olivi viti e allevamenti animali ovunque, da una certa stagione in poi il cambio di colori, le rotazioni dei girasoli, il profilo del mare e dei monti azzurri.

Nel contesto collinare marchigiano, a sud dell'Esino, fra Potenza e Chienti, Macerata è un piccolo grande capoluogo di provincia, sede di un'antica uni-

versità, dell'Accademia delle Belle Arti e di molte scuole superiori; mura cinquecentesche ben conservate; una prestigiosa biblioteca comunale, 400 mila volumi consultabili e rari preziosi testi di astronomia, una Biblioteca Statale; un polo museale ora imperniato sul settecentesco Palazzo Buonaccorsi accanto al Museo di Storia naturale; varie belle chiese, tre sale teatrali, una ruvida stazione ferroviaria. Al gradevole centro storico si sale attraverso scalate boccheggianti per piagge o ascese slow a foglia di cipolla; nella piazza della Loggia mercantile e del Teatro settecentesco si intuiscono i multipli tempi dei Magi e si vede il breve carosello musicale dei pupi alle 12 e alle 18 e ci si può innalzare in cima alla Torre panoramica (verso il Conero e i Sibillini).

E, poi, di continuo, festival ed eventi multimediali per molti mesi l'anno, dalla Stagione lirica a Musicultura (entrambe nello straordinario Sferisterio, cantato

per il pallone a bracciale, acustica eccezionale, multiscene su un palco di 80 metri, indimenticabile per chi si esibisce e per chi consuma, 2500 incantati all'aperto), da Macerata. Racconta a Overtime, dal folclore alla nuova musica.

Comunque si dorme abbastanza, il mare è vicino, vari prodotti a km zero, si mangia e beve bene in molti locali, Vincisgrassi e Ribona non in un vero abbinamento (provare alla Civica Enoteca).

Anche in questo caso prestiamo attenzione al meticcio di formaggi, vini, oli e solo poi apprezziamo la qualità maceratese! Da qualche migliaio di anni la maggior parte dei gruppi umani sono stanziali, coltivano le piante e allevano gli ani-

mali, in prevalenza a scopo alimentare. Alcuni dei prodotti hanno bisogno di una seconda lavorazione umana per essere assunti come cibi, certo l'olio (quella più lineare), il vino (che passa pure per la fermentazione), il formaggio. Nel corso dell'evoluzione, cibarsi ha dato luogo a tanti ulteriori modi e culture del cucinare, mescolando i prodotti in infinite varianti. I componenti dei piatti "tipici" del centro Italia adriatico non sono quasi mai "unici", un qualche olio vino formaggio (come il pane) è "proprio" di gran parte dei territori e delle culture mediterranee. La lunga vicenda di Roma, Piceni e Galli Sónoni, i tanti medioevi e i tanti centri religiosi, l'Italia unita e poi le regioni dell'Italia repubblicana ci consegnano una storia specifica dell'agricoltura marchigiana che va indagata e ha consentito di sperimentare tipicità e qualità di prodotti e di cucine. Provare per credere, a Macerata!

FORMAGGI
zanetti
DAL 1900



La nostra è una storia che inizia oltre cent'anni fa e arriva ad oggi quale emblema di un'eccellenza tutta italiana, capace, da quattro generazioni, di costruire la propria leadership nella produzione, stagionatura ed esportazione del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

Un piccolo-grande capoluogo di provincia, sede di un'antica università e di uno straordinario sferisterio

Lasciatevi tentare

di Cesare Lapadula

Lasciatevi tentare dai numerosi vini autoctoni e non che è possibile assaggiare e degustare quotidianamente nella cucina familiare e nei ristoranti. La provincia di Macerata copre un territorio collinare che dai monti Sibillini scende fino al mare Adriatico ed è proprio su queste dolci e splendide colline che si producono vini straordinari grazie allo storico e tenace lavoro dei contadini e negli ultimi anni, a quello di numerose aziende che hanno privilegiato la strada della qualità piuttosto che quella della quantità. In tutta la provincia si producono spumanti, bianchi, rosati, rossi e passiti, la gamma è completa e pronta a soddisfare ogni tipo di palato.

Grazie a studi, investimenti e promozione, sta esplodendo il vitigno maceratino denominato Ribona. La storia di questo vitigno si perde nella tradizione contadina, un tempo era molto apprezzato per la sua generosità produttiva, questo andava però a discapito della complessità del vino, quindi alla fine della prima fermentazione veniva aggiunta al mosto uva diraspata intera raccolta leggermente surmatura. Questa seconda rifermentazione, che viene chiamata tradizionalmente "fare le grane", dura una ulteriore decina di giorni e permette l'estrazione di sostanze e profumi tipici della buccia dell'uva. Oggi però l'attenzione volge su maggiore concentrazione, struttura ed eleganza dei profumi quindi si predilige una maggiore selezione già in vigna. I produttori di Ribona stanno strizzando l'occhio ad una versione Superiore, che andrà ad affiancarsi al Verdicchio di Matelica, pluripremiato nella versione Docg Riserva, prodotto nel territorio della Vallata Camerte.

Altra Docg presente nel territorio è la Vernaccia di Serrapetrona Spumante, sia nella versione dolce che secca, unico vino al mondo frutto di tre fermentazioni, la prima da uva vinificata dopo la vendemmia, la seconda da uva appassita e la terza durante la spumantizzazione con il Metodo Martinotti. La versione secca è straordinaria con i salumi come ad esempio il ciauscolo tipico della zona, quella dolce con la biscotteria e i dolci a pasta lievitata, come il panettone, il ciambellone e la colomba di Pasqua. Altra cosa è il Serrapetrona Doc, sempre da uve Vernaccia, da abbinare alle carni.



Nasce da latte crudo della pecora Sopravvissana Viene usato caglio di capretto o di vitello, conciato secondo antiche ricette di famiglia

Pecorino dei Monti Sibillini

di Francesco Tombesi

Lungo l'Antica Via Lauretana un tempo anche chiamata Via dei pastori e dei pellegrini, a 1000 metri su di un altipiano nei pressi di Visso, il Santuario di Macereto è stato un importante crocevia di transumanze. Probabilmente è proprio questo il luogo dove si è iniziato a parlare di pecorino maceratense, o più precisamente di Pecorino Vissano.

Si utilizzava latte crudo appena munto di razza Sopravvissana ora a rischio estinzione, ma un tempo molto diffusa. E' una pecora a triplice attitudine, figlia di un incrocio tra razza Vissana ed ariete di Merinos, apprezzata soprattutto per la qualità della lana e della carne oltre che del latte, ma soppiantata dalle razze con maggior produttività.

Determinante era il caglio, generalmente di vitello o capretto, il quale era fattore caratterizzante del proprio prodotto. Infatti il casaro aveva una ricetta di famiglia, ovviamente segreta, che seguiva rigorosa-

mente per conciare lo stomaco preso esclusivamente dai propri animali, si aggiungeva erbe come il serpillo, la maggiorana o il basilico e spezie come pepe, chiodi di garofano, noce moscata, miele, ecc. Leggenda vuole che la preparazione del caglio doveva essere effettuata da mani femminili in una giornata serena con la luna in fase calante.

Attualmente le cose sono cambiate, raramente troviamo casari che ancora conciano il proprio caglio e le sopravvissane si contano su di una mano, ma ogni produttore continua ad avere una sua filosofia di produzione e quindi un suo differente prodotto. In corrispondenza con il Parco Nazionale è stato istituito il Presidio Slowfood del Pecorino dei Monti Sibillini, il

disciplinare di produzione mira a salvaguardare i piccoli casari con una produzione ancora tradizionale. Parliamo di formaggio ovino a latte crudo di provenienza aziendale con animali nutriti da produzioni foraggere o cerealicole della zona o dal pascolamento nei vicini prati.

Il latte, intero, come detto non viene sottoposto a trattamenti termici e si utilizza caglio di vitello o agnello, la dimensione della rottura può essere a chicco di riso per le forme a lunga stagionatura o grande come una nocciola per quelle consumate fresche.

La forma di 1-3 kg è cilindrica con diametro che va dai 15 ai 24 cm con scalo dritto o convesso di 8-10 cm, in base alla stagionatura abbiamo un pecorino

fresco (60-90gg), semistagionato (90-120gg), stagionato (120-240gg) o stagionato-secco (oltre i 240gg).

La crosta umida color giallo paglierino delle forme fresche si va via via evolvendo verso l'ocra con la stagionatura risultando poi anche untuose a causa dei periodici trattamenti con olio per evitarne la spaccatura. Il colore della pasta segue lo stesso viraggio con l'avanzare dei mesi, ma nei pecorini freschi la pasta, umida e con discreta occhiatura, è di color avorio.

Gli aromi sono intensi e variano dalla stagionalità e dal luogo di produzione. Nei primi giorni si spalleggiano le sensazioni di lattico fresco e cagliata acida con il profumo di erba tagliata e a volte anche agrumata. Con l'avanzare dei mesi si passa dal lattico cotto alla patata ed erba fermentata fino al brodo di carne e alla mandorla e nocciola tostata. Nelle forme più stagionate prevale la parte sapida e piccante aumentando l'intensità e persistenza.



L'olio di Macerata

di Barbara Alfei

La produzione olivicola è fortemente legata al territorio della provincia di Macerata, ma anche alla storia, alla cultura, alle tradizioni, al paesaggio. I vecchi piantoni che caratterizzano le dolci colline, con le chiome argentate ed i tronchi contorti e spesso carciati, racchiudono centinaia di anni di storia e rappresentano una ricchezza di biodiversità da riscoprire e valorizzare.

Le varietà autoctone maggiormente diffuse, che accompagnano Leccino e Frantoio ampiamente presenti in tutta la regione, sono: Piantone di Mogliano (detto anche Piantone di Macerata, Oliva riccia, Limoncella, Rosciola, Raggiola): molto produttiva, presenta un frutto dalla particolare forma a limone, di colore rossiccio a maturazione, che produce un olio mediamente fruttato, con sentori erbacei, di mandorla e mela, molto equilibrato nelle caratteristiche gustative, ottimo su piatti di pesce ed insalate.

Mignola (detta anche Sargana, Sarganella, Carbonella, Peperella...): piante molto vigorose, frutto piccolo completamente nero a maturazione, ricco di olio...un olio particolare, con sentori di frutti di bosco, molto amaro al gusto, ottimo sui legumi.

Coroncina: varietà tardiva, con frutto che rimane verde a lungo, che produce un olio dal fruttato erbaceo con sentore di carciofo, molto amaro e piccante per un elevato contenuto in polifenoli, adatto a piatti di carne.

Orbetana: varietà molto vigorosa, poco produttiva, con frutto abbastanza grande, utilizzato anche come oliva da mensa a livello locale; l'olio presenta profumi molto variegati, di erba, carciofo, mandorla e pomodoro, equilibrato al gusto, ottimo sulle verdure.

Raggia: presente soprattutto nella zona litoranea, con frutto di medie dimensioni, che passa dal verde al violaceo; produce un olio con tipico sentore di mandorla verde, note di amaro e piccante di media intensità, ottimo su primi piatti e pizza.



Indirizzi del gusto

OSTERIA DEI FIORI

Via Lauro Rossi, 61

In un vicolo sulla destra a risalire la Piaggia della Torre da oltre 35 anni i tre fratelli Iginia, Paolo e Letizia conducono questa osteria di antica memoria, proponendo piatti di cucina tradizionale maceratese seguendo la filosofia del chilometro zero.

Ambiente intimo con un bellissimo trompe-l'œil su di una parete ad impreziosire la sala ed un piacevole spazio esterno per il periodo estivo.

Il menù rispetta la stagionalità dei prodotti garantendo la freschezza delle materie prime che saranno poi alla base delle preparazioni, che si alternano tra antiche ricette tipiche ed altre più elaborate. È ammirevole come vengono nobilitati "piatti poveri" della tradizione popolare come la Panzanella alla maceratese con mentuccia e ciauscolo o il Pane nociato con capocollo e arance condite con olive nere; immancabili i Vincisgrassi e i Tagliuoli Pelusi.



LA VOLPE E L'UVA

Via Berardi, 39

Siamo sempre nel centro storico di Macerata, più precisamente a ridosso delle "mura di tramontana" (Viale Giacomo Leopardi) zona per anni dedita al mercato cittadino.

I suggestivi scalini d'ingresso del locale culminano in una sala calda e accogliente dallo stile rustico ma al tempo stesso curato in ogni suo dettaglio. Il titolare nel 2005 ha allestito una sala impeccabile caratterizzata da mattoncini a faccia vista e utensili delle passate generazioni che fanno rivivere le vecchie tradizioni.

I piatti si rispecchiano nella sala, con ricette storiche della cucina maceratese come pasta fatta in casa e coniglio in porchetta affiancate da preparazioni più estrose come la torretta di melanzane e bufala e la tartare di pesce o di manzo.



SALUMERIA VITO

Corso Cairoli, 123

Tipica bottega alimentare per antonomasia, a misura d'uomo ma con una selezione impressionante di tipicità per lo più locali. Vito con l'ausilio di moglie e figlio gestiscono da anni questa bomboniera



VINCISGRASSI DA 200 ANNI

Bianchi o rossi da oltre due secoli riempiono le tavole delle famiglie nei giorni di festa

di Simone Paciaroni

I vincisgrassi sono un piatto tipico delle Marche. Bianchi o rossi da oltre 200 anni riempiono le tavole delle famiglie nei giorni di festa.

STORIA

Secondo la tradizione il nome del piatto deriverebbe dal fatto che una cuoca anconetana lo preparò in onore del generale austriaco Alfred von Windisch-Graetz che avrebbe combattuto e vinto nell'assedio di Ancona del 1799, che vedeva contrapposte le truppe austro-russo-turche contro quelle truppe napoleoniche, che si erano serrate in città. Il generale avrebbe apprezzato molto il piatto, che prese perciò il suo nome. Dalla semplificazione ed italianizzazione del nome Windisch-Graetz deriverebbe infatti il termine "vincisgrassi".

I vincisgrassi sono la tradizione delle Marche, in particolare modo della città di Macerata. Sono il piatto della nonna per definizione. Un piatto che da secoli riunisce a tavola le famiglie marchigiane nei giorni di festa, sinonimo di famiglia e di convivialità.

