

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

24

GIUGNO-LUGLIO 2018
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 2, anno 2018



Bologna

dove il formaggio è questione di forma

Onaf elegge il nuovo direttivo



La struttura in bocca spiega il formaggio



Raimondo: le Dop traino del made in Italy



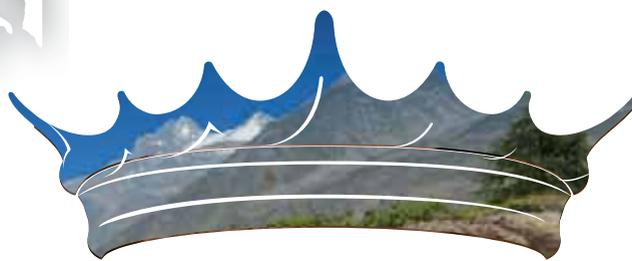
Formaggi e casari ai tempi dei Savoia



Formaggio e frutta secondo Campoli

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



Il gusto della natura

Dove l'apicoltura è ancora soprattutto passione e tradizione, dai profumati pascoli di montagna della Valle d'Aosta nasce il miele valdostano, prodotto genuino, le cui proprietà organolettiche riconducibili alle particolarità climatiche e territoriali di un ambiente montano, fanno sì che il miele della Valle sia tra i più singolari e apprezzati dagli appassionati del gusto.

Dal nettare delle diverse essenze floreali, inconfondibili per purezza, vengono prodotti i mieli PAT, riconosciuti come Prodotti Agroalimentare di Tradizione: il *millefiori di montagna*, fruttato e floreale che ricorda i meravigliosi pascoli alpini, il *miele di rododendro*, tenue e delicato da apprezzare con il tipico *Pan Ner* valdostano, il *miele di castagno*, con un retrogusto amarognolo che accompagna, esaltandone il sapore, i formaggi locali e il pregiato *Vallée d'Aoste Lardo di Arnad*. Da non dimenticare inoltre, il pregiato *miele di tarassaco* vero prodotto di nicchia per palati raffinati e il *miele di taglio* delizioso in accompagnamento a carni come la *motzetta*.

Châtillon, piccolo borgo della Valle d'Aosta, ospita ogni anno, l'ultima domenica del mese di ottobre - quest'anno sarà domenica 28 ottobre - **la Sagra del miele e dei suoi derivati**.

Il presidente Adami e la nuova delegata di Bari Giuseppina Ortalizio sovrintendono alla cucina del convivio che ha concluso l'assemblea nazionale Onaf

Foto di Fabrizio Pellegrino

di **PIER CARLO ADAMI**
Presidente Onaf



**Tanti i segnali
che fanno
ben sperare
per il futuro
a cominciare
dalla presenza
sempre più
massiccia
di giovani
alle nostre attività
Un rinnovamento
che fa il paio
con le new entry
ai massimi vertici
delle istituzioni**



Un vento nuovo

Un'assemblea così partecipata non si era mai vista, nemmeno in occasione di eventi straordinari. È vero, si eleggeva per il prossimo quadriennio il nuovo consiglio direttivo nazionale, ma ciò è sempre avvenuto negli anni passati senza particolari enfasi. Riteniamo che la presenza di molti delegati vecchi e nuovi di zecca come Giuseppina Ortalizio di Bari, Lorena Imperial di Aosta, Maurizio Mazzarella di Venezia sia un segnale positivo e beneaugurante.

Domenica 17 giugno abbiamo rivisto l'entusiasmo dei tempi migliori al punto da notare la commozione sui volti di alcuni neo-soci che ringraziavano per quanto l'Onaf sta producendo. Nella convinzione che il percorso intrapreso molto tempo fa è quello giusto, avverto stimoli e nuovo interesse per affrontare le sfide che ci attendono.

Ci ripromettiamo di riprendere in modo consistente il rapporto di collaborazione con i Consorzi di tutela e colgo l'occasione per abbracciare il nuovo presidente di

Afidop Domenico Raimondo, un amico su cui siamo certi di poter contare.

Gira un vento nuovo anche nelle istituzioni ai massimi livelli; è da pochi giorni insediato il nuovo ministro delle Politiche agricole e forestali, on. Gian Marco Centinaio, al quale rivolgiamo i migliori auguri di buon lavoro e con il quale ci ripromettiamo di offrire la nostra collaborazione in favore della promozione e della valorizzazione delle Dop italiane, purtroppo venuta a meno negli ultimi tempi e non certo per volere dell'Onaf.

Il vento nuovo che soffia è una brezza primaverile: a differenza del passato, l'età media dei partecipanti ai nostri corsi si è notevolmente abbassata e, credetemi, la presenza di ragazzi e ragazze giovani, preparati e determinati, apre il cuore alla speranza che il futuro è ancora tutto da scrivere, con la certezza che il gusto e il piacere del formaggio saranno ancora protagonisti del nostro mondo caseario.

Molto è stato fatto, tanto resta ancora da fare. Nel frattempo teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

6-9

Primo piano
Bologna, dove il formaggio è una questione di forma
di Andrea Sella, Giosuè Dalla

10

Parmigiano Reggiano, solo latte di razza
di Alice Sattano

11-13

L'assemblea Onaf
di Corrado Olocco e Marco Quasimodo

14-15

La struttura in bocca del formaggio
di Enrico Surra

16-18

La tavolozza del formaggio ne vediamo di tutti i colori
di Vincenzo Bozzetti e Armando Gambera

20-21

Raimondo: le Dop traino del Made in Italy
di Elio Ragazzoni

22-23

Sapore di sale
di Flavio Di Gregorio

24-25

All'ombra della Madonnina
di Beppe Casolo

27

Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

28-29

Il legno e la stagionatura dei formaggi
di Alfonso Piscopo

30-31

Panoramica dei formaggi ai tempi dei Savoia
di Sara Valentino

32-33

Pane e burro merenda da re
di Alan Bertolini

34-35

Il concorso di San Lucio
di Serena Cominetti

36-37

Voci dalla Sicilia
di Elide Zingale e Pietro Pappalardo

38

Il palio della confraternita premia il Taleggio Dop
di Isabella Filannino

39

Degustando a Nogarole sulle Prealpi Vicentine
di Stefano Cotrozzi

40-41

XV Concorso Formaggi "Premio Roma"
di William Loria

42-43

Degustazioni e abbinamenti al Vinitaly
di Manuela Pascucci

44-45

Le ricette di Fabio Campoli
di Sara Albano

46-51

Onaf News
a cura di Beppe Casolo

52

Agenda
di Marco Quasimodo

53

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

54

La vignetta
di Gianni Audisio

CON AUSER ED ONAF DI PARMA

I BAMBINI SCOPRONO IL MONDO DEI FORMAGGI



A fine gennaio mi telefona un caro amico, Antonio De Giuli, socio Onaf da parecchi anni, e chiede la disponibilità di Onaf Parma per mettere a punto un programma sui formaggi da sviluppare nella scuola primaria di Sorbolo. Accetto volentieri e alcuni giorni dopo ci incontriamo per conoscere come sviluppare l'iniziativa; Antonio viene con la moglie Michela e mi prospetta di fare il formaggio "in diretta" per gli scolari della scuola primaria "O. Bonil" di Sorbolo dove loro risiedono. Preciso che Antonio e Michela fanno parte di Auser, associazione di volontariato per l'autogestione dei servizi e la solidarietà di Parma.

L'idea è quella di attrezzare un locale della scuola con una piastra elettrica, una pentola da 10 litri circa, caglio liquido ed i 25 alunni di una classe attorno alla pentola per vedere la reazione che avviene dopo l'immissione del caglio. Mi lascia perplesso il numero di tanti bimbi attorno alla pentola. Nel giro di breve io ed Erminia (mia moglie) ci rivediamo con Antonio e Michela ed esponiamo la proposta che viene condivisa. A questo punto stabiliamo, nell'attesa che il caglio faccia il suo effetto (e anche dopo) di fare assaggiare 5 formaggi, spiegando come si deve degustare il formaggio privilegiando odori, sapori, aromi.

La proposta viene accettata dalla Preside della scuola e dalle insegnanti e nell'ambito del progetto "Aula Verde - Orto di classe", 180 bambini della scuola Primaria O. Boni di Sorbolo hanno partecipato a rotazione al corso di caseificazione denominato "Mettiamo in forma il latte" avente lo scopo di fare preparare ai bambini di ogni tavolo una piccola formaggella.

Il corso è stato organizzato e gestito dagli insegnanti, dai volontari dell'Auser e dal delegato Onaf Giacomo Toscani aiutato dalla moglie Erminia.

Toscani ha guidato la degustazione di: un pecorino primo sale ed un pecorino di tre mesi per fare capire l'importanza della stagionatura e la formazione della crosta; un caprino fresco ed un vaccino di alpeggio; un gorgonzola piccante.

È stato grande lo stupore nel constatare che poche gocce di caglio hanno trasformato il latte in "cagliata" che dopo la sgrondatura ha assunto la forma di un vero formaggio.

Altrettanto grande la soddisfazione di tutti i volontari Auser ed Onaf che hanno condotto l'iniziativa e l'apprezzamento della Preside Conforti e del Comune che sostiene il progetto "Aula verde e Orto di Classe".



I degustatori curiosi gente da convivio

di ELIO RAGAZZONI



La sete di conoscere del degustatore, la sua curiosità, sono la molla che lo spinge a riconoscere le diversità, a raccogliere le emozioni casearie, a valutare con correttezza e decisione le situazioni qualitative

Successe non molti giorni fa: si teneva l'assemblea annuale dell'Onaf e ci trovammo quasi in cinquecento. L'incontro e le votazioni, come da copione, si tenevano a Grinzane Cavour, meravigliosa sede della nostra associazione.

Splendida ed anche Patrimonio dell'Umanità Unesco, ma spersa tra le magiche colline con un aeroporto a più di cento chilometri di curve. Un viaggio, insomma. Peggio arrivare in treno, la distanza da stazioni frequentate dall'alta velocità è forse minore, ma i mezzi per giungere dopo a destinazione, come servizio pubblico, sono intorcinati e quasi inesistenti. C'è sempre la propria auto, ma ad arrivare da Enna, ad esempio, il costo è superiore ad una dignitosa crociera sul Mediterraneo. Gravissimi problemi? No, ci siamo ritrovati egualmente. L'esito delle votazioni è stato il frutto di un democratico consenso ed il grande afflusso non era mirato ad epocali cambiamenti o storici ribaltoni. Si era lì felici di essere insieme, per il piacere di un saluto, per la coscienza di essere protagonisti del futuro, molti senz'altro perchè dopo si sarebbero mangiate le tagliatelle tagliate a mano, brasato al Barolo e preziosi assaggi di formaggi.

In ogni caso non vi erano altre intenzioni se non quelle di vivere insieme un momento importante dell'Onaf.

C'entra qualcosa tutto ciò con l'arte dell'assaggio che ci contraddistingue? Sono certo di sì. Intanto il viaggio è parte inscindibile di chi degusta. Riconoscere sapori, profumi sensa-

zioni o caratteristiche gustative è sempre un viaggio attraverso territori differenti legato alla propria conoscenza. E' il sapere che si muove, travalica le colline, sale sui bricchi, raccoglie talvolta i profumi del mare, si adagia al caldo delle piane del Sud. Senza contare che il viaggiatore deve essere curioso per non vivere da banale mangiachilometri. La sete di conoscere del degustatore, la sua curiosità, sono la molla che lo spinge a riconoscere le diversità, a raccogliere le emozioni casearie, a valutare con serena correttezza e decisione le situazioni qualitative.

Non sempre i viaggi sono facili, e così le degustazioni. Occorre saper faticare, talvolta, per raggiungere la meta della prestazione ottimale. La concentrazione, il lavoro da svolgere su prodotti non sempre frequentati assiduamente, la coscienza che ciò che si che si assaggia è frutto del lavoro appassionato di chi lo ha prodotto, sono le curve di un percorso che va intrapreso senza inutili soste e molta attenzione.

Anche la convivialità è occasione per migliorare. Il degustatore che non si cala tra gli altri rischia una impostazione sclerotica della sua funzione. Il convivio non è solo gioia del cibo. Serve ad allenare la parola, ad esercitarne la forza e la bellezza. E' la gioia del racconto, strumento necessario all'assaggiatore in qualsiasi campo. E poi c'è l'allegria, intesa come serenità e piacere del confronto, necessaria sempre. L'aveva già detto: un degustatore triste quasi mai raggiunge invidiabili risultati.

Informa

Magazine di cultura casearia

Onaf editore

via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour - Cn

Publicazione bimestrale registrata al Tribunale di Alba

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

ISSN 2281-5120

Direttore responsabile:

Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico

Armando Gambera - Enrico Surra

Daniele Bassi - Giuseppe Casolo

Giancarlo Coghetto - Maria Sarnataro

Giampaolo Gaiarin

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

E.mail: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl

via Spielberg 70, 12037 Saluzzo (Cn)

by Roberta Baffa - www.graficline.net

Pubblicità: Marco Quasimodo

0173 231108 (ore 11/15)

Collaborazione Promo-pubblicitaria Caseus Montanus-Gerardo Beneyton

Stampa: Tipolitografia Graph-Art snc

Via Galimberti, 75 - 12030 Manta

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo

Adami, Sara Albano, Daniele Apruzzese, Gianni

Audisio, Alan Beretolini, Eros Bianchi, Vincenzo

Bozzetti, Fabio Campoli, Beppe Casolo, Serena

Cominetti, Stefano Cotrozzi, Fiorenzo Cravetto, Luigi

Cremona, Giosuè Dalla, Isabella Filanino, Armando

Gambera, Flavio Di Gregorio, William Loria, Corrado Olocco, Pietro Pappalardo, Manuela Pascucci, Alfonso Piscopo, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Alice Sattanino, Andrea Sella, Enrico Surra, Giacomo Toscani, Sara Valentino, Lorenza Vitali, Elide Zingale e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: "La formaggeria Barbieri" a Bologna

Garanzie di riservatezza per gli abbonati
L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del d. leg. 196/2003 scrivendo a:
InForma - Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (Cn)

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati



Bologna

Dove il formaggio è una questione di “forma”

di *Andrea Sella*

A Bologna e dintorni e fino alla Romagna la “forma” è il nome che viene dato tradizionalmente al Parmigiano Reggiano: “Passami la forma” è la tipica esclamazione che si può sentire nelle famiglie prima di accingersi a gustare un piatto fumante di tagliatelle al ragù, rigorosamente tirate al mattarello.

La forma viene generosamente grattugiata sul piatto ad accrescere il gusto di questa specialità. La forma è usata anche per la cotoletta alla bolognese (fettina impanata e frita, arricchita con fetta di prosciutto e parmigiano e ripassata al forno). E, va detto, ci sono alcune regole da rispettare: prima di tutto la forma deve essere grattugiata al momento, direttamente sul piatto, per rilasciare tutta la sua fragranza.

Questa tradizione permane anche in alcuni ristoranti e trattorie tipiche ove non esiste la formaggera e il parmigiano viene grattugiato dal cameriere a richiesta del cliente. Ma attenzione, e questa è l'altra regola che va rispettata, non chiedere mai la forma davanti ad un piatto di tortellini (rigorosamente cotti nel brodo di carne)! Viene considerato un affronto, quasi (dico quasi) come ordinare tortellini alla panna! Il ristoratore bolognese, noto per la sua tolleranza ed ospitalità, troverà certamente parole gentili per far capire all'incauto ospite che, no, il tortellino va mangiato nel suo brodo di cottura.

UN GIRO FUORI PORTA

Bologna è città di pianura ma buona parte della città è appoggiata su colli che danno inizio all'Appennino. E anche se non abbiamo una vespa special 50 girare per colli è sempre bellissimo. Si va al Colle della Guardia dove c'è la Basilica di San Luca: ci si può andare a piedi, protetti dal portico più lungo del mondo, costruito apposta per i pellegrini devoti alla Madonna di San Luca protettrice della città. Per chi vuole spingersi oltre, verso Modena, ci sono i colli di Zola Predosa, città del vino: risalendo la valle del torrente Samoggia si arriva a Monteveglio, cittadina di antiche tradizioni sovrastata da una antica abbazia che vale la pena visitare.

Sulla strada per Monteveglio, troviamo il caseificio Valsamoggia, specializzato nella produzione di formaggi freschi di latte vaccino tra i quali va certamente ricordato lo Squacquerone di Romagna Dop che si abbina così bene alla piadina romagnola: nello spaccio del caseificio, ben fornito, si trovano anche numerose varietà di formaggio. Siamo già in zona di produzione del

Parmigiano Reggiano che non ha certo bisogno di presentazioni.

In direzione opposta, verso la pianura, il paesaggio assume un altro aspetto: dalle viti della collina si attraversano campagne di seminativo e si arriva a Granarolo dove vale la pena fermarsi all'Angolo della Freschezza, un negozio di specialità che non ha niente da invidiare ai negozi titolati del cento di Bologna. Roberto, competente assaggiatore Onaf.

Cambiando zona, in direzione di Imola e della Romagna, poco oltre la bella cittadina di Castel San Pietro Terme c'è Dozza, un altro borgo decisamente suggestivo costruito attorno alla fortificazione voluta da Caterina Sforza, che fu a lungo signora della Romagna. Dozza, costruita su di una collina interamente circondata da coltivazione di vite, è sede di numerose aziende vitivinicole e all'interno della rocca di Dozza trova casa l'Enoteca Regionale. Nei giorni chiari la vista dalla torre più alta spazia dal mare Adriatico ai colli Euganei. Scendendo verso la via Emilia, in località Toscanella, il paesaggio cambia da vigneto a frutteto ed è consigliata una sosta al Lem Superstore, un supermercato che fa della qualità e della competenza delle maestranze il proprio fiore all'occhiello: dietro al fornitissimo banco di formaggi troverete un commesso pronto a consigliarvi. Sottolineo che tutti i banconieri sono assaggiatori Onaf.

Rientrando verso Bologna sorge il caseificio Comellini, che lavora latte da allevamenti della zona e rinomato per formaggi freschi tra i quali, ancora una volta, lo Squacquerone di Romagna Dop. Anche Comellini è dotato di uno spaccio che propone una notevole scelta di formaggi provenienti da tutta Italia.

BOLOGNA E LA ROMAGNA

Anche se Bologna è città emiliana, parte della provincia è in Romagna. Abbiamo già citato Dozza, dove si produce Albana di Romagna, e poi Imola (autodromo) la città più importante della provincia che è fieramente romagnola. Una sana rivalità è quindi immancabile. La parlata innanzitutto l'accento e il dialetto sono diversi e riconoscibili, a Bologna le vocali sono tendenzialmente aperte, in Romagna sono chiuse. Il vino: a Bologna Pignoletto e, nelle zone verso Modena il Lambrusco; Albana e Sangiovese la fanno da padroni in Romagna. Crescentine e tigelle a Bologna e piadina (ovviamente) a Imola e dintorni. Tortellini di carne a Bologna, cappelletti con ricotta in Romagna. Seminativo in Emilia e frutteto (pesche, albicocche kiwi) in Romagna. Scavando nei detti popolari, nelle tradizioni, nella struttura delle città l'elenco delle differenze potrebbe continuare ancora a lungo.



UN LUOGO DI AGGREGAZIONE E DI PASSAGGIO CON UNA LUNGA STORIA

Bello andare per portici

di *Andrea Sella e Giosuè Dalla*

Non occorre l'ombrello, serve un po' di curiosità e di fantasia per vivere e ascoltare le arie e la soavità della città. Il frinire delle rondini che in primavera nidificano sotto il tetto dei portici o il profumo suadente delle caldarroste che in inverno aleggia sotto i voltoni perché lì, sotto i portici, si può anche sostare per conversazioni improvvisate con amici e conoscenti. E' un luogo di aggregazione e nello stesso tempo una via di passaggio: i portici sono uno dei tanti simboli della città, una costruzione carica di storia e insostituibile nel cuore di tutti i bolognesi. Con tutte le stagioni, l'ombrello non occorre.

I portici di Bologna nascono come risposta ad un incremento demografico nella città. L'Università di Bologna attirava molti studenti e accademici. Si dovette far fronte a una vera emergenza abitativa e si sentì l'esigenza di inventarsi un nuovo spazio urbano. Si crearono nuove aree residenziali aumentando le cubature delle case e ampliando i piani superiori con la creazione di sporti in legno sorretti dal prolungamento delle travi portanti del solaio. Ciò rese necessaria la costruzione di colonne di sostegno dal basso che impedissero il crollo della struttura.

Siamo nell'anno 1041, quando nella città ci si spostava prevalentemente a piedi. I bolognesi capirono la grande utilità di queste opere architettoniche capaci di offrire riparo dalle intemperie e di favorire l'espansione di attività commerciali e artigiane. Più tardi, nel 1288, un'ordinanza comunale stabilì che tutte le case del centro bolognese dovevano essere costruite con il portico in muratura. Così vennero sostituiti i portici in legno: oggi ne sopravvivono soltanto otto.

E' doveroso ricordare il lungo portico di San Luca lungo 3.796 metri che partendo dall'Arco Bonaccorsi a Porta Saragozza conduce fino alla cima del Colle della Guardia, dove si eleva il celebre Santuario della Madonna di San Luca. Il



• Alberto Barbieri dell'omonima formaggeria con Andrea Sella, delegato Onaf

luogo è meta di pellegrini per venerare l'icona della Vergine con il Bambino. Via Galliera quando non esisteva via Indipendenza era la strada più nobile di Bologna che percorreva chi entrava da nord e più tardi collegava piazza Maggiore alla stazione ferroviaria. Ancora oggi conserva inalterati i maestosi portici, le belle chiese ricche di storia e i nobili palazzi.

La drogheria della pioggia situata nell'omonima graziosa piazzetta è un luogo da osservare perché conserva la struttura e l'arredamento del passato. Inoltre si può trovare di tutto, dai dolci più gustosi, ai prodotti per pulire la casa, agli utensili più disparati della vita domestica.

Segue a pagina 8

È bello girare senza meta nel dédalo dei portici che attraversano la città vecchia in un trionfo di negozi, gastronomie e osterie dei “biassanot”



Piazze, torri e campanili

Segue da pagina 7

Il Campanile di San Pietro alto 70 metri venne iniziato nel 1184 e concluso nel 1426 con una copertura a cuspide che ingloba il vecchio campanile paleoromanico del X secolo. Il campanile è visitabile con una salita entusiasmante tra scale a spirale, gradini antichi e la luce fioca che proviene da finestre a feritoia. Dall'alto si può ammirare il bellissimo panorama di Bologna, i suoi tetti rossi e le numerose torri ancora presenti.

Via Ugo Bassi venne chiamata così fin dall'inizio del XVII secolo, ma ebbe anche altri nomi: Via Imperiale, Piazza Purcina, Piazza degli Ortolani, Via della Dogana Nuova, L'odonimo più antico è Via Imperiale, già usato alla fine del XV secolo quando questa via nel 1496 fu allargata sostituendo uno stretto stradello che costeggiava il fianco settentrionale del Palazzo Comunale.

Il Mercato delle erbe è uno dei luoghi dove il bolognese si reca a fare la spesa, tripudio di sensi tra erbe e spezie. Al mercato trovano spazio botteghe tipiche tra cui segnaliamo la Formaggeria Barbieri, un bancone di formaggi e specialità ben fornito di tipicità e non solo.

All'interno del mercato è stata ricavata una zona “Altro?” che ospita locali ove fermarsi volentieri per un aperitivo e non solo. Interessante la zona di via Belvedere, la strada dietro il mercato, che ospitava i magazzini del mercato e che ora è divenuta una delle zone più frequentate della “movida” bolognese.

Da via Ugo Bassi, si può vedere distintamente la torre deli Asinelli, uno dei simboli della città. E' una delle torri rimaste della Bologna Medievale, è un richiamo naturale e una visita è d'obbligo. Nel percorso si apre sulla destra Piazza Maggiore, con la fontana del Nettuno (Zigant, il Gigante altro simbolo della città), Palazzo Re Enzo con il Portico del Podestà e la cattedrale di San Petronio, il patrono della città.

Il Portico del Podestà è un portico a “crociera” ed ha la caratteristica di trasmettere i suoni. Si tratta di un effetto acustico: parlando a bassa voce in uno dei quattro angoli del portico la voce si sente distintamente all'angolo opposto. Un'idea per scambiarsi dolci parole senza essere ascoltati e, certamente, un bel gioco e un'attrattiva per turisti.

PORTICO DELL'ARCHIGINNASIO

Il lungo portico che costeggia la Cattedrale di San Petronio conduce all'Archiginnasio, la prima sede dell'Alma Mater. E' da segnalare il Teatro Anatomico, una sala completamente rivestita in legno con gradinate (per gli studenti) e un tavolo anatomico dove il professore insegnava l'anatomia.

Nello stesso edificio, l'aula dello “Stabat Mater”, un tempo usata come aula di lezione ha pareti arricchite dagli stemmi delle famiglie nobili di tutto il mondo che mandavano i giovani rampolli a studiare a Bologna. Ora l'aula viene tenuta chiusa per favorirne la conservazione, viene utilizzata come sala di rappresentanza dove si tengono eventi prestigiosi organizzati in città (in particolare dall'Università).

Il portico dell'Archiginnasio è interrotto da numerose strade che portano nomi che rimandano ai mestieri: via Orefici, via Clavature, via Pescherie Vecchie. Questa è la zona dei vecchi mercati, delle botteghe artigiane, ora molto frequentata nelle ore serali per un aperitivo o per cenare. Pittoresche le bancarelle di via Pescherie Vecchie.

Adesso tra i vicoli si aggirano ammirati numerosi turisti perlopiù stranieri, che comprano specialità tipiche. La scelta tra le numerose offerte è amplissima, citiamo Tamburini in via Capraie, famoso per i tortellini bolognesi (ma non solo) e il ristorante Da Gianni, via Clavature, frequentato dai bolognesi del centro, oltre che dagli immancabili turisti: la cucina bolognese tradizionale è accompagnata da una scelta di vini di qualità. Sempre in via Clavature c'è la chiesa di Santa Maria della Vita, che accoglie il “Compianto del Cristo Morto”, un gruppo scultoreo capolavoro di Nicolò Dall'Arca di grande impatto e suggestione.

E' bello girare senza meta, ammirando gli scorci della città vecchia, e allora facciamo un salto all'Osteria del Sole, vicolo Ranocchi, un locale dove si serve solo vino (proprio come le antiche osterie) ed è possibile portare con sé il cibo, ad esempio crescentine e mortadella, comprate nel mercato attiguo. La passeggiata prosegue verso le via Rizzoli e quindi le due torri, simbolo inconfondibile della città e memoria di quando le torri popolavano tutto il centro di

Profumo di friggione

In questo girovagare non sfugge la notevole offerta di gastronomia, negozi, trattorie, ristoranti ed osterie. Le osterie, cantate da Guccini di cui era grande frequentatore insieme all'indimenticato Lucio Dalla, erano frequentate dai “biassanot”, letteralmente “mastica notte”, personaggi gaudenti che tirano tardi girando tra un locale e l'altro. Nelle zone della movida, è ancora così, complice la massiccia presenza di studenti dell'Università.

Impossibile recensire qui le trattorie bolognesi perchè ci vorrebbe un libro. Ne scegliamo una perchè è l'unica dove all'interno si possono ammirare le vestigia di un'antica strada romana datata 207 a.c.. Si tratta della Buca Manzoni situata nella omonima via al numero 6. Se al termine delle salette appare un tratto di “opus incertum” romano il resto è assoluta certezza. Intanto il menu scritto anche in bolognese è una chicca e poi i cibi sono legati, con ottima sapienza, alla tradizione. Il classico ragù è stracotto ed ha il profumo del tempo. Il “Friggione”, rustica salsa di cipolle con il pomodoro, cuoce e soffrigge per ore prima di accompagnare bolliti imperiali. I tortellini sono di antica ricetta e le tagliatelle fatte in casa anche loro. Buono il servizio e piacevole la scelta dei vini.



Tre formaggerie tipiche di Bologna.

Da sinistra, Alessandro Tamburini dell'omonima, storica gastronomia; Roberto Guermandi, titolare dell'Angolo della Freschezza a Granarolo; lo spaccio del Caseificio Comellini

Bologna: le famiglie nobili costruivano la propria torre, simbolo di potenza e prosperità. Qui inizia via Santo Stefano che si allarga in Piazza Santo Stefano, circondata da palazzi signorili che fanno da cornice alla Basilica di Santo Stefano, altrimenti della "sette chiese" perché si sviluppa su sette edifici sacri. La tradizione vuole che sia stato San Petronio a volere questa Basilica, ove si trova anche una ricostruzione del Sacro Sepolcro di Gerusalemme, per favorire i devoti pellegrini che non avevano possibilità di raggiungere Gerusalemme. Le strade perimetrali via Santa e via Gerusalemme sono una testimonianza.

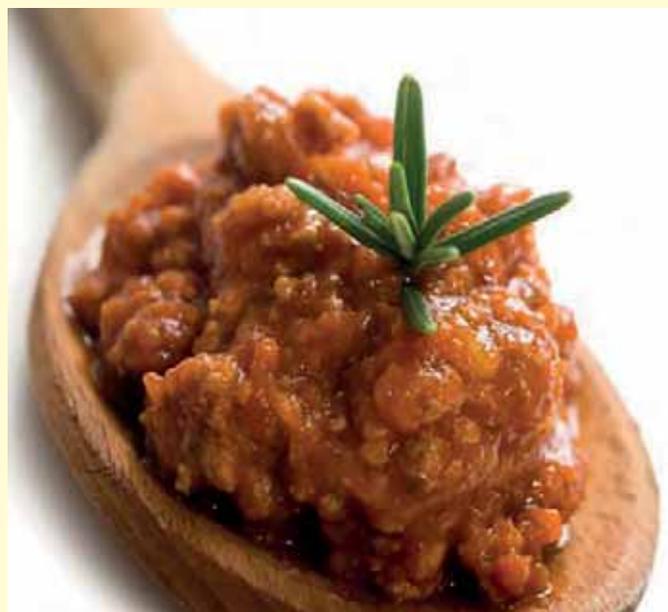
Siamo ancora in via Rizzoli, imboccando la laterale via Caduti di Cefalonia si raggiunge via Altabella dove sorge la torre Azzoguidi o Altabella: tozza e integrata nelle costruzioni adiacenti è un altro esempio di casatorre del passato bolognese. Via Prendiparte ci conduce in una deliziosa piazzetta dove sorge un'altra torre, elegante e slanciata: la Torre Prendiparte o Torre Coronata. Proseguendo nella stessa direzione (in via Albiroli) si raggiunge via Marsala, ove resiste uno degli ultimissimi portici in legno della città. Verso piazza San Martino e poi via Oberdan. Quando via Oberdan incrocia via delle Moline c'è l'affaccio sul canale: quello che sembra il cancello di una abitazione consente la visione di acqua che scorre sotto i nostri piedi. Un tempo navigabile da piccole imbarcazioni, oggi è visitabile con gommoni condotti da guide. Bologna era città d'acqua, lo testimonia il canale (in gran parte interrato) ed il nome di strade come via Riva di Reno e via del Porto.

alla Buca Manzoni



• L'osteria Buca Manzoni: all'interno antiche vestigie romane

Ragù bolognese monumento di bontà



Tipico sugo di carne tritata mista, il ragù della cucina bolognese è tradizionalmente servito con le tagliatelle all'uovo (tagliatelle alla bolognese), ma è usato anche per condire altri tipi di pasta come le lasagne al forno (arricchito con la besciamella) ed il tipico piatto povero del passato.

La ricetta tradizionale del ragù alla bolognese prevede 300 g di polpa di manzo macinata grossa, 150 g di pancetta di maiale, 50 g di carote gialle, 50 g di coste di sedano, 50 g di cipolla, 300 g di passata di pomodoro, mezzo bicchiere di vino bianco secco, mezzo bicchiere di latte intero, poco brodo, olio di oliva o burro, sale, pepe e mezzo bicchiere di panna fresca, quest'ultimo facoltativo.

L'aggiunta di panna fresca non è prevista quando il ragù serve per condire le tagliatelle.

In un tegame di terracotta va fatta sciogliere la pancetta tagliata a dadini e tritata con la mezzaluna. Unite 3 cucchiaini di olio o 50 g di burro, gli odori tritati fini e fate appassire a fuoco dolce. Unite il macinato, mescolate bene e fate rosolare finché non sfrigola. Bagnate con il vino e mescolate delicatamente finché non sarà evaporato. Unite la passata, coprite e fate cuocere a fuoco basso per circa 2 ore aggiungendo, quando occorre, il brodo. Verso la fine della cottura, unite il latte e aggiustate di sale e pepe. Quando il ragù è pronto, l'uso bolognese prevede l'aggiunta di panna fresca per condire le paste secche; per le tagliatelle si può omettere. Questa ricetta è stata depositata il 17 ottobre 1982 dalla delegazione bolognese dell'Accademia della Cucina Italiana presso la Camera di Commercio di Bologna.

Un uso molto comune all'estero del ragù è per condire gli spaghetti (erroneamente chiamati spaghetti alla bolognese), piuttosto comuni nel Nord Europa e venduti perfino in lattina: tale piatto, ormai diffuso anche in Italia, non è da attribuirsi alla cucina bolognese, in quanto la cucina emiliana ha sempre preferito la sfoglia all'uovo, solitamente fresca, rispetto alle paste di semola di grano duro, generalmente secche.

Una degustazione ad Asti racconta le anime segrete del re dei formaggi in base ai bovini, ai luoghi di pascolo e alla stagionatura

di Alice Sattanino

Tutti parlano di Parmigiano Reggiano, è forse uno dei formaggi più citati (a volte anche a casaccio) nelle conversazioni culinarie, ma quanto ne sappiamo in realtà?

Parlando di numeri, nel 2017 sono state prodotte 3.650.000 forme, contro i quasi 5 milioni di forme del Grana Padano (per 128 caseifici produttori). Più caseifici e meno forme prodotte annualmente per il Parmigiano Reggiano, quindi.

Questo grosso divario numerico tra i due "antagonisti" del mercato è dovuto al fatto che il disciplinare della Dop tutela, oltre alla zona, al foraggio delle mucche da latte, al tipo di mungitura e di metodologia produttiva, anche la lavorazione manuale, la salatura anch'essa manuale, la pulitura e la stagionatura delle forme, nei tempi e nei modi.

Oltre al rigido disciplinare del Parmigiano Reggiano, per i prodotti come il Parmigiano Reggiano di Montagna, si aggiungono restrizioni che il Consorzio si è auto-imposto, per far sì che i vari produttori di queste micro-enclavi offrano un prodotto il più possibile omogeneo. Questo si traduce, ad esempio, in una limitazione precisa di zona (il decreto europeo prevede una tolleranza di 30 km dalle zone di "montagna", che poi sono stati ridotti a soli 10 km, ma che per il Consorzio non erano ancora sufficienti: il caseificio e i pascoli di tutti i conferenti del latte devono essere in zone montane), di alimentazione (il 70% minimo dell'alimentazione delle vacche, su base annuale, deve essere proveniente dalla montagna), di stagionatura (i primi 12 mesi di stagionatura devono essere tassativamente trascorsi in montagna) e di tempi di commercializzazione (non deve mai essere venduto prima dei 24 mesi di stagionatura). Tutto questo porta alla produzione di circa 700.000 forme che possono essere definite Parmigiano Reggiano di Montagna Dop.

Nella degustazione effettuata con l'Onaf di Asti per questo articolo, è stato degustato un campione del caseificio Borgotaro, che al naso ricordava i fiori dei pascoli di montagna e in bocca il salato ed il dolce erano perfettamente armonizzati.

Il Parmigiano Reggiano di razza (rossa, bianca o fulva) è un'altra sottocategoria ben disciplinata, e segue il disciplinare standard, solo che per la produzione viene usato il latte di una singola razza di

Il delegato di Asti Elio Siccardi e Aldo Bianchi del Consorzio Parmigiano Reggiano



Parmigiano Reggiano, solo latte di razza

vacca da latte. Le vacche rosse sono la razza originaria del Parmigiano Reggiano, che nel corso degli anni si era persa per via della bassa produttività (si era arrivati a soli 200 capi iscritti al registro degli allevatori). Un grosso lavoro di rivalorizzazione della razza e del Parmigiano Reggiano prodotto con il suo latte ha portato oggi a circa 3500 capi iscritti. Questo è un tipico esempio di tutela di 2° livello del Consorzio, che protegge cioè non solo il disciplinare produttivo, ma esercita anche un livello ulteriore di controllo, come la razza, o ad esempio specifiche sull'alimentazione: non solo non si possono usare mangimi insilati, ma nemmeno l'Unifeed (il cosiddetto "piatto unico", cioè un mangime che contiene foraggio, sottoprodotti, concentrati, etc.. che viene somministrato agli animali come unico nutriente, ma che impedisce all'allevatore e all'animale stesso di effettuare un controllo qualitativo del tipo di cibo che viene somministrato). Il Parmigiano Reggiano di vacche rosse non si può commercializzare prima dei 24 mesi.

LA BIANCA E LA ROSSA

Tra le razze, si trova anche il Parmigiano Reggiano di razza bianca modenese, attualmente prodotto da un solo caseificio. La bianca modenese è una razza che produce ancora meno della rossa, ed ha un latte ricco di K-caseina, che porta ad una maturazione molto rapida del formaggio; l'unico produttore è Rosola di Zocca.

Il Parmigiano Reggiano di vacche di razza bruna è molto diffuso nella zona di Parma.

Il campione di Parmigiano Reggiano di razza che è stato esaminato era un 24 mesi Vacche Rosse del

Caseificio Zanelli.

Tra le micro-enclavi del Parmigiano reggiano poi c'è qualcosa di quasi introvabile, il Parmigiano Reggiano ad altissima stagionatura. È diventata quasi una moda scovare il prodotto che nessuno conosce, o che si conosce di nome ma non è di facile reperibilità, e più è introvabile, più diventa un oggetto del desiderio. È quello che capita un po' anche con le forme di Parmigiano Reggiano "vecchissime".

Innanzitutto è bene ricordare che la fase di stagionatura, per qualsiasi formaggio, è una fase molto delicata, in cui a seconda del tipo di formaggio e della perizia con cui è stato prodotto, e del tempo e del modo in cui viene conservato, si hanno percentuali di perdita del prodotto che arrivano anche al 20-25%. Forse anche per questo oggi la maggioranza dei magazzini di stagionatura del Parmigiano Reggiano appartiene agli Istituti di Credito (sì, le forme vengono messe in Banca!), che si assumono una parte del rischio della stagionatura dopo i primi 12 mesi, ricavandone ovviamente un buon guadagno. Questi centri di stagionatura sono enormi e possono contare su sistemi di controllo della temperatura e dell'umidità, e su macchinari per la rotazione e la spazzolatura delle forme parzialmente robotizzati. Ma tutto questo non basta ovviamente a far sì che una qualsiasi forma di Parmigiano Reggiano possa diventare una venerabile vecchietta.

La scelta di produrre forme destinate all'altissima stagionatura si effettua infatti già in fase di produzione, in quanto la percentuale di materia grassa deve essere molto alta per consentire alla forma di conservarsi così a lungo.

A GRINZANE UN'AFFOLLATA ASSEMBLEA GENERALE DEI SOCI



Onaf, il nuovo Consiglio

di Marco Quasimodo

Con massiccia e vivace partecipazione di delegati e soci da gran parte d'Italia, Valle d'Aosta, Lombardia, Veneto, Trentino Alto-Adige, Liguria, Toscana, Lazio, Campania, Puglia, oltre che dal Piemonte ed alcune presenze anche del Canton Ticino, si è svolta domenica 17 giugno al castello di Grinzane Cavour l'assemblea generale dell'Onaf. All'ordine del giorno c'erano l'approvazione del bilancio 2017, l'elezione del Consiglio nazionale e l'investitura dei nuovi soci. Il Presidente Pier Carlo Adami, il cui intervento è descritto a parte, ha esposto i dati principali e più significativi del 2017 mentre contemporaneamente quattrocento soci iniziavano a immettere le schede nelle urne.

I dati forniti dall'efficientissima commissione elettorale capitanata da Federico Bellardi, Laura Brondetta ed Enrico Surra raccontano di 396 schede votate, di cui una nulla, dal cui spoglio risultano eletti 21 consiglieri nazionali. I votanti hanno confermato la volontà di avere un consiglio che rappresenti tutto il territorio italiano. Il neo-eletto consiglio direttivo, di cui fanno parte per la prima volta i consiglieri Mauthe Von Degerfeld, Mazzarella, Ortalizio, Pellegrino e Valentino resterà in carica per quattro anni e si riunirà il 28 luglio a Roma per nominare le cariche sociali.

Parallelamente allo svolgersi delle operazioni di voto, l'assemblea ha applaudito l'investitura di 75 nuovi

I 21 ELETTI

Pietro Carlo Adami
Daniele Bassi
Pier Angelo Battaglino
Ettore Bevilacqua
Laura Bonvini
Giuseppe Casolo
Renato Contillo
Giampaolo Gaiarin
Armando Gambera
Andrea Magi
Fides Marzi
Mitzy Mauthe Von Degerfeld
Maurizio Mazzarella
Giuseppina Ortalizio
Pietro Pappalardo
Fabrizio Pellegrino
Elio Ragazzoni
Maria Sarnataro
Sara Valentino
Giacomo Toscani
Domenico Villani

soci assaggiatori provenienti dai corsi recentemente conclusi a Caraglio (Cn) e Torino e la consegna dei diplomi ai 27 maestri assaggiatori che hanno frequentato con successo il corso di secondo livello a Milano.

La giornata per soci Onaf, famigliari ed amici, è proseguita al Ristorante Italia di Serralunga d'Alba, tra i piatti tipici della cucina di Langa, quali carne cruda, tajarin e brasato al Barolo. E i formaggi? Ci ha pensato il maestro di cerimonia Pier Battaglino che, coadiuvato da Laura, Samantha e Filippo della delegazione di Milano, ha creato la "Cheese explosion" composta da ben otto formaggi di cui quelli di capra provenienti dal concorso "All'Ombra della Madonnina": "Pino", erborinato di capra di A. Magi (Castiglion Fiorentino, Ar), "Saverio", erborinato di capra di A. Magi (Castiglion Fiorentino, Ar), "Caprone", pasta dura di capra di A. Magi (Castiglion Fiorentino, Ar), "Stagionato", pasta dura di capra di Corte Soffumbergo (Campeggio di Faedis, Ud), "Arcaico", cacioricotta di capra dell'Azienda La Ghiandaia (Canton Ticino), Erborinato di capra dell'Azienda La Ghiandaia (Canton Ticino), Murazzano Dop di Cascina Raflazz (Paroldo, Cn), Castelmagno Dop del Caseificio La Bruna (Monterosso Grana, Cn).

Gli oltre cento convenuti, ammirati per l'originalità della presentazione e l'alta qualità dei prodotti hanno provocato entusiastiche affermazioni. La giornata non avrebbe potuto avere chiusura migliore di questa, assaggiatori e maestri assaggiatori dell'Onaf ancora una volta si sono dimostrati gruppo, seppur eterogeneo, unito nella ricerca di emozioni casearie e di momenti di sana convivialità.

Il bilancio del presidente Adami

di Corrado Olocco

Con uno sguardo a ciò che è stato fatto nel 2017 e la testa già rivolta a cosa si farà nel 2019, quando l'Onaf compirà trent'anni, la relazione del presidente Pietro Carlo Adami è stata il momento centrale dell'assemblea generale di Grinzane Cavour. «Sono contento della partecipazione, con delegati in arrivo dalla Valle d'Aosta e dalla Puglia. L'assemblea rappresenta un momento di partecipazione e di condivisione importanti», ha dichiarato Adami prima di entrare nel dettaglio del bilancio (economico e operativo) dell'associazione.

Il bilancio 2017 chiude con 20.618,23 euro di attivo, derivanti da 398.766,55 euro di ricavi e da 378.148,32 euro di costi. «Un bilancio soddisfacente, anche se con cifre ancora esigue», ha sottolineato Adami. Nel 2017 è cresciuto il numero dei soci (1.913, contro i 1.841 del 2016) e sono stati organizzati 25 corsi, per un totale di 795 partecipanti. Anche la distribuzione geografica dei corsi conferma il carattere nazionale dell'associazione. Se ne sono svolti in Piemonte, Puglia, Veneto, Campania, Liguria, Lombardia, Emilia, Umbria, Lazio e Valle d'Aosta. E nei primi sei mesi del 2018 sono già stati avviati sedici corsi di primo livello e uno di secondo livello.

«Sono stati numerosi gli eventi e i concorsi che hanno visto l'intervento di Onaf: All'ombra della Madonnina a Milano, il primo concorso dei formaggi cuneesi che si è svolto a Grinzane Cavour, il concorso del Provolone del Monaco di Vico Equense (Napoli), Caseus Veneti, Vinum e la Fiera del tartufo ad Alba, il concorso Trinacria d'oro in Sicilia, il concorso di Roccaverano, il Premio Roma e il Modon d'or delle fontine della Valle d'Aosta. Innumerevoli sono state le occasioni, didattiche o conviviali, che le delegazioni hanno promosso sul territorio nazionale per avvicinare il formaggio a un pubblico il più vasto possibile, sempre attraverso la professionalità degli assaggiatori», ha proseguito Adami, che ha anche dato qualche anticipazione sul concorso dei formaggi cuneesi. L'edizione 2018 si svolgerà a Cuneo, durante la Fiera del marrone (19-

21 ottobre) e si allargherà a tutto il basso Piemonte, aprendo la partecipazione anche ai produttori delle province di Asti e Alessandria.

«Purtroppo negli ultimi anni il Ministero delle Politiche agricole ci ha un po' messi da parte ed è stato più difficile avere fondi per fare promozione, anche se l'attività è andata comunque avanti. Speriamo che in futuro sia possibile accedere ai bandi per avere più fondi a disposizione», ha proseguito Adami, ringraziando il responsabile della Commissione tecnico-scientifica Armando Gambera per il prezioso lavoro svolto, che ha portato all'introduzione di nuovi docenti per i corsi di primo livello

«C'è stata in questi anni un'importante presa di coscienza, quella di dover essere più attivi, senza accontentarsi di vivacchiare. Una delegazione che perde soci e non organizza attività non ha senso. Per fortuna molte delegazioni si sono dimostrate molto attive», ha aggiunto Adami, sottolineando anche il ruolo importante della rivista InForma per la promozione della cultura casearia a livello nazionale.

Nell'intervento del presidente non poteva mancare un accenno a cosa accadrà l'anno prossimo, quando l'Onaf taglierà il traguardo dei trent'anni di attività. «L'anniversario va celebrato adeguatamente e in autunno si dovrà già iniziare a definire la programmazione. Dovremo pensare a qualcosa di importante e visibile. Oltre a ciò che si farà a Grinzane Cavour, sede prestigiosa, nel cuore dell'area Unesco, mi piacerebbe anche organizzare 2-3 eventi in altre parti d'Italia, magari a Roma o al Sud», ha concluso Adami.

L'importanza del ruolo dell'Onaf è stata ribadita anche dal senatore Tomaso Zanoletti, presidente dell'Enoteca regionale di Grinzane Cavour: «Il castello di Grinzane è un luogo importante per la cultura enogastronomica, proprio grazie alle numerose associazioni ed enti che vi hanno sede, dall'Enoteca regionale, all'Osservatorio vino e salute, dall'Associazione dei giuristi del vino all'Ordine dei cavalieri del tartufo e dei vini d'Alba fino, ovviamente, all'Onaf. Vi auguro di continuare a svolgere con successo la vostra attività, che per noi è motivo di soddisfazione e gratificazione».



- Vari momenti dei lavori di domenica 17 giugno al castello di Grinzane dove si è riunita l'assemblea generale che ha approvato il bilancio 2017 ed eletto il nuovo consiglio direttivo nazionale. Una serie di investiture e i tradizionali appuntamenti con la degustazione dei formaggi hanno dato tono e broio alla riuscita convention





Dopo l'investitura di fine corso, si posa davanti al castello di Grinzane Cavour, sede nazionale dell'Onaf. Dall'alto, il gruppo dei neo assaggiatori di Cuneo, i nuovi maestri assaggiatori di Milano (corso di II° livello), e i neo assaggiatori di Torino
Fotoservizio di Beppe Malò

LA STRUTTURA IN BOCCA DEL FORMAGGIO

I francesi la chiamano “texture” perchè è la trama che raggruppa i concetti e rende bene l’idea

di Enrico Surra

Tutti coloro che hanno frequentato un corso per assaggiatori di formaggio sono consapevoli del fatto che la struttura misurata in bocca è un elemento fondamentale nella valutazione del formaggio stesso. E’ anche vero che, nella scansione temporale dell’assaggio, la struttura è l’ultimo parametro misurato in ordine di tempo, per cui, al momento di questa valutazione, l’assaggiatore arriva un po’ stanco e/o non sufficientemente lucido per valutare un parametro così importante.

In effetti la struttura percepita al palato è un elemento qualitativo che determina gran parte delle qualità di un formaggio per diversi motivi:

- le sue caratteristiche sono molto diverse a seconda delle categorie di formaggi, pensiamo solo come essa varia tra una cagliata lattica ed una cagliata presamica ed alle profonde differenze che ci sono tra un formaggio erborinato ed un grana a pasta extra dura;
- essa dipende dal contenuto in acqua del formaggio;
- può essere diversa in funzione del trattamento termico al quale viene sottoposto il latte per fare il formaggio (differenza tra formaggio a latte crudo e pastorizzato);
- è un parametro che viene costantemente monitorato dai casari (ovviamente non con prove alla bocca, ma con il tatto o anche la vista) durante la fabbricazione del formaggio;
- alcuni dei difetti più gravi del formaggio riguardano appunto la struttura, come ad esempio la gessatura, i rammollimenti, le colature.

In questo contesto è necessario ricordare che la qualità generale del formaggio, viene fortemente influenzata dalla struttura. Esemplicando al massimo, chi assaggia il formaggio può formularsi una domanda alla fine della degustazione: “ne assaggerei ancora di quel formaggio?”. Se la risposta è affermativa significa che nella masticazione non sono stati effettuati particolari sforzi, che il prodotto è piacevole e che vale la pena assaggiarne ancora un po’, per cui il giudizio è positivo. Se, al contrario, la risposta è negativa significa che durante la degustazione qualche aspetto ha affaticato l’assaggiatore e quindi è probabile che il difetto del formaggio stia nella struttura, magari troppo adesiva o gommosa o granulosa o altro.

ANALISI SENSORIALE

Nella realtà sensoriale le cose invece sono molto più complesse: la struttura si basa sulle percezioni dei sensi prendendo in esame le informazioni provenienti dai recettori meccanici cinestetici (circa 2.000 per dente) e tattili, incrociandoli con quelli visivi ed eventualmente auditivi.

Per alcuni prodotti alimentari la struttura è quasi sempre definita (ad esempio un prodotto da forno, una caramella, un frutto); nei formaggi essa cambia in funzione della tipologia e del grado di maturazione/stagionatura e, sovente, contribuisce all’estrinsecazione dell’aroma oppure ad “ammortizzarne” i difetti.

Inoltre la struttura è difficilmente determinabile perché il formaggio durante l’assaggio è sottoposto ad un gran numero di deformazioni da parte di denti, lingua e palato insieme a numerose irrorazioni di saliva, che contribuiscono a modificarla continuamente, facendo uscire in modo graduale gli aromi. Per tale motivo si dice che in bocca la struttura si evolve in permanenza.