RICETTA ORIGINALE DAL LIBRO "IL CUOCO MACERATESE"

«Prendete una mezza libra de persciutto, facetelo a dadi piccoli, con quattr'once di tartufari fessati fini; da poi prendete una foglietta e mezza di latte, stemperatelo in una cazzarola con tre once di farina, mettelo in un fornello mettendoci del persciutto, e tartufari, maneggiando sempre fino a tanto che comincia a bollire, e deve bollire per mezz'ora; da poi vi metterete mezza libra di pana fresca, mescolando ogni cosa per farla unire insieme; da poi fate una perla di tagliolini con dentro due ovi e quattro rossi; stendetela non tanto fina e tagliatela ad uso di mostaccioli di Napoli, non tanto larghi; cuoceteli con la metà di brodo e la metà di acqua, aggiustati con sale; prendete il piatto che dovete mandare in tavola: potete fare intorno al detto piatto un bordo di pasta a frìgè per ritenere in esso piatto la salsa, acciocché non dia fuori quando lo metterete nel forno, mentre gli va fatto prendere un poco di bruli; cotte che avrete le lasagne, cavatele ed incasiatele con formaggio parmiggiano e le andrete aggiustando nel piatto sopraddetto, con un solaro de salsa, butirro e formaggio e l'altro de lasagne slargate, e messe in piano, e così andrete facendo per fino che avrete terminato di empire detto piatto; bisogna avvertire che al di sopra deve terminare la salsa con butirro e formaggio parmiggiano e terminato, mettetelo in forno per fargli fare il suo bruli...»

(Antonio Nebbia, *Il cuoco maceratese*, 1781).



del gusto mantenendo quel mistero delle botteghe passate in cui più lo spazio è piccolo e più prodotti vi entrano.

Pecorini freschi o stagionati in fossa, il tipico salame spalmabile maceratese "Ciauscolo" ed il salame di Fabriano sono solo alcune delle eccellenze locali che si possono trovare.

Da non perdere la galantina di pollo: un impasto con carne di manzo, uova, carote e olive per farcire la gallina disossata e ricucita.

IL CONTADINO

Corso Cavour, 28

Luminoso e spazioso, da quando è stato ristrutturato il Contadino ha preso una veste innovativa inserendo un efficientissimo angolo gastronomia. Dopo anni di

esperienza e selezione Arianna e Massimo hanno nel proprio banco i prodotti più ricercati e qualitativamente importanti mantenendo alto il profilo del negozio. L'offerta spazia dai formaggi tipici locali come pecorino, caciotta di mucca e misto a formaggi nazionali ed oltralpe con un assortimento dinamico delle Dop più rinomate. Oculata anche la selezione dei salumi con prosciutti di produttori locali e non. Interessante la cantina che vede presente le etichette più blasonate e rappresentative della regione.



Le donne sono depositarie delle conoscenze, tramandate da generazioni, per la trasformazione del latte e il trattamento della carne. Yak, cammelli, buoi, pecore, capre forniscono la materia prima per l'alimentazione tradizionalmente nomade. Inoltre ricostituiscono il vello ed il grasso necessario per affrontare il lungo e gelido inverno



TRA I PASTORI DELLA MONGOLIA

di Simonetta Cortella

Da Ulaanbaatar, direzione sud ovest, la metà è Bulgan. Appena fuori della capitale, il panorama agreste scorre dal finestrino del bus; nell'immensa distesa di verdi colline erbose spuntano radi villaggi. Malgrado l'apparenza di pianura, siamo su un altipiano a 1500 metri, nel cuore della Mongolia.

Undral, studentessa universitaria, è la mia interprete e mi accompagna nel soggiorno presso quattro famiglie di pastori nomadi per scoprire le usanze e condividere la vita quotidiana. Qui, la donna è depositaria delle conoscenze tramandate da generazioni, è preposta alla trasformazione del latte ed al trattamento della carne.

Formaggio e carne vengono essiccati per una corretta conservazione, al fine di garantire una scorta di cibo durevole ed ottimizzare peso e volume

durante i frequenti spostamenti.

Reidratati, sono gli ingredienti fondamentali delle zuppe tradizionali molto nutrienti.

Le produzioni alimentari sono finalizzate al consumo e all'approvvigionamento invernale famigliare. L'introito dell'allevamento deriva dalla vendita degli animali. Il bestiame locale è ben adattato al rigido clima e durante la breve e calda stagione, da maggio ad agosto, yak, cammelli, buoi, pecore, capre ricostituiscono il vello ed il grasso necessario per affrontare il lungo e gelido inverno.

Dopo 6 ore, eccoci arrivate all'autostazione dove la jeep ci aspetta per condurci alla prima famiglia. Inoltrandosi nella sterminata radura, seguendo un sentiero solcato da pneumatici, attraversa praterie ondulate dove appaiono isolate "ger" (le tende-abitazione tipiche della Mongolia).

Dopo un viaggio sussultante, ci arrestiamo davanti a due ger, dimora dell'allevatore Battogtoh.

Accolte dalla moglie Dulamsuren e dal loro bambino, entriamo nella ger che divideremo tutte tre, per alcuni giorni. La bianca tenda circolare, fatta da sovrapposti teli e feltri fissati sopra una intelaiatura intrecciata, contiene tutto il necessario per vivere. A destra dell'entrata, addossati alla parete, trovano posto i contenitori, le pentole per il latte, poi c'è la dispensa, la branda, un piccolo armadio, un'altra branda, una cassettera, il televisore ed ancora un'altra branda. Al centro ci sono un tavolo basso con sgabelli e a sinistra dell'ingresso una specchiera con catino ma il bagno è, all'aperto, dove si preferisce. In mezzo alla ger, troneggia una piccola stufa in ghisa la cui canna fumaria oltrepassa la tenda; utilizzata per riscaldare e cucinare è alimentata con sterco secco. I pannelli solari producono la corrente necessaria per illumina-

Segue a pagina 32



La vita scorre attorno alla ger, la tenda-abitazione tipica della Mongolia

IL RITO DELLA CASEIFICAZIONE IN TUTTE LE FAMIGLIE MONGOLE

Segue da pagina 31

nare l'ambiente, guardare la televisione e ricaricare la batteria dei cellulari. L'acqua potabile, contenuta in due barili messi fuori della porta che Battogtoh rifornisce trasportandoli con la sua jeep 4x4, serve per l'immancabile tè, la minestra e le abluzioni.

Al mattino Dulamsuren inizia il suo lavoro e riempie di sterco secco la stufa che ha mantenuto il tepore tutta la notte. Durante il riscaldamento del latte, la donna ne prende un mestolo e lo rovescia dall'alto nella pentola, ripetendo il gesto fino ad ottenere una schiuma spessa. Valutato lo strato sufficiente, toglie il tegame dal fuoco e lo pone a destra dell'entrata, sopra uno sgabello. All'indomani, sulla superficie del latte raffreddato si è formato un centimetro di pelle rugosa e morbida: l'Urum che è considerato il cibo prelibato dagli dei, riservato agli ospiti di riguardo ed è la base per ottenere il "burro".

Dulamsuren versa in un basso recipiente i diversi strati di Urum preservati giornalmente ed, aggiun-

gendo e stemperando un poco di farina, amalgama i due componenti lasciando che il calore del fornello faccia trasudare il grasso. Il giallo Shar toss, raccolto con un cucchiaino e mantenuto in un vasetto, è usato per la frittura ed il condimento. La residua pasta cremosa, Khailmag, è gustata zuccherata oppure al naturale.

Il latte rimasto, al quale è stato aggiunto del latte acido, è riscaldato mescolando e si coagula in grumi che Dulamsuren ricopre accuratamente con il siero biancastro. Questo liquido sarà impiegato per la lavorazione successiva. La donna ritira la cagliata granulosa avvolgendola in un telo, quindi la compatta con le mani e l'appoggia fuori dalla ger sopra un asse, pressandola con un grosso peso. Dopo una mezz'ora, il formaggio fresco Biaslak è affettato. Le strisce sono sistemate sopra un vassoio e lasciate asciugare, sul tetto della gher. L'Arul secco è conservato in sacchetti di tela.

Alla sera, per la mungitura, le capre sono radunate nel recinto ed accoppiate frontalmente allacciando le teste con una corda per agevolare il lavoro;

si munge ogni vacca, in mezzo al prato, legando due zampe. Il loro latte mischiato, raccolto in secchi, è lasciato, come di consuetudine, a destra dell'ingresso, per la lavorazione mattutina.

Il rito vitale della caseificazione si ripete in tutte le famiglie, in questo periodo le donne sono indaffarate nelle scorte invernali e rinnovano i gesti atavici.

Il compito di Battogtoh è identico a quello che è stato del padre e del nonno ed egli ne prosegue l'attività. Benché per i pastori nomadi della Mongolia rendere noto il numero dei capi del bestiame sia paragonabile a rivelare la cifra del conto in banca, egli ci confida che stima possedere circa 200 pecore, un centinaio di capre, una decina di cavalli, una decina di bovini e i due cammelli legati davanti alla ger. Cavalcando il suo veloce takhi, controlla il bestiame al pascolo tutto l'anno, aiutato dai cani addestrati a respingere intrusi e predatori. Ogni quattro mesi si sposta, in aree prefissate; imballa le stoviglie, il mobilio, gli effetti personali, arrotola i teli, piega la struttura della ger e, caricata la masserizia sul camion, trasloca nel nuovo spazio.

Terminato il nostro soggiorno dai Battogtoh, siamo condotte presso la famiglia Bumayaush che ci ospiterà nei giorni seguenti. Assistiamo alla preparazione dell'Eesgii: si riscalda il latte con lo yogurt, fino all'evaporazione del siero ed alla formazione di grumi caramellati. I pezzetti irregolari e marroncini



SPECIALITÀ GASTRONOMICHE

- Buuz:** ravioli ripieni di carne e verdure e cotti a vapore
- Kushuur:** ravioli ripieni di carne e verdure e fritti
- Tsuivan:** tagliatelle condite con pezzetti di carne arrostita e verdure
- Chanasan Makh:** bollito misto con interiora
- Boortsog:** grissini fritti.
- Arvain guril:** farina di orzo. La crema è fatta con Urum, farina di orzo e zucchero.

macellata sono tagliati a striscioline ed appese ad un filo tirato all'interno dell'alloggio. Non manca la riserva casearia con l'Aarts: latte e yogurt sono riscaldati ed agitati ottenendo dei grumi bianchi irregolari che sono lasciati essiccare. È questo il tempo della tosatura, le pecore sono raggruppate nello steccato ed ogni componente della famiglia provvede al taglio, riempiendo sacchi destinati al "vicino" emporio per la vendita. Il vello sarà trasformato in feltro, ottimo materiale isolante indispensabile per la ger.

L'Arkhi - il distillato - richiede una rudimentale ed ingegnosa attrezzatura. La signora Idertsogt pone sulla stufa una padella piena di yogurt. Un grosso tubo è appoggiato sopra il bordo della padella, nel centro del tubo è sistemato un contenitore e sopra a questo un coperchio rovesciato è riempito di acqua fredda. Lo yogurt riscaldato produce vapore che si condensa a contatto con il coperchio freddo. Le goccioline del vapore si riversano nel contenitore sottostante, all'interno del tubo. Otto litri di yogurt producono 1 litro di distillato lievemente dolce.

Al Nomin Supermarket di Ullaan Batoor, nel reparto dei prodotti tradizionali, non bisogna dimenticare l'acquisto caseario di Shar toss, Aarts, Aarul, Biaslak al naturale e con uvetta, e latte liofilizzato di giumenta

Siccità e gelo: aiuti dall'Onu ai pastori della steppa

La Mongolia è un paese dalla popolazione nomade, situato in Asia centrale, tra la Russia e la Cina. L'allevamento pastorale è, fin dai tempi remoti, la fondamentale risorsa di sussistenza e questo settore ha, tuttora, un importante ruolo per la produzione alimentare. Il governo della Mongolia e le organizzazioni private constatacono l'importanza dell'allevamento familiare, nei settori alimentare ed industriale, essendo l'inizio della catena produttiva.

Il problema dei pastori è lo Dzud, fenomeno che unisce la siccità estiva e un inverno rigido che indurisce neve e ghiaccio in uno strato impenetrabile che rende impossibile per il bestiame alimentarsi e causa elevata mortalità. L'Onu sta sostenendo il governo della Mongolia al fine di garantire le esigenze di 62.700 vulnerabili famiglie di pastori rurali mentre affrontano condizioni invernali estremamente severe in alcune zone del paese. Ha mobilitato 2,4 milioni di dollari con il Central emergency response fund (Cerf), che ha permesso la consegna di un pacchetto integrato attraverso enti benefici e autorità governative locali, per 4.390 famiglie in 45 soums. Il pacchetto di alimentazione animale equilibrato contiene foraggio, fieno, la sostituzione del latte per animali appena nati, così come integratori di proteine, vitamine e minerali.

PRODOTTI DERIVATI DAL LATTE

- Urum:** la pelle del latte bollito
- Shar Toss:** burro
- Khailmag:** crema residua, ottenuta mischiando Urum e farina
- Biaslak:** formaggio fresco
- Aarul:** fette di cagliata essiccate
- Aarts:** pezzetti di cagliata essiccati
- Eezgii:** pezzetti di cagliata caramellati ed essiccati
- Arkhi (vodka):** distillato fatto con latte acido



Un sogno che diventa realtà tra il mare e le Apuane grandi formaggi da un piccolo caseificio innovativo, con un allevamento che ha l'obiettivo di recuperare una razza in via d'estinzione



GRAZIE ALLA CAPRA GARFAGNINA GIOVANI CASARI CRESCONO

di Eros Bianchi

Giovane, legata alle tradizioni, intraprendente, riflessiva, audace, innovativa: questa, in sintesi, la fotografia di Elena Incerti, un'imprenditrice che è riuscita a trasformare una passione in un'attività lavorativa. Titolare dell'azienda agricola Il Caprile di Massa Carrara, alleva una sessantina di capre in lattazione, più altre quindici giovani, che a breve andranno ad incrementare il gregge. Poco più che trentenne, Elena è allevatrice, casara, venditrice: tutto concentrato nelle sue mani. Grandi sacrifici, sicuramente, ma anche un sogno che si è concretizzato in una solida realtà. Una passione che non viene da tradizione di famiglia, ma che si è radicata nel tempo, incuneandosi tra i libri di scuola, mentre si laureava in Scienze delle Produzioni Animali. Determinante il periodo di tirocinio in

un'azienda all'avanguardia nell'allevamento delle bufale, dove impara come gestire un allevamento con annesso caseificio e relativo punto vendita, ma dove soprattutto apprezza il connubio tra benessere delle lattifere e qualità dei formaggi. Il percorso è ormai delineato, e manca solo la scelta della razza da allevare. Scavando nella tradizione del luogo, dove al vicino mare si contrappongono le aspre Alpi Apuane, la capra diventa fonte d'ispirazione, e, nel contempo, di disperazione per i propri familiari, che vedono nel progetto una vera follia. Ma la decisione è ormai presa, e viene corroborata da un finanziamento europeo e dal contemporaneo dottorato sull'alimentazione animale in genere e sulle capre in particolare.