LA VALUTAZIONE

Per valutare la struttura, fino a qualche anno fa si prendevano in considerazione alcuni parametri di difficile spiegazione, come ad esempio la palatabilità e la suadanza, ma era difficile trasferire ai futuri assaggiatori quali fossero le caratteristiche da ricercare. Alla fine il giudizio poteva essere lapidario: formaggio con buona/cattiva palatabilità e più o meno suadente (piacevole).

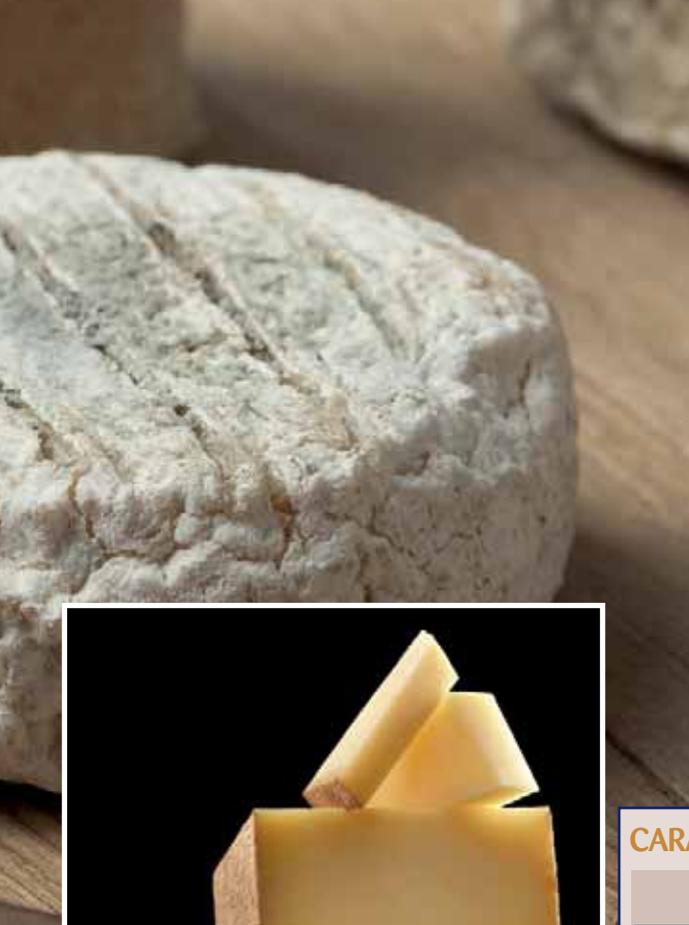
Il metodo di assaggio Onaf, che è mutuato dall’analisi sensoriale, scompone invece questo parametro in tutte le voci che lo costituiscono, al fine di mettere in evidenza almeno i descrittori più importanti che determinano la struttura del campione in assaggio. Classifichiamo le caratteristiche della struttura e diamo qualche definizione. Nel metodo Onaf è prevista la valutazione degli aspetti di seguito elencati.

CARATTERISTICHE MECCANICHE

Dovrebbero essere valutate con piccoli parallelepipedi di formaggio messi tra i denti e sottoposti ad una leggera pressione. Esse sono:

- La durezza, resistenza ad una deformazione iniziale, quindi, in bocca, ad un piccolo spostamento delle mascelle.
- La friabilità, caratteristica di un materiale che può essere ridotto in pezzi, ovvero attitudine che presenta il formaggio, all’inizio della masticazione, a generare numerosi frammenti.
- L’adesività, lavoro necessario per prevalere sulle forze che mantengono due superfici a contatto, riassumibile nello sforzo necessario con la lingua per staccare il prodotto incollato al palato ed ai denti.
- La deformabilità, attitudine dei legami interni a deformarsi, provocando degli spostamenti all’interno del materiale, quindi la facilità che presenta il campione a deformarsi in maniera progressiva o a ritirarsi prima di rompersi (con la saliva che gioca un ruolo importante, ad esempio nel caso del prodotto che fonde subito).





Da sinistra in senso orario, il Roccaverano Dop, Gorgonzola piccante Dop, Comté Aop



CARATTERISTICHE MEDIE DI STRUTTURA DI QUATTRO FORMAGGI

	Parmigiano Reggiano	Comté	Robiola di Roccaverano	Gorgonzola piccante
Durezza	elevata	medio elevata	bassa	bassa
Friabilità	medio elevata	media	bassa	bassa
Adesività	medio bassa	media	elevata	elevata
Solubilità	elevata	elevata	elevata	elevata
Granulosità	elevata	medio elevata	bassa	medio bassa
Umidità	bassa	medio bassa	elevata	media
Grumosità	bassa	medio bassa	assente	medio bassa
Con cristalli	medio elevato	medio	assenti	assenti
Elasticità	assente	media	assente	assente
Rigidezza	elevata	media	assente	assente
Deformabilità	bassa	medio bassa	elevata	elevata
Gommosità	bassa	medio bassa	assente	assente
Untuosità	medio bassa	medio elevata	elevata	elevata

Scala di valori: assente; se presente: bassa, medio bassa, media, medio elevata, elevata

CARATTERISTICHE GEOMETRICHE

Sono valutate in bocca ed esprimono la forma, la taglia e la natura delle particelle percepite nel corso della masticazione. Abbiamo:

- La microstruttura, percezione, a fine masticazione, sia di grani arrotondati (più o meno duri sotto i denti), sia di cristalli angolari che comportano uno scricchiolio udibile. Sulla scheda Onaf viene richiesta una valutazione della granulosità e della presenza di cristalli.

ALTRI DESCRITTORI

Sul metodo Onaf sono presenti altri descrittori che fanno riferimento a percezioni più complesse che si apprezzano in fase di fine masticazione e che possono dipendere dalla composizione chimica del formaggio. E' necessario valutare:

- La solubilità, sensazione che si sviluppa quando il campione fonde molto rapidamente nella saliva.
- L'umidità, percezione del tenore in acqua del campione che può variare da secco (richiama la saliva) ad acquoso (che libera liquido durante la masticazione).
- La grumosità, percezione di grumi quando si mastica e che si traduce nella presenza di piccole masse rapprese.
- La gommosità, un prodotto la cui consistenza plastica diviene malleabile sotto un certo sforzo.
- L'elasticità, attitudine di un campione di formaggio a riprendere la sua posizione iniziale, dopo essere stato sottoposto ad una compressione (in analisi sensoriale pura si valuta al tatto).

- La rigidità, di norma collegata alla durezza, caratteristica opposta dell'elasticità.
- L'untuosità, attitudine a rilasciare uno strato sottile di sostanza grassa ed untuosa sul palato, sui denti e sulla lingua.
- La gessosità, caratteristica già misurabile con la friabilità (alta) e l'umidità (bassa) che vuole mettere in evidenza il tipico difetto di alcuni formaggi. La misurazione di molti di questi parametri della struttura può essere fatta con test orientativi basati sull'assaggio di alcuni prodotti di riferimento e che vengono riportati sulla metodologia Onaf per fare in modo che l'assaggiatore possa farsi un'idea di come approcciare il problema.

UN ESEMPIO DI VALUTAZIONE

Si riporta una tabella con le caratteristiche medie di struttura di quattro formaggi di riferimento, ovvero di un formaggio a pasta dura (il Parmigiano Reggiano) confrontato con il Comté, che può essere quasi considerato suo omologo in Francia, ma che invece si differenzia molto in termini di struttura.

Si riporta poi, per completare il quadro, la valutazione della struttura per un formaggio a pasta molle e coagulazione lattica, la Robiola di Roccaverano e di un erborinato, il Gorgonzola piccante.

Non sottovalutiamo mai la struttura in bocca durante l'assaggio. I francesi, per definirla, usano il termine texture che letteralmente tradotto significa tessitura che, come sempre, raggruppa i concetti e rende l'idea. La tessitura rappresenta la trama del formaggio e la trama è l'espressione del formaggio nell'insieme delle sue caratteristiche sensoriali.

Al lavoro per creare una scala cromatica certificata da Onaf

di Armando Gambera

Il colore dei formaggi è un tema coinvolgente e affascinante. Dopo l'articolo di Enrico Surra sullo scorso numero, ecco che Vincenzo Bozzetti entra nell'agone coloristico con un sostanzioso contributo che sottopongo alla vostra lettura e attenzione.

Perché sostanzioso? Perché come al solito Vincenzo centra il problema e viene quindi subito al sodo. In qualità di coordinatore della Commissione tecnico-scientifica dell'Onaf ho apprezzato il lavoro compiuto da Vincenzo, da tanti anni a questa parte, nell'approfondimento dell'analisi sensoriale dei formaggi, e non solo. E quindi mi farò ambasciatore presso la Commissione per creare un gruppo di lavoro, compresi Bozzetti e Surra, onde addivenire ad una scala Onaf codificata dei colori dei formaggi. Intanto, buona lettura.



di Vincenzo Bozzetti

Etu bella caciottina, di che colore sei? Prima di scrivere la risposta della caciottina, debbo elogiare Enrico Surra che nel numero di dicembre 2017, con prudenza, perizia e generosità ha affrontato l'intrigante tema del colore della pasta dei formaggi, ma soprattutto per averlo definito "non così facile da valutare".

Lasciando quindi agli oculisti tutte le loro competenze e, limitandomi alla semplice visione della pasta dei formaggi, porto alcune considerazioni su tre elementi: noi stessi, la luce e il formaggio a pasta uniforme. Pertanto in questa nota non parleremo di crosta, di sotto crosta, di occhiatura, di erborinatura, di aloni e di sfumature che saranno trattate in altra occasione.

Quando penso a chi guarda la pasta del formaggio, penso però alla singolarità dei suoi organi visivi, alla unicità della sua cultura ed esperienza personale. Penso quindi alla soggettività della visione percepita dagli occhi che, come tutti gli occhi, ci vedono così bene, quando ci vedono bene! Probabilmente la quantità delle cose che vediamo sono le stesse, ma la qualità cromatica è soggettiva, come soggettive sono le sensazioni,

le percezioni e le descrizioni. Tanto per ripassare la fisiologia della vista, qualsiasi colore colpisca la retina è trasformato in impulsi nervosi dai coni e i bastoncelli. Alcuni sono sensibili al rosso, altri al verde, altri al giallo e altri al blu, con distinte sensibilità e il loro insieme determina la personale sensibilità visiva. In altre parole, come parliamo serenamente di sensibilità personale nei confronti di un sapore base, dovremmo anche pacificamente ammettere l'esistenza di sensibilità personali in merito ai colori base. Infatti, come esistono test di sensibilità dei sapori, esistono anche test di sensibilità di cecità ai colori. Proseguendo in salita, in aggiunta alla fisiologia della percezione dei colori, entra in gioco anche la psicologia dei significati emotivi e simbolici che i colori assumono nella nostra individuale cultura.

Non è il caso, in queste riflessioni, di entrare nei dettagli psicofisici della percezione del colore che invece invitiamo ad approfondire, se necessario, con test specifici. Limitiamoci invece a riportare uno stralcio della presentazione di Cromorama di Riccardo Falcinelli: "Ciò che di straordinario è accaduto nel mondo moderno è che la tecnologia e il mercato hanno cambiato il modo in cui guardiamo le cose, abitandoci a nuove percezioni. Visto su uno smartphone, un affresco risulta luminoso come una foto

digitale. Le tinte cariche e brillanti dello schermo sono ormai il parametro con cui valutiamo la purezza di ogni fenomeno cromatico.” Dal momento che il colore del formaggio viene valutato direttamente, senza la luminosità dello schermo, mi chiedo: con quali occhi viene guardato quel formaggio? Quanta innocente curiosità è rimasta in quegli occhi? Il secondo elemento da considerare sono la luce e le radiazioni elettromagnetiche. In un certo senso, la luce, per come la conosciamo, può essere considerata un fatto psicologico.

Infatti, la fisiologia visiva ci ricorda che sul fondo dell'occhio le cellule della nostra retina trasformano in un segnale elettrochimico le radiazioni elettromagnetiche comprese in una lunghezza d'onda variabile tra i 380 i 760 nm (nanometri), inviandole al cervello che le elabora nella sensazione del vedere. In realtà, resta ancora molto da conoscere in merito e verrà giorno in cui tutto ciò farà sorridere, per il momento accontentiamoci delle particelle di Newton e dei fotoni di Einstein.

Accettiamo però il criterio che la qualità della luce e il modo della illuminazione sono basilari per la nostra visione. Esaminare quindi il colore della pasta di un formaggio in pieno sole, all'ombra, alla luce artificiale, varia significativamente le nostre percezioni. Infatti, per le cabine di analisi sensoriali (norma ISO 8589: 2010, Analisi sensoriale-Guida generale per la progettazione dei locali destinati all'analisi sensoriale), si richiede un sistema di illuminazione che produca luce naturale diurna. Bene! In un modo o nell'altro abbiamo visto e percepito il colore del formaggio, ora però dobbiamo descriverlo e qui viene il bello.

Nella tabella a pagina 18 si leggono le descrizioni dei colori delle paste di alcuni formaggi Dop, come risultano dalle documentazioni dei consorzi di tutela. Credo e spero di non offendere nessuno dicendo che sono del tutto indicative e anche poco idonee per valutazioni di giudizio.

In vero, furono finalizzate alla protezione della denominazione del prodotto caseario e non anche per valutare e giudicare il colore della pasta dei formaggi.



Generosamente, Enrico Surra, nell'articolo citato in apertura, ha cercato di razionalizzare la "potenziale confusione" suggerendo tre "tinte" di base: bianco, avorio, giallo, riservando poi tre tonalità al giallo (paglierino, dorato e ambrato).

Come abbiamo visto sopra, le sensibilità visive sono personali, come mettiamo d'accordo il giudice A che vede la pasta di un formaggio bianco porcellana, mentre il giudice B la definisce bianco latte e il giudice C bianco carta? Ottima l'idea di razionalizzare, ma è questa la strada giusta?

Non è il caso che Onaf elabori la propria mazzetta dei colori dei formaggi? Del resto, se esistono le mazzette Ral, Pantone e Nsc (vedi pagina 18) qualche buona ragione ci sarà pure! Allora, non resta che il terzo elemento, cioè la risposta della Caciottina dell'inizio articolo. Ebbene sì, alla domanda rispose così: "Il mio colore dipende in parte dalla luce e in parte dai tuoi occhi!" Grazie per l'attenzione!

**Anche la
sensibilità visiva
è soggettiva
come le sensazioni,
le percezioni
e le descrizioni**



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



COLORI E MAZZETTE



RAL

Introdotta nel 1927 inizialmente con 40 colori, dal Reichsausschuss für Lieferbedingungen - Comitato del Reich Tedesco per fissare i termini e le condizioni di vendita-, oggi è normalmente in uso per l'impiego di vernici e rivestimenti.



PANTONE

Messo a punto negli Anni 50, per poter stampare in quadricromia con il sistema CMYK (ciano, magenta, giallo e nero). Il Pantone Matching System cataloga i colori derivanti dalle miscele dei colori base; oggi è il riferimento internazionale nell'industria chimica, meccanica e grafica.



NCS

Il Natural Colour System (NCS) è stato sviluppato nel 1964 dalla Fondazione Svedese del Centro Colori, sugli studi della opponenza cromatica dei colori, prima del fisiologo tedesco Ewald Hering e poi, dal pittore americano Albert Henry Munsel; il sistema si basa sulla percezione umana dei colori e non sulle loro mescolanza, oggi codifica 1950 tonalità.

Per ulteriori approfondimenti

Cromorama, Riccardo Falcinelli, Giulio Einaudi Editore, Torino, 2017; Sistemi sensoriali, M.J. Zigmond ed altri, EDISES, Napoli, 2002
 Sensazione e percezione di J.M. Wolfe, Zanichelli, Bologna, 2007; www.eliotecnicaftermieri.com/ecommerce/ral-mazzette-colori/1225-ral-k7.html;
www.amicucci.it/it/catalogo/colori/mazzette+pantone/60/index_314.aspx; www.univer.it/mondo-colore.

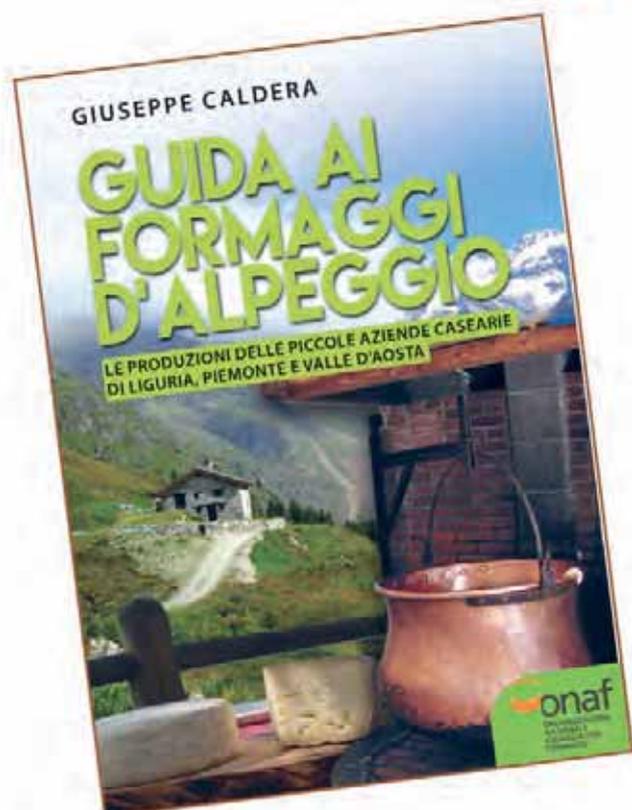
COLORE DELLA PASTA DI ALCUNI FORMAGGI DOP COME DEFINITI NEL DOCUMENTO UNICO AI SENSI DEL REG. CE 510/2006

FORMAGGIO	DOC. UNICO	DEFINIZIONE COLORE DELLA PASTA
Bitto	02-08-2006	tendente al giallo paglierino, più intenso con la stagionatura
Casatella Trevigiana	02-06-2004(1)	da bianco latte a bianco crema
Castelmagno a 60gg	17-03-2006	bianco perlaceo o bianco avorio
Castelmagno stagionato	17-03-2006	giallo ocrato con eventuali venature blu verdastre
Fontina	17-02-2005	dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso
Formaggella del Luinese	17-02-2006	prevalentemente bianco
Formaggio di Fossa di Sogliano	22-12-2006	bianco ambrato leggermente paglierino
Gorgonzola	12-04-2002(1)	bianco e paglierino, screziata con venature blu verdastre
Grana Padano	26-07-2006	bianco o paglierino
Montasio	10-03-2006(1)	leggermente paglierino
Mozzarella di Bufala Campana	05-04-2005(1)	aspetto esterno: bianco porcellanato
Parmigiano Reggiano	26-07-2007	da leggermente paglierino a paglierino
Pecorino di Filiano	25-02-2003(1)	dal bianco al paglierino quando stagionato
Pecorino Romano	26-01-2006(1)	dal bianco al paglierino più o meno intenso
Pecorino Toscano tenero	09-07-2004(1)	bianco leggermente paglierino
Pecorino Toscano semiduro	09-07-2004(1)	paglierino
Piacentinu Ennese	25-09-2007	giallo omogeneo più o meno intenso
Piave Fresco	04-03-2008	bianco
Piave Stagionato	04-03-2008	giallo paglierino
Provolone del Monaco	20-05-2005(1)	crema con toni giallognoli
Provolone Valpadana	27-01-2010(1)	bianco tendente al giallo paglierino
Robiola di Roccaverano	13-09-2005(1)	bianco latte
Salva Cremasco	30-07-2007	bianco tendente al paglierino quando maturo
Squacquerone di Romagna	04-12-2006	bianco madreperlaceo
Spresa delle Giudicarie	23-11-2006	bianco o paglierino chiaro
Stelvio	07-10-2002	tra il giallo chiaro e paglierino

(1)- Scheda riepilogativa

*Rinnova la tua adesione all'Onaf,
conferma la tua passione!*

Onaf



**In omaggio la
“Guida ai formaggi
d’Alpeggio”
di Giuseppe Caldera**

*e un testo sull’analisi sensoriale edito
dal Consorzio Parmigiano Reggiano,
scaricabile dal sito www.onaf.it*

**QUOTA 2018 » € 70
2018 + 2019 » € 130**

**La quota associativa annua comprende l’abbonamento ad InForma,
la nostra rivista, la nostra voce: facciamola sentire!
Idee ed argomenti proposti dai Soci saranno sempre presi in considerazione.**

MODALITÀ DI RINNOVO

1) Bonifico a favore di O.N.A.F Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN

Attenzione!! Nuove coordinate: UBI Banca - Filiale di Gallo d’Alba (CN) - IBAN IT 73 L 03111 46380 0000 0000 3401

2) Versamento o postagiù a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN
sul conto corrente postale n.10218121 - IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121

3) Transazione on line con carta di credito dalla home page del sito www.onaf.it

4) SDD: addebito automatico annuale sul conto corrente (come per il pagamento delle bollette telefoniche, dell’elettricità, ecc.)
Questa modalità di rinnovo dà diritto ad uno sconto di € 10 sulla quota annua.

Segnala immediatamente alla segreteria la Tua adesione!

Domenico Raimondo numero uno del consorzio Mozzarella di Bufala Campana, eletto al vertice di Afidop. E in questa intervista a Informa spiega i prossimi passi dell'associazione



Chi è Raimondo

Domenico Raimondo è il nuovo presidente dell'Associazione dei Formaggi Italiani Dop e Igp (Afidop). Salernitano, 47 anni, quarta generazione di mastri casari, Raimondo guida da 7 anni il Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana. Sarà affiancato da una Giunta esecutiva formata da: Renato Invernizzi (Gorgonzola) con l'incarico di vicepresidente; Nicola Cesare Baldrighi (Grana Padano); Nicola Bertinelli (Parmigiano Reggiano) e Carlo Santarelli (Pecorino Toscano).

Raimondo resterà in carica per il prossimo triennio e succede a Nicola Cesare Baldrighi, che rimane invece al vertice di Aicig, l'associazione che unisce i Consorzi di Tutela dei prodotti italiani a indicazione geografica.

Afidop raggruppa 27 consorzi di tutela che rappresentano il 99,8% della produzione casearia italiana a Dop e che sono: Asiago, Bitto, Bra, Caciocavallo Silano, Casatella Trevigiana, Casciotta di Urbino, Castelmagno, Fiore Sardo, Fontina, Gorgonzola, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Pecorino Sardo, Pecorino Toscano, Piave, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Raschera, Salva Cremasco, Stelvio, Taleggio, Toma Piemontese, Valtellina Casera.

«Il sistema Dop

di Elio Ragazzoni

Presidente, se lo aspettava quel voto unanime al vertice di Afidop che equivale a un plebiscito?

«Il riconoscimento alla nostra realtà da parte degli altri Consorzi di Tutela aderenti ad Afidop ci rende orgogliosi, ma accanto alla soddisfazione sento forte anche la responsabilità di un incarico così importante e delicato. Negli anni il nostro Consorzio ha costruito una solida rete di rapporti con gli altri organismi e la mia nomina è il frutto di un lavoro di squadra».

Lei ha sottolineato la sua intenzione di insistere sulla strada del cambiamento per rendere Afidop ancora più autorevole. Che cosa intende per cambiamento?

«Cambiamento vuol dire raccogliere la sfida del mondo globale e adeguare la nostra realtà produttiva, formare i nostri giovani, insistere sull'innovazione tecnologica, rendere la filiera sempre più solida e far capire a tutti che siamo una grande realtà economica».

Dicono che il suo omologo francese, Jean-Charles Arnaud, sia voce ascoltata dal governo e dalla presidenza della repubblica di Parigi: avverrà anche in Italia prima o poi?

«Lo speriamo davvero. Siamo già in ritardo, noi vogliamo essere interlocutori delle istituzioni a ogni livello, ma finora non siamo stati ascoltati. La politica deve creare le condizioni per lo sviluppo futuro del sistema dei prodotti di qualità».

Oggi Afidop è la casa comune dei maggiori con-

sozzi italiani ma una serie di consorzi minori, legati a piccoli territori, rimangono fuori. Lei è favorevole a una politica di inclusione per avere all'interno tutte o quasi le dop italiane?

«Afidop è una grande realtà, i formaggi devono avere non solo una casa comune ma anche una visione comune. Ho dato la mia disponibilità per proseguire un percorso largamente condiviso dall'intera base associativa. Abbiamo dimostrato di saper fare rete. In assemblea abbiamo già delineato un percorso di convergenza con Aicig, che prevede la nascita di un comitato di rappresentanza della nostra filiera. La strada delle sinergie è già tracciata».

Ritiene giusta la strada di istituire nuove Dop rappresentative di produzioni qualificate? E se sì,





“
Cambiamento vuol dire raccogliere la sfida del mondo globale e adeguare la nostra realtà produttiva, formare i nostri giovani, insistere sull'innovazione tecnologica, rendere la filiera sempre più solida e far capire a tutti che siamo una grande realtà economica
 ”



Domenico Raimondo, 47 anni, salernitano, è la quarta generazione di mastri casari. Da 7 anni è alla guida del consorzio di tutela della Bufala Campana Dop. La sua elezione a presidente Afidop è avvenuta all'unanimità il 25 maggio scorso

traina il Made in Italy»

a quali condizioni?

«Il sistema delle Dop e Igp ha dimostrato di essere un modello vincente, con incrementi annuali di produzione e fatturato. Certamente è auspicabile che il patrimonio di eccellenze italiane venga certificato, ma i tempi sono maturi per avviare una riflessione sul “peso” economico dei singoli prodotti. Se le prime 10 Dop fanno l'80% del fatturato di tutti i prodotti a denominazione di origine, allora qualche domanda bisogna farsela».