Da subito si punta sulla qualità, e la scelta della razza è dettata da passione e razionalità. Razionalità impone una capra che dia buon latte in quantità accettabile: Camosciata delle Alpi. Ma la passione dice di cercare nel territorio, per riscoprire una tipologia che non esiste quasi più: la Capra Garfagnina. Allevata in passato, è stata soppiantata da moderni incroci con caratteristiche migliori sotto alcuni aspetti, ma inferiori sotto altri. Le lattifere in genere, specialmente dall'industria, vengono spesso apprezzate solo in virtù delle produzioni, mettendo in secondo piano la qualità del prodotto.

Ma se andiamo alla ricerca della specificità, dobbia-

mo rivolgere il nostro sguardo verso ceppi dimenticati, che, data l'esiguità della popolazione, non assurgono a razza, ma solo a reliquia. È il caso della Capra Garfagnina, sopravvissuta grazie a pochi e testardi allevatori, che sono riusciti a farla rivivere con l'istituzione del registro anagrafico. Questo primo passo, non piccolo, rappresenta il tassello di un mosaico che, finito, racconterà la storia di un piccolo caseificio che proporrà formaggi di qualità ottenuti da capre tipiche del territorio.

TRA ANIMALI E FORMAGGI

La sveglia suona alle 5, estate e inverno, nei giorni feriali e in quelli festivi, a Natale, Pasqua, Ferragosto e Capodanno. Prima si va nella stalla, si controlla che tutto sia in ordine, e poi si passa alla prima mungitura giornaliera, mentre la seconda è nel tardo pomeriggio, dopo aver pulito e sistemato le attrezzature. Il latte, a seconda delle necessità, viene immediatamente lavorato o refrigerato in attesa di essere unito alla munta successiva. A giorni alterni si fa il formaggio: parecchie le tipologie di prodotti realizzati, che vanno dai classici tomini a una interessante crosta fiorita aromatizzata alle erbe provenzali, da una caciotta dolce a un erborinato, da un tronchetto al naturale a uno affinato al carbone vegetale, da un primo sale a un quadrello stagionato, da uno spalmabile a una crosta lavata, e per finire yogurt e ricotta.

Quando non si fanno i formaggi ci sono i mercatini dei produttori: si propongono formaggi di qualità e si offre, come valore aggiunto, la conoscenza del prodotto e della materia. E quello che il compratore non vede, ma può solo intuire, è l'estrema razionalità della produzione, all'insegna del notevole rigore, che inizia dalla stalla, linda e ordinata, con le capre libere di scegliere se rimanere tra le mura amiche o se andare a pascolare nei due ettari circostanti. Gli animali vengono rispettati anche seguendo i loro cicli riproduttivi, con gli accoppiamenti nel periodo autunnale e le nuove nascite a primavera, seguite anch'esse da Elena, in veste di veterinaria.

Con le nuove nascite si cerca, col tempo, di ottenere un congruo numero di animali autoctoni e avere così un allevamento di sole Garfagnine. L'alimentazione è quasi tutta prodotta in proprio, e anche il fieno per le stagioni più dure viene prevalentemente da appezzamenti situati a pochi chilometri. La pulizia della stalla si riflette e si esalta in tutta la filiera produttiva: dalla sala di mun-

gitura il latte passa direttamente in caseificio, senza che venga a contatto con l'ambiente esterno, per garantire la qualità di una lavorazione che sarà esclusivamente e totalmente a crudo.

Il locale dove avviene la trasformazione è inaccessibile agli estranei: in pratica solo la titolare può entrare, salvaguardando igiene e qualità. Qui si utilizzano con competenza cagliate acide e presamiche, con cagli di diverse tipologie e con starter anche di produzione propria: i formaggi sono tutti interessanti, piacevoli e privi di difetti. Probabilmente quando il latte proverrà solo dalla Capra Garfagnina la qualità sarà ancora più elevata, specialmente se accompagnata da una maggiore esperienza della casara. Il consiglio che ci sentiamo di dare alla giovane imprenditrice è di assaggiare e far assaggiare. Assaggiare come altri produttori siano riusciti ad ottenere prodotti d'eccellenza può e deve essere uno stimolo per cercare nuove strade e nuovi aromi.

Far assaggiare i propri formaggi a persone appassionate e competenti è il miglior sistema



• Elena Incerti nella sua azienda agricola "Il Caprile" di Massa Carrara



per comprendere errori e limiti, da superare con volontà e determinazione. La giovane Elena Incerti, artefice e conduttrice di questo affascinante progetto, ha sicuramente il tempo e le capacità per portare avanti un lavoro faticoso e oneroso, ma che sarà in grado di premiarla e gratificarla nel migliore dei modi.

LA CAPRA GARFAGNINA

Possiamo chiamarla anche Fulva Lucchese, o della Garfagnana, o Apuana, o ancora della Controneria. Un animale dai tanti nomi e dai mille volti, che può avere pelo lungo o raso, con mantello generalmente pezzato con combinazioni eterogenee sia per distribuzione, sia per colorazione, sia per intensità. Le dimensioni sono medio grandi, con un buon sviluppo degli arti, lunghi e robusti, adatti alla vita in montagna. La testa è ben proporzionata, e le corna sono possibili sia nel maschio che nella femmina; in quest'ultima, se presenti, sono dritte o ricurve, rivolte indietro. La barbozza è presente. È, e forse sarebbe meglio dire era, allevata per la produzione di latte e carne, ed apprezzata per la rusticità, adattandosi a terreni collinari e montani di scarso interesse per le tradizionali attività agricole-pastorali. Originaria della Valle del Serchio, conta attualmente circa duemila capi, ed è diffusa soprattutto in provincia di Lucca, con sconfinamenti, come nel caso di questo allevamento di Carrara, in province limitrofe.

LE ANTICHE TRADIZIONI FIRMANO LA QUALITÀ



**Dal Maiorchino
diffuso nell'area
messinese
al caratteristico
Casacaveddu Ibleo
fino all'introvabile
Tuma Persa,
l'isola è una miniera
di formaggi
tutti da scoprire**

Sicilia, come cambia la caseificazione

di Mauro Ricci

Il mondo caseario siciliano si può suddividere per settori di produzione: i caseifici di tradizione, a volte di alta qualità, i formaggi a Dop, i Pat e un'area indistinta formata da quei molti caseifici più orientati alla quantità e al basso prezzo.

L'ECCELLENZA DELLE DOP

A seguito di una recente riunione dei presidenti dei quattro consorzi, è stato deciso di costituire una società temporanea coordinata dal presidente del consorzio della Vastedda del Belice Massimo Todaro. L'Onaf è stata nominata partner nella programmazione dell'attività biennale dell'Ats partecipando soprattutto alla realizzazione dei progetti di comunicazione della neonata società.

I formaggi a Dop sono ormai noti. Il più titolato è il Pecorino Siciliano, formaggio di nobile lignaggio e forse il più antico prodotto nell'isola. Ne parla Omero nell'Odissea, quando il ciclope Polifemo, nella sua caverna, mostra di avere gli stessi attrezzi e le stesse odalità di stagionatura attuali. Un concorso indetto da Onaf e Consorzio del Pecorino Dop, il Trinacria d'oro, ha stimolato molti produttori a miglio-

rare la qualità e oggi, dopo l'ultima edizione, si può dire di essere in presenza di un risultato assolutamente di pregio.

Il **Pecorino Siciliano** è un formaggio a pasta dura, prodotto con latte crudo di greggi a pascolo libero. La produzione avviene da ottobre a giugno, lo stagionato deve almeno avere quattro mesi di affinamento, il semistagionato due. Le forme sono cilindriche e pesano in genere dai quattro ai dodici kg, in media otto. Le qualità sensoriali sono principalmente aromi freschi, floreali e di speziato, un gusto deciso tendente al piccante con sentori di frutta matura.

Il **Piacentinu Ennese** ha una curiosa leggenda. Si racconta che Ruggero il Normanno, nell'XI secolo, chiese ai suoi casari di inventarsi qualcosa di speciale che aiutasse la moglie a tornare in salute. La soluzione proposta fu un formaggio allo zafferano, pianta spontanea in Sicilia che per le sue proprietà salutistiche, già note allora (antiossidante soprattutto) ottenne il risultato: la signora guarì e il Piacentinu Ennese prese fama e lustro (il nome sembra derivi dalla sua conclamata piacevolezza).

È un formaggio a pasta cruda, dura. La procedura di produzione prevede che lo zafferano venga

aggiunto prima della coagulazione.

Stagionatura per due o quattro-sei mesi per il semistagionato e lo stagionato.

Le caratteristiche sensoriali principali: lo zafferano introduce la nota aromatica speziata che insieme a un fruttato abbastanza sensibile conduce ad un sapore dolce tendente leggermente al piccante con dei momenti di piccolo fuoco in corrispondenza dei grani di pepe che vengono aggiunti alla fine.

Il **Ragusano** è a pasta filata, prodotto nella stagione foraggera dell'altopiano ibleo con latte vaccino non pastorizzato intero, si presenta imponente nella sua forma parallelepipedica, di 10-16 kg. La lavorazione è tradizionale e la stagionatura può arrivare anche a 24 mesi; qualche tentativo si è fatto fino a 32 mesi con un eccellente risultato: dolce, poco piccante nei primi mesi, tende a un marcato piccante nella stagionatura avanzata. Il sapore è pieno e spesso fragrante. Si vende molto bene in tutta la Sicilia.

La **Vastedda del Belice** prende il nome e la forma dal piatto di ceramica in cui viene posata la cagliata. È una rara e forse unica pasta filata di latte ovino con una stagionatura di 10-15 giorni ed offre un esito fresco, dolce al gusto, con una lieve acidità e pasta tenera.

L'UNIVERSO DEI FORMAGGI PAT (prodotti agroalimentari tradizionali)

Rispetto alle Dop diversa e più variegata è la situazione, per tutte le altre produzioni definite Pat, che vede un insieme di aziende piccole, medie, quasi mai grandi, che operano sulle linee canoniche della caseificazione siciliana. La dimensione aziendale, una minore visibilità sul mercato e del mercato portano a una frequente scelta di destinare il prodotto

al consumo locale.

Quest'area di produzione comprende alcuni formaggi storici come il Maiorchino diffuso nell'area messinese con tecniche di produzione che ricordano una caseificazione nordica legata alle "discese" medievali dei Lombardi (gente di area francofona, Nordovest dell'Italia), che si sono insediati sui contrafforti dei Peloritani. Il Maiorchino è formaggio a pasta dura, cruda, di latte ovino a volte con aggiunta di latte di capra, difficile da trovare. Invecchia fino a 24 mesi ed è oggetto di una simpatica gara che consiste nel fare ruzzolare le forme per il corso principale di Novara di Sicilia: vince chi fa il percorso netto; si dice che le forme che hanno gareggiato siano più buone!

Altri prodotti di pregio di quest'area sono le paste filate: il **Casacaveddu Ibleo**, in forma di parallelepipedo, simile al Ragusano di latte vaccino crudo, non pastorizzato, realizzato con caglio di capretto o agnello in pasta. Ha una storia che risale a prima del 1400, con note che lo attestano sulle mense dei conventi e spesso usato anche come moneta di scambio nei traffici commerciali. Nasce nel territorio che comprendeva la storica contea di Modica. Le caratteristiche sensoriali dicono burro, aromi freschi, erbacei e floreali di buona sapidità verso il piccante.

Analoghe caratteristiche sono quelle del **Caciocavallo Palermitano**, o Caciocavallo di Godrano, la produzione è diffusa nel territorio di Palermo e Trapani con qualche episodio in provincia di Agrigento.

I formaggi di capra in Sicilia sono presenti almeno dall'XI secolo A.C., ne parla il solito Omero raccontando di una bevanda sicula a base di formaggio di capra grattato. Aristotele nel IV secolo ne fa cenno

parla soffermandosi sulla ricchezza casearia in Sicilia. In epoca romana Varrone, nel II secolo dopo Cristo, elogia le qualità del latte di capra e dei formaggi derivati. Poi, però nel tempo non si hanno grandi evoluzioni.

Un vantaggio è dato, in Sicilia, dalle qualità del latte della capra girgentana e messinese che ha un aroma più delicato rispetto a tutte le altre razze caprine, caratterizzate dal tipico odore ircino. L'allevamento della Girgentana, caduto drasticamente in disuso, si va riprendendo, annoverando per ora qualche centinaio di capi, ma con qualche buona prospettiva di crescita.

Da segnalare poi due formaggi notevoli per qualità e caratteristiche produttive e commerciali, che si vanno diffondendo e apprezzando anche fuori dall'Isola. Il primo è il Fiore Sicano, una pasta molle a imitazione di formaggi trentini, dai quali lo differenziano profumi e aromi, tipici del pascolo e delle vacche siciliane. Un formaggio di entusiasmante freschezza ed edibilità.

La **Tuma Persa** era diventata un ricordo del passato, con una produzione quasi completamente scomparsa. Veniva detta anche "caciobufalo" ed è stata recuperata dopo lunghe e attente prove per ottenere l'attuale risultato che la rende unica nel panorama dei pecorini. Viene fatta maturare lasciandola per otto-dieci giorni sugli scaffali, poi ripresa e solo dopo altri dieci giorni, grossolanamente pulita e spazzolata dalle prime mufte, salata e lasciata maturare lentamente per almeno quattro mesi. Il risultato è dolcezza, sapidità, profumi freschi di frutta, di fiori, latte cotto e burro, di notevole equilibrio con una leggera nota piccante.

Altro formaggio importante dal punto di vista culturale è il **Tumazzo Modicano**. Fino dall'antichità ha contribuito alla sopravvivenza di intere generazioni costituendone la base alimentare. Le forme più stagionate e pregiate erano vendute a Catania, mentre quelle più scadenti venivano mandate in Calabria, a quei tempi regione poverissima. La produzione è simile a quella del pecorino con attrezzature in legno. Le caratteristiche sensoriali simili agli altri pecorini. Fresco, floreale, speziato, ha un gusto deciso con sentori di frutta secca tendente al piccante negli stagionati.

Infine le **ricotte**, oggi anche di capra, dominano nella pasticceria come nei piatti della tradizione. Merita un accenno a parte la ricotta infornata, storicamente legata al Maiorchino. È ottenuta dal siero con aggiunta di latte. L'infornatura è dettata dall'esigenza di conservarla per portarla ai mercati nelle montagne dei Nebrodi. Si apprezza soprattutto per una dolcezza e fragranza molto particolari derivante da un processo di caramellizzazione degli zuccheri.

Casari siciliani
impegnati nella lavorazione





Il gruppo dei neo assaggiatori romani nominati durante il concorso

VETRINA DI ECCELLENZE LOCALI E NAZIONALI

XIII Concorso "Premio Roma"

di William Loria

Lo scorso 28 maggio si è svolta, presso la prestigiosa sede del Tempio di Adriano di Roma, la premiazione del Concorso Formaggi "Premio Roma", organizzato dall'Arm, Azienda romana mercati, Azienda speciale della Camera di commercio di Roma per lo sviluppo e la promozione del settore agroalimentare. Giunto alla sua tredicesima edizione, il Concorso è divenuto indiscutibilmente un punto di riferimento non solo per le aziende del territorio romano, ma anche per quelle laziali e nazionali. E sono soprattutto i numeri a confermarlo: 132 aziende di tutte le regioni che hanno sottoposto oltre 340 campioni di formaggio suddivisi in 22 tipologie. Tutti prodotti di eccellenza valutati da una severa Giuria di dieci degustatori professionisti dell'Onaf e

del laboratorio chimico-merceologico della Camera di commercio di Roma sulla base di una rigorosa griglia di requisiti organolettici e sensoriali. La struttura del Concorso prevede quattro sezioni. La sezione provinciale è dedicata alle aziende di Roma e provincia, che si sono confrontate sulle otto tipologie tipiche del territorio. La sezione regionale, invece, racchiude tutte e cinque le province del Lazio per un totale di sette tipologie di prodotto. Nella sezione nazionale, invece, si confrontano i migliori formaggi a latte crudo, suddivisi in pecorini, vaccini, bufalini, caprini e i formaggi a crosta fiorita provenienti da tutta Italia. Infine, la sezione internazionale è dedicata ai formaggi vaccini e bufalini, ovinini e caprini, e a crosta fiorita provenienti da aziende estere in modo da stimolare un confronto con produzioni similari per tecnica produttiva o per tradizione.

Il Premio della critica

Questo premio speciale viene assegnato da una Giuria composta da giornalisti ed esperti di comunicazione ad uno solo dei formaggi giunti primi in classifica, indipendentemente dalla tipologia o dalla sezione del Concorso. Durante la giornata di premiazione, questi giurati, che non sono tecnici del settore caseario ma che possono rappresentare il gusto dei consumatori, assaggiano tutti i primi classificati ed esprimono la propria preferenza non sulla base di parametri oggettivi, bensì del proprio gradimento, individuando così il "campione" dei campioni.



Il Premio speciale "Francesca Adinolfi"

Anche in questa edizione è stato assegnato un premio speciale per il miglior formaggio Dop dedicato alla memoria di Francesca Adinolfi come ringraziamento per l'impegno svolto nel riconoscimento e nella difesa dei formaggi a denominazione di origine e per il lavoro svolto come presidente della giuria di assaggio.



• Francesca Adinolfi

VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2016



SEZIONE ROMA

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Azienda Agricola Fortunato s.a.s.
Mozzarella di latte di bufala
2° classificato: La Bottega del Casaro s.r.l.
Burrata di latte di bufala
3° classificato: Fattoria Colle San Nicola
Mozzarella

TIPOLOGIA FORMAGGI ERBORINATI E A CROSTA FIORITA

- 1° classificato: Azienda Agricola Fortunato s.a.s.
Pecorino Brinato della Marcigliana

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI

- 1° classificato: La Capretta s.r.l.
Stampo Antico
2° classificato: Azienda Agrituristiche Valle Maggio
Caprino stagionato
3° classificato: La Fattoria del Parco
Caprino all'erba cipollina

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI, BUFALINI E OVINI FRESCI

- 1° classificato: A & A Formaggi s.n.c.
Caciocardo
2° classificato: Azienda Agricola Gentili
Il Frescone
3° classificato: La Quercia s.r.l.
Caciotta Caciostrocco

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI STAGIONATI

- 1° classificato: Qualità Sabine
Caciocavallo di grotta Filocastello

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Riti Formaggi
Pecorino Il Vecchio Montanaro
2° classificato: Agricoltura Nuova
Pecorino affinato nel fieno
3° classificato: Eredi Ferrazza s.s.
Majjo

TIPOLOGIA RICOTTA FRESCA

- 1° classificato: La Quercia s.r.l.
Ricotta Romana DOP
2° classificato: La Bottega del Casaro s.r.l.
Ricotta di bufala
3° classificato: Azienda Agricola Amici Giulio
Ricotta di capra

TIPOLOGIA CACIOFIORE DI COLUMELLA

- 1° classificato: Caseificio De Julii Enio & Figli s.n.c.
Caciofiore di Columella
2° classificato: Eredi Ferrazza s.s.
Caciofiore di Columella
3° classificato: Azienda Agricola Acquaranda
Caciofiore di Columella

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA PROVINCIA DI ROMA

- La Capretta s.r.l. - **Stampo Antico**

SEZIONE LAZIO

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Azienda Agricola Fortunato s.a.s. (RM)
Mozzarella di latte di bufala
2° classificato: La Bottega del Casaro s.r.l. (RM)
Burrata di latte di bufala

TIPOLOGIA FORMAGGI ERBORINATI E A CROSTA FIORITA

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Caprino Nobile
2° classificato: Azienda Agricola Fortunato s.a.s. (RM)
Pecorino Brinato della Marcigliana

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI

- 1° classificato: La Capretta s.r.l. (RM)
Stampo Antico
2° classificato: Azienda Agrituristiche Valle Maggio (RM)
Caprino stagionato

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI, BUFALINI E OVINI FRESCI

- 1° classificato: A & A Formaggi s.n.c. (RM)
Caciocardo
2° classificato: Azienda Agricola Gentili (RM)
Il Frescone

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI STAGIONATI

- 1° classificato: Alan Farm (LT)
Pancettone
2° classificato: Qualità Sabine (RM)
Caciocavallo di grotta Filocastello

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Riti Formaggi (RM)
Pecorino Il Vecchio Montanaro
2° classificato: Eredi Stocchi (RI)
Pecorino Canestrato stagionato

TIPOLOGIA RICOTTA FRESCA

- 1° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)
Ricotta Romana DOP
2° classificato: Az. Agricola F.lli Nesta Enzo e Massimo (RI)
Ricotta vaccina

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA REGIONE LAZIO

- La Capretta s.r.l. (RM) - **Stampo Antico**

SEZIONE NAZIONALE

TIPOLOGIA PECORINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Il Vecchio Ovale s.c. a r.l. (RM)
Pecorino stagionato alla vinaccia
2° classificato: Erkiles s.a.s. (NU)
Aromatizzato Bisine
3° classificato: Eredi Stocchi (RI)
Pecorino stagionato in grotta
3° classificato: Fattoria La Violla (AR)
Pecorino Gran Riserva (12 mesi)

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Il Cantone Società Agricola (RE)
Parmigiano Reggiano DOP (60 mesi)
2° classificato: Savoia Mara (AV)
Caciocavallo Iripino
3° classificato: Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago (TV)
Montasio DOP stagionato
3° classificato: La Speloncia (BL)
Prasolan

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: La Fattoria del Parco (RM)
Caprino al papavero
2° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR)
Piramide di capra
3° classificato: Azienda Agricola Cascina Aris (AT)
Robiola di Monale

TIPOLOGIA FORMAGGI A CROSTA FIORITA

- 1° classificato: Azienda Agricola Fortunato s.a.s. (RM)
Pecorino Brinato della Marcigliana
2° classificato: Argiolas Formaggi s.r.l. (CA)
Capridor
3° classificato: Caseificio Longo s.r.l. (TO)
Rustino

SEZIONE INTERNAZIONALE

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI

- 1° classificato: Queixería Fontelas (Spagna)
San Simón da Costa DOP "Fontelas"
2° classificato: Gmundner Molkerei eGen (Austria)
Gmundner Berg Premium
3° classificato: Queixería Fontelas (Spagna)
Queixo Patela "Fontelas"

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI E CAPRINI

- 1° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)
Pecorino Curado al vino tinto "Villarejo"
2° classificato: Industrias Lácteas Cerrón, S.L. (Spagna)
Caprino "Alma de Cerrón"
3° classificato: De Kruidenwei VOF (Paesi Bassi)
Caprino "Lady's Blue"

MIGLIOR FORMAGGIO INTERNAZIONALE

- Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna) - **Pecorino Curado al vino tinto "Villarejo"**

PREMIO SPECIALE "FRANCESCA ADINOLFI" PER IL MIGLIOR FORMAGGIO DOP
Il Cantone Società Agricola (RE) - Parmigiano Reggiano DOP (60 mesi)

Dall'allevamento di pecore e capre non solo produzioni ma anche "servizi"
Le molteplici espressioni di una attività secolare

Custode dell'ambiente

Gregge transumante al pascolo in Val Cenischia (Torino)
Ph: Marzia Verona

di Luca Battaglini

L'allevamento di ovini e caprini grazie ad una ricca varietà di produzioni casearie può consentire oggi una discreta sostenibilità economica, in maggior misura piccole realtà aziendali, spesso attive grazie alla volontà e passione di giovani allevatori con le loro famiglie. Si tratta di realtà assai frequenti nei territori più svantaggiati che una volta venivano definiti "marginali", come l'alta collina e la media montagna. Incentivare l'allevamento di questi piccoli ruminanti domestici, meglio se appartenenti a razze locali, assicurerebbe la difesa, lo sviluppo ed il rinnovamento ambientale di territori difficili attraverso quelli che, secondo una terminologia recente, vengono definiti servizi eco-sistemi.

E' ben noto come il tema dell'abbandono di queste terre sia argomento dibattuto da quasi cinquant'anni. Negli anni '70 del secolo scorso già si parlava di crescita preoccupante del fenomeno. In questi ultimi

anni sta diventando sempre più importante esprimere, anche scientificamente, il ruolo di difesa e conservazione di questi ambienti. Ciò è possibile anche grazie a queste pratiche di allevamento ma occorre metterle in piena luce tutte le ricadute, incluse quelle di ordine umano, di tipo socio culturale.

Al convegno nazionale Sipaoc (Società Italiana di Patologia e Allevamento degli Ovini e dei Caprini) di Cuneo si è parlato con ricercatori e tecnici provenienti da tutta Italia di produzione e malattie dell'allevamento di pecore e capre. Particolare l'attenzione riservata alla storia della pastorizia e soprattutto

alle "storie" di pastori, con alcuni interventi anche di studiosi d'area umanistica. Molto spazio anche alla necessità di valorizzare questi allevamenti e sul come affrontare le nuove sfide per mantenere in vita questa

secolare attività.

Molti scenari delle cosiddette "terre alte" sono l'evidente risultato del lavoro dell'uomo con i suoi animali, nei secoli (una interessante testimonianza sono alcune ricche scene del ciclo di affreschi di Giovanni Mazzucco nel poco noto Santuario della Madonna del Bricchetto della fine XV secolo a Morozzo in provincia di Cuneo). Si tratta di un equilibrio ambientale raggiunto

Va salvaguardato l'equilibrio ambientale creato con sacrificio dai nostri avi

grazie allo straordinario adattamento alle impegnative morfologie dei versanti proprio da parte di ovini e caprini. Animali resistenti alle variazioni climatiche stagionali ed in grado di soddisfare le proprie esigenze alimentari con risorse pastorali,

spesso molto limitate. Questi allevamenti sono caratterizzati da strutture e ricoveri semplici ed essenziali che hanno consentito al "montanaro" allevatore-pastore con la sua presenza di "disegnare" un paesaggio



Sopra, scene di vita pastorale negli affreschi (fine 1500) presso il Santuario Madonna del Bricchetto (Morozzo, Cuneo)
Ph: Luca Battaglini

"culturale" del quale ancora oggi, seppur in misura purtroppo sempre più limitata, possiamo beneficiare (cfr. il libro di recente pubblicazione Il paesaggio zootecnico italiano ed. Franco Angeli).

Diverse esperienze di studio di questi ultimi anni mettono in luce come l'abbandono progressivo di aree meno dotate da un punto di vista agronomico e perciò tendenti alla marginalità potrebbero essere recuperate solo con opportuni interventi di allevamento pastorale. Ciò consentirebbe di contrastare numerosi danni ambientali: dagli incendi boschivi, oggi ancora frequenti in certe aree della fascia montana e pedemontana, alla difesa dai rischi di erosione e da molte altre forme di dissesto. Il pastore dunque, provvedendo alla cura e gestione dei propri animali, svolge un ruolo di "manutenzione" dell'ambiente nel suo complesso. In queste contesti sono in particolare gli ovini e i caprini gli animali in grado di dimostrare una migliore attitudine per adattabilità all'ambiente anche per una elevata capacità di utilizzazione di foraggi provenienti da pascoli poveri. Inoltre, l'orientamento verso una produzione locale e qualificata consente di ottenere prodotti caseari, carni, anche conservate, e lana, che possono valorizzare particolari

microeconomie locali. Da queste considerazioni scaturisce la necessità di consolidare il rapporto tra questi animali e il territorio, anche per quelle che sono le implicazioni di carattere sociale, economico, ambientale e culturale che da esso derivano. Grazie all'animale, sapientemente gestito dall'uomo, sarà non solo possibile una corretta utilizzazione di risorse naturali e spontanee ma, nel contempo, si potranno esprimere quei fondamentali servizi a protezione di territori preziosissimi che assicureranno la piena sostenibilità dell'allevamento. Assicurando così un futuro ad una attività millenaria.

In molti territori montani e alto collinari del Nord Italia come conseguenza dell'abbandono, vi è stata un'imponente riforestazione di prati e pascoli non più utilizzati, soprattutto nelle aree dei versanti più pendenti, meno produttive e più difficili da coltivare. Ora molti di questi ambienti sono riconosciuti come ecosistemi fortemente minacciati a livello europeo e inclusi fra gli habitat prioritari da proteggere.

L'abbandono e la riforestazione hanno peraltro favorito la ricomparsa di specie animali che erano scomparse. Una di queste, il lupo, sta portando a nuovi o rinnovati problemi per allevatori e pastori.