Prima di salire ai vertici di Afidop, lei per sette anni ha presieduto il Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana che vanta numeri da record: export più 11,4%, valore al consumo sopra i 720 milioni di euro. Guardando avanti, lei ha anche ammesso la necessità di superare i pregiudizi



circa la modalità Frozen: resta sempre di questo parere nonostante le levate di scudi da parte dei tradizionalisti?

«Innanzitutto voglio precisare che io resto presidente del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop. Ho altri due anni di lavoro prima della scadenza del mio mandato. Per quanto riguarda il frozen, invece, c'è purtroppo da sottolineare che il tema è stato preso come uno slogan vuoto da pochi presunti puristi, che hanno voglia di urlare e non di confrontarsi. La mozzarella frozen punta a sfruttare l'innovazione tecnologica per far arrivare sui mercati lontani un prodotto di qualità e impedire il degrado di un prodotto che soffre per i tempi di trasporto. Ma tutto questo senza snaturare l'eccellenza e la tradizione. Nessun troverebbe mai una mozzarella frozen a Positano, non ha senso. Ma perché negli Usa non possono mangiar un prodotto di grande qualità surgelato con tutte le garanzie per i consumatori? A questa domanda nessuno dei presunti oppositori sa rispondere».

Lei ha anche precisato che il Consorzio Mozzarella deve essere riferimento imprescindibile per tutti i soggetti del settore, capace di dare

risposte immediate e di riservare il massimo rigore contro frodi, imitazioni e ogni forma di illegalità e di attacco che frena le straordinarie potenzialità del prodotto che tuteliamo. Contro frodi e illegalità, come si muoverà da presidente?

«In realtà da tempo ci muoviamo e abbiamo incrementato il fronte della vigilanza sia in Italia sia all'estero. In Europa, ad esempio, abbiamo dato vita a una task force con altri Consorzi di Tutela che proprio il mese scorso ha portato alla scoperta di falsa

mozzarella Dop in un supermercato del Belgio. Nel 2017 il Patto sulla vigilanza all'estero tra i Consorzi di Tutela ha consentito di effettuare verifiche in 460 differenti punti vendita di 9 Paesi europei (Austria, Belgio, Francia, Germania, Lussemburgo, Olanda, Regno Unito, Spagna e Svizzera). Significativi i dati raccolti, che hanno portato ad attivare per due volte la tutela “ex officio” e ad accertare che circa il 50% dei prodotti in commercio riportavano

una denominazione impropria, con riferimento diretto alla bufala campana. A questo si aggiungono le verifiche in Italia. La Mozzarella Dop viene sottoposta a circa 10mila controlli l'anno ed è questa la strada su cui continueremo a investire».

“
I tempi sono maturi per avviare una riflessione sul “peso” economico dei singoli prodotti. Se le prime 10 Dop fanno l'80% del fatturato di tutti i prodotti a denominazione di origine, allora qualche domanda bisogna farsela
 ”

Anni di abitudine al cibo industriale hanno assuefatto il palato dei consumatori a una spiccata sapidità. Ora la medicina chiede una marcia indietro citando come modello la dieta mediterranea



Sapore di sale

La procedura della salatura è alla base della conservazione dei formaggi. Con la tendenza a ridurre il dosaggio

di Flavio Di Gregorio

Sapore di sale, sapore di te. Questo ritornello mi viene in mente, purtroppo, quando assaggio formaggi industriali o prodotti caseari artigianali di scarsa fattura come quelli spesso sponsorizzati da amici che decantano: "Ho scoperto un formaggio eccezionale come quelli di una volta fatto da mani sapienti" spesso appartenenti a fantomatici pastori, esaltati come se fossero delle icone della musica rock.

Durante gli assaggi spesso si incontra quella nota salata, molto elevata e persistente, presente sia in formaggi freschi sia stagionati, che si erge in bocca come una piramide salina nel mezzo di un deserto di aromi palatali, ciononostante ne siamo rapiti, perché?

La spiegazione di questo fenomeno gustativo, che piace tanto alla stragrande maggioranza dei consumatori, è il frutto di anni di abitudine a cibi commerciali da supermarket con sapori costruiti ad arte, che oramai ci hanno arso le papille e non ci permettono di avvertire altro.

La procedura casearia della salatura è fondamentale

nel fare formaggio, ha molteplici scopi dalla conservazione del formaggio all'azione battericida, alla disidratazione per osmosi durante la stagionatura (entra dall'esterno cloruro di sodio fuoriesce dall'interno acqua), alla genesi imprescindibile di quell'apparato di traspirazione epidermica rappresentato dalla crosta.

Quindi il sale ha un'importanza primaria nel fare formaggio, perché allora lo ritroviamo spesso in alte concentrazioni all'interno della forma? Forse viene utilizzato in abbondanza sia nella salatura a mano "artigianale" che nella salamoia industriale, oppure viene volutamente aggiunto per correggere prodotti non perfetti o di scarsa qualità?

Il "troppo sale" assunto sottoforma di cloruro di sodio, cioè sale da cucina, diventa nel tempo un "grosso problema" da un punto di vista medico. In particolare l'eccesso di sodio assimilato dal nostro organismo rappresenta dato sfavorevole in campo nutrizionale e dietetico oltre ad essere la causa di alcune patologie.

Il consumatore è costretto, spesso a sua insaputa ed in modo occulto, a introitare giornalmente elevate quantità di sale con gli alimenti, con valori che supe-

rano di gran lunga quelli consigliati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, che vigila sul nostro benessere con la finalità di prevenire patologie che possono essere dovute ad abuso di cibi che celano componenti indesiderate, come il sodio in eccesso.

Infatti assumendo ogni giorno maggiori quantità di sale rispetto al nostro fabbisogno corporeo, nel tempo si possono scatenare delle patologie ben specifiche come l'ipertensione, la compromissione della funzionalità renale e del sistema nervoso vegetativo.

Il fabbisogno di giornaliero di sale dovrebbe attestarsi a 3,75 gr (di cui 1 gr di sodio); le linee guida mondiali consigliano di non superare la soglia di 5 gr/die: la nostra dieta quotidiana comporta un ingestione di sale intorno ai 13-9 gr/die.

Ciò è dovuto soprattutto alla presenza di sale occulto aggiunto in molti alimenti, dai dolci da forno al pane, dal gelato ai surgelati, dagli scatolami ai cibi precotti, oltre al formaggio stesso. Quindi è bene leggere sempre i valori nutrizionali scritti sulle etichette dei prodotti alimentari.

Facciamo un gioco: un giorno a vostra scelta, dalla



mattina alla sera, fate il conto dei grammi di sale presente negli alimenti che avete mangiato annotando i valori contenuti e riportati sulle etichette dei cibi.

Se riuscite a mantenervi entro i 5 gr totali, vi pago una cena: senza sale, ovviamente!

Il sodio viene anche assunto sotto forma di altri sali come ad esempio il glutammato, che dà peraltro dipendenza. Il cloruro di sodio, come gli zuccheri semplici, rappresenta l'elemento più aggiunto dalla mano dell'uomo nei processi alimentari, soprattutto per dare sapore.

Quindi la domanda che vorrei da medico porre al mondo caseario è la seguente: è possibile ridurre percentualmente l'aggiunta di sale durante il processo produttivo di almeno del 15-20 per cento? La risposta che vorrei sentirmi dire dai Mastri Casari è: "Certo che è possibile!", e ciò potrebbe essere considerata già una grande conquista nutrizionale. Questa ipotetica promessa dovrebbe essere presa seriamente in considerazione e mantenuta come impegno al fine di rendere ancora più sano uno degli alimenti su cui si basa la nostra Dieta Mediterranea, quale è il formaggio.

Vorrei risentire non in bocca, ma risuonare nelle orecchie quel ritornello di "Sapore di Mare", possibilmente sdraiato al sole di una spiaggia bianca sognando solo.

PROBLEMATICHE NUTRIZIONALI DEL FORMAGGIO

Il latte ed i suoi derivati spesso non vengono visti di buon occhio da molti nutrizionisti, specialmente da coloro che si interessano di alimentazione in soggetti che hanno sviluppato patologie di natura oncologica, cardio-vascolare e dismetabolica.

Spesso logiche commerciali o dietetiche tendono a demonizzare il formaggio, non conoscendo che ci sono molteplici e diverse tipologie e varietà di prodotti caseari che differiscono tra loro anche dal punto di vista di apporto di macronutrienti e quindi calorico.

IL PROBLEMA LATTOSIO

Oggi sono in aumento i casi di intolleranza e di allergia al lattosio.

L'intolleranza al lattosio è dovuta non tanto ad una drastica riduzione o ad una carenza di lattasi, quanto alla deficienza di enzimi proteolitici necessari alla digestione delle proteine del latte.

Comunque questo problema è circoscritto a quei prodotti caseari per lo più freschi.

Infatti il formaggio a differenza del siero contiene di media un valore inferiore al 10% di lattosio, che varia in rapporto alla tipologia, ad esempio nel GrauKase il suo valore si aggira intorno allo 1-0,5%, e alla maturazione e stagionatura.

Nonostante si possa essere attenti nella dieta ad evitare fonti certe di lattosio, il problema principale è rappresentato dal lattosio occulto, cioè quello aggiunto dalla mano dell'uomo in altri alimenti, utilizzato ad esempio per la conservazione degli insaccati, o per migliorare la palpabilità di alcuni prodotti quali pane, brioche, snack, caramelle, nella cioccolata, nelle margarine e persino nei medicinali.

SALE, LA MANO DELL'UOMO

Infine bisogna prendere in considerazione le sostanze non nutrizionali che possono essere

aggiunte nel formaggio dalla mano dell'uomo, soprattutto nei processi industriali.

Il formaggio è un alimento che non necessita di additivi di alcun tipo e quindi se utilizzati è solo per migliorare prodotti scadenti.

L'avvento della produzione industriale ha portato indubbi vantaggi come la sicurezza del prodotto e l'abbassamento dei prezzi, purtroppo i metodi di produzione industriale non consentono di raggiungere livelli qualitativi ottimali a basso costo.

L'aggiunta di addensanti, come i polifosfati (sali di fusione), di additivi e conservanti fornisce prodotti che andrebbero evitati nella dieta quotidiana, in quanto potrebbero rivelarsi nel tempo nocivi.

Il lisozima ricavato dall'albume dell'uovo, aggiunto in alcuni formaggi come specificato nel disciplinare nel Grana Padano Dop, è un battericida sporigeno, ma deve essere sempre dichiarato in etichetta in quanto è una molecola allergenica.

Conservanti come cloruro di calcio, acido citrico, acido lattico e coloranti naturali come l'annatto e i caroteni possono essere aggiunti liberamente in quanto esenti al momento da effetti collaterali per la salute umana.

IN CONCLUSIONE

L'equilibrio nella dieta e nello stile di vita, svolgere una regolare attività fisica quotidiana, la scelta di alimenti genuini e di qualità, il cucinare con idonee tecniche di cottura sono le basi nutrizionali e dietetiche per una vita sana.

La Dieta Mediterranea con i suoi alimenti cardine, tra i quali il formaggio, risulta essere scientificamente la più sana, equilibrata in nutrienti, corretta e longeva.

Per prevenire i danni dovuti dall'alimentazione bisogna scegliere gli alimenti idonei di qualità e genuini, e contrastare l'iperalimentazione e lo spreco alimentare cardine negativi della nostra società globalizzata.

Una corretta alimentazione permette di prevenire patologie più o meno complesse, dall'obesità al cancro, in cui il formaggio può non rivestire alcun ruolo di indiziato, ovviamente se non ne abusiamo.

L'iniziativa dell'Onaf di Milano da sempre persegue obiettivi e modalità di svolgimento differenti dalla maggior parte dei concorsi caseari realizzati in Europa. Non è la perfezione ma la direzione è quella giusta.

ALL'OMBRA DELLA MADONNINA



di Beppe Casolo

Sono 13 le edizioni del più importante concorso di formaggi di capra d'Italia realizzate a Milano dall'Onaf. Un percorso che ha visto un progressivo incremento dei partecipanti ed un ampliamento del territorio di provenienza dei prodotti.

La volontà è stata da sempre quella di porre al centro i formaggi in concorso. Solo dopo i produttori, i giudici ed il contesto esterno.

Rispetto del formaggio (o dello yogurt) innanzitutto, del quale individuare le caratteristiche e le peculiarità, i pregi e gli eventuali difetti. Lo scopo del concorso non è quello di mettere in fila, di fare una graduatoria di merito del formaggio per eleggerne il "Re". Si guarda molto più avanti e i produttori lo stanno capendo bene. L'analisi e il giudizio sono effettuati da esperti: Maestri assaggiatori Onaf, per lo più con esperienza specifica relativamente alle tipologie dei prodotti in concorso.

Ogni giudice compila una scheda Onaf quantitativa per ogni formaggio assegnato alla commissione, attribuendo un voto ad aspetto esterno, colore della pasta, occhiatura e/o eventuale erborinatura, struttura alla vista e al tatto, odore/aroma, sapore e struttura in bocca. Una volta condivisi questi voti, nell'ambito della commissione viene redatta una scheda qualitativa dove sono indicati i descrittori relativi ai parametri visivi, tattili e gusto-olfattivi, oltre ed eventuali commenti generali, al fine di suffragare e spiegare i punteggi attribuiti.

Tutte queste informazioni vengono riassunte in una scheda contenente tutti i parametri quanti-qualitativi che viene consegnata ai produttori al momento della

premiazione, insieme alla targa, o al diploma per il riconoscimento ottenuto.

La cosa davvero interessante e ricca di significato è la graduatoria che non vede una classifica di merito dal primo all'ultimo, ma il raggiungimento di progressive soglie di valore: eccellenza, qualità superiore, qualità e infine tutti gli altri. In questo modo non si insiste sulla rivalità tra produttori, ma sul raggiungimento degli obiettivi qualitativi.

Negli anni i casari hanno mostrato apprezzamento per questo tipo di impostazione, che riteniamo essere in linea con la finalità del miglioramento delle produzioni casearie, consentendo un confronto di tipo squisitamente tecnico di prodotti suddivisi in gruppi omogenei per categoria e realizzati con un'unica tipologia di latte.

Altro particolare: sino ad ora la partecipazione dei formaggi è stata a titolo gratuito. Troppo spesso, al contrario, soprattutto all'estero, si assiste a concorsi nell'ambito dei quali lo svolgimento e i gli obiettivi sono molto diversi da quelli appena indicati.

- La valutazione è fatta su un numero assai esiguo di parametri;
- Spesso i giudici non appartengono ad Albi specifici e non sono esperti in materia, ma semplici appassionati;
- Le numerose e differenti tipologie casearie consentono la suddivisione dei



CONCORSO ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2018:

FORMAGGI E RICOTTE

PRODOTTO	CATEGORIA	PRODUTTORE	COMUNE	PROVINCIA
Robiola di capriglio	lattica con crosta fiorita	Az. Agr. Capre e cavoli	Capriglio	AT
Tronchetto	lattica con crosta fiorita	La petite ferme di Cheillon Fulvio	Gignod	AO
Crottino	lattica con crosta fiorita	Fattoria Mafalda Società Agricola	San Venanzo	TR
Primo sale	caciocotta e primosale	Soc. Agricola La Petrosa srl	Ceraso	SA
Tegulat	crosta lavata	Lavialattea srl	Brignano Gera d'Adda	BG
Roccaprina	crosta lavata	Gildo dei f.lli ciresa w. & c. s.n.c	Introbio	LC
Capreggio	crosta lavata	Az. Agr- Vigliani Alessandra	Moasca	AT
Stagionato	pasta dura	Az. Ag Corte Soffumbergo di Pistor Patrizia	Faedis	UD
Caciotta stagionata di capra	pasta dura	Il vecchio ovile Soc. Coop. a.r.l.	Anzio	RM
Caprone	pasta dura	De Magi	Castiglion Fiorentino	AR
Soire	affinati "semplici"	Az. Agricola San Lorenzo s.s.	Ponzone	AL
Il ricercato	affinati "semplici"	Az. Agr. Capre e cavoli	Capriglio	AT
Tronchetto al carbone vegetale	affinati "semplici"	Az. Agr. Il boscasto di Maria Chiara Onida	Ruino	PV
Insonne	affinati "elaborati"	Lavialattea srl	Brignano gera d'Adda	BG



Gli assaggiatori Onaf che hanno assistito i giudici e i bambini all'opera con la caseificazione

formaggi in molte categorie, o sottocategorie, sovente con un numero assai ridotto di campioni, per ognuna delle quali vengono assegnate una medaglia d'oro, d'argento, o di bronzo: pochi formaggi e molti premi.

- Il costo di partecipazione e il quantitativo di prodotto da consegnare sono molto elevati.

Quando gli esperti dell'Onaf sono coinvolti in questo tipo di concorsi, si trovano un po' spiazzati nel doversi raffrontare, per lo più, con semplici appassionati privi di un approccio tecnico e critico-analitico consolidato e dovendo esprimere la valutazione sulla base di un limitato numero di parametri. In tali situazioni, quando è presente, la figura del Maestro Assaggiatore Onaf viene molto apprezzata e considerata, sia in ambito nazionale, che internazionale.



Chi non ha molta esperienza di concorsi non si rende pienamente conto della differente impostazione dei diversi tipi di evento e non capisce neppure la diversità degli intenti degli organizzatori. Purtroppo, non si può disconoscere che il lavoro di marketing operato dagli organizzatori degli eventi meno tecnici sia davvero eccellente e i riconoscimenti da loro assegnati assumono un importante valore promozionale per il caseificio premiato, che talvolta va al di là del valore del formaggio.

Per quanto riguarda l'Onaf è indubbia la necessità di valorizzare maggiormente

la qualità del lavoro svolto, che deve portare ad una maggiore visibilità e ad una conseguente ricaduta sugli interessi economici dei produttori.

L'auspicio è che gli enti organizzatori delle più importanti manifestazioni fieristiche, le Camere di Commercio, il Ministero delle Politiche Agricole, le Istituzioni Nazionali ed Europee, i Consorzi di Tutela ecc. si avvedano delle peculiarità e degli obiettivi perseguiti dall'Onaf favorendo la sua attività, attraverso politiche di indirizzo e sostegno economico in tale direzione.

Ecco solo pochi numeri della manifestazione All'Ombra della madonnina, organizzata a Milano il 12 e 13 maggio 2018

Ben 267 sono stati i prodotti di latte caprino iscritti all'omonimo concorso caseario (con un + 15 % rispetto al 2017), provenienti da 59 produttori Italiani e Svizzeri del Canton Ticino; se ricotte, lattiche fresche e croste fiorite, come ormai consuetudine, sono state le categorie più rappresentate, si è registrata una maggiore presenza di formaggi stagionati e affinati. I 55 giudici coinvolti, tutti Maestri Assaggiatori Onaf. Nei due giorni di manifestazione, numerosi partner si sono affiancati ad Onaf nella realizzazione dei momenti di incontro, degli eventi e delle degustazioni in calendario, segno della sempre crescente importanza che "All'Ombra della Madonnina" riveste per gli operatori di questo settore; inoltre, l'edizione 2018, realizzata in collaborazione con la Regione Lombardia, è stata anche inserita nel calendario della Milano Food City, dopo aver ottenuto il Patrocinio del Comune di Milano.

Indichiamo di seguito i formaggi e gli yogurt che hanno ottenuto la Targa di eccellenza, rimandando al sito www.ombradellamadonnina.it l'elenco di tutti i prodotti partecipanti e dei relativi riconoscimenti.

I PRODOTTI PREMIATI CON TARGA DI ECCELLENZA

YOGURT

PRODOTTO	CATEGORIA	PRODUTTORE	COMUNE	PROVINCIA
Yogurt al mirtillo	Yogurt bianco non aromatizzato	Azienda Agricola Cascina Aurelia	Bariano	BG
Yogurt naturale da latte di capra	Yogurt bianco non aromatizzato	Azienda Agricola San Gregorio di Cipolat Padiel Massimo	Aviano	PD
Yogurt cremoso naturale	Yogurt bianco non aromatizzato	Sa craberia Az. ovcaprina di brau Antonangelo	Carbonia	CI
Yogurt al limone	Yogurt aromatizzato e/o zuccherato	Azienda Agricola Rota Ilario	Val brembilla	BG
Yogurt di capra ciliegia	Yogurt aromatizzato e/o zuccherato	Fiorini Paolo	Picinisco	FR
Yogurt drink liquido sa craberia	Yogurt aromatizzato e/o zuccherato	Sa craberia az. ovcaprina di Brau Antonangelo	Carbonia	CI
Kefir di latte di capra		Azienda Agricola Mauri Silvano	Colle Brianza	LC

I risultati completi su www.ombradellamadonnina.it



Il burro dal sapore di un tempo...

segui su 

www.caseificiosepertino.com · info@caseificiosepertino.com

Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Brusaporto - Bergamo I formaggi "Da Vittorio"

Ci troviamo in Bergamasca, a Brusaporto per l'esattezza. Il ristorante da Vittorio è da 50 anni il tributo iconico all'opulenza, al lusso, al senso del bello. La famiglia Cerea, un vero clan, è soprattutto una bella e sana realtà imprenditoriale che ha saputo diversificare nel tempo le varie attività: ristorazione, pasticceria, catering per eventi di altissimo livello e persino la produzione di vino nella tenuta dove è situato il corpo del ristorante con alcune belle camere.

Ma soffermiamoci al tema a noi più caro, i formaggi. Sul finire del pranzo arriva un carrello impressionante, raccontato dalla responsabile di sala, Rossella Cerea, restaurant manager. La lista dei formaggi che si trovano abitualmente nel loro carrello è questa: Ol sciur, Taleggio, Rocolo, Erborinato San Carlone in crosta di caffè e miele,

Gorgonzola piccante, Robiola di capra in foglia di porro, di castagno, Robiola incavolata, Robiola di pura capra, Gouda oltre 40 mesi, Grasso d'alpe Monscera, Erborinato di capra cremoso, La vetta del Monviso, La Toma del Bergè, Holzhofer (il formaggio svizzero che a noi è piaciuto tanto) 8 mesi, Neufchâtel, Mont d'Or, Chaource, Coulommiers, Langres. Il carrello arriva quasi minaccioso, spinto da braccia forti ed eleganti del personale di sala.

Amiamo degustare i formaggi al naturale, quindi senza particolari abbinamenti di marmellate mostarde e gelatine, ma esiste comunque la possibilità di accompagnarli con fichi caramellati fatti da loro o un miele con pistilli di zafferano. In primavera non può mancare il pecorino "Il Fiorino" con fave fresche e olio d'oliva. Il servizio dei formaggi avviene su pietre di Luserna le cui cave si trovano a Bagnolo Piemonte, queste venivano anche usate per la pressatura del formaggio.

Rossella abbina ai formaggi freschi un bianco di buona sapidità, ai formaggi stagionati un rosso di decisa struttura tipo un Pignolo, mentre con i formaggi erborinati serve un Moscato di Scanzo passito.

Da Vittorio - Via Cantalupa, 17 - 24060 Brusaporto (BG)
Chiuso mercoledì a pranzo
Tel. +39 035.681024 - Fax +39 035.680849
www.davittorio.com - info@davittorio.com



Bergamo Ristorante Casual

Enrico Bartolini non sbaglia un colpo, chef patron che sta inanellando una serie di successi, un'apertura dopo l'altra. Cambia città, da Milano a Grosseto (l'Andana), da Venezia al Monferrato (La Locanda del Sant'Uffizio), ma il risultato non cambia: sono tutti ristoranti di qualità che si distinguono, e dove c'è un bellissimo equilibrio tra i suggerimenti che vengono dall'alto, cioè da Enrico Bartolini, e la personalità dello chef resident che viene comunque salvata e valorizza-



ta, e non schiacciata dalla personalità esuberante dello chef in capo. Con il Casual siamo a Bergamo Alta, anzi appena fuori, lì dove la salita prosegue per salire al colle di San Vigilio. La funicolare passa proprio accanto alla bella struttura che offre un comodo parcheggio, una bella veranda estiva e dentro vari ambienti. L'accueil più informale, subito accanto, è la cantina a vista, poi la bella sala del caminetto e infine la grande sala segnata dalle vele dorate delle luci e dai tavoli ben distanziati che lasciano al centro un largo spazio per il tavolo di servizio e per un altro tavolo design, uno scrigno bellissimo, che nel nostro caso ci interessa da vicino.

E' per l'appunto il tavolo dei formaggi, che fanno bella mostra, ordinati e divisi per gruppi, ogni gruppo con la sua campana. Siamo d'altronde in terra di formaggi, dal Taleggio al Formai de mut, dal Branzi allo Strachitunt e così via. Selezione che non solo è ben disposta, ma che viene ben presentata ai golosi di turno dal restaurant manager Marco

Locatelli, giovane e già esperto di formaggi e di vini. Ad accompagnare i vari formaggi è il pane, eccellente, che viene sfornato dalla cucina e che merita anche esso la lode.

Quanto alla cucina è diretta dal giovanissimo Alex Manzoni. Ne ricordiamo almeno due piccoli capolavori golosi: "La spuma di cavolfiore nocciole e polvere di acciughe" e il "risotto mantecato all'anice con ostriche e uova di aringa affumicate". Lasciate poi uno spazio ai formaggi ma non perdetevi almeno uno degli ottimi dessert, come ad esempio l'ananas caramellato con il sorbetto al timo e gel di pepe.



Casual - Via S. Vigilio, 1 - 24129 Bergamo
Aperto dalle 11,30 alle 14,30 - Dalle 19,30 alle 23
Chiusura il martedì
Telefono 035 260944 - info@casualristorante.it



LA STAGIONATURA DEI FORMAGGI E I MATERIALI DA CONTATTO

di Alfonso Piscopo*

La realtà lattiero casearia Italiana, è costituita da piccole e medie imprese che trasformano prodotti di nicchia (niche product) proiettati verso determinate nicchie di mercato (niche market) e prodotti di massa rivolti a un pubblico più vasto. In entrambe i casi, la fabbricazione dei derivati del latte, è frutto di una lavorazione di tipo artigianale e talvolta familiare tramandata nel tempo e industrializzata, utilizzando nell'insieme apparecchiature sofisticate e materiali tradizionali. La coesistenza dei materiali da contatto moderni e tradizionali, anche nelle medio piccole realtà, consente di fabbricare prodotti eccellenti dal punto di vista qualitativo. Il made in Italy infatti vanta tra i migliori formaggi al mondo, comprese le denominazioni Dop e Igp.