BASTA UN TOCCO DI PEPERONCINO

Vestire di gusto i formaggi freschi in cucina

di Fabio Campoli

Eventi e manifestazioni a tema, programmi televisivi dedicati e il proliferare sul mercato delle più svariate tipologie, finalmente a disposizione di tutti: è innegabile che, negli ultimi tempi, stiamo assistendo a un vero e proprio boom del peperoncino. Che sia più o meno piccante, si tratta di un frutto davvero speciale: ne esistono moltissime varietà, sia coltivate che selvatiche, che si identificano in una miriade di forme e colori, passando dalle tonalità del verde a quelle del rosso, dal giallo all'arancio, dal viola al bianco, come a formare uno splendido arcobaleno che cela in sé innumerevoli e sorprendenti sfumature aromatiche.

La pianta del peperoncino appartiene al genere vegetale Capsicum, che deriva dal termine latino capsula, con il significato di "scatola", esplicativo della forma dei suoi frutti. Ed è ormai indubbio che essa rappresenti una delle più grandi scoperte conseguenti alle spedizioni di Cristoforo Colombo. E nel 1493, è proprio uno dei suoi accompagnatori, Don Francisco Casus, ad essere il primo a dare testimonianza scritta dell'esistenza del peperoncino, nel corso del secondo viaggio di Colombo verso le Antille. E non dovette passare neanche un secolo perché i primi utilizzatori di questo prodotto si rendessero conto delle sue preziose funzioni, dal semplice ruolo di insaporire delle vivande, a un utile mezzo di conservazione delle stesse, nonché di numerosi impieghi come autentico medicinale naturale, consigliato in molte opere sulla materia edite dal Seicento in poi. Ed è così che la storia del peperoncino dopo la scoperta di Colombo è cresciuta, fino a rappresentare oggi un vero simbolo di confronto tra culture mondiali, in un autentico "mondo parallelo" di peperoncini, che rivive dal Brasile ai Caraibi, dall'India, all'Africa e ancora nella nostra Italia, a formare, quasi come i popoli, innumerevoli etnie piccanti che amano abbinarlo alle più svariate ricette.

Dal canto mio, sono promotore della cultura del peperoncino e della sua Accademia

Italiana da oltre un decennio, nonché tra gli autori del volume Elogio al peperoncino, all'interno del quale racconto l'utilizzo di oltre 60 tipologie di peperoncino in altrettante ricette, dolci e salate.

Perché il peperoncino in cucina non è solo "una questione di piccante" ma una vera alchimia, una nota decisa che regala alla ricetta vigore, esaltandone le sue caratteristiche e sfumature espressive. E, dai più profumati ai più decisi, ho imparato anche ad esaltare il loro gusto grazie a latticini e formaggi. Quelli freschi sono l'ideale, in quanto con il loro sapore delicato e l'elevato contenuto in acqua, favoriscono il discioglimento delle sostanze aromatiche del peperoncino sia tagliato fresco che in polvere o frantumato secco. Ad esempio, nella mia cucina utilizzo spesso lo yogurt magro per ottenere salse leggere da abbinare ora alle carni delicate, ora alle verdure. Avete dunque mai provato ad arricchire del semplice yogurt con del peperoncino, un filo d'olio e di succo di limone per creare un veloce e salutare dressing per le vostre insalate? Inoltre, spesso siamo abituati a utilizzare formaggi freschi o morbidi per ottenere composti di farcitura per paste, sfornati, involtini e molto altro. A tal proposito, la ricotta è un ottimo prodotto per esaltare il meglio del peperoncino...provate a renderla leggermente piccante e a utilizzarla per preparazioni salate, ma anche dolci per stupire i vostri ospiti. Infine, oltre alle mie ricette, voglio lasciarvi un'ultima chicca gastronomica: il consiglio di stupire i vostri ospiti con un tocco ispirato ad una tradizione della tavola francese, che ancora oggi vede il servizio a fine pasto di piccole porzioni di formaggi in abbinamento a frutta, confetture, vini. Ispirato da questa antica usanza, vi suggerisco l'utilizzo del peperoncino fresco

per esaltare un piatto degustazione di formaggi in modo sorprendente, ma stando ben attenti a non esagerare. Basterà una piccola rondella di profumato peperoncino fresco, ancor meglio se verde o giallo, per esaltare ad esempio formaggi a pasta molle ma dal sapore particolare, come quelli a crosta fiorita o i pecorini molto giovani, o abbinare del roccoto fresco o le varietà italiane di peperoncino rosso annuum a robiolo lombardo o a stracciatelle e burrate pugliesi.



PIÙ SFOGLIE DI MELANZANE Melanzane al forno con pasta e ricotta al peperoncino

Ingredienti per 4 persone

- Melanzane, 600g
- Olio extravergine d'oliva, 20g

Per il ripieno:

- Spaghetti spezzati, 160g
- Ricotta, 300g
- Peperoncini a cornetto tritati, n. 2
- Piave Dop grattugiato, 20g
- Pinoli, 25g
- Basilico, 7g
- Prezzemolo, 5g
- Aglio, 1/2 spicchio
- Sale fino, q.b.

Per la salsa:

- Confettura di cipolla rossa, 90g
- Olio extravergine d'oliva, 40g
- Pomodoro passato, 500g
- Acqua, 200g
- Basilico, 20g
- Formaggio grattugiato, 40g

Esecuzione

Per la salsa

Mettere in una casseruola la confettura con l'olio e far soffriggere delicatamente. Aggiungere il pomodoro passato, l'acqua, il sale e il basilico. Far cuocere a fuoco moderato con il coperchio, finché non si riduce.

Per le melanzane

Lavare le melanzane e rimuovere parzialmente la buccia in modo alternato con il pelapatate. Tagliare le melanzane a fette di 2 cm nel verso della larghezza. Rivestire una teglia con della carta forno, spennellare con l'olio le melanzane da ambo i lati e farle cuocere in forno a 200°C finché non saranno dorate, infine salarle.

Per il ripieno

In una ciotola setacciare la ricotta, condirla con il peperoncino fresco tritato al coltello (avendo cura di rimuoverne prima i semi e la placenta interni), aggiungere il Piave grattugiato, il basilico e il prezzemolo tritati al momento non troppo finemente, i pinoli tritati grossolanamente e l'aglio tritato. Regolare di sale. A parte, cuocere la pasta e una volta cotta scolarla, condirla con 5g d'olio e farla freddare. Unire la pasta fredda alla ricotta condita e incorporare bene.

Per terminare

Riempire una sacca da pasticceria con il ripieno ottenuto. A questo punto, confezionare il millefoglie mettendo su una fetta di melanzana della ricotta sprizzata con la sacca, coprire con un'altra fetta di melanzana, ancora ricotta, quindi chiudere con un'altra fetta di melanzana. Salsare la melanzana in superficie con la salsa al pomodoro e cospargere con del formaggio grattugiato. Informare a 180 °C per 10 minuti e servire calde.

STUZZICANTI IN SALSA ALLO YOGURT PICCANTE Originali polpette a base di ceci, aglio ed erbe, accompagnate da una sorprendente salsa light

Ingredienti per 4 persone

- Ceci reidratati, 400g
- Prezzemolo, 3 ciuffi
- Pecorino romano Dop grattugiato, 60g
- Rosmarino legato, 1 mazzetto
- Olio extravergine d'oliva, 6 cucchiari
- Aglio, 1 spicchio
- Sale fino, q.b.
- Rucola, 150g

Per la salsa allo yogurt:

- Cetriolo grattugiato, 60g
- Peperoncino jalapeño fresco tritato, n. 1
- Yogurt bianco magro, 125g
- Sale fino, q.b.



Esecuzione

In un robot da cucina riporre i ceci reidratati, il pecorino, il prezzemolo, l'aglio e il sale.

Tritare il tutto fino ad ottenere un impasto compatto e omogeneo.

Lasciare riposare il composto coperto da pellicola in frigorifero per circa 2 ore. Qualora ce ne fosse bisogno, aggiungere un po' di pangrattato per conferire maggiore compattezza all'impasto.

Nel frattempo, in una ciotola preparare la salsa allo yogurt, mescolando tutti gli ingredienti ben freddi in una ciotola.

Con il composto formare delle polpette dal diametro di circa 3 centimetri, appiattendole leggermente.

Preparare una padella antiaderente con l'olio, riporvi all'interno le polpette a freddo, e cuocerle a fuoco dolcissimo per circa 3-4 minuti per lato; poi proseguire la cottura in forno a 110°C fino ad ottenere una colorazione bionda e una consistenza morbida.

Servire le polpette calde accompagnandole con rucola fresca condita ad insalata e la salsa allo yogurt piccante.





Novità in casa Onaf

di Marco Quasimodo

Giandomenico Genta maestro assaggiatore onorario

L'assemblea nazionale dei soci Onaf, tenutasi a giugno nella preziosa Sala delle Maschere del Castello di Grinzane Cavour, Patrimonio Unesco e nostra sede istituzionale, ha accolto come Maestro Assaggiatore Onorario il nuovo presidente della Fondazione Crc Giandomenico Genta. Da sempre amico dell'Onaf ed appassionato di formaggi Genta è da anni promotore di eventi che hanno consolidato l'immagine casearia del territorio. La cerimonia ufficiale è stata preceduta dalla investitura di oltre ottanta nuovi assaggiatori dell'area di Cuneo, Saluzzo e Torino. La convocazione nazionale ha confermato all'unanimità i bilanci e posto le basi per le nuove attività del 2016.

Libretto dell'assaggiatore telematico

Nell'ottica di un'immediata possibilità di riscontro, presto il delegato potrà registrare sul sito la partecipazione ad incontri di degustazione da parte di ogni singolo socio. Si farà riferimento all'evento ed al ruolo svolto. Sino ad oggi la difficoltà di gestire le informazioni cartacee non aveva permesso di individuare i nuovi soci più attivi e preparati. Per il degustatore l'aggiornamento è necessità assoluta: al di là di un normale analfabetismo di ritorno che colpisce chi non frequenta incontri di assaggio mirati, la presenza a serate di approfondimento e la partecipazione ad eventi migliora la sicurezza e la professionale credibilità dell'assaggiatore ed è inoltre obbligatoria per avere accesso al corso di 2° livello.

Il "Cuore Onaf" batterà più forte

Caseifici, negozi e ristoranti in cui operi almeno un assaggiatore o maestro assaggiatore potranno fregiarsi, dopo la visita per il controllo dei requisiti, di una vetrofania attestante la presenza Onaf, a garanzia della qualità dei prodotti caseari proposti. Sarà presente sul sito internet una mappa contenente tutti i locali d'Italia aperta con uno zoom tale da visualizzare la zona ricercata.

Un successo la riunione del comitato esecutivo in videoconferenza

Per la prima volta si è concretizzata una riunione istituzionale Onaf via Skype. Il comitato esecutivo si è riunito da quattro diverse località in videoconferenza. L'operazione informale aveva il sapore della prova, ma quando le procedure saranno affinate sarà possibile un più stretto contatto tra gli amministratori con un abbattimento quasi totale dei costi. Era stata finora proprio la questione economica, oltre a quella geografica, a rendere poco frequenti

le riunioni e difficili le decisioni.

Avanti con le divise!

Già c'è chi invidia il nostro look da poco inaugurato. Sobrio ed elegante il completo, nella versione maschile e in quella femminile. Le informazioni per procedere con gli ordini sono disponibili sul sito www.onaf.it o presso la segreteria. Semplicissima l'operazione che con i moduli di prenotazione punta a garantire misure perfette e pronta consegna.



• Il neo maestro assaggiatore onorario Gian Domenico Genta



• Il comitato esecutivo riunito via skipe nella sede di Grinzane Cavour

Siamo al Salone del Gusto di Torino al Parco del Valentino

Il planetario evento dedicato alla cultura del cibo non si terrà più al Lingotto ma sarà distribuito in varie zone della città. Il nostro prezioso stand, condiviso con il Consorzio di tutela del Murazzano Dop, si troverà al Parco del Valentino, nel Mercato italiano, postazione E230.



a cura di BEPPE CASOLO persito@onaf.it

DALLA DELEGAZIONE DI SALERNO



• Gruppo assaggiatori di formaggio Paestum



Investitura corso di Paestum

A conclusione del corso di Paestum per Assaggiatori di Formaggio Onaf, in presenza del presidente Pier Carlo Adami e del responsabile della commissione tecnica Armando Gambera, si è tenuta l'investitura in un clima di grande amabilità e concentrazione, soprattutto nel carotare il formaggio d'occasione che questa volta era una pasta filata. Nonostante i partecipanti siano addetti al settore (produttori, ristoratori, rinventori, maitre di sala) sono riusciti quasi tutti a partecipare all'evento con la consapevolezza che diventare assaggiatori rappresenta solo un punto di partenza per comprendere e raccontare al meglio il mondo dei formaggi. I nuovi assaggiatori sono: Massimo Bello, Luca Ciardi, Antonino Cuomo, Angelo De Simone, Antonio Del Verme, Giancarlo Peter Derks, Giuseppe Di Fiore, Salvatore Di Masi, Elena Egorova, Costantino Esposito, Valerio Izzo, Roberto Langelotti, Vincenzo Maio, Stefania Mautone, Maria Pia Memoli, Nicola Memoli, Augusto Notaroberto, Emilio Passannanti, Rosa Positano, Antonio Romanelli, Carmine Sabia, Bruna Sapere.

Il delegato, Maria Sarnataro

DALLA DELEGAZIONE DI COMO



Conoscere il territorio comasco ed i formaggi locali

Domenica 12 giugno un gruppo di amici della delegazione Onaf di Como si è recato a Lasnigo presso il laghetto di Crezzo. Due guardie ecologiche volontarie, contattate precedentemente, hanno descritto questa piccola



• Il laghetto di Crezzo

perla del triangolo Lariano. Una zona umida di particolare interesse per la sua significativa importanza per la riproduzione di anfibi come la rana montana e il rospo comune. Dalla conca di Crezzo si ammira il magnifico gruppo delle Grigne e il sottostante lago di Como ramo Lecchese. Al termine dell'incontro con le Gev il gruppo si è recato nel vicino Agriturismo Cà Manin per una sessione di assaggio di formaggi di capra di produzione di Michela Sedini, giovane ed intraprendente allevatrice e casara. Piergiorgio Ronchi, esperto Beer Taster, ha condotto la degustazione di selezionate birre artigianali. Al termine dell'evento il pranzo ha chiuso la giornata.