Nonostante i risultati in questo campo sono ragguardevoli, è necessario evidenziare alcuni aspetti tecnici, riscontrabili nella fase di processo che porta alla maturazione dei formaggi, tramite i materiali da contatto. Il prodotto stagionato conserva le caratteristiche organolettiche e sensoriali, grazie anche all'immagazzinamento in ambienti arieggiati (celle frigorifere, grotte, piani interrati o semi-interrati ecc.), tuttavia si può presentare qualche inconveniente dovuto al contatto del formaggio con i materiali costituiti da essenze legnose.

La stagionatura è una fase fondamentale per la maturazione del formaggio, in questa fase si ha la moltiplicazione della flora microbica che è determinante per la conservazione di tutte le componenti sensoriali, (gustative e olfattive) che vengono conferite al prodotto: è in questa fase che si configurano tra loro una serie di eventi chimico-fisici biochimici e biologici che caratterizzano le proprietà reologiche, nonché l'aroma e il sapore al prodotto finale, e i minimi rischi che il formaggio a contatto con le essenze legnose può comportare si annullano utilizzando opportuni accorgimenti sanitizzanti, che la tecnologia moderna mette a disposizione.

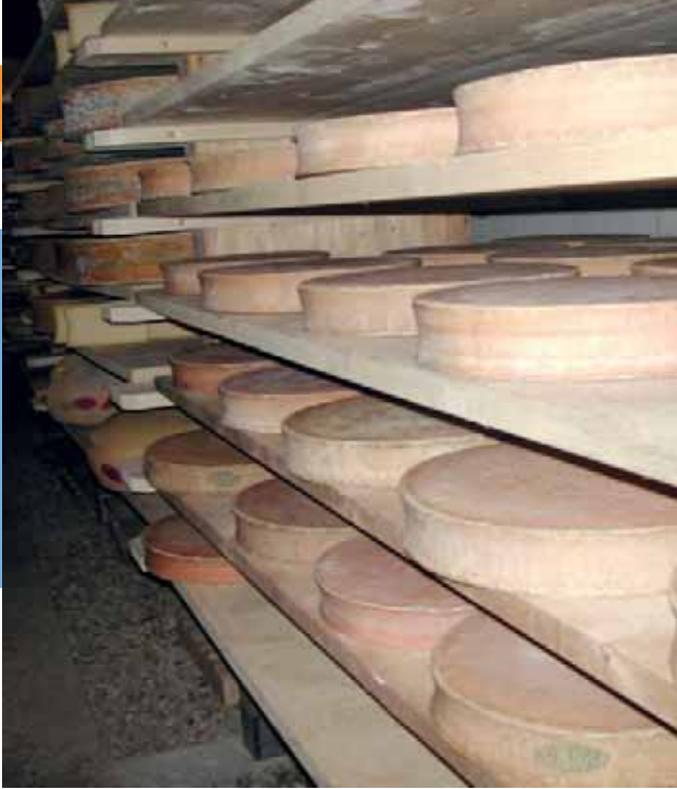
CONTROLLO UFFICIALE

La normativa verticale del pacchetto igiene, prevede la effettuazione dei controlli ufficiali con la verifica della conformità alla normativa stessa (tramite ispezioni e audit). L'entrata in vigore del Reg. Ce n° 882/2004 (controlli ufficiali), ha come obiettivo strategico, l'applicabilità di strumenti omogenei ed efficaci, per valutare il grado di rischio delle industrie alimentari. Nel settore della trasformazione lattiero-casearia, la coesistenza di tecnologie avanzate con metodi tradizionali e viceversa, pone su diversi piani di rischio sanitario, la sicurezza alimentare, valutabili in base a una classificazione di merito.

La norma è improntata su un giudizio metodologico di valutazione complessiva, (sale di stagionatura - con scalere o assi in legno). Questo comparto pone la necessità di adeguarlo a innovazioni radicali e incrementali, poiché in tale contesto, la legislazione sul legno gode di norme generiche, e anche dal punto di vista dei controlli ufficiali, da parte delle autorità competenti, è difficile immaginare frequenti indagini, e ancor più approfondite e mirate, ma ci si limita a una valutazione superficiale, senza una mera valutazione obiettiva.

Il controllo ufficiale (ispezioni e audit), deve esigere con più intransigenza, che il comparto della sala stagionatura sia adeguato alla stessa stregua degli altri comparti, al fine di procedere con maggiore tranquillità a scambi leali e commerciali tra vari stati.

Seguendo le linee normative generiche sul legno, parrebbe più consono utilizzare il legno in funzione di un'autovalutazione, effettuata dal produttore di formaggi (possibilità espressa dall'Istituto Superiore di Sanità nel 2009). All'atto del controllo ufficiale quindi, l'autorità competente, deve visionare il Piano Haccp, contenente l'autovalutazione del produttore di formaggi, sulla scelta del legno in funzione delle proprietà meccaniche (durezza e resistenza alla trazione, compressione e flessione), possibilmente costituito da un'unica pezzatura (asse o tavola unica distinguibile dalla venatura del legno continua su tutta la superficie) e che non deve aver subito alcun trattamento chi-



Il legno rimane un materiale unico e indispensabile per garantire la sicurezza e la qualità del prodotto

mico di impermeabilizzazione (assemblamenti e collanti vari). Qualora in aggiunta è possibile, acquisire agli atti la dichiarazione della ditta produttrice di Moca, la quale dichiara la conformità del legno all'uso alimentare, quest'ultima deve essere resa disponibile all'autorità di controllo.

Un'altro capitolo importante che deve essere preso in considerazione dall'autorità di controllo, nel visionare il piano Haccp, è la sanificazione del legno.

Tra le innovazioni radicali e incrementali, l'introduzione della sanitizzazione con sanificanti (ed è questa la novità scientifica), di nuova generazione, che siano in grado di sterilizzare e igienizzare il legno, garantendo la sicurezza alimentare e la palatabilità, dimostrandone altresì la sicurezza d'uso e la fattibilità dell'azione biocida nei confronti di agenti patogeni che possono svilupparsi, mano mano che la maturazione del formaggio tende a completarsi, rappresenta il punto nodale della presente trattazione. Questa novità in assoluto è frutto della moderna innovazione tecnologica.

Si pone quindi la necessità di dimostrare, che questa azione di sanitizzazione del legno, sia conformata alle pratiche di igiene e agli standard di qualità adeguati all'uso della maturazione del formaggio, senza che questa fase costituisca rischi per la salute e non comprometta la composizione delle caratteristiche organolettiche. L'impiego di sanificanti tecnologicamente innovativi determinano un'incremento dell'attività della sanificazione, a differenza dei normali composti che nel tempo riducono l'attività sanitizzante.

Dall'esperienza personale e dagli studi mostrati in letteratura, si può tranquillamente affermare che il legno, utilizzato come superficie da contatto alimentare per stagionare il formaggio, è e rimane un materiale unico e indispensabile, a garantire la sicurezza del prodotto dal punto di vista microbiologico (presenza di microrganismi) e della palatabilità (esaltazione delle componenti sensoriali).

Il legno sano e non trattato, soggetto a pulizia e sanificazione frequente, è conforme alle buone pratiche di igiene, proprio per questo viene favorita l'esistenza di ecosistemi microbici in grado di garantire la sicurezza alimentare e favorirne la palatabilità. I materiali da contatto diversamente dal legno, (ripianti in plastica, in acciaio, o altro materiale), non rendono come il legno e conferiscono meno sapidità ai prodotti.

LA SANIFICAZIONE

Tra le innovazioni tecnologiche, una novità per le essenze legnose utilizzate nella maturazione dei formaggi è rappresentata da appositi prodotti sanitizzanti, di cui scientificamente è stata dimostrata la sicurezza d'uso e la fattibilità dell'azione biocida nei confronti di microrganismi patogeni che possono svilupparsi durante la maturazione del formaggio.

L'ozono ha dimostrato una massima capacità sanitizzante e biocida con un'abbattimento totale della carica batterica virale e della presenza di eventuali muffe presenti all'interno degli stabilimenti. L'ozono diffuso nelle sale di stagionatura,

per poche ore al giorno e a determinate concentrazioni, impedisce la formazione di muffe sui formaggi a crosta dura, con notevole risparmio di tempo nel lavarle o spazzolarle manualmente, e soprattutto di prodotti chimici e acqua, questi procedimenti consentono di conservare bene il prodotto. L'ozono può essere utilizzato o a fine stagionatura o durante la stagionatura ozonizzando per almeno 4 ore a intervalli di due o tre giorni, eliminando o prevenendo la crescita delle muffe sia sui formaggi, sia sulle superfici legnose (tavole di stagionatura).

Con tale trattamento non si sviluppano le muffe per un periodo di quattro mesi, senza intaccare negativamente le caratteristiche organolettiche e la palatabilità del formaggio, anzi da tale trattamento i formaggi acquisiscono le qualità organiche e vengono esaltati maggiormente i profumi naturali. Inoltre nelle sale di stagionatura trattate con ozono si ha un'azione biocida delle infestazioni di insetti e parassiti indesiderati (*Acarus Siro*, *Tyrophagus Casei*, *Tyrophagus Putrescentiae* ecc.). Da sempre, le superfici legnose (scalere in legno, piani o assi in legno),

hanno trovato spazio, nella produzione di formaggi tradizionali e hanno garantito la salubrità e la palatabilità.

L'acquisizione di queste caratteristiche è dovuto a un connubio tra scambi intercorrenti durante la fase di maturazione, tra ambiente e alimento, e al contatto di quest'ultimo con materiali legnosi. È durante questo connubio che si instaura una condizione favorevole, una sorta di benessere chimico-termico-sensoriale (rilascio di componenti sensoriali) che è determinante per ottimizzare la Shelf Life "la vita del prodotto sullo scaffale".



**Dirigente Veterinario Azienda Sanitaria Provinciale Agrigento*

Panoramica dei forma ai TEMPI dei SA



di Sara Valentino

A Torino l'11 e 12 giugno 2018 si è svolto uno dei più prestigiosi eventi gastronomici internazionali: il Bocuse d'or. Si tratta dei giochi olimpici della gastronomia, che hanno visto il capoluogo piemontese come ultima tappa europea, in vista della sfida finale che si terrà a Lione nel gennaio 2019.

In un tripudio di degustazioni, cibi e incontri organizzati a margine della manifestazione, la Camera di Commercio di Torino ha chiesto a Onaf di essere presente per illustrare un tema connesso agli eventi e la scelta è ricaduta sulla storia: "Panoramica dei formaggi ai tempi dei Savoia". E siamo partiti dagli albori.

Rappresentazioni significative delle produzioni casearie si trovano nei rari Tacuina sanitatis in medicina, risalenti al XIV-XV secolo: manuali, preziosamente miniati, in cui si descrivono le proprietà mediche di cibi, frutti, verdure, spezie, ma si parla anche di avvicendamenti stagionali, sane abitudini, studio dei sentimenti e di tutto ciò che può concorrere a mantenere in buona salute il fisico e l'anima. Qui si inserisce la riflessione sul formaggio. Il Medioevo guarda con una certa diffidenza agli stessi meccanismi che presidono alla caseificazione: non è del tutto chiaro come si possa passare da un liquido (il latte) a una molle cagliata e infine a un prodotto solido di cui, per conseguenza, si suggerisce di limitare fortemente il consumo.

In questo panorama si trova ad operare maître Chiquart, cuoco di Amedeo VIII di Savoia, a cui il duca chiede con insistenza di redigere un ricettario che, scritto in provenzale, viene alla luce nel 1420 col titolo *Du fait de cuisines*. In questo trattato si trovano innanzitutto le descrizioni e le regole per l'organizzazione di sfarzosi banchetti.

Valga l'esempio di un "intermezzo" da tavola, chiamato il Castello, che prevede quattro torri (con arcieri e balestrieri) ai piedi delle quali stanno selvaggina, pesci e animali che devono emettere lingue di fuoco, mentre al centro una fontana zampilla vino chiaro e acqua di rose, il tutto sormontato da gabbie di volatili, etc. Il formaggio non compare. A partire dal Medioevo il cibo assume valenza simbolica perciò, soprattutto nella rappresentazione pubblica di sé, la società signorile bandisce il formaggio e, sulla tavola del banchetto, espone più volentieri preziose carni e cacciagione. Il formaggio viene infatti associato alla cucina povera di pastori e contadini, al consumo del cibo "di magro" imposto dalle prescrizioni religiose, ai cauti ammonimenti della scuola medica.

Diversi documenti (pagamenti di pedaggi, conti d'osteria, imposizioni di gabelle) testimoniano però che i prodotti caseari erano molteplici e destinati a raggiungere mercati piuttosto distanti. Proprio maître Chiquart ci offre testimonianza di un loro imponente utilizzo in cucina. Nella descrizione della soupe Jacobine, egli fa uso di formaggio in quantità monumentale, come per tutto il resto d'altronde: a centinaia di capponi, qualche bue e un montone aggiunge un quintale di buon formaggio di Craponne e di Brye...

In definitiva il formaggio sulla tavola nobiliare viene utilizzato come ingrediente di cucina, ma non se ne dichiara apertamente il consumo di per sé. Sarà Pantaleone da Confienza a smascherare questa piccola ipocrisia, che impedisce di dichiarare la passione casearia. Archiatra e consigliere di Ludovico di Savoia, del successivo Amedeo IX e infine di Bianca di Monferrato, nel 1477 pubblica il primo trattato europeo rivolto esclusivamente ai latticini, il *Summa lacticianorum*, in cui scrive: "Ho visto con i miei occhi re, duchi, marchesi, baroni, soldati, nobili mercanti, plebei di entrambi i sessi nutrirsi volentieri di formaggio, è pertanto evidente che tutti lo appro-



ggi

VOIA

Gli chef vincitori dell'ultima tappa europea del concorso Bocuse d'Or che si è tenuta a Torino l'11 e 12 giugno



vano". Inoltre analizza tipi di latte, tecniche di caseificazione, possibili prescrizioni dietetiche e diverse qualità regionali di formaggio: se ne desume che l'iconografia era forse restia alla raffigurazione, ma il suo consumo era ben presente nell'alimentazione.

Nel Rinascimento l'Italia può vantare i cuochi più celebri e inventivi d'Europa. I banchetti delle corti rinascimentali devono ostentare la potenza e il prestigio di un casato e in questo ambito la rara apparizione dei formaggi viene concepita come simbolo di appartenenza regionale.

Continuano intanto ad acuirsi le differenze sociali.

La contrapposizione tra il cibo ricercato e sofisticato dei ricchi rispetto a quello rozzo e grossolano dei poveri si rafforza nel tempo e trova evidenza nel celebre dipinto "I mangiatori di ricotta" di Vincenzo Campi, dove i popolani sono raffigurati grezzi, volgari, sguaiati. Concetto riconfermato con l'avanzare dell'età barocca in cui si fa strada il culto delle buone maniere, che naturalmente appartiene alla sola società aristocratica: nei modi e nel cibo.

A Torino il banchetto di corte viene esibito anche come rappresentazione teatrale e asseconda in modo grandioso la celebrazione del disegno politico di Maria Cristina di Francia, reggente del ducato di Savoia. Ma è durante questo XVII secolo che finalmente il formaggio gode di una visibilità mai vista prima. In campo artistico si diffonde dall'Europa del nord un rinnovato gusto per la natura morta, in cui l'esposizione di splendide e opulente vivande, sottende un messaggio religioso, teso a ricordare la transitorietà della natura umana (memento mori): il cibo diventa protagonista della scena, con forme e fette di formaggio addirittura in posizione centrale.

Questo sdoganamento si accompagna al contemporaneo addio della supremazia gastronomica ita-

liana: lo scettro passa alla Francia, che lo consolida nel corso del Settecento. Intanto nel 1713 in seguito alla guerra di successione spagnola, i Savoia possono fregiarsi del titolo reale.

Le abitudini della real Casa a tavola sono caratterizzate da un'etichetta che perdura in tutto il XIX secolo, quando i déjeuners e i dîners si dividono in due tipi: quelli privati con i sovrani e pochi ospiti, scelti prevalentemente tra i membri della corte; quelli ufficiali che possono arrivare a contare centinaia di invitati.

La complessa macchina organizzativa era retta dall'Ufficio di bocca, che si occupava del reperimento di derrate alimentari, biancheria da tavola, stoviglie e della movimentazione di tutto il necessario a seconda del palazzo che la famiglia aveva scelto per lo svolgimento del pasto: castello di Rivoli, Vigna di Madama Reale, castello di Racconigi, palazzo reale a Torino, etc. La registrazione di ogni singola spesa si trova su registri detti livranze, compilati quotidianamente ed è qui che scoviamo i formaggi più frequentemente

ordinati per la cucina: lodigiano o parmigiano, grivera e fontina. Ma appunto: per la cucina. Il formaggio ancora non trova una posizione autonoma sulla tavola e continua a venir considerato un ingrediente, grattugiato o mescolato per le preparazioni alimentari, come testimoniato dalla pubblicazione dei ricettari di cucina dell'epoca: La vera cucina casalinga sana, economica e delicata, 1846, di Francesco Chapusot, (capo-cuoco dell'ambasciatore d'Inghilterra) riserva ai caci una mezza paginetta, che offre le stesse indicazioni dietetiche che venivano fornite nel Medioevo (modica quantità, meglio se fresco); in "Cucina borghese semplice ed economica" di Giovanni Vialardi, 1854, il formaggio è quasi sempre parmigiano grattugiato, eccezion fatta per il "formaggio grasso detto fontina".

Ancora nel XX secolo nelle occasioni ufficiali, e spesso anche in quelle private, a corte era d'uopo esporre il menu in tavola: andando a spulciarli nelle collezioni ci si accorge che, anche avvicinandosi alla modernità, il formaggio non compare mai. Vien da riflettere e chiedersi se la tendenza nata negli ultimi anni, che spesso ci vede ordinare al ristorante il tagliere dei formaggi, non rappresenti una rivoluzione gastronomica di cui non abbiamo ancora afferrato la portata.



• Maria Cristina di Francia



Era il regalo
delle nonne
ai nipotini
Oggi è
una felice
riscoperta
per tutta una
buona serie
di motivi
A cominciare
dal corretto
apporto
nutrizionale
di un prodotto
giustamente
riabilitato



PANE E BURRO MERENDA DA RE

di Alan Bertolini

Una domenica piovosa, relax sul divano e zapping con il telecomando fino a soffermarsi ad ascoltare una trasmissione che parlava di quanto sia buono il pane con un filo d'olio a crudo e quanto sia salutare a patto di non esagerarne le quantità e di scegliere un olio di alta qualità, naturalmente extra vergine di oliva.

Durante l'ascolto, viene alla mente quando si era bambini e la nonna spalmava una ricca quantità di burro sul pane offrendolo come merenda da Re ai nipotini. In fondo la nonna non sbagliava affatto... il burro era un alimento prezioso e lo è tutt'oggi.

Fraresi comuni quali "il burro è più grasso dell'olio", "il burro fa male mentre l'olio fa bene", "il burro ha tante calorie e fa male al colesterolo" risuonano spesso nel parlare comune e portano a credere che il burro sia più nocivo che benefico. Eppure, un tempo era molto apprezzato ed era consumato soprattutto dalle popolazioni del nord Italia: negli ultimi 50 anni, invece, in controtendenza, si è andati via via bandendolo dalla nostra dieta.

Conosciamo meglio il burro, soprattutto quello prodotto da latte vaccino, perché come per l'olio, la qualità del prodotto è fondamentale. Il burro è una buona fonte di vitamina A, a sostegno delle funzioni della tiroide, delle ghiandole surrenali e del sistema cardiovascolare ed è inoltre una buona fonte di Vitamina K2, importante per la salute dei denti e delle ossa.

È ricco di antiossidanti, di vitamina E, di selenio, a prevenzione delle patologie cardiovascolari e tumorali.

Nel burro si trovano in abbondanza acidi grassi saturi a catena corta (circa 1/3 degli acidi grassi totali è rappresentato da acidi grassi insaturi e 2/3 da acidi grassi saturi soprattutto a catena corta), dal butirrico al laurico, che apportano effetti positivi sull'organismo. Sono grassi che vengono metabolizzati molto rapidamente, impiegati nella produzione di energia vera e propria e rappresentano il carburante per le cellule delle pareti intestinali: ottimi quindi per l'alimentazione di soggetti molto attivi o sportivi.

Per il tipo di acidi grassi in esso contenuti, quindi, il burro

non è un vero e proprio responsabile del sovrappeso: avendo un alto indice di sazietà, in generale vi è la propensione a mangiarne una minore quantità. Infatti, chi si nutre principalmente di grassi e di proteine (e ovviamente anche di frutta e verdura) tende a mangiare minori quantità di cibo, ad ingrassare meno e a prevenire il diabete. L'Acido Linoleico Coniugato, contenuto nel burro, ha proprietà antitumorali, aiuta a perdere peso e ad aumentare la massa muscolare magra.

Il burro preserva anche la salute dell'intestino, aiutando addirittura i bambini a difendersi dalle gastroenteriti. Un burro ottimale a tale scopo è quello derivante da panna caprina, contenente elevate quantità di butirrico, un acido grasso saturo a catena corta che alimenta le cellule del colon, definito probiotico quindi.

Il burro infatti, costituisce la principale fonte alimentare di butirrico per l'uomo e ne può contenere una percentuale addirittura fino al 4%.

IL PANETTO DA RECORD



Alan Bertolini, autore dell'articolo, ci segnala che pochi sanno che all'Expo di Milano, nel 2015, è stato presentato un panetto di burro, record, del peso di oltre 100 kg., lungo 80 cm, largo 50 cm e alto 30 cm. La trasformazione della panna in burro è stata opera del mastro Adriano Fontana, mentre l'intaglio dello stampo gigante in legno è stata opera dello scultore Matteo Zeni, entrambi trentini.



Quest'acido grasso agevola l'eliminazione dei processi infiammatori dell'intestino, è un antistress, riduce la permeabilità intestinale e migliora la sensibilità insulinica. L'acido butirrico è prodotto anche dalla flora intestinale con la fermentazione delle fibre vegetali. Purtroppo, la flora intestinale non è sempre in equilibrio nell'uomo moderno e la sua stabilizzazione con un'opportuna dieta è più lenta rispetto a quanto potrebbe fare il consumo di un buon burro immediatamente assimilato dalle cellule del colon. Quindi, il burro è sicuramente un ottimo alleato per le difese immunitarie, che dipendono fortemente dalla integrità e salute dell'intestino.

Continuando a parlare di acidi grassi, altro punto che sicuramente potrebbe stupire qualcuno, è che il burro è una buona fonte di colesterolo buono, ha proprietà antiossidanti e ripara i danni da radicali liberi, causati anche dagli oli vegetali polinsaturi, idrogenati e dai grassi rancidi.

La maggior parte degli studi dimostra che un equilibrato consumo di burro porta all'aumento dell'LDL accompagnato da un analogo o superiore aumento del colesterolo HDL, portando quindi ad un miglioramento complessivo del rapporto tra i due tipi di colesterolo. È opportuno però precisare che una porzione di burro di 10 grammi contiene circa 24 milligrammi di colesterolo, pari all'8% della dose giornaliera consentita di colesterolo alimentare (300 mg).

L'organismo umano ad ogni età ha bisogno di colesterolo e, se non s'introduce con l'alimentazione colesterolo esogeno, le cellule provvedono a produrre da sé il cosiddetto colesterolo endogeno, che viene prodotto dal fegato al fine di assicurarsi la dose necessaria trasformandolo poi in ormoni steroidei, estrogeni, progesterone, testosterone, cortisolo, ormoni essenziali per una corretta funzionalità corporea.

Le società scientifiche che si occupano di nutrizione concordano oggi nel proporre un totale giornaliero di grassi non superiore al 30% del fabbisogno calorico totale (perciò circa 65-75 g di cui 22-28 g anche in forma di acidi grassi saturi, per una dieta di 2200 kcal giornaliera). I restanti acidi grassi potranno essere "insaturi", provenienti dall'olio extravergine di oliva, dagli omega-3 provenienti dal pesce azzurro, dagli omega-6 provenienti dai legumi, dalla frutta secca e... dal burro!!!

A livello di sali minerali, il burro ne apporta solamente lo 0,1-0,2% del suo peso, escluso il burro di malga, d'alpeggio, che ha un contenuto nettamente superiore grazie alla particolare tipologia di erba che cresce su terreni molto minerali. Anche la percentuale di iodio in esso contenuto, in una forma altamente assorbibile, dipende largamente dal terreno su cui le mucche pascolano o dalla integrazione della loro alimentazione con sale marino.

A livello di lattosio, va detto che esso ne contiene una percentuale molto bassa (0,5-1%), per cui potrebbe venir assunto anche dalle persone che soffrono di lieve intolleranza. Ma è vero che il burro ha troppe calorie? Il suo valore alimentare è certamente elevato, 758 calorie per ogni 100 g, ma se lo parliamo a quello dell'olio, che è di 900 calorie per ogni 100 g., il burro ne esce vincente. A parità di peso, infatti, considerata la presenza di acqua nella percentuale del 15%, il burro ha meno calorie dell'olio. È indubbio che il consumo di burro e di olio vada modulato attentamente in base al proprio fabbisogno calorico, senza esagerarne il consumo e prestando in ogni caso attenzione alle eventuali patologie di cui si



Il blocco di burro pronto per essere messo negli stampi e, in alto, la successione nel tempo dei due stampi di burro



potrebbe soffrire.

Nella generalità dei casi, in una dieta normale e bilanciata, il burro, le uova, il pesce, la carne, ecc., non dovrebbero mai mancare, in considerazione delle loro specifiche ed importanti proprietà nutrizionali.

Per quanto detto, il burro potrebbe essere definito tranquillamente un "super alimento", e il suo ruolo dovrebbe quindi essere rivisto all'interno delle nostre diete.

A conferma di ciò, i maggiori Istituti di studi degli alimenti d'America hanno dimostrato, in tempi recenti, che il burro ha delle proprietà nutrizionali tali da meritare una grande attenzione. Il burro sta riprendendo pian piano il proprio ruolo e sta tornando ad essere uno dei grassi maggiormente utilizzati in cucina per i suoi molteplici punti di forza: non è un prodotto chimico, è meno calorico degli oli, non è idrogenato, è ricco di nutrienti, è del tutto naturale e privo di conservanti.

Quanto evidenziato in merito a proprietà e benefici, è riferito ovviamente ad un burro di qualità: più esso deriva dalla lavorazione della panna cruda, rispetto a quello derivante da panna pastorizzata, maggiore è il suo valore nutrizionale.

Se derivante da panna d'alpeggio, dal tipico colore giallo-oro, oltre ad avere un contenuto maggiore di sali minerali, avrà anche un maggior contenuto di carotenoidi, precursori della vitamina A. Inoltre, se derivante da panna cruda, esso avrà anche un modesto contenuto di stigmasteroide, la cui proprietà è quella di aiutare le articolazioni e le arterie a mantenersi efficienti.

Quindi, le proprietà nutrizionali che apporta un burro fresco, prodotto da panna cruda, d'alpeggio e impiegato soprattutto a crudo, sono massime. Il burro poi, consumato a crudo, è più digeribile di quello consumato cotto.

Il suo impiego in cucina conferisce un particolare sapore alle pietanze, dovuto allo sviluppo di particolari microrganismi presenti nella crema del latte.

A crudo, pensiamo al pane, burro e confettura della colazione, al crostino spalmato di burro con l'aggiunta di acciughe, ai riccioli di burro che accompagnano il salmone fresco, mentre riscaldato o cotto, pensiamo a degli gnocchetti agli spinaci passati nel burro leggermente rosolato, alla cosiddetta nocciola di burro utilizzata nella mantecatura di un buon risotto o la stessa nocciola di burro nel purè di patate, o alla pasta frolla della crostata con quel buon sapore di burro di sottofondo.

Il burro in definitiva è un alimento da apprezzare sotto l'aspetto nutrizionale, ad alto valore degustativo, nobile, ricco di storia e di cultura.

Quindi se capitasse di trovare un burro di alta qualità, non lasciamocelo scappare: portiamolo a casa condividendolo in compagnia.



Mario Mastrotto

VINCITORE DEL TROFEO SAN LUCIO 2018

Il concorso CaseoArt ha assegnato il trofeo San Lucio 2018 al Provolone Valpadana Dop Piccante del caseificio Albiero

di Serena Cominetti

Mario Mastrotto del caseificio Albiero srl con il Provolone Valpadana Dop Piccante è il vincitore dell'ottavo Trofeo San Lucio che martedì 1° maggio è stato consegnato nel castello visconteo di Pandino. Durante la premiazione, gli sponsor del concorso CaseoArt, che premia le eccellenze lattiero-casearie italiane, hanno consegnato i riconoscimenti ai primi tre classificati per ognuna delle 25 categorie. Il primo assoluto ha inoltre ricevuto il prestigioso bollino per il vincitore 1° di categoria. Nel fine settimana del 17 e 18 marzo le tre giurie (Onaf, tecnici casari e consumatori) hanno assaggiato i formaggi provenienti da diverse regioni italiane: 351 formaggi, 25 categorie e centinaia di schede di valutazione hanno caratterizzato la prima fase del concorso che premia il

IL GIUDIZIO DELLA GIURIA

Il formaggio Provolone Valpadana Dop Piccante a forma di mandarino 20 kg. circa, prodotto da Mario Mastrotto, emerge rispetto agli altri formaggi vincitori di categoria per le sue eccezionali qualità sensoriali. Alla vista, si presenta con idonea crosta asciutta e trattata, color giallo paglierino carico, con pasta interna bianca avorio.

La pasta presenta leggera staccatura a sfoglia ben distribuita. Le sue piacevoli e decise note olfattive sono caratterizzate da descrittori lattici (latte cotto, burro fuso) e vegetali e leggermente tostate (fieno secco, frutta secca).

All'assaggio la pasta interna ha una durezza medio bassa ed una elasticità media tipica dei formaggi a pasta filata, ha una buona solubilità.

La principale caratteristica sensoriale olfattiva si riscontra nella persistenza dell'aroma lattico cotto, che aggiunge anche il brodo di carne, al palato le sensazioni trigeminali di pungente e piccante lo caratterizzano in modo significativo.

meglio della produzione lattiero-casearia.

Il trofeo è ideato e promosso da CaseoArt con il patrocinio di Regione Lombardia, Comune di Pandino, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi, Scuola Casearia di Pandino e Asso Casearia di Pandino.

Spiega Daniele Bassi, presidente di Asso Casearia Pandino: «L'ottava edizione del Trofeo San Lucio mostra un concorso in continua crescita. La premiazione è l'evento finale della nostra manifestazione: vogliamo premiare i tecnici caseari e riconoscere il loro impegno, le ore di lavoro e la preparazione dei tecnici».

Carla Bertazzoli, vicesindaco di Pandino, sottolinea: «Per noi è sempre importante mantenere il legame tra scuola, mondo del lavoro e diplomati. Spero che anche per i caseifici e gli sponsor sia importante mantenere il legame con Pandino e con il territorio».

Il premio biennale è intitolato al patrono dei casari San Lucio di Cavarnia: un concorso capace di coinvolgere un centinaio di caseifici e tecnici e casari allo scopo di promuovere e valorizzare le risorse umane alla base della produzione di formaggi.

La consegna del premio è stata l'occasione per consegnare le otto borse di studio destinate agli studenti della Scuola Casearia di Pandino che, grazie all'impegno scolastico, si sono distinti per merito nello scorso anno scolastico.



PRIMI CLASSIFICATI PER CATEGORIA

RICOTTE

1°GUSMAROLI STEFANO RICOTTA ANTICHE BONTA' CASEIFICIO DEL CIGNO AGNADELLO (CR) LOMBARDIA

MOZZARELLA

1°MIRIZZI VITO TRECCIONE CASEIFICIO ARTIGIANA PUTIGNANO (BA) PUGLIA

LATTE DI VACCA fino a 30 gg

1°ELBENNA NORREDINE PRATAIOLA GRANDE PEZZANA 2 SRL FROSSASCO (TO) PIEMONTE

LATTE DI VACCA da 31 a 90 gg

1°CAPOFERRI CLAUDIO STRACCHINO MONTE BRONZONE CAPOFERRI FORMAGGI ADRARA SAN MARTINO LOMBARDIA

LATTE DI VACCA da 91 a 365 gg

1°STEFANO FERETTO SELVA VECCHIO TONIOLO CASERIA SPA BORSO DEL GRAPPA(TV) VENETO

LATTE DI VACCA oltre 365 gg

1°BIASUZ DIMITRI PIAVE VECCHIO SELEZIONE ORO LATTEBUSCHE SCA BUSCHE (BL) VENETO

FORMAGGI A LATTE MISTO

1°STEFANO BUSTI TRE LATTI BUSTI FORMAGGI SRL ACCIAIOLO (PI) TOSCANA

LATTE DI CAPRA fino 30 gg

1°POLETTI IVAN CAMEMBERT CAPRA 3B LATTE DI BERTONI F.&C BRIGNANO G.A. (BG) LOMBARDIA

LATTE DI CAPRA oltre 31 gg

1°PAOLO BARUFFALDI ERBORINATO BUON DI CAPRA EREDI A. BARUFFALDI Srl CASTELLAZZO NOV PIEMONTE

LATTE DI PECORA fino a 90 gg

1°BROCCATELLI ALVIERO PECORINO SUBASIO CAS. BROCCATELLI SNC ASSISI TOSCANA

LATTE DI PECORA da 91 a 365 gg

1°CORSETTI GIOVACCHINO RISERVA DEL FONDATORE IL FIORINO SRL ROCCALBEGNA (GR) TOSCANA

PECORINO TOSCANO DOP

1°BUSTI REMO PECORINO TOSCANO DOP BUSTI FORMAGGI SRL ACCIAIOLO (PI) TOSCANA

TALEGGIO DOP

1°SILEA ANTONEL TALEGGIO DOP SANTANGIOLINA PANDINO (CR) LOMBARDIA

FORMAGGI A PASTA FILATA fino 60 gg

1°PETRUZZI ANDREA SCAMORZA AFFUMICATA PETRUZZI ANDREA SRL PATERNO (CT) SICILIA

FORMAGGI A PASTA FILATA oltre 61 gg

1°PODETTA LUCIANO PASTA FILATA STAGIONATA LATTERIA PIZZIGHETTONESE PIZZIGHETTONE (CR) LOMBARDIA

GORGONZOLA DOP DOLCE

1°TOMMASO PIAZZA GORGONZOLA DOP DOLCIFICATO MARIO COSTA SPA CASALINO (NO) PIEMONTE

GORGONZOLA DOP PICCANTE

1°GAGGERO STEFANO GORGONZOLA DOP PICCANTE PAL SRL PRATO SESIA (NO) PIEMONTE

GRANA PADANO DOP

1°BENZAZZI MAURO GRANA PADANO MN PLAC DOSIMO (CR) LOMBARDIA

PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE

1°CORBANI ETTORE PROVOLONE VALPADANA DOLCE LATTERIA CA DE STEFANI VESCOVATO (CR) LOMBARDIA

PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE

1°MARIO MASTROTTO PROVOLONE VALPADANA PICCANTE ALBIERO SRL LONIGO (VI) LOMBARDIA

MONTASIO

1°NORMAN D'ORLANDO MONTADIO DOP STRAVECCHIO ARTELATTE SRL OVARO (UD) VENETO

PARMIGIANO REGGIANO DOP

1°PIOVAN MAURIZIO PARMIGIANO REGGIANO DOP ZANETTI SPA PANOCCHIA (PR) EMILIA ROM

VARI DOP

1°SANDRO GALLINA BRA DURO DOP CISALPINO SPA SAVIGLIANO (CN) PIEMONTE

FORMAGGI AROMATIZZATI fino 90 gg

1°MARIO MASTROTTO SCAMORZA AFFUMICATA ALBIERO SRL LONIGO (VI) LOMBARDIA

FORMAGGI AFFINATI oltre 91 gg

1°MARIO CAPPA TESTUN SEPERTINO AL BAROLO DOCG SEPERTINO MARENE (CN) PIEMONTE

Primo tra i Primi TROFEO SAN LUCIO 2018

1°MARIO MASTROTTO PROVOLONE VALPADANA PICCANTE ALBIERO SRL LONIGO (VI) LOMBARDIA

Il teatro del gusto, con i formaggi



• Da sinistra, Vincenzo Bozzetti, Hervé Davoine e Gianluigi Bonaventura vincitore del palio

Esperienza sensoriale di profumi, strutture e sapori arricchita da videoproiezioni, atmosfere musicali e narrazioni appassionate

di Elide Zingale

Nella Storia il racconto delle storie diventa Teatro del Gusto quando soggetto è il formaggio.

Questa è stata la chiave della serata pilota organizzata, il 19 maggio, dalla delegazione siciliana Onaf, nell'ambito del Grand Tour dei Formaggi di Sicilia, in collaborazione con l'Accademia del Gusto Mediterraneo ed incastonata nella stagione teatrale promossa dal Circolo culturale La Fionda, ospitata nella suggestiva cornice del seicentesco convento di Santa Maria di Gesù a Gagliano Castelferrato (Enna).

La serata ha visto come sponsor i quattro storici Consorzi di tutela e valorizzazione dei formaggi Dop siciliani ed in particolare: il Pecorino Siciliano Dop, la Vastedda della Valle del Belice Dop, il Ragusano Dop ed il Piacentinu Ennese Dop. L'evento, voluto da Don Pietrantonio Ruggiero, ideato, condotto e diretto da Pietro Pappalardo è stato strutturato in quattro momenti dedicati ai quattro formaggi ma, soprattutto, alle diverse testimonianze che, nella storia,

sia antica che recente, ne hanno lasciato traccia. Così, guidati da racconti nella degustazione, i cento partecipanti, in un "religioso" raccoglimento, hanno ripercorso esperienze ed atmosfere partendo dai ritrovamenti archeologici di Troina, risalenti all'Eneolitico, alle pagine dell'Odissea, con Omero che descrive Polifemo-pastore-casaro, a Diodoro siculo, Plinio il Vecchio, Adelasia del Vasto del Monferrato, Agostino Gallo, Carmelo Trasselli, Paolo Balsamo, l'Abate Salomone, ecc. fino ad arrivare ai ricordi d'infanzia di Andrea Camilleri ed il racconto, in un corto recentemente premiato negli Stati Uniti, del pastore, di Santo Stefano Quisquina, Ignazio Ciccarello.

Al Pecorino Siciliano ed al Piacentinu Ennese sono state abbinate due birre artigianali del birrifico nicosiano 24 Baroni, che sono state raccontate nelle caratteristiche, nella lavorazione e nelle materie prime usate, dal produttore Antonio Consentino.

L'esperienza sensoriale di profumi, strutture e sapori è stata arricchita da videoproiezioni, su diverse dimensioni,



e da atmosfere musicali in acustico studiate ed interpretate dai maestri Vittorio Ugo Vicari, alla voce, marranzano, chitarra battente e strumenti a corda, e Davide Campisi alla voce e percussioni. Le impressioni a caldo dei partecipanti sono state più che lodevoli: dall'aver scoperto storie di formaggi ed aspetti sensoriali sconosciuti, nel complimentarsi con il Delegato Onaf per aver "saputo condurre con eleganza e professionalità una serata davvero Dop", dal considerare quasi caraveggesco l'accompagnamento musicale, nell'aver apprezzato birre ed abbinamenti con formaggi azzeccati e nel plauso all'equi-

pe di ragazzi della Fionda che, volontariamente e con molto stile, hanno coadiuvato il Pappalardo nella riuscita della serata.

La formula, sperimentata, di degustazione teatrale ha, certamente, suscitato emozioni nuove, nei partecipanti, che sviluppano, così, una maggiore consapevolezza su come i formaggi possono anche essere "sintesi di storie che hanno fatto la Storia". Intento comune sarà quello di riproporre la degustazione-teatro anche in altri contesti con la possibilità di inserire altri formaggi storici.



La serata organizzata dalla delegazione siciliana Onaf nell'ambito del Grand Tour dei formaggi di Sicilia era incastonata nella stagione teatrale di Galliano Castelferrato (Enna)

PALERMO, IL CORSO ONAF IN UNA BOTTEGA STORICA



di Pietro Pappalardo

Per chi, come me, ha nel sangue cinque generazioni di salumieri, e poi, nella naturale evoluzione, intraprendendo la professione di Tecnologo Alimentare, si trova per la prima volta a iniziare un percorso Onaf di primo livello dentro una salumeria storica nel cuore del quartiere San Lorenzo ai Colli a Palermo, è stato come "essere a casa lontano da casa". Il luogo e l'atmosfera venivano impreziositi dalla simpatia e travolgente cordialità di Teresa e dall'autorevole maestria del marito Gino: proprietari della storica Gastronomia Armetta che, dal 1926, è punto nevralgico per buongustai e cultori del territorio e dei suoi prodotti.

E' stato per me naturale, quindi, chiedere di spostare la "cattedra" del corso dietro al bancone della salumeria così, quando ho iniziato a parlare delle forme e dell'esame esterno visivo del formaggio, non c'era che l'imbarazzo della scelta nell'afferrare ora questo ora quel formaggio in vetrina che riusciva a raccontare quanto teoricamente esposto. Accompagnati dagli Armetta e diretti da Mauro Ricci, i neofiti assaggiatori Onaf hanno iniziato un percorso che, incastonato, in un fermento di cultura palermitana e crescente interesse verso la storia e le storie del formaggio diventano energia nuova per tutta la Delegazione Siciliana.

La Gastronomia Armetta, con la formazione Onaf a Maestri Assaggiatori dei proprietari, ha consolidato un sistema di selezione, cura e comunicazione delle migliori produzioni casearie regionali e nazionali, proponendole ai clienti con dovizia di dettagli ed aspetti gustativi che ne valorizzano, anche con gli abbinamenti, le peculiarità tradizionali.

I riconoscimenti ricevuti sono veramente tanti. Mi piace riportare che la Gastronomia Armetta è il primo locale in Sicilia dove "Batte un cuore Onaf". E da domenica 17 giugno 2018 è riconosciuta, oltre che Bottega Storica da Confcommercio e Comune di Palermo, Tessera Preziosa del Mosaico Palermo dal sindaco Leoluca Orlando, perché ha conservato la sua identità e la sua sede, per essere parte imprescindibile di un patrimonio culturale e commerciale del capoluogo siciliano nonché detentore di un capitale sociale di relazioni umane e di tradizioni da difendere e tutelare.

LA CLASSICA MANIFESTAZIONE OSPITATA AD ARONA



AL TALEGGIO DOP

il Palio della Confraternita

Appassionante
torneo che vede
i giudici impegnati
nella scelta secca
fra due formaggi

di Isabella Filannino

Il Taleggio Dop dell'Antica Latteria Agricola di Pandino di Gianluigi Bonaventini ha vinto ad Arona l'edizione 2018 del Palio della Confraternita di San Lucio. Nel 2016 vinse il Bastardo del Grappa del Caseificio Basso di Mason Vicentino, nel 2017 il Parmigiano Reggiano Dop 3084 del Caseificio di Ravarano e Casaselvatica. Un Palio, questo della Confraternita del tutto singolare, infatti i formaggi concorrenti non sono valutati in categorie più o meno omogenee, sono invece comparati a coppie, tramite sorteggio, in base al loro gradimento sensoriale dei giudici, anch'essi sorteggiati. Il campione preferito passa alla fase successiva, mentre l'altro viene eliminato.

Nel merito il presidente della Confraternita di San Lucio, aderente alla *Guilde Internationale des Fromageres*, Hervé Davoine, precisa: «Il nostro Palio è un concorso caseario a eliminazione diretta, sicuramente atipico ma funziona benissimo. E' vero è un torneo trasversale alla categorie merceologiche, però al Palio non vince un formaggio solo perché è vecchio o maggiormente saporito. Vince invece il formaggio che la maggioranza dei giudici (senza conflitti d'interessi) ritiene maggiormente equilibrato e gradevole. In

questo senso, tutte le tipologie di formaggi possono vincere, ed i precedenti nostri tornei lo dimostrano».

Tale singolarità è bene sintetizzata da Andrea Magi, Maestro Assaggiatore Onaf ed affinatore di formaggi: «L'unicità del Palio di San Lucio rispetto agli altri concorsi italiani deriva dal fatto che ogni giudice è chiamato a valutare un formaggio a confronto con un altro, ponendo i giudici di fronte ad una scelta secca, uno scontro diretto dove prevale il formaggio con caratteristiche tecniche ed organolettiche maggiormente equilibrato. Questo concorso che definiamo "aperto", offre la possibilità di giudicare il campione di formaggio anonimo, ma al tempo stesso anche alla luce del sole, dove tutti sono contro tutti; infatti, un vincitore se la vedrà con un altro vincitore, sino alla finale dove l'insieme dei giudici potrà esprimere un verdetto sereno ed obiettivo, senza reazioni o commenti di parte. Concludo affer-

mando che il Palio di San Lucio offre una importante opportunità al produttore che può confrontare il proprio giudizio con quello altrui, il proprio formaggio con quelli altrui».

Anche il direttore del Consorzio di Tutela del Provolone Valpadana, il dottor Pisani esprime il proprio parere in merito al Palio di San Lucio: «Il merito di questa iniziativa è la particolarità. Un vero e felice ritorno alla semplicità della domanda e della risposta chiara, che premia il formaggio percepito con favore dalla maggioranza. Un bel-l'esempio di democrazia trasparente! Pregevole anche la eterogeneità dei votanti: dal produttore di latte, al produttore di formaggio, dallo stagionatore al commerciante, dal giornalista al buyer. Un insieme di esperienze e di soggettività, che vivono la filiera lattiero caseario con ruoli diversi, ma con univoca passione e convinzione. Infine, un apprezzamento generale al sistema di votazione: quale formaggio preferisci? Vengono così banditi i particolari reconditi e le competenze autoreferenziali, che dimenticano le caratteristiche sensoriali percepite dal consumatore».

In conclusione chiediamo all'arbitro del Palio di San Lucio, Vincenzo Bozzetti: è sicuro di premiare il formaggio migliore? Risponde: «Francamente affermo di aver premiato i formaggi che le giurie nelle varie edizioni hanno maggiormente gradito e votato. Certamente erano formaggi vincenti, se fossero anche i migliori bisognerebbe che qualcuno ci spiegasse per benino cosa vuol dire: formaggio migliore. Faccio un esempio calcistico: una squadra vince la finale della Champions League, è la migliore? Il suo tifoso dice sì, il tifoso della curva opposta, dice no. Chi è rimasto dubbioso venga alla prossima edizione del Palio, nel 2019. I giudici che sapranno "ascoltare" i formaggi in umiltà saranno benvenuti».



Degustando a Nogarole

di Stefano Cotrozzi

Non si è ancora asciugato il diploma da assaggiatore e già siamo alla prima prova. Dicono che la prima non si dimentichi mai ed è veramente così. Tra le verdi colline di Nogarole Vicentino, in una giornata particolarmente calda per essere maggio, affrontiamo i formaggi da soli, senza la guida di qualche professore Onaf. Sui tavoli tre caseifici sociali, quello di casa e poi quelli di Trissino e Castelgomberto.

Siamo tra le Prealpi, dove domina su tutto il latte crudo e dove i caseifici fanno ancora vivere un sistema antico di produzione di latte tra le colline, mentre a valle si diffonde un'unica zona industriale motore del Nord Est. Il cambiamento tra chi ha continuato una tradizione antica e chi invece dagli anni settanta ha deciso di mangiarsi il mondo con la propria azienda è forte. Alla base però resta una cultura di fondo simile e si vede tra le facce di chi affolla questa giornata di festa dove gli gnocchi con

la fioretta dominano su tutti gli altri piatti. Ritrovo tra gli assaggiatori per l'appello sotto il Comune, tutte facce nuove di chi, come me, ha appena superato l'esame. E allora, prima di affrontare la ricotta che dà il via all'assaggio si formano piccoli gruppetti. Dopo il primo imbarazzo, con le schede in mano già organizzate per formaggio abbinato al caseificio, ci si lancia sulle prime constatazioni cercando con lo sguardo l'approvazione dei nostri compagni di giro.

«Sento un forte profumo di animale», «In effetti lo sento anch'io» mi fa eco una collega veronese. Il ghiaccio è rotto, si annusa, si assaggia ci si confronta. Il passaggio al giovane Asiago diventa interessante quando si confronta con il Monte Faldo, il formaggio dei padroni di casa. Siamo una quarantina, un brusio di fondo mentre si commenta la muffa sulla buccia, il sapore così differente tra uno e l'altro. Ci sentiamo più sicuri, il confronto cresce passando da un formaggio all'altro. Le informazioni spesso non coincidono:

FIORETA, CHE DELIZIA



La fioretta o ricotta fioretta delle valli vicentine è una ricotta semiliquida, ottenuta non scollando completamente il siero ed inserita nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali italiani.

Ha un sapore neutro, fresco, con una lieve punta di acido, è l'ideale condimento per gli gnocchi. La consistenza della fioretta dipende dal siero residuo e quindi ne esistono di più o meno liquide, in dipendenza della scelta del casaro e dell'uso a cui è destinata.

Si ottiene dopo l'estrazione della cagliata, riscaldando il siero rimasto fino a 80 °C. Aggiungendo solfato di magnesio si ottiene la coagulazione della massa bianca che subito affiora.

«Certo hai il pezzo vicino alla buccia, provane un altro», «Il mio non ha l'occhiatura, cosa faccio?!» Alla fine, quando arriviamo allo Stravecchio le forze cominciano a mancare, siamo al quindicesimo formaggio. Aumenta la quantità di acqua che si beve per arrivare alla fine. L'ultimo proprio non ci piace, ci lascia un sapore di amaro in bocca. Sarà il formaggio o che non ne avevamo più? Anche perché gli altri due Stravecchi ci erano proprio piaciuti. Un po' di ricotta per rifarci la bocca (sarà il modo giusto?) e poi si riconsegnano le schede mentre comincia ad entrare la giuria popolare.

Usciamo appesantiti, evidentemente ci vuole allenamento anche per diventare assaggiatori di formaggio. Il sole ci saluta mentre passiamo a fianco dello stand degli gnocchi con la fioretta. Ci ferma il vice sindaco: «Non vorrete andare via senza provarli?».

Il mestiere dell'assaggiatore è un duro lavoro, ma qualcuno dovrà pur farlo.

Caciocavallo podolico del Gargano, una rarità da scoprire

di Daniele Apruzzese

Lo scorso 26 maggio, alcuni membri della delegazione di Bari dell'Onaf, guidati dal professor Michele Faccia, si sono recati a Rignano Garganico (Foggia) per approfondire la conoscenza del caciocavallo podolico. Dalla Masseria Paglicci è partito il viaggio di tutela di questo grande formaggio pugliese. Ad accogliere i soci il titolare dell'azienda agricola, Giuseppe Bramante, che ha raccontato un po' la sua storia, quella della sua famiglia e quella della passione per le mucche podoliche, il cui latte è raccolto e lavorato da Vullnet Alushani, albanese di origini ma ormai pugliese di adozione.