Gita alla scoperta delle tradizioni



Domenica 24 luglio, raggiunto Malè in Val Cavargna, siamo guidati dal Sig. Claudio di Cusino, alla scoperta del borgo e delle sue tradizioni. Per l'occasione, vengono aperte la nevera e la chiesa. Dopo pranzo ci dirigiamo all'alpe Logone per visitarne gli edifici in sasso. Tra queste la sostra, riparo utilizzato dagli animali durante la pioggia e dove il casaro procede alla mungitura. Nel casello del latte vediamo disposte delle conche di latte a raffreddare sopra l'acqua corrente. Nel locale seminterrato della stagionatura sono allineate le forme sulle mensole in legno e nella casera, sopra il focolare, è appesa la caldaia in rame. Acquistiamo gli ottimi formaggi freschi e stagionati e la ricotta appena fatta di Michele Martinelli, casaro per vocazione familiare.

Il delegato Simonetta Cortella e l'assaggiatore Stefano Maria Perina

DALLA DELEGAZIONE DI VENEZIA



La palestra dell'olfatto

Quando portiamo al naso un pezzo di formaggio ne apprezziamo l'odore che è l'insieme delle sostanze volatili che vengono prodotte durante la maturazione e la stagionatura del formaggio e che dipendono dalle caratteristiche del latte, dal tipo di lavorazione e dalla tecnica di stagionatura. La capacità di riconoscere questi odori è legato alla nostra memoria olfattiva perciò abbiamo pensato, a fine giugno, di realizzare un laboratorio nel quale abbinare ad alcuni formaggi i descrittori delle principali note olfattive. Diacetile, etilbutirrato, metantiolo, glutammato monosodico, sono stati i descrittori di odori ed aromi dei formaggi che abbiamo preso in esame. Ovviamente i tester sono stati preparati tenendo conto dell'intensità olfattiva del formaggio e le diluizioni di alcune di queste sostanze sono state quasi a livello omeopatico.

Con questo esercizio, che intendiamo ripetere anche con altre sostanze nei prossimi laboratori, vogliamo arricchire la nostra memoria olfattiva, migliorare la capacità di classificazione degli odori e quindi rendere le nostre valutazioni più uniformi.



Una domenica alla Fossa dell'Abbondanza

Il mondo caseario è sospeso fra tradizione e innovazione: accanto a formaggi storici come il Conciato Romano e il Bitto o alle altre Dop e ai pat, troviamo molti prodotti innovativi di pregio frutto dell'iniziativa e dell'intraprendenza di alcuni produttori.



Per questo una domenica mattina ci siamo recati a Roncofreddo per incontrare Renato Brancaleoni, una persona conosciuta in Europa come affinato, ma anche come divulgatore e direttore di Alma Caseus. Una persona che ha legato la sua vita al mondo dei formaggi e che a pieno titolo rappresenta sia la tradizione che l'innovazione del mondo caseario.

Lo abbiamo incontrato nella piazzetta dell'orologio davanti a Palazzo Dominici, costruito nel 1300, all'interno del quale c'è una antica fossa granaria denominata "l'abbondanza". Oggi è una storica fossa di stagionatura di formaggi che Brancaleoni gestisce con la figlia Anna. Dopo un'approfondita e appassionata illustrazione delle problematiche legate alla stagionatura in fossa, ci ha presentato la sua attività di ricerca e abbiamo avuto la fortuna di assaggiare alcuni formaggi molto interessanti e di grande complessità e intensità sia olfattiva che gustativa:

- formaggio caprino a latte crudo affinato in polpa di fragola;
- pecorino affinato al fieno;
- formaggio di capra in cera d'api;
- barone rosso, formaggio vaccino a latte crudo, a crosta lavata trattato con polpa di fragola e affinato in atmosfera controllata in iperossidazione;
- formaggio ottenuto con la pasta di Parmigiano Reggiano affinato in fossa;
- blue matilde, formaggio vaccino erborinato a crosta fiorita.

L'assaggiatore Maurizio Mazzarella

DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI



Bufala-Fest sul lungomare

Il lungomare di Napoli, avete presente? La sagoma blu del Vesuvio sullo sfondo, il mare, la massa giallo tufo di Castel dell'Ovo. Bene. Quel lungomare è uno dei motivi per cui Napoli è una bella città.

Mercoledì primo giugno, quando la luce dorata del sole nel tardo pomeriggio illuminava il panorama di fronte ed il lungomare Caracciolo era all'ombra della collina del Vomero alle spalle, lungo la parte terminale della passeggiata una serie di gazebo e padiglioni bianchi facevano bella mostra di sé, nella brezza tesa della sera che faceva muovere e volare via tutto quello che poteva muoversi e volare via. All'ingresso dell'area apparecchiata a festa si leggeva BufalaFest: una festa dedicata alla bufala ed a tutti i suoi prodotti.

Manifestazione giovane, giunta quest'anno al difficile appuntamento della seconda edizione, organizzata da Renato Rocco, presidente dell'Associazione Filiera Bufalina, che mette in valore tutto quanto ruota intorno alla filiera. Mozzarella e formaggi vari di latte di bufala sono la motivazione prevalente degli allevamenti di bufale in Campania, a nord di Napoli ed a sud di Salerno; ecco allora, fra gli altri stand, quello con, ben in evidenza, la scritta Onaf. Il Delegato di Napoli Centro Salvatore Varrella ha presenziato per tutti i cinque giorni dell'evento presso lo stand Onaf, nonostante vento, qualche sfuriata di pioggia, sole e tutto il repertorio meteorologico che il tempo ha voluto mostrare. Maestri assaggiatori vari della Delegazione si sono avvicendati per coadiuvare ed accompagnare il Delegato attraverso i vari eventi, con qualche presenza anche da parte di altre Delegazioni, in primis Mario Sanza da Caserta. L'occasione è stata propizia per organizzare degustazioni di mozzarelle ed altri formaggi, oltre a gestire laboratori più tecnici, indirizzati ai più esperti o interessati. Maria Samataro ha poi condotto due incontri di allenamento per assaggiatori Onaf, in vista della partecipazione al prossimo corso di secondo livello.

Il consigliere nazionale Renato Contillo

DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA - MASSA CARRARA



In giro per l'Europa: un assaggio di formaggi europei

Una serata estiva che ben si prestava ad un ideale viaggio in Europa, per saggiare ed assaggiare alcune produzioni che, alla prova dei fatti, si sono rivelate estremamente interessanti. Accolti con calore e professionalità dall'amico Nicola del Bar Il Principe di Sarzana, abbiamo iniziato la degustazione con un formaggio vaccino spagnolo, il San Simon de Costa Dop, dalla forma conica o, meglio, a trottola, con una caratteristica crosta liscia e dura. I profumi lattici si mescolano a quelli erbacei, con leggere sensazioni di affumicato e un ottimo bilanciamento dei sapori. Ci siamo poi idealmente spostati in Francia, con un Vacherin Cabrioulet dalla pasta liscia e cremosa, con i classici sentori caprini. Dalla Croazia arriva invece il Dinarsky Sir, dove il connubio tra latte vaccino e caprino regala un piacevole equilibrio tra fiori e frutta. Quindi un Gouda affinato Reypenaer: siamo in Olanda e il formaggio, nonostante il latte vaccino sia stato sottoposto a pastorizzazione, sprigiona interessanti e complessi profumi. La serata si è conclusa con un apprezzato piatto di spaghetti con le cozze, chiamate localmente muscoli. Una serata dove siamo riusciti ad unire didattica e divertimento, con grande soddisfazione dei partecipanti.

Il delegato Eros Bianchi



Assaggi di formaggi europei

DALLA DELEGAZIONE DI BRESCIA



Serata di investitura 16 maggio 2016



• I Neo-Assaggiatori 2016 Onaf Brescia

Il 16 maggio 2016 sono entrati ufficialmente a far parte della famiglia Onaf i Neo-Assaggiatori che hanno superato brillantemente l'esame finale. Congratulazioni ai neo-assaggiatori bresciani: Chiara Agarossi, Gianpaolo Antonini, Michele Baroncini, Daniele Bellesi, Marina Giovanna Betti, Lorenzo Bonardi, Bruno Bossini, Nicolò Botti, Anna Maria Cerrosi, Nicola Chiarini, Andrea Civettini, Silvia Colasanti, Susanna Contessa, Nicola Fagnoni, Alessandro Fontana, Stefano Frugoni, Valentina Gagliardo, Luca Gaspari, Danilo Lombardi, Manlio Migliorati, Marzia Moretti, Arianna Paderno, Paolo Panteghini, Marco A. Panzitta, Sonia Paoli, Michele Pasolini, Pierangelo Pianta, Simona Piccinelli, Renzo Poli, Mauro Quadrio, Maria Grazia Santini, Stefano Savoldi, Veronica Silvestri, Alberto Tonni, Manuel B. Zerla.



Gita in Alpeggio



• Tutti insieme per la degustazione dei prodotti dell'Azienda Agricola Prestello

L'Onaf di Brescia ha organizzato un'uscita in alta quota alla scoperta delle produzioni casearie d'alpeggio. Per la speciale occasione è stata scelta la camuna Azienda Agricola Prestello, che il 17 luglio 2016 ha messo a disposizione dei partecipanti alla gita presso la Malga Arcina a Bienno (BS), la propria gamma di prodotti, tra cui i pluripremiati formaggi vaccini e caprini per una interessante degustazione. I presenti hanno potuto assistere alla lavorazione in malga del Silter Dop e del burro. Durante la degustazione dei prodotti, condotta dal delegato, è stato specificato che l'Azienda Agricola Prestello aderisce a www.prodottodimontagna.eu, circuito sostenuto da Onaf Brescia per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di montagna.

Il delegato Ugo Bonazza

DALLA SEGRETERIA NAZIONALE



Nuovi assaggiatori entrano in famiglia

Padova - Al "Duca degli Abruzzi" di Brusegana (PD), l'Istituto Tecnico Agrario più antico d'Italia. L'aula magna è stata teatro dell'investitura dei 41 neo-assaggiatori, tra cui quattro freschi diplomati che al "Duca" sono usciti con il massimo dei voti. La cerimonia ha visto la partecipazione del vicepresidente nazionale Onaf Beppe Casolo, del delegato di Padova Pierantonio Schievano, del consigliere di delegazione ed ex-allievo del "Duca" Sergio Varini, della Presidente prof.ssa Anna Bottaro e della dott.ssa Anna Lazzarin per l'Amministrazione Provinciale di Padova. I nomi degli assaggiatori: Carlo Balduzzi, Andrea Beda, Tiziano Bergo, Massimiliano Berto, Fausto Biolo, Gianluca Bonan, Stefania Bozza, Massimo Brotto, Giuliana Caliendo, Damiano Callegaro, Antonio Carraro, Sergio Ceccada, Marco Comunian, Francesco Craglietto, Veronica Dametto, Simone Dante, Marco Deiana, Alessia Faggioli, Michela Fontana, Francesca Franzoni, Marco Gamba, Mirko Lazzarin, Giuseppe Maggioni, Ornella Martellato, Linda Mezzalira, Alberto Nassuato, Alberto Ongarato, Claudio Pagano, Mosé Parolin, Laura Pastro, Nicolò Pellizzari, Enrico Rossetto, Pierluigi Sgarbossa, Marco Stramazzo, Sayaka Tani, Gianpaolo Toffanin, Patrizia Toniolo, Alberto Trombetta, Vanna Vanzetto, Monica Viero, Ilaria Zaccolo.

Domenica 19 giugno i soci dell'Onaf si sono riuniti per l'annuale assemblea. L'incontro si è svolto nella splendida Sala delle maschere del Castello di Grinzane Cavour, sito Unesco patrimonio dell'Umanità presso cui ha sede la nostra Associazione. Come da prassi, il presidente Adami ha esposto la relazione sull'esercizio 2016 e il segretario Toscani ha letto i numeri del bilancio. La giornata è quindi proseguita con l'investitura dei neo-assaggiatori dei corsi svol-



Gruppo dei neo assaggiatori di Torino

tisi a **Torino, Saluzzo e Grinzane**. Congratulazioni a: Caterina Accotto, Federico Aimar, Cristiana Amatulli, Nan-Young Baek, Nicola Baldo, Chiara Benedettini, Clara Bertino, Marianna Boretti, Francesca Campi, Matteo Capello, Lorenzo Castagna, Alessio Conte, Giovanni Crivello, Riccardo Dabusti, Alfredo Dellino, Roberto Ferrero, Stefano Fichera, Umberto Fragola, Valentina Frieri, Francesco Ganci, Elisa Gennaro, Mattia Giardini, Filippo Gilli, Mario Ingrassia, Massimo Lanci, Alessia Lenci, Giacomo Lorenzati, Giorgio Lotti, Nadia Lupini, Simone Mangili, Irene Marchisio, Dario Massaglia, Enrico Maurino, Margherita Nessi, Giulia Pera, Ugo Pesalovo, Mario Prati, Luis Francisco Prieto, Erika Pusceddu, Francesco Rabbia, Roberto Salina, Filippo Salvadori, Manuela Sanna, Lara Schiavone, Maria Linda Soncin, Stefano Talamini, Marco Tardini, Luigi Uva, Paolo Vassoney (Torino); Paolo Boretto, Patrizia Boschero, Antonio Castellano, Chiara Cismondi, Roberta Colombero, Francesca Giuliano, Silvia Marchisone, Gianfranco Martino, Davide M. Missenti, Corrado Nyffenegger, Laura Pellegrino, Giuseppe Raso, Eleonora Trono (Saluzzo); Mauro Careglio, Elisa Casetta, Gianluca Costa, Mauro Daniele, Alessandra Franchiolo, Sara Fumagalli, Mariacristina Grosso, Enrica Merlo, Antonio Molino, Ginevra Negri, Elena Palladino, Daniel Piccoli, Ernesto Piccoli, Sabrina Rapalino, Martina Rosso, Giuliano Sibille, Lucia Matilde Viarengo (Grinzane).

Il segretario Marco Quasimodo

DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO



Sagra del Taleggio

Si è svolta domenica 24 luglio a Peghera, frazione di Taleggio, l'ottava kermesse dedicata al famoso formaggio.

Quest'anno gli organizzatori hanno richiesto la presenza dell'Onaf. La delegazione di Bergamo ha organizzato la degustazione di sei formaggi tipici della tradizione casearia bergamasca.