La visita all'azienda – che oltre all'ottantina di podoliche alleva capre di razza garganica dal cui latte produce il caciocotta – ha raggiunto il momento clou quando si è potuti assistere alla filatura della pasta da parte del casaro che, con la mungitura del



• Vullnet Alushani

giorno (circa 60 litri di latte raccolti a mano la mattina) ha plasmato 3 forme di caciocavallo. Tutto con metodi e strumenti tradizionali: uso di siero innesto (circa il 2% sul totale del latte), fermentazioni medio-lunghe (circa 3 ore), acqua riscaldata nel camino a legna, tino e attrezzi in legno. Per tutto ciò, proprio Vullnet Alushani è stato premiato da Slow Food.

Successivamente, in un ampio salone della masseria – la cui parte più antica risale al XVI secolo – si sono potuti degustare quattro prodotti: la ricotta, un caciocavallo di un mese, un caciocavallo di 12 mesi e il caciocotta di capra.

La giornata si è conclusa all'agriturismo "Le Caselle", poco distante dai Paglicci, dove il professor Michele Faccia ha guidato una sessione di analisi sensoriale su una mozzarella prodotta dal titolare della struttura oltre a 2 caciocavalli: uno stagionato 6 mesi, l'altro più di un anno.



XV Concorso formaggi “Premio Roma”

Tante le novità all'edizione 2018, dal ritorno della ricotta fresca all'ampia vetrina di formaggi a latte crudo, con caglio vegetale e di taglio innovativo

di William Loria

Lo scorso 26 maggio si è svolta, nella prestigiosa Sala del Tempio di Adriano della Camera di Commercio di Roma, la premiazione del Concorso Formaggi “Premio Roma”, organizzato da Agro Camera, azienda speciale della Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo e la promozione del settore agroalimentare, in collaborazione con Arsial, l'agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio, ed in sinergia con Unioncamere Lazio e con il sistema delle Camere di Commercio della regione.

Giunto alla sua quindicesima 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: 115 aziende di 13 regioni e 7 paesi stranieri che hanno sottoposto oltre 250 campioni di formaggio suddivisi in 8 tipologie.

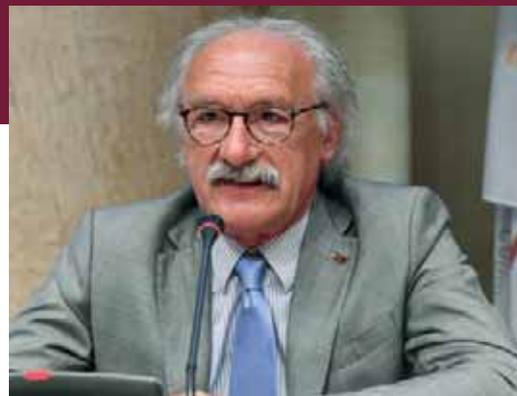
Tutti prodotti di eccellenza valutati da una severa Giuria di sette degustatori professionisti dell'Onaf sulla base di una rigorosa griglia di requisiti organo-



lettici e sensoriali.

Tante le novità dell'edizione 2018. Innanzitutto è stata reintrodotta la tipologia della ricotta fresca, un prodotto profondamente radicato nel territorio regionale. Un ulteriore cambiamento ha interessato le tipologie a concorso. Accanto a quelle più tradizionali, quali ad esempio le paste filate, ne sono state introdotte altre che tenessero conto della continua evoluzione del mercato. I formaggi affinati e quelli a caglio vegetale e microbico si stanno affermando sempre più prepotentemente come risposta al cambiamento nei gusti del consumatore oppure come una valida alternativa per i regimi alimentari particolari.

La produzione di formaggi a latte crudo, che rappresenta in un certo senso un ritorno a metodiche del passato, sta tornando in auge anche grazie all'acquisita consapevolezza che una materia prima di qualità è l'ingrediente fondamentale per ottenere prodotti di maggior pregio. Infine, i formaggi innovativi, uno sguardo al futuro nell'ottica di un confronto sulle nuove frontiere e sfide del settore lattiero-caseario nei confronti della crescente richiesta di diversificazione dei prodotti, anche in chiave salutistica, da parte dei consumatori.



VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2018

SEZIONE ROMA E LAZIO

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM)
Mozzarella di Latte di Bufala
- 2° classificato: D'Angelo Giancarlo (RM)
Mozzarella di Bufala Buona
- 3° classificato: Azienda Agricola F.lli Nesta
Enzo e Massimo (RI)
Fior di Latte
- 3° classificato: Casearia Casabianca s.r.l. (LT)
Treccia di Bufala Campana DOP

TIPOLOGIA FORMAGGI FRESCHI

- 1° classificato: Azienda Agricola Gentili (RM)
Il Gentile
- 2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino La Deliziosa
- 3° classificato: Azienda Agricola Tinte Rosse (RM)
Abbondio
- 3° classificato: Alchimista Lactis (RM)
Formaggella Francigena

TIPOLOGIA FORMAGGI STAGIONATI

- 1° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Pecorino Stagionato
- 2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino Gran Riserva Cacio Ercole
- 3° classificato: D'Angelo Giancarlo (RM)
Caciocavallo di Bufala Buona

TIPOLOGIA RICOTTA FRESCA

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM)
Ricotta di Bufala
- 2° classificato: Azienda Agricola Tinte Rosse (RM)
Ricotta di Capra
- 3° classificato: Fattoria Colle S. Nicola (RM)
Ricotta Vaccina

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE

- Azienda Agricola Gentili (RM)
Il Gentile

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA NUOVA IMPRESA

- Alchimista Lactis (RM)
Formaggella Francigena

MIGLIOR FORMAGGIO DI INTERESSE PER I MERCATI NAZIONALI ED ESTERI

- Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Pecorino Stagionato



SEZIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE

TIPOLOGIA FORMAGGI AFFINATI

- 1° classificato: Cooperativa Agricola La Poiana (CN)
Pecorino delle Barme
- 2° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Pecorino Affinato nelle Foglie di Noce
- 3° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)
Villarejo Rosemary Curado en Romero

TIPOLOGIA FORMAGGI OTTENUTI DA LATTE CRUDO DI ANIMALI AL PASCALO BRADO O SEMIBRADO

- 1° classificato: Barone G. R. Macrì s.r.l. (RC)
Caprino di Modi
- 2° classificato: Industrias Lácteas Cerrón, S.L. (Spagna)
Alma de Cerrón
- 3° classificato: Mausitxa, E.Z. (Spagna)
Idiazabal DOP "Mausitxa"

TIPOLOGIA FORMAGGI A CAGLIO VEGETALE O MICROBICO

- 1° classificato: Arteserena, S.L. (Spagna)
Cremitos del Zújar
- 2° classificato: Azienda Agricola La Mascionara (AQ)
Caciofiore Aquilano
- 3° classificato: Quesería Los Casareños, S.L. (Spagna)
Torta del Casar DOP "Flor de la Dehesa"

TIPOLOGIA FORMAGGI INNOVATIVI PER TECNOLOGIA DI PRODUZIONE, INGREDIENTI O FUNZIONALITÀ

- 1° classificato: De Vierhoekhoeve (Belgio)
Karmeliet Beer Cheese
- 2° classificato: Argiolas Formaggi s.r.l. (CA)
Colle CLA
- 3° classificato: Società Agricola Cascina Aris s.s. (AT)
Canapino

AL VINITALY NON RINUNCIO

di Manuela Pascucci

Gli anni passano il Vinitaly resta. Dal 2013 per me è un appuntamento imperdibile. Ogni anno qualcosa di nuovo. Qualcosa di diverso che mi fa vivere l'emozione di essere a Verona in maniera totalmente differente. Solitamente mi preparo da casa. Scelgo cosa voglio provare. Il giro degli amici produttori. Gli incontri con colleghi vecchi e nuovi. Conoscenze di Facebook o Instagram che diventano reali e che mi accompagnano in qualche bella degustazione. Proprio grazie ad Instagram conosco Filippo.

Assaggiatore Onaf come me, appassionato di vino, un viso simpatico e capisco subito che l'empatia è reciproca. Gli spiego tra un assaggio e l'altro, prima tra i Cirò calabresi poi tra i Montepulciano abruzzesi, che non sono qui solo per il vino ma che lo scopo è quello di provare qualche formaggio interessante magari in abbinamento a qualche vino per me sconosciuto. Del resto passare in Abruzzo quest'anno è d'obbligo, si festeggia il 50esimo del Montepulciano e quindi chi si è trovato a passare di là ha vissuto un padiglione costantemente in festa con degustazioni che andavano ben oltre ogni aspettativa. Riuscire ad emozionarsi davanti ad un Valentini del 1968 o ad un Emidio Pepe 1970 non è cosa da tutti i giorni ma tant'è. Che il Montepulciano d'Abruzzo sia un vino longevo lo si sapeva già, ma

trovarsi davanti a quei gioielli di bottiglia e trovarci dentro ancora un vino fresco giovane vivo e vibrante, nel suo rosso rubino con unghia granata, è emozionante e sorprendente nello stesso tempo. Ma torniamo allo scopo primario del mio Vinitaly 2018. Filippo mi porta da un amico. Chi non conosce del resto Luigi Guffanti. Ci accoglie davvero bene nel suo piccolo stand in "Piemonte" e ci fa provare di tutto. Vuole sapere cosa ne pensiamo di questo o quel prodotto. Iniziamo con un tronchetto di capra stagionato (più di un anno), latte crudo, praticamente una cagliata acida, un prodotto che già da fresco risulta interessante e forse si apprezza anche di più. In questa versione stagionato è più spinto ed adatto a palati più esperti (forse).



• Lo stand di Guffanti al Vinitaly che ha messo a disposizione la sua infinita dispensa di formaggi per le prove di abbinamento con i vini

Chiudiamo con un erborinato vaccino anch'esso stagionato. Una specialità che si apprezza sia da

fresco che da stagionato ed è a questo punto che con Filippo decidiamo l'abbinamento ideale, un Caluso Passito di Giacometto Bruno (Erabaluze in purezza, 2007), una bella dolcezza accompagnata da una buona acidità e sapidità che gli derivano dal terreno morenico degli impianti. In bocca sentori di mandorla e confettura di albicocca mentre al naso quello che colpisce di più sono la vaniglia ed il tabacco. In questi casi le papille si esaltano ed i sensi reagiscono. Grazie Filippo, non potevamo fare abbinamento migliore.

A questo punto però tocca a me proporre qualcosa di particolare che possa essere all'altezza di questo abbinamento. La mia scelta cade sulla Valle d'Aosta. Quello che mi affascina di più della Vallée è come una regione così piccola dove la viticoltura

eroica ha la sua più alta espressione riesca a regalare dei veri e propri tesori enologici e caseari. L'abbinamento proposto qui è con tre formaggi tipici.

LA FONTINA

Formaggio prodotto esclusivamente in Valle d'Aosta con latte crudo intero, ottenuto da bovine di razza valdostana. Il latte viene lavorato entro poche ore dalla mungitura, 2 volte al giorno, alla temperatura di 36 °C, viene utilizzato caglio di vitello per la coagulazione. La cagliata viene quindi spezzettata e riscaldata fino a 48 °C. Dopo la spremitura si ottengono delle forme cilindriche dal tipico aspetto schiacciato di un'altezza variabile tra i 7 e i 10 cm con diametro di 43 cm ed un peso di circa 8-12 Kg. La stagionatura avviene in grotta con un'umidità elevata ed una temperatura di 10-12 °C per un periodo di almeno tre mesi, durante il quale le forme vengono ripetutamente salate e strofinate per ottenere la caratteristica crosta rossastra. Il formaggio maturo ha una pasta morbida con occhia-

tura sparsa e un colore giallo paglierino pallido. Il gusto è molto caratteristico, dolce in ingresso e con l'intensità che aumenta con la maturazione.

IL FROMADZO (IL MIO PREFERITO NDR)

Questo è una sorta di toma e oggi ha la denominazione di Vallée d'Aoste Fromadzo. È un formaggio a base di latte di mucca, proveniente da due mungiture, in parte scremato per affioramento, al quale si può aggiungere una piccola quantità di latte caprino. Ha un aroma particolare di erbe e fiori di montagna e un sapore caratteristico, più dolce da fresco e più saporito quasi piccante quando è stagionato. Si può trovare aromatizzato con bacche di ginepro o semi di cumino o di finocchio selvatico. Il peso della forma varia da 1 a 7 kg, la stagionatura dura da 2 a 14 mesi. La quantità di grasso può essere inferiore al 20% nel tipo magro, o compreso fra il 20 e il 35% nel tipo semi-grasso. Essendo meno grasso della Fontina, questo formaggio poteva essere conservato più a lungo, inoltre la panna, che affiora naturalmente dopo 12 ore di riposo, permetteva di produrre del burro utile per il consumo della famiglia e per la vendita.

IL BLEU D'AOSTE

Per chi come me ama gli erborinati questo è eccezionale, unico oserei dire. Il Bleu d'Aoste, è un formaggio erborinato a pasta morbida, ottenuto esclusivamente con latte valdostano di allevamenti situati

Un percorso di degustazioni abbinato con i grandi formaggi Con un focus sulla Val d'Aosta, dove arte casearia e vitivinicultura viaggiano a braccetto

al di sopra dei 700 metri di altitudine. La stagionatura, ottenuta attraverso l'utilizzo di muffe selezionate, richiede tra i 90 e i 120 giorni.

L'abbinamento che propongo a Filippo è con lo Chardonnay di Les Cretes Cuvée Bois (su questo ovviamente gioca molto il mio gusto personale, trovo che lo Chardonnay pur essendo un vitigno

internazionale e spesso poco considerato da sommelier esperti, si esprima in alcuni casi, da nord a sud in Italia, in maniera egregia ndr), mettiamo il naso nel bicchiere e passiamo dai sentori di banana a quelli di cedro candito, dall'uva passa alle spezie donate dall'affinamento in rovere. Troviamo quindi una piena corrispondenza nasobocca, una trama fitta, ricca e candita. Un vino questo di grande equilibrio ed eleganza che ben sia abbinato a formaggi grassi che erborinati. Sul Blu d'Aoste però testiamo anche il Flètry, Muscat Petit Grain di Cave des Onze Communes, un Moscato bianco 100% che si presenta con un colore giallo paglierino carico con caldi riflessi dorati. Al naso risulta fine ed intenso con profumi tipici di pesca gialla ed albicocca essiccata, a sentirlo bene si possono trovare anche sfumature balsamiche di salvia e ricordi di miele d'acacia. Il gusto è ricco è persistente. Dolce ma non stucchevole. Equilibrato dalla freschezza.

Queste sono le sorprese che la Vallée ci regala e stavolta è Filippo che ringrazia me.

Nel frattempo tra i corridoi del Vinitaly la leggenda narra ci sia un percorso di caffè in abbinamento con dei formaggi. Non ne troviamo traccia. Vorrà dire che sarà per la prossima volta. Io e Filippo ci salutiamo. Salutiamo anche l'edizione 2018 del Vinitaly e ci diamo appuntamento al Salone del Gusto. Stay tuned.

GRANAPADANO.IT

A UN FORMAGGIO DOP COSÌ NON MANCA NIENTE. A PARTE IL LATTOSIO.

Grana Padano ha tanti nutrienti del latte, come calcio, magnesio, fosforo e le vitamine A, B2 e B12. Ma è naturalmente privo di lattosio*, grazie al tradizionale processo di produzione, che da mille anni avviene nello stesso territorio, allo stesso modo e con le stesse materie prime.



IL BUONO CHE C'È IN NOI



* L'assenza di lattosio è una conseguenza naturale del tipico processo di fabbricazione con il quale si ottiene il Grana Padano. Contiene galattosio in quantità inferiori a 10mg/100g.

Per abbinamenti
vincenti con la
frutta di stagione
alternare fresco
e stagionato,
leggerezza
e intensità

FORMAGGI... A FRUTTO



di Sara Albano

Cucina e salute costituiscono un connubio sempre più al centro dell'informazione pubblica e dell'interesse stesso dei consumatori. Ma nutrirsi con semplicità e benessere sta diventando sempre più facile o sempre più difficile? Se per alcuni è una questione di tempo e per altri di capacità di spesa, è bello scoprire che, talvolta, può trattarsi anche semplicemente di una questione di conoscenza, basata sulla sussistenza di abbinamenti gastronomici storici che vale la pena riscoprire per riuscire nell'intento di nutrirsi con gusto e al tempo stesso semplicità.

Tra questi, il matrimonio tra i formaggi e la frutta occupa un posto d'eccellenza, come insegnava già la dietetica antica (rimasta in vigore fino al XVII secolo), secondo la quale gli alimenti venivano classificati in base a quattro qualità che si ritenevano prodotte dalla combinazione degli elementi costitutivi dell'universo (terra, fuoco, acqua, aria). Queste potevano a loro volta essere abbinare a due a due nelle concezioni contrapposte di "freddo/caldo" e di "umido/secco".

Alla cucina si attribuiva il compito di combinare gli ingredienti in modo che le loro qualità risultassero il più possibile equilibrate e digeribili per l'organismo. Per raggiungere questo obiettivo, il cuoco poteva agire su due fronti principali: le tecniche di cottura e gli accostamenti fra i cibi. Per esempio, un prodotto classificato come 'umido' (come la carne) era opportuno cucinarlo senz'acqua, ossia arrostito; mentre un prodotto 'secco' (come il grano) si consigliava di temperarlo con l'acqua, ossia bollirlo. La medesima regola valeva per gli accostamenti: ad esempio, da molti secoli si è affermata la consuetudine di accompagnare certi frutti, come il melone, classificato come "freddo e umido", a cibi

**È quasi un gioco
per rallegrare
la tavola d'estate
con un corretto
apporto di nutrienti
ricco di sensazioni
divertenti**

"caldi e secchi" come il prosciutto e altri salumi. Se la frutta fresca è dunque considerata fredda e umida – nonché caratterizzata da maggiori o minori note di acidità – un ottimo abbinamento sarà anche quello con i formaggi, ma con le dovute attenzioni, dal momento che, come ben sappiamo, questi ultimi costituiscono un vero mondo. Dal mio punto di vista, infatti, i formaggi possono classificarsi sia in "freddi" che "caldi", come sia in "secchi" che "umidi" - a seconda di consistenza della pasta, temperatura di servizio, grado di stagionatura.

Mi spiego meglio con qualche esempio pratico: la mozzarella, morbida e con un alto contenuto d'acqua, è un prodotto non stagionato, ideale da servire fresco, dunque classificabile come prodotto "freddo e umido", proprio come la

frutta. Per abbinamenti più vincenti, imparate a classificare voi stessi i formaggi come si faceva già nel Medioevo con questa metodologia: sarà ottima, salutare e digeribile ad esempio una semplice insalata estiva preparata con foglie di valeriana, anguria e formaggi più "caldi e secchi", come un buon Quartirolo lombardo maturo a cubetti, dal sapore sapido e intenso, o ancora una saporita Robiola di Roccaverano stagionata o ancor meglio affinata. Il gusto più neutro e meno dolce delle mele e delle pere – naturalmente nella loro versione non eccessivamente matura – si rende invece perfetto per smorzare al palato i toni regalati dai formaggi dal retrogusto molto intenso, come il Castelmagno d'alpeggio, i formaggi erborinati e quelli dalle note piccanti marcate, come il Caciocavallo podolico invecchiato in grotta o il Pecorino sardo maturo.

E per uno spuntino? A Roma è tradizione la pizza croccante in teglia, appena uscita dal forno al legna, servita con fichi e prosciutto: in alternativa al salume, scegliete di accostare ai fichi freschi formaggi molli dalla crosta fiorita appena

CAROTE IN PASTELLA con “salsa rosa” al caprino e frutti di bosco

Un antipasto dalle note dolci e croccanti, perfetto da intingere nelle salse più fantasiose

Ingredienti per 4 persone

- Carote, n. 2
- Farina “00”, 150g
- Amido di mais, 150g
- Sale, q.b.
- Acqua minerale, q.b.
- Foglie di coriandolo fresco, n. 10
- Olio per friggere
- Per la salsa di accompagnamento:
- Formaggio di capra spalmabile, 150g
- Lamponi e mirtilli, 50g
- Semi di sesamo bianco e nero, q.b.

Esecuzione

Pelate le carote con l'aiuto di un pelapatate, poi aiutandovi con un coltello trinciante tagliatele a bastoncini piuttosto sottili, affinché la loro cottura sia rapida (qualora i pezzi da friggere fossero di maggiori dimensioni, si consiglia di sbollentarli e lasciarli freddare bene prima di procedere con la frittura degli stessi). Potete preparare i bastoncini di carote in anticipo e conservarli in frigoriferi lasciandoli immersi in un recipiente con acqua fredda.

Nel frattempo, in un recipiente preparate la pastella lavorando velocemente farina, amido di mais e sale, aggiungendo al termine l'acqua, e mescolando con una frusta fino al raggiungimento di una densità fluida. Al termine, aggiungete le foglie di coriandolo finemente tritate al momento.

Riponete la pastella in frigorifero affinché risulti ben fredda al momento dell'utilizzo (il riposo il frigorifero servirà anche a far acquisire alla pastella un buon aroma dato dagli ingredienti aggiunti). Al momento di friggere, asciugate bene i bastoncini di carote, mettete a scaldare l'olio per la frittura, e una volta pronto cuocetele le carote passate nella pastella (deve risultare velante).

Nel frattempo, preparate la salsa al caprino frullando a immersione il formaggio caprino morbido con i frutti di bosco. Infine unite i semi di sesamo (diluite con poca acqua se necessario, per rendere la salsa di consistenza idonea). Servite i bastoncini di carote fritti, caldi e croccanti, accompagnandoli con la salsa al formaggio e frutti di bosco.



percettibile, come la Pratomina di capra grossetana o un ottimo Stracchino stagionato. Oggi le teorie della nutrizione si sono molto evolute, parlando sempre più il linguaggio della chimica degli alimenti e della biotecnologia, in un quadro che va sempre più ad ampliarsi scientificamente, allontanandosi così al tempo stesso da quelle che sono le evidenze sensoriali storiche.

Queste, tuttavia, possono continuare anche oggi ad aiutarci nell'assumere un differente approccio verso la tavola, che si fa più genuina imparando a vivere la golosità in modo differente, allenandosi nell'abbinamento di ingredienti semplici ma capaci, insieme, di svelare alla mente e al palato sapori inattesi.



COCCOLIAMOCI

Una crespella alternativa,
facile e sfiziosa, dalla dolce
farcitura alla ricotta, miele e frutta

Ingredienti per 4 persone

Per le crespelle:

- Latte, 250ml
- Uova, n. 2
- Farina 00, 100g
- Sale fino, un pizzico
- Burro fuso, q.b.

Per il composto di farcitura:

- Banane mature, n. 2
- Miele, 2 cucchiari rasi
- Ricotta vaccina, 100g
- Farina di cocco, 25g

Per terminare:

- Miele, q.b.
- Anacardi tritati

Esecuzione

Per le crêpes. In un recipiente sbattete le uova con il sale e circa la metà del latte. Setacciate la farina e aggiungetela successivamente al composto, mescolando con una frusta fino ad ottenere una pastella liscia senza grumi, infine unite il resto del latte. Filtrate il composto con un colino e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno mezz'ora prima di utilizzarlo. Al momento di preparare le crêpes, portate una padella antiaderente sul fuoco e ungetela con il burro fuso aiutandovi con un pennello. Quando la padella sarà calda, versatevi un mestolino di composto e, roteando velocemente il manico, distribuitelo omogeneamente sul fondo, a formare uno strato sottile. Lasciate cuocere e colorare le crêpes dal primo lato, prima di girarle e farle dorare anche dall'altra parte. Tenete le crepe da parte impilandole in un piatto l'una sull'altra e coprendole con della pellicola da cucina affinché non si seccino.

Per il composto di farcitura. Tagliate le banane a fettine, conditele con i due cucchiari di miele e trasferitele in una padella già calda sul fuoco. Spadellate le banane a fiamma media, e una volta che avranno preso un bel colore biondo, spostatele dal fuoco, trasferitele in un recipiente e lasciatele freddare. Una volta fredde, aggiungetevi la ricotta e frullate il tutto a immersione. Infine, aggiungete la farina di cocco al composto.

Per terminare. Utilizzate la crema di ricotta alle banane e cocco per farcire le crêpes, poi richiudetele a mezzaluna e disponetele in una teglia rivestita di carta forno, irrorando la superficie di ciascuna con un filo di miele e cospargendo con gli anacardi tritati. Infornate sotto il grill del forno preriscaldato a 200°C per far caramellare il miele e tostare gli anacardi, sfornate e servite tiepide.



a cura di **BEPPE CASOLO**
persito@onaf.it

DALLA SEGRETERIA NAZIONALE



Consegne di diplomi al Castello di Grinzane

L'Assemblea generale dei soci Onaf, svoltasi il 17 giugno presso la sede nazionale al Castello di Grinzane Cavour, è stata occasione per accogliere ufficialmente tra le fila dell'Associazione 75 neo-assaggiatori e per la proclamazione dei 27 maestri assaggiatori diplomatisi al corso di Milano.

Al corso di primo livello svoltosi al Filatoio di Caraglio (Cn) hanno partecipato: Bongiovanni Debora, Brondetta Laura, Dutto Alessandra, Dutto Alessandro, Fiandino Davide, Fornero Simone, Garino Alessandro, Lando Giovanni, Lerda Giorgio, Marchisio Simone, Monaco Alessio, Nai Eleonora Maria, Ornato Enzo Maria, Passadore Eleonora, Pessina Anna, Pezzana Samuele, Saracco Amelia, Sartoris Riccardo, Turchi Fabio, Vittori Marco. Il corso è stato reso possibile dal patrocinio della Cciaa di Cuneo e dell'Unione Montana Valle Grana e grazie alla collaborazione della Fondazione Filatoio Rosso di Caraglio, dell'Ecomuseo Terra del Castelmagno e dell'associazione La Cevitou.

Al corso tenutosi presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino con sede a Grugliasco si sono diplomati: Aguetta Andre, Arietti Gerolamo, Battistella Sara, Bevilacqua Andrea, Biestro Gianluca, Bonora Silvia, Borrelli Silvia Celeste, Brawand Stefania, Brignolo Andrea, Calabrese Valeria, Campagnolo Roberta, Cantoia Andrea, Ciocca Elena, Croce Francesca, D'Alessandro Umberto, Della Valle Laura, Destino

Maria Assunta, Di Ciommo Sonia, Di Nuzzo Sonia, Dutto Massimo, Enrico Claudio Maria, Fossati Elena Felicina, Frascarolo Giovanni, Frassinetti Marco, Gurgo Alberto, Lambiase Roberto, Lavagna Stefano, Malvasio Paola, Maniello Marco, Martiny Marco, Melis Chiara, Melis Nicoletta, Meloni Francesco, Menna Federico, Montanari Elisa Maria, Monti Stefania, Musati Martino, Oddenino Luigina, Panattaro Luca, Patalano Emanuele, Pavone Alberto, Petriello Roberto, Piscitello Eleonora, Polonio Marco, Rossato Gianpiero, Sagliaschi Marco, Seren Rosso Giovanni, Tabbia Elisabetta, Terzuolo Pier Giorgio, Vercellone Erica, Zanette Erica.

Il corso di secondo livello ha fatto convergere su Milano soci provenienti da Marche, Umbria e Canton Ticino, oltre che dalla Lombardia. Ecco i loro nomi: Apicella Domenico, Bentoglio Nicola, Bergamin Valentina, Brioschi Ilaria, Buzzi Chiara, Camossi Angelo, Camossi Elisa, Carannante Mauro, Caselli Matteo, Caserio Fausto, Cestari Alberto, Daniele Pierluigi, Del Barba Oscar, Lorenzetti Maurizio, Magni Marco, Mauro Giuseppe, Meloncelli Maurizio, Mendolicchio Gabriele, Merlo Gabriele, Montalbetti Gabriele, Novara Maria Cinzia, Perazzo Luisito, Riccardi Serena, Russo Paolo, Scaccabarozzi Adriana, Scibona Giovanna, Serafini Giuseppe.

Marco Quasimodo

DALLA DELEGAZIONE DI BRESCIA



I caprini protagonisti in Alta Valle Camonica



• Un momento della premiazione alle Giornate zootecniche di Edolo anno 2018

Domenica 8 aprile 2018 si è tenuto il tradizionale concorso dei formaggi caprini nell'ambito delle "Giornate zootecniche di Edolo". Ad Onaf, come sempre, è toccato l'onore e l'onere di valutare i formaggi in gara, distinti in tre categorie: "formaggella a media stagionatura", "formaggella stagionata" e "Fatuli". Le premiazioni si sono tenute nel pomeriggio della stessa domenica, alla presenza del sindaco di Edolo Luca Masneri e dell'assessore all'Agricoltura Luca Costa. In particolare, si è distinta l'azienda agricola Grezzini Ines con una eccezionale doppietta: prima nella categoria "formaggella a media stagionatura" e prima nella categoria "formaggella stagionata". L'azienda agricola Le Frise si è classificata prima per il Fatuli, il rinomato formaggio locale che è anche presidio Slow Food.

L'assaggiatore Lorenzo Bonardi



L'Onaf alla Fiera agricola della Grigna

Nelle giornate del 21 e 22 aprile 2018 a Bienno si tenuta la seconda edizione della "Fiera agricola della Val Grigna" che ha ospitato, tra le altre, il concorso di formaggi, la cui giuria è stata affidata ad Onaf.

Ugo Bonazza, presidente della Commissione di assaggio, così si è espresso sulla giovane manifestazione: «Il secondo concorso dei formaggi della Fiera Agricola della Valgrigna è stato un successo: oltre a confermare l'ottima qualità già vista nella prima edizione, quest'anno abbiamo avuto concorrenti provenienti non solo dalle valli bresciane, ma in generale dalla Lombardia e dal Piemonte». La graduatoria finale ha visto i seguenti vincitori: formaggio vaccino tenero: Azienda Agricola Prestello; formaggio vaccino stagionato: Azienda Agricola Freddi Cristian; formaggella vaccina: Azienda Agricola Bertuzzi Michele; formaggio di capra: Cooperativa InExodus.



• Foto di gruppo alla Fiera Agricola della Val Grigna anno 2018

L'assaggiatore Lorenzo Bonardi

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



Investitura assaggiatori corso di Milano al Birrificio Italiano



Terminato il corso di 1° livello per aspiranti assaggiatori di formaggi, siamo stati ospitati da Birrificio Italiano, pionieristica realtà della birra artigianale fondata nel 1994, all'interno del nuovo spazio da poco inaugurato a Milano in Via Ferrante Aporti, 12 a pochi passi dalla stazione centrale. Sotto la sapiente supervisione del direttore Giacomo, abbiamo potuto festeggiare, abbinando alcune delle birre di loro produzione ad un menù creato ad-hoc per l'occasione e ad una serie di formaggi presentati da Roberto Facchetti titolare e casaro del Caseificio La Via Lattea di Brignano-Gera d'Adda (BG). Al termine della cena, si è svolta la cerimonia di investitura, che è passata attraverso l'irrinunciabile rito della carotatura, sotto la direzione del Maestro Assaggiatore Giuseppe Viscomi, pluripremiato a vari concorsi di taglio di formaggio ma non solo.

Assieme al direttore del corso Laura Bovini e al vicepresidente Onaf Beppe Casolo, ho avuto il piacere di nominare ed accogliere tra le fila degli assaggiatori di formaggi della Delegazione di Onaf Milano: Alberto Andrea, Amato Andrea Matteo, Anselmi Giuseppe, Bariatti Simone, Bassanelli Chiara, Bondesan Gianmaria, Bonini Ivano, Brooteoorens Elodie, Bruno Annalisa, Carmignola Marco, Caserio Gianluca, Chiapperini Francesco, Chiaradia Enrico, Coffano Mistral, Cremona Alessio, Di Gioia Gianluca, Formica Loris, Maggioni Alessandro, Marengo Fabio, Massa Luca, Mucciolo Perla, Oggioni Esmeralda, Olivas Maria Rita, Parini Marco, Parisi Matteo, Piergiovanni Sandro, Pignataro Riccardo, Prezezi Riccardo Alberto, Ripamonti Carlo Ambrogio Maria, Rocchi Sonia, Sato Yukari, Telmon Giorgio, Uras Simone, Ziano Paola

Ai neoassaggiatori, a cui rinnovo le congratulazioni a nome di tutto il Consiglio di Delegazione, auguro una lunga e piacevole permanenza nella grande famiglia di Onaf!

Il delegato Filippo Durante



L'Onaf a Gocce di Stilla

Quanto può arricchire le conoscenze di un appassionato di formaggi una degustazione guidata in abbinamento con una selezione di grappe? Molto, soprattutto se gli accostamenti sono studiati congiuntamente da Maestri Assaggiatori Onaf e dall'Associazione Assaggiatori Grappe ed Acquaviti, con lo scopo di valorizzare entrambi i prodotti. È proprio grazie alla selezione iniziale che le sei degustazioni organizzate all'interno della manifestazione Gocce di Silla, che si è tenuta al



Palazzo delle Stelline di Milano nei giorni 5 e 6 maggio, hanno riscontrato un grande successo da parte quasi 200 attenti degustatori che hanno potuto apprezzare le sinergie gustative che si creano, anche inaspettatamente, fra grappe e formaggi. Una piccola ed elegante crosta fiorita a latte crudo di capra prodotta da Sisagro (Mottalciata, Biella), un Gorgonzola Piccante Dop di 120 giorni capace di sprigionare aromi complessi prodotto da Arioli (Ozzero, Milano) e un Fiore Sardo Dop biologico di un anno caratterizzato da una grande personalità prodotto dal Caseificio Salvatore e Gianfranco Bussu (Macomer, Nuoro) hanno donato splendide emozioni in abbinamenti sempre diversi con grappe giovani, invecchiate in barriques e infine aromatiche, che sono state proposte dagli esperti amici dell'Anag.

Il consigliere di delegazione Marco Benedetti



Formaggella del Luinese e Fatuli

Nell'ambito della manifestazione All'Ombra della Madonnina tradizionale week-end che Onaf dedica ai prodotti di capra, il 13 maggio si è tenuta la presentazione e la degustazione di due prodotti lombardi di solo latte di capra: la Formaggella del Luinese dop e Il Fatuli, Presidio Slow Food della Valle Camonica. Si è trattato dell'ultimo appuntamento della rassegna "Alla scoperta dei formaggi Dop di Lombardia", realizzato in collaborazione con la Regione Lombardia.



ospite d'eccezione Gualberto Martini che ad Artogne, in provincia di Brescia, conduce l'azienda Le Frise. Martini ha raccontato con trasporto la storia della rinascita dell'allevamento di capre in Lombardia, il rapporto di collaborazione tra produttori, che negli ultimi 30 anni ha consentito il raggiungimento di traguardi qualitativi di assoluto valore. Successivamente si è soffermato sull'iter di costituzione del Presidio Slow Food per il Fatuli, formaggio della tradizione, opportunamente rivisitato, che viene sottoposto ad una particolare affumicatura. Per la realizzazione di questo formaggio viene impiegato latte di Bionda dell'Adamello.

Beppe Casolo ha condotto la degustazione della Formaggella del Luinese dop e del Fatuli, mentre Gabriele Marlo ha magistralmente presentato i vini scelti per l'abbinamento: Beppe Casolo ha condotto la degustazione della Formaggella del Luinese dop e del Fatuli, mentre Gabriele Merlo ha magistralmente presentato i vini scelti per l'abbinamento: Lugana Doc San Benedetto 2015 di Zenato e Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc - Vigna delle More 2015 di Isimbarda.

DALLA DELEGAZIONE DI ASTI



Il grande vecchio

L'Onaf di Asti ha organizzato il 21 aprile una serata di approfondimento sul tema del Parmigiano Reggiano Dop. Grazie al Consorzio del Parmigiano Reggiano, nella persona di Aldo Bianchi che ci ha guidato in questa degustazione, siamo riusciti non solo a trovare un tema interessante e nuovo, ma anche a degustare dei campioni davvero incredibili: un Parmigiano Reggiano di vacche rosse, uno di montagna, e anche due forme vecchissime, una da 90 e una da 101 mesi! **Servizio a pagina 10.**

Alice Sattanino



• Il delegato di Asti Elio Siccardi e Aldo Bianchi del Consorzio Parmigiano Reggiano

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



Il formaggio delle Alpi Cozie

Il 17 marzo scorso presso il Castello di San Giorio di Susa (To) si è svolto un convegno su "Il prodotto tipico di montagna: esperienze e proposte, dalla produzione alla trasformazione, per una valorizzazione a più voci". Le voci presenti erano tante, l'ambito geografico di riferimento: le Alpi Cozie. L'argomento ha sensibilizzato enti e istituzioni che, presenti in massa, hanno fornito i più variegati contributi. Tutti d'accordo sul fatto che, soprattutto in Italia, i prodotti tipici sono trainanti per il turismo, al punto da diventare caratterizzanti per un territorio. Turisti e viaggiatori però sono attratti più facilmente verso località in cui le eccellenze enogastronomiche riconosciute, specchio del territorio, introducono alla conoscenza del luogo. Le aree alpine e le produzioni casearie si stanno muovendo in questa direzione, in cui Regione, Comuni, Camera di Commercio, Asl e il fondamentale Ente Parco si muovono unitamente, per costruire un percorso di qualificazione e valorizzazione dei prodotti d'alpeggio. Tra le finalità, anche quella di legare i produttori ai luoghi di origine e permettere ai giovani di tornare e radicarsi al territorio, impedendone la progressiva desertificazione. Nel corso del conve-

gno è emerso con evidenza il ruolo dell'Onaf, che si inserisce in questo percorso virtuoso per affiancare il sistema sia sul fronte della produzione, sia su quello dell'educazione al consumo. Non a caso il titolo dell'intervento era: "Conoscere il formaggio: qualità e collaborazione". Chi ancora non ci conosceva è stato incuriosito da chi siamo, da come svolgiamo le nostre attività didattiche e associative e, soprattutto, dalla continuità con cui ci adoperiamo per trasformare i comuni consumatori in degustatori consapevoli e appassionati.

La relazione ha destato numerose curiosità, soprattutto fra i rappresentanti degli enti locali, che si sono interrogati su come Onaf potrebbe arrivare a trasferire un così prezioso bagaglio di conoscenze ed esperienze anche in località più dislocate e distanti rispetto ai centri cittadini.

Il consigliere nazionale Sara Valentino



DALLA DELEGAZIONE DI VENEZIA



Serata in bianco e blu quattro passi fra le muffe

Il 12 dicembre ci siamo ritrovati al ristorante "Il Sogno" per scambiarci gli auguri e brindare al futuro della nostra delegazione e per parlare di muffe, quelle buone s'intende. Una serata speciale dedicata alle muffe, sia quelle bianche che quelle blu, e impreziosita dalla presentazione e dai commenti dei maestri assaggiatori della delegazione. Un perfetto Grillo di Colmajor della Latteria di Tarzo, un Fiocco di Borgoluce a latte di bufala e un intrigante crosta fiorita erborinata a latte vaccino irlandese Wicklow Blue Brie, hanno rappresentato le croste fiorite. Il tutto abbinato ad un Alto Adige Sauvignon Doc. Per i blu la scelta è caduta su un Blu di Bufala del Caseificio Quattro Portoni, uno splendido Crozier Blue erborinato a latte ovino irlandese e un eccezionale Verde di Montegalda a latte bio ovi-caprino de La Capreria abbinati a un Moscato Passito "La Bella Estate" Piemonte Doc 2015.

Il delegato Maurizio Mazzarella



Pecorini & Co. storie di pastori e casari

Mercoledì 21 marzo abbiamo avuto l'opportunità di degustare alcuni storici pecorini artigianali riemersi dall'oblio del tempo grazie alla tenacia e alla passione di alcuni pastori e casari. Formaggi unici a latte crudo vere e proprie meraviglie della nostra arte casearia ma indubbiamente a rischio di estinzione. Il Gregoriano di Scanno, il Caciofiore della Campagna Romana Pat dell'Az. Agr. Acquaranda, il Pecorino Buccia di Rospo Pat della Fattoria Corzano, il Pecorino di Farindola Pat,



Az. Agr. F.lli Martinelli e un eccellente Formaggio di Fossa di Sogliano Dop a latte ovino della Fossa L'abbondanza di Roncofreddo hanno emozionato e entusiasmato i partecipanti. Cornice appropriata per presentare questi formaggi è stato uno storico mulino del 1543 sul fiume Brenta a Dolo (Ve) da anni trasformato in ristorante ma con ancora tutte le attrezzature per la produzione delle farine.

Il delegato Maurizio Mazzarella



"Tre vini e tre formaggi"

Grande interesse di pubblico di operatori, assaggiatori e simpatizzanti al nuovo appuntamento della delegazione Onaf dell'Aquila per l'evento del 18 maggio "Tre vini e tre formaggi" che, per l'occasione, ha presentato quattro tipologie di vini e di formaggio.

Il viaggio tra le eccellenze casearie del nostro paese fa tappa nelle Marche; in degustazione: "Lattica di capra" e "Casec" dell'azienda Fontegranne di Belmonte Piceno (Fm), "Casciotta d'Urbino" Dop dell'azienda Cooperlat di Jesi (An) e Pecorino di Tolentino.

L'azienda Fontegranne ha messo in seria difficoltà la delegazione Onaf nella scelta dei formaggi da proporre in quanto produce circa 15 tipologie di prodotti caseari derivanti dal latte delle bovine, pecore e capre allevate, tutti ottimi prodotti che i consiglieri hanno avuto modo di assaggiare recentemente durante una visita guidata nella stessa azienda.

Ben riuscito l'abbinamento dei vini a cura del delegato Tonino Scardone: Verdicchio dei Castelli di Jesi "Coste del

DALLA DELEGAZIONE DELLA VALLE D'AOSTA



L'attività Onaf riparte dalla Fontina

La delegazione della Valle d'Aosta nel mese di aprile ha accompagnato una trentina fra soci, assaggiatori diplomati nell'ultimo corso ed appassionati di formaggi alla visita del magazzino delle fontine di Valpelline della "Cooperativa Produttori Latte e Fontina". Con questo appuntamento la delegata Lorena Imperial ha dato il via ad una serie di iniziative per valorizzare il patrimonio della tradizione locale. La visita proposta al magazzino delle fontine di Valpelline è un'im-



mersione non solo nei sapori ma anche nella storia della regione. Sono state percorse, infatti, le gallerie di una delle antiche miniere di rame in funzione sino al 1946 e che ora ospitano per la stagionatura 60 mila forme del Dop. Alla presenza del direttore del Consorzio Produttori e Tutela della Fontina Dop Fulvio Blanchet, i partecipanti hanno potuto apprezzare la professionalità dei tecnici nel valutare e scegliere le forme marchiate per l'occasione. È seguita la degustazione guidata dal maestro assaggiatore Roberto Ronc che ha saputo far cogliere le diverse sfumature di sapori fra fontine di alpeggio e di latteria.

Ezia Bovo

DALLA DELEGAZIONE DEL CANTON TICINO



L'investitura di 38 nuovi assaggiatori di formaggi

L'8 giugno si è tenuta l'investitura del corso di Assaggiatori di Formaggio Onaf svoltosi a Bellinzona, capitale del Canton Ticino. Trentotto nuovi assaggiatori in territorio elvetico di lingua italiana hanno ricevuto il diploma e firmato l'Albo ufficiale, alla presenza del presidente Pietro Carlo Adami e del vicepresidente Beppe Casolo.



I nuovi assaggiatori svizzeri sono: Alessia Andina, Tiziano Bassi, Alessandra Bieri, Joe Bontadelli, Kristin Bontadelli, Ettore Brasi, Cristina Peter-Calastri, Flavia Carobbio-Filippi, Iris Cattaneo, Alessandro Corti, Manuela Corti Chiesa, Claudio Cremona, Elisa Croce, Irene De Stefano, Stefano Degjorgi, Ulrico Feitknecht, Natalia Ferroni, Erico Fogliada, Daniele Foletti, Emanuela Gada-Barenco, Isabel Genco-Cotti, Giuseppe Giordano, Gianluca Giuliani, Monica Greco-Danielli, Yvonne Guidotti-Cattori, Jonathan Guidotti, Charly Guscetti, Rita Laudato, Franco Lurà, Luigi Meier, Lara Montagna, Osvaldo Nicolodi, Giulia Pasini, Federico Poffa, Nadia Rocchini, Daniele Rodoni, Paola Rodoni, e Bruno Taragnoli.

Lara Ambrosetti

DALLA DELEGAZIONE DELL'AQUILA



• Il delegato Scardone e i suoi collaboratori

Mulino" Doc, Lacrima di Morro d'Alba, Passito da uve Verdicchio "Archè", Rosso Piceno "Caccialepre" tutti di Tenuta Peralisi Monte Schiavo, azienda di Maiolati Spontini (An).

Prima degli interventi dei membri della delegazione, il dottor Massimo Ciuffetelli, veterinario della Asl 1 Abruzzo, ha illustrato le caratteristiche delle razze di ovini, caprini e bovini marchigiani.

E, poiché numerosi soci Onaf della delegazione dell'Aquila avevano partecipato lo scorso inverno a un corso per assaggiatori di olio organizzato dalla Confcommercio dell'Aquila, durante la serata sono stati degustati anche due oli

extravergine di oliva: il monovariale "4 Ore" dalle olive ascolana dura, e il Verde di San Settimio di Tenuta Peralisi dalle olive leccino.

La scelta dell'azienda Tenuta Peralisi-Monte Schiavo non è stata casuale, in quanto azienda pluripremiata per i suoi prodotti e leader nella produzione di macchinari altamente tecnologici per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva.

L'incontro si è concluso con un piatto tipico: i "Vincisgrassi" sapientemente preparato dalla cucina del ristorante Arcobaleno.

Il consigliere Vera Petruccelli

DALLA DELEGAZIONE DI CUNEO



Specialità casearie tra Francia e Spagna



Tre formaggi francesi e quattro spagnoli sono stati i protagonisti della degustazione "Sul tragitto per Santiago di Compostela, specialità casearie tra Francia e Spagna", organizzata nella sala didattica del castello di Grinzane Cavour dalla delegazione Onaf di Cuneo. Sotto la guida del maestro assaggiatore Armando Gambera i numerosi partecipanti hanno conosciuto alcuni celebri formaggi dei due paesi accanto ad alcune piacevoli "rivelazioni". Tra i formaggi a denominazione di origine protetta c'erano il Comtè francese e gli spagnoli Queso de Mahon (originario delle Baleari) e Cabrales, tipico delle Asturie, uno degli erborinati più celebri al mondo, prodotto con latte di capra, pecora e vacca, che ha chiuso la degustazione. Gli altri formaggi proposti erano il Brie de Nangis francese, il Queso Marianne e il Queso de ovejo spagnoli e un erborinato francese di latte di capra, l'unico della serata non a latte crudo. I vini scelti in abbinamento ai formaggi erano il Gewurtztraminer e (per gli erborinati) il Don PX, un robusto passito spagnolo che con il Cabrales ha dato il meglio di sé.

Corrado Olocco

DALLA DELEGAZIONE DI PR-RE-MO



Formaggi a latte crudo

Il 13 marzo serata con pecorini marchigiani a latte crudo stagionati in grotta al ristorante "Vecchia Fucina" di Bannone. Abbiamo degustato un classico Pecorino stagionato 11 mesi; Pecorino di grotta affinato con erba locale stagionato 11 mesi; Casecc affinato con foglie di noce per 8 mesi e Crosta Pepe affinato con lardo e pepe per 2 mesi. I vini abbinati: Serra del Conte, Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc; Farnio Rosso Piceno Doc; Piancarda Rosso Conero Doc. Lo chef ha preparato "Lasagnette Primavera" al Pecorino e per finire Cheesecake.

Mercoledì 11 aprile serata al Ristorante Rigoletto con i "Principi delle Orobie" - Assaggio di Agri di Valtorta un vaccino a latte crudo, di un Branzi Ftb, di una forma del 2013 di Formai de Mut dell'Alta Val Brembana e lo Strachitunt abbinati ad una Fortana locale (Parma), Marleo Montecucco Rosso Doc (Grosseto) e il Giorgione Bonarda di Piacenza. Lo chef ha preparato un petto di faraona su letto di verdure con Agri e aceto tradizionale balsamico. Gran finale con il dessert della casa.

Martedì 8 marzo al Ristorante Leoni di Barbiano (Pr), su incarico della ditta Principe presente al Cibus, il consigliere Onaf Marco Gorrieri ha presentato



una comitiva di clienti stranieri, per i quali ha condotto una degustazione di un Montasio di 8 mesi abbinato ad un Ribolla giallo, un Asiago d'allevio di 12 mesi abbinato ad un Valpolicella Superiore ed un Parmigiano Reggiano di 30 mesi abbinato ad una Malvasia secca; il tutto in lingua inglese.

Martedì 29 maggio al Ristorante Rigoletto degustazione di una selezione di formaggi liguri: Prescinseua di latte vaccino Pat, San Stè Pat stagionato 3 mesi della Val D'Aveto, Toma di pecora Brigasca stagionata 4 mesi, Toma di Triora d'alpeggio e un Mullana stagionato 3 mesi di latte di capra della Valle Argentina (Imperia), abbinati a Vermentino Solaris, Pigato e Rossese di Dolceacqua, tutti Doc.

Per finire Ffocaccia con Prescinseua e dessert.

Il 2 giugno, in occasione del City of Gastronomy Festival, in piazza Ghiaia a Parma, gli assaggiatori della Delegazione di Parma Mario Truant, Lorena Lusuardi, Gabriella Padova e Luca Bedotti hanno presentato 4 formaggi del Caseificio Argiolas (Ca): un caprino fresco, uno di 2 mesi, un altro di 6 mesi ed un erborinato di 3 mesi, abbinati ad una Malvasia secca Maria Luigia ed un Barbera del 2016 del Consorzio Colli di Parma.

L'11 settembre avrà inizio un corso di 1° livello a Parma. Informazioni sul sito Onaf.

Il delegato Giacomo Toscani



DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA - MASSA CARRARA



Incontro con gli studenti

Un incontro partecipato e coinvolgente, quello svoltosi nello scorso mese di aprile a La Spezia, organizzato dal professor Roberto Lauriana, docente presso l'Istituto professionale di stato dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Giuseppe Casini".

Relatore d'eccezione l'inossidabile Giacomo Toscani, che è riuscito a catturare l'attenzione degli astanti unendo mirabilmente conoscenza della materia, tempistica perfetta e innate doti di trascinatore. Una breve ma esauriente lezione sugli aspetti tecnologici e degustativi dei formaggi, che gli ascoltatori hanno ben recepito, formulando domande mirate che hanno trovato esaurienti risposte legate sempre alla passione che il popolo Onaf dimostra nei confronti delle produzioni casearie. Non poteva certo mancare la degustazione, dove a farla da protagonista sono state 3 importanti e preziose Dop italiane: Puzzone di Moena, Fiore Sardo e Strachitunt. Grande curiosità e molto interesse per formaggi di grande spessore che hanno sicuramente avvicinato studenti e docenti al mondo caseario.

Il delegato Eros Bianchi



• Numerosa e interessata la partecipazione all'incontro presso l'Istituto

DALLA DELEGAZIONE DI
ROMA

“Il Molise, un gioiello sul Tevere”



- Il delegato Domenico Villani con le imprenditrici presenti all'evento