Le degustazioni hanno ottenuto notevole successo con i partecipanti che hanno seguito con molto interesse le spiegazioni dei maestri assaggiatori, capendo che i formaggi non vanno mangiati ma degustati e che la tipicità del formaggio dipende da più fattori.



Onaf Bergamo alla "Fanti in Festa"

Nel corso di una manifestazione locale a Calusco d'Adda denominata "Fanti in Festa" Onaf Bergamo si è fatta promotrice di una degustazione di un tagliere di formaggi tipici bergamaschi quali: Agri di Valtorta (Presidio Slow Food), Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche (Presidio Slow Food), Formaggio Tipico Branzi, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, Bitto Storico (Presidio Slow Food) e Stracchintut Dop. L'iniziativa, svolta in collaborazione con la "Latteria di Branzi Srl", ha riscosso un grande interesse da parte del pubblico incuriosito dalla novità dell'evento, ma soprattutto dal gusto di questi stupendi prodotti locali, molti dei quali purtroppo ancora sconosciuti. Un opuscolo creato per l'occasione ha guidato i fortunati degustatori a conoscere la storia e le caratteristiche dei formaggi proposti anche attraverso un gioco sensoriale con abbinamenti a base di miele e marmellate di frutta.



• Giovanni Donghi



Dalla pianura alla montagna



• Peghera, foto di gruppo (foto di Grazia Mercalli)

CasArrigoni ha ospitato lo scorso 21 maggio, presso la propria sede di Peghera in Valtaleggio, il secondo appuntamento del ciclo "Dalla pianura alla montagna: la stagionatura e l'affinamento dei formaggi a pasta molle", organizzato dalla Delegazione Onaf di Bergamo.

La visita si è svolta negli ambienti di stagionatura dell'azienda, in cui l'impiego di materiali "moderni" come il cemento, utilizzato nella realizzazione dei locali (anche ad evocare le antiche grotte naturali di stagionatura), si accompagna, con il chiaro intento di preservare tradizione e qualità, all'uso delle cassette di legno di pino e dei teli di cotone. Non stupisce quindi che spazzolatura e spugnatura siano rigorosamente a mano.

Nei locali, mantenuti a temperatura e umidità costanti, trovano dimora svariate tipologie di formaggi del territorio, dai grandi prodotti della tradizione (Taleggio Dop fra tutti) alle più piccole e antiche produzioni locali, nonché ai formaggi di nuova creazione dell'azienda.

La visita si è conclusa con la degustazione dei formaggi Domitilla (caciotta di latte capra), Taleggio Dop (a latte crudo, prodotto e stagionato in Valtaleggio), Stracchino di Vedeseta (da latte appena munto di vacche di razza Bruna), Rocolo (formaggio molle a pasta cruda, premiato con il Super Gold Award 2013), Gorgonzola Dop (tipologia dolce, al cucchiaino) e Rosso Imperiale (erborinato piccante affinato con pigiato d'uva di Recioto e vino passito). Sicuramente un bel connubio tra tradizione e innovazione casearia.



Onaf Bergamo a Modena

La nostra visita "Enogastroculturale" è iniziata visitando il Caseificio Bio Hombre di proprietà della Famiglia Panini, una rara perla di produzione del Parmigiano Reggiano Bio della quale abbiamo visto l'intera filiera, dalla produzione del foraggio alla gestione dell'allevamento, sino alla produzione.

L'adiacente Museo privato, ci ha deliziato con la vista di esemplari storici e quasi unici di auto e moto d'epoca, frutto della passione per i motori di cui l'area modenese va orgogliosa. Poco distante abbiamo visitato la casa Museo del Maestro Luciano Pavarotti per poi pranzare nell'attiguo ristorante Europa 92 che ci ha deliziato con i sapori della cucina modenese. Da lì siamo ripartiti alla volta della Casa Vinicola Gavioli, meglio conosciuta come il Museo del Lambrusco, ricco di storia ed attrezzature d'epoca, sapientemente accompagnati da una competente guida locale.



• Parmigiano Reggiano D.O.P Bio Hombre, foto di Grazia Mercalli

Il consigliere di delegazione Giovanni Donghi, il maestro assaggiatore Virginio Rota, l'assaggiatore Nicola Bentoglio

DALLA DELEGAZIONE DI SIENA-AREZZO



TagliAMO il formaggio

Oramai è una consuetudine della nostra delegazione, l'organizzazione, almeno una volta all'anno, di un corso di taglio, rivolto sia ai professionisti operatori, ovvero gastronomi e ristoratori, ma anche per gli appassionati. Nel 2016 abbiamo dovuto bissare vista l'ampia richiesta. Il corso ha la finalità di spiegare come l'uso degli strumenti adatti e la corretta tecnica siano funzionali per la degustazione ottimale del formaggio, seguendo una corretta metodica di assaggio. Il taglio corretto è anche condizione indispensabile perché, anche alla vista, il formaggio venga presentato nel migliore dei modi. Ovviamente, dopo il taglio il corso prevede un allenamento per la corretta compilazione delle schede descrittive.



• Taglio con archetto per i formaggi molli



Mani nel cacio terza edizione



E' per il terzo anno che proponiamo ai soci della delegazione questo evento che desta particolare interesse, dato che dopo aver studiato, dopo aver parlato, dopo aver assaggiato... occorre vedere dal vivo, anzi toccare con le proprie mani ciò che accade durante la caseificazione.

Per questa edizione siamo stati ospiti del Caseificio Fattoria Buca Nuova di Pienza dove il casaro Emilio Cugusi, oltre a guidare la visita al caseificio, si è poi cimentato nella lavorazione del pecorino di Pienza a latte crudo, facendo provare a tutti gli intervenuti come si pressa manualmente la cagliata all'interno degli stampi. Ovviamente è stato molto interessante apprendere quanto c'è dietro una forma di formaggio. Tutti gli intervenuti si sono portati a casa la forma realizzata con le proprie mani.



• Un momento della lavorazione

Un ringraziamento particolare anche al fratello di Emilio, Graziano Cugusi che con altrettanta gentilezza si è poi prodigato per allietare tutti con un ricco banchetto a base dei formaggi di loro produzione.

Il delegato, Andrea Magi

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



Investitura del Corso di 1° Livello

Anche quest'anno la cerimonia d'investitura del corso di 1° Livello 2016 si è tenuta in uno dei più famosi luoghi storici della Capitale: il Tempio di Adriano. Nel corso della premiazione c'è stata anche la cerimonia di investitura a Socio Onorario di Carlo Hausmann, recentemente nominato Assessore all'Agricoltura della Regione Lazio.



L'onorificenza a Carlo Hausmann non è stata attribuita per la sua attuale carica istituzionale, bensì per l'impegno profuso come Direttore dell'Azienda Romana Mercati e tra i risultati del suo lavoro c'è proprio l'istituzione del "Premio Roma", oltre ai vari progetti camerali di valorizzazione delle principali filiere lattiero-casearie del Lazio.

• Il neo maestro assaggiatore onorario Carlo Hausmann con il presidente

I neo assaggiatori sono: Carlo Alibrandi, Noemi Anobile, Lucio Battistini, Roberto Bigollo, Alessia Borrelli, Alessandro Bucci, Francesca Cardillo, Giuliano Celentano, Vincenzo di Nuzzo, Marzia Dramis, Leonardo Falcioni, Marta Fedi, Vittorio Ferla, Fabio Larocca, Lorenzo Lauretti, Isabella Longo, Giovanni Messina, Maria Martina Molle, Letizia Immacolata Nesci, Maria Laura Nespica, Sabrina Passerini, Ilaria Pellegrini, Francesco Poiré, Fabio Ponzio, Benedetto Rossi, Teresa Santoro, Paola Scalpello, Vincenzo Scarnecchia, Emanuele Silvestrini, Annalisa Stefanini, Nicoletta Teti, Fabio Troisi, Chiara Valzania. La fotografia è a pagina 38.



Magiche Muffe 2016

Un tramonto di inizio giugno sul fiume Tevere a fare da sfondo a Magiche



• Erborinati in degustazione

Muffe 2016. Quest'anno è di scena il pluripremiato affinato toscano Andrea Magi che ha presentato una selezione dei suoi erborinati, accompagnati dalle straordinarie e gustosissime birre artigianali di 32 Via dei Birrai, raccontate magistralmente da Mauro Gajo.

Per Andrea gli erborinati rappresentano l'espressione poetica dell'arte casearia, pensati per palati che vogliono scoprire nuove sensazioni con il Gobbo di Picche, a latte misto farcito con carbone vegetale, e il Briacàcio, vaccino affinato sotto la bagna alcolica del Panbriacone; non rinunciando a lasciarsi anche divertire dal "triangolo amoroso" di Pino, il marito, un affidabile erborinato caprino, Pinetta, la moglie, l'erborinato di capretta delicato e armonioso e Saverio, l'amante, l'erborinato "serio" dalla struttura compatta e dal carattere deciso e forte... un vero maschio!

Il tutto impreziosito, in chiusura, da veri e propri capolavori del Maestro Gelatiere Roberto Troiani e dai racconti sul "biondo Tevere".

Il delegato Domenico Villani e l'assaggiatore Gaia Giannotti

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO

Congratulazioni ai neo assaggiatori di Milano!



Foto di gruppo per i neo Assaggiatori 2016 della delegazione di Milano

8 Giugno 2016: una data importante per tutti i neo-Assaggiatori di Milano che hanno festeggiato l'ufficialità del titolo Onaf durante una bella cena organizzata al Dulcisinfundo, il ristorante che ha ospitato l'intero gruppo di corsisti e un'ampia rappresentanza della Delegazione milanese. A rendere

ancora più ufficiale il momento dell'investitura, da Grinzane Cavour sono intervenuti Marco Quasimodo e Pier Battaglini, consigliere nazionale, che hanno portato i saluti e i complimenti del Presidente dell'Onaf Piercarlo Adami.

Ospite della serata Massimo Taddei del Caseificio Taddei accompagnato dalla simpatica moglie Camilla, arrivati appositamente da Fornovo San Giovanni con una splendida forma di Blutunt, un erborinato naturale aperto e assaggiato dai nuovi esperti Assaggiatori con grande entusiasmo. Congratulazioni a tutti nuovi assaggiatori: Stefano Balduzzi, Barbara Basilico, Alessandra Beni, Valentina Bergamin, Ilaria Brioschi, Ambrogio Brunati, Luca Canevari, Cesare Capuzzo, Marco Cosi, Caterina Lucia Fiamingo, Filippo Fioruzzi, Monica Fochessati, Cesare Giarda, Yoko Kubodera, Paolo Lapicciarella, Angelo Manigrasso, Maurizio Meloncelli, Maurizia Musanti, Walter Ottolenghi, Paolo Pagetti, Paolo Parenti, Chiara Pedretti, Marco Pedretti, Giulia Maria Pedrolini, Luisito Perazzo, Noemi Peviani, Guido Pizza, Elena Proverbio, Serena Riccardi, Rossella Romani, Paolo Russo, Carmelo Scarpaci, Kinya Shimizu, Beatrice Terrenghi, Riccardo Via, Yoko Wada, Marco Zanardi, Eleonora Zuppa.

'All'ombra della Madonnina': compiuti undici anni

Sabato 7 e domenica 8 maggio 2016 ha avuto luogo l'undicesima edizione di "All'Ombra della Madonnina", evento legato alla filiera caprina. La manifestazione ha registrato la partecipazione di oltre 180 prodotti di latte di capra in purezza (formaggi, ricotte e yogurt), provenienti da 11 diverse regioni italiane e dal Canton Ticino (Svizzera), valutati da una Commissione composta da 30 giudici, Maestri assaggiatori dell'Onaf. Numerose le novità che hanno caratterizzato questa edizione e, in particolare, la seconda giornata della manifestazione, aperta al pubblico: innanzitutto, la sede, poiché la Delegazione di Milano dell'Onaf ha scelto Casa Chiaravalle, situata nel distretto agricolo che si apre nell'immediata periferia sud di Milano, accogliendo l'invito degli Enti (Sistema Imprese Sociali-SIS, Arci Milano, Chico Mendes e La Strada scs) impegnati nel rilancio e nella bonifica culturale del più grande complesso edilizio e di terreni confiscato alle criminalità mafiose in Lombardia.



Il programma della manifestazione ha compreso il mercato dei produttori agricoli, la mostra fotografica curata da Capre.it, uno Spazio Cinema con proiezione di filmati e documentari sul mondo del formaggio e alcuni momenti didattici e ludici riservati ai più piccoli partecipanti (pratiche di caseificazione e apicoltura). Naturalmente, non sono mancati i due momenti più tradizionali dell'evento: la degustazione guidata da Beppe Casolo, rigorosamente su formaggi di capra in purezza, nelle tredici tipologie che contraddistinguono lo stesso Concorso. La premiazione del Concorso si è svolta Lunedì 20 Giugno 2016, presso La Cordata di Milano: occasione per la consegna dei premi (21 le targhe di eccellenze e 89 i riconoscimenti di qualità - i risultati completi sono pubblicati su: www.ombradellamadonnina.it e www.onaf.it) ai produttori e ai casari intervenuti... e grande degustazione finale per tutti!

Cogliamo l'occasione per ringraziare le tante realtà che hanno contribuito alla realizzazione della manifestazione, tra cui Aral (Associazione Regionale Allevatori della Lombardia) e i tanti assaggiatori e maestri assaggiatori che hanno partecipato.

Il delegato Paolo Carlo Motta e la consigliera Laura Bonvini

DALLA DELEGAZIONE DI CASERTA

L'investitura

Si è concluso ad Alignano il corso Onaf di primo livello. Il corso si è tenuto presso il Ristorante "La Maison de campagne" del Maestro assaggiatore Antonio Caracciolo ed ha visto la partecipazione di allevatori, casari, gastronomi, ristoratori, veterinari ed appassionati di settore. Alla cerimonia di investitura è intervenuto il Presidente Pier Carlo Adami unitamente alla Vice Presidente Maria Sarnataro ed al Coordinatore della Commissione Tecnico-



scientifico Armando Gambera. Questi i nuovi assaggiatori: Carmine Bonacci, Luigi Casapulla, Michelangelo Castelbuono, Benedetto Colantuono, Alfonso Cutillo, Luca Cutillo, Cesare D'Agostino, Maurizio Di Franco, Giovanni Di Giacomo Russo, Antonio Di Mattia, Antonio Di Puerto, Roberto Ferrante, Beniamino Ferrara, Rosario Friello, Benito, La Vecchia Liberata, Rizzi, Michele Lisi, Arturo Mirto, Niccolò Pasca di Magliano, Gianna Porpora, Antonio Roccolano, Angelo Santabarbara, Anna Tescione.

Il delegato Mario Sanza

Ma il degustatore non riconosce la razza

Inizia da questo numero uno scambio di opinioni sui contenuti della rivista che servirà a migliorarci ed approfondire i temi trattati. Le puntualizzazioni di Paolo Grossi sono preziose aggiunte alle pagine di Enrico Surra pubblicate sul numero 16 della nostra rivista. Difficilmente un semplice articolo è esaustivo dell'argomento trattato. Ogni vostra considerazione troverà spazio e sarà sempre la benvenuta.

primis). La differenza (dal punto di vista chimico) tra due latte che potrebbe dare qualche differenza dal punto di vista organolettico nel formaggio potrebbe essere qualche decimale di differenza nella percentuale di grasso. Tuttavia ritengo che una diversità organolettica molto più apprezzabile potrebbe darla un metodo di allevamento e/o di alimentazione diverso.

E proprio da quest'ultimo aspetto mi ricollego al tema principale: un disciplinare che prevede di utilizzare il latte di una specifica razza potrebbe essere importante non tanto per dare particolari caratteristiche organolettiche, ma per puntare a preservare la biodiversità (e con essa anche un metodo di allevamento e/o di alimentazione particolare di quella razza), oltre a tradizioni e culture locali connesse all'allevamento.

Come ultimo aspetto c'è da fare anche un mero calcolo numerico-economico. Se si dovesse ad esempio imporre la razza Reggiana per la produzione del Parmigiano Reggiano in nome di una maggiore tipicità, si otterrebbe un consistente calo della produzione (la Reggiana produce poco più della metà rispetto alla Frisona che è la razza più diffusa) e un conseguente aumento di prezzo. Se pensiamo all'importanza che ha il Parmigiano nell'economia agro-alimentare nazionale, non so se sarebbe una



Gentile direttore, ho letto con molto interesse la riflessione di Enrico Surra sul rapporto tra disciplinari e razze, e ci sono alcuni aspetti sui quali vorrei esprimere la mia opinione.

In primo luogo la questione che potrebbe sembrare quella più scontata, ossia che un disciplinare dovrebbe prevedere l'utilizzo di una determinata razza per trasferire al formaggio prodotto determinate caratteristiche organolettiche.

Personalmente ritengo che sia molto difficile, anche per gli assaggiatori più esperti, riuscire a distinguere il formaggio prodotto con il latte di una razza da quello di un'altra razza, a parità di tutte le altre condizioni (alimentazione e caseificazione in



mossa positiva. È necessario quindi non "forzare troppo la mano" in questo senso e mantenere un certo equilibrio per preservare anche la quantità delle produzioni, non considerando le produzioni più piccole necessariamente di migliore qualità.

Paolo Grossi

Dottore di ricerca in Produzioni Animali Sostenibili

@ Scrivete al direttore: elio.ragazzoni@alice.it

L'Arte Dolciaria Barocca raccontata da June di Schino

June di Schino, nostra preziosa collaboratrice, ha in questi giorni pubblicato il volume "Arte Dolciaria Barocca" I segreti del credenziere di Alessandro VII.

Dalle pagine della sua ultima fatica emana il profumo irresistibile delle dolci squisitezze preparate per le tavole papali: sciropo di viole, ciambelle di pistacchi, conserva di fiori di lavanda, biscottini speziati. Il vero valore di questo ricettario, finalmente sottratto alla dimenticanza, si trova tra le righe, dove si cela un linguaggio eloquente che parla di storia, economia, costumi, cultura materia-

le e persino di aspirazioni. Si tratta di pregevoli reperti che non parlano solo di cucina, ma sono invece piccoli gioielli di conoscenza.

L'autrice è docente presso le Università di Bologna e Roma 3, è studiosa della cultura dell'alimentazione italiana, ha pubblicato numerosi studi scientifici e organizzato ventisei mostre in Italia e all'estero. Specializzata nella ricerca di manoscritti inediti, vanta tra le pubblicazioni "Magnificenze a tavola: le arti del banchetto rinascimentale", "Tre banchetti in onore di Cristina di Svezia", "Il cuoco segreto dei Papi, Bartolomeo Scappi".



22-26 SETTEMBRE 2016 - TORINO TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

Per la prima volta, il Salone del Gusto uscirà allo scoperto. Ogni giorno dalle 10 alle 19 (fino alle 24 con il cibo di strada) si diffonderà per le strade di Torino, nelle piazze, nei parchi e lungo il Po, nei palazzi storici e nei teatri, nei musei e nelle residenze reali.



Il leit-motiv dell'edizione 2016 sarà l'amore per la terra. Torino e i suoi dintorni diventeranno un grandissimo campo in cui, come sempre, si terranno conferenze, laboratori del gusto, il mercato di prodotti provenienti dai cinque continenti, si potranno degustare i vini dell'enoteca e i cibi di strada. Lo stand dell'Onaf sarà situato nel Mercato italiano al Parco del Valentino, postazione E230. www.salonedelgusto.it

25 SETTEMBRE 2016 TORINO – Stand Onaf al Salone del Gusto INFINITI BLU Premiazione concorso nazionale dei formaggi erborinati

Il 9° Concorso Caseario Nazionale dedicato ai formaggi erborinati promosso da Slow Food Gorgonzola-Martesana, in collaborazione con la delegazione Onaf di Milano, si è svolto a Gorgonzola sabato 17 settembre nell'ambito della XVIII Sagra nazionale del Gorgonzola. La premiazione dei migliori formaggi erborinati, prodotti con latte vaccino, bufalino, ovino, caprino e misto, dei rispettivi casari o affinatori, avrà luogo a Torino nell'ambito della manifestazione internazionale Terra Madre Salone del Gusto allo stand dell'Onaf, postazione E230 al Parco del Valentino. www.infinitiblu.it



24-25 SETTEMBRE 2016 PIAZZOLA SUL BRENTA (PD) – Villa Contarini CASEUS VENETI

Si rinnova l'appuntamento con i formaggi veneti e con il concorso a loro dedicato, giunto alla XII edizione. I prodotti di caseifici, malghe, aziende agricole, stagionatori o affinatori, salgono alla ribalta mostrandosi al pubblico in una cornice suggestiva e mozzafiato. Il concorso è una vera e propria competizione

in cui i formaggi regionali saranno giudicati da una giuria tecnica (comprendente gli assaggiatori dell'Onaf), una giuria critica composta da esperti e giornalisti ed una giuria popolare. www.caseusveneti.it

7-9 OTTOBRE 2016 CASTEGNATO (BS) – Polo Fieristico FRANCIACORTA IN BIANCO

La XXI edizione della rassegna bresciana dedicata ai formaggi si ripromette di essere per i visitatori un'occasione per vivere tre giorni immersi nel meglio dell'arte casearia italiana, con degustazioni e possibilità di acquisti. www.franciacortainbianco.it



15-16 OTTOBRE 2016 MORBEGNO (SO) MOSTRA DEL BITTO

Per la 109esima volta, nel centro storico di Morbegno, tra viuzze antiche e nobili palazzi, si celebrerà il re dei formaggi valtellinesi. In programma percorsi golosi, con degustazioni, street food, momenti con chef stellati, lavorazioni in diretta, mercatini, spettacoli e concerti. Tanti gli eventi a corollario: laboratori didattici per i più piccini, pranzi e cene a "km zero" e proposte di ecoturismo. www.mostradelbitto.com e www.valtellina.it



22 OTTOBRE 2016 ROMANO DI LOMBARDIA (BG) – Rocca Viscontea CONVEGNO E TAVOLA ROTONDA "L'ARTE DI AFFINARE"

Per la seconda volta noti affinatori ci racconteranno come un formaggio accuratamente selezionato sui luoghi di produzione può essere trasformato in qualcosa di unico e sorprendente, introducendo variabili nella stagionatura, nei tempi e nelle tecniche, utilizzando anche ingredienti naturali che danno diverse aromaticità. Si parlerà dell'importanza dell'estetica e del gusto e del marketing dei formaggi da meditazione. www.onaf.it

23 OTTOBRE 2016 ROMANO DI LOMBARDIA (BG) – Rocca Viscontea CONCORSO CASEARIO "STUPORE ED EMOZIONE"

Si tratta della prima edizione di un concorso riservato ai soli formaggi affinati (mollì, semiduri e duri), proposto dalla delegazione Onaf di Bergamo in collaborazione con l'amministrazione comunale di Romano di Lombardia per promuovere l'arte dell'affinamento e la qualità del latte. www.onaf.it

11-14 NOVEMBRE 2016 CREMONA – Polo fieristico IL BONTÀ

Da tredici anni il BonTà si propone come importante appuntamento dell'eno-gastronomia artigianale. L'obiettivo principale è la creazione di nuovi canali commerciali per prodotti agroalimentari di alta qualità. Oltre alle specialità enogastronomiche il visitatore potrà trovare un'ampia area espositiva dedicata alle attrezzature professionali e un ricco programma di eventi collaterali: gare tra chef, seminari, convegni e degustazioni per aggiornarsi sui temi più attuali dell'alimentazione, dalla celiachia al biologico, passando per la valorizzazione dei prodotti di qualità. www.ilbonta.it



20-22 NOVEMBRE 2016 NAPOLI – Mostra d'Oltremare GUSTUS

Si tratta di una fiera finalizzata principalmente alla creazione di occasioni di incontro tra i compratori del Centro-Sud Italia e quelli internazionali del settore alberghiero, della ristorazione e della distribuzione. Gustus è stata selezionata ufficialmente dal Ministero delle Politiche Agricole come unica fiera di riferimento del Mezzogiorno e ha come partner istituzionali, oltre al Ministero, l'Assessorato all'Agricoltura e l'Assessorato alle Attività produttive della Regione Campania, il Comune, la Camera di Commercio e l'Unione Industriali di Napoli. www.gustusnapoli.com



Lunga vita ai pastori e al Caseificio storico di Amatrice



Un anno fa veniva inaugurato, nella frazione di Ponte Sommati, il Caseificio storico di Amatrice. Scriveva il corrispondente del Messaggero: «Si è scomodato anche Maurizio Stirpe, presidente di Unindustria Lazio, per vedere con i propri occhi e salutare con soddisfazione il gioiellino che i fratelli Petrucci di Rieti hanno creato... Lo hanno insediato in un sito completamente ristrutturato - che per un tempo ha ospitato la Grifo Latte - ora dotato dei più sicuri macchinari, dove produrranno una vasta gamma di formaggi, con il pecorino di grotta fiore all'occhiello».

I Petrucci sono casari dal secolo scorso. A Rieti producono formaggi e latticini di qualità nello stabilimento di via Ricci. Forti del loro patrimonio e di una tradizione produttiva consolidata attraverso più generazioni, hanno creduto nel territorio di Amatrice dove operano 18 produttori e fino alla terrificante scossa notturna del 24 agosto scorso pascolavano serene 2800 vacche e 3 mila pecore. Il bestiame, come gli uomini, ha patito il sisma, in crudelito dal freddo e dalle precipitazioni stagionali.

La Coldiretti ha messo in atto un monitoraggio costante, stilando bollettini impietosi. «Il maltempo si è abbattuto sulle campagne terremotate aggravando i disagi dei tanti allevatori costretti a vivere nelle tende o in auto per non abbandonare gli animali sfollati dalle stalle inagibili...». «A soffrire sono anche gli animali costretti a restare all'aperto sotto la pioggia battente che ostacola le operazioni di mungitura delle mucche che devono essere svolte due volte al giorno...».

Ad Amatrice il 90 per cento delle stalle risultano danneggiate, con crolli che hanno provocato molte morti tra gli armenti. Non solo le stalle, anche fienili e casolari sono lesionati o distrutti con gli allevatori che non li possono abbandonare, perché gli animali devono mangiare tutti i giorni. Il primo problema è stato dare un riparo adeguato a mandrie e greggi in vista dell'autunno che, su

queste montagne a oltre mille metri d'altitudine, ha già connotati invernali. Paolo Festuccia, capo redazione della Stampa a Roma, è originario di Rieti e continua a seguire con il groppo in gola le vicende del terremoto nella sua terra. Spiega: «In queste zone tra l'amatriciano e l'aquilano i pastori vivono in

simbiosi perfetta con gli animali. Si soccorrono e si sostengono a vicenda. Mucche e pecore sono il reddito principale, insieme all'industria boschiva, di tutta l'area: dal rinomato guanciale fino al latte e alle carni».

Ed eccoci al secondo, grosso problema: il latte. Come conservarlo, visto che la raccolta è resa difficoltosa dalle strade chiuse? Quando i Petrucci hanno aperto il Caseificio storico lo slogan non poteva essere diverso: «I nostri formaggi solo con latte di Amatrice». Quello da cui si ricava un Pecorino oggi classificato come Pat, prodotto tradizionale, in attesa di arrivare alla Dop. Un formaggio grasso, a pasta dura, dai sapori ancestrali.

Le forme, trattate con olio di oliva e aceto, possono stagionare fino a un anno, quando assumono le caratteristiche sensoriali idonee per essere utilizzate con gli "spaghetti all'amatriciana".

Fino all'altro giorno i 18 produttori del posto si sono arrangiati con grandi contenitori refrigerati, in attesa dei camion-cisterna del caseificio. Il nodo vero, sottolinea Simone Petrucci, è la viabilità. «I nostri mezzi non riescono a transitare. Ogni giorno gli ovini della zona producono oltre

mille quintali di latte. Solo per il nostro caseificio storico si riempiono cisterne per 2500 litri».

E' bastato un anno al rinato pecorino di Amatrice, per farsi apprezzare dal Nord alla Sicilia. Dicono i fratelli Petrucci: «Siamo rimasti bloccati per giorni, ma dai nostri clienti non è arrivata nemmeno una lamentela, anzi è stata tutta una gara di solidarietà. Ci hanno chiamato e inviato aiuti».

Lunga vita agli amici di Amatrice.

Dove si parla dei danni provocati dal feroce terremoto di agosto a un piccolo mondo antico in cui gli allevatori vivono in simbiosi perfetta con le mucche e le pecore

la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



QUESTO FORMAGGIO
SA DI PNEUMATICO,,,

EPPURE SULLA GUIDA
MICHELIN DICONO CHE
E' OTTIMO!



NOVITÀ

**Tutta la Bontà di Linea Osella
da oggi senza Lattosio**



Caramagna Piemonte

Onaf



la simpatia del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NACIONALE
INDUSTRIALE
DEL
FORMAGGIO

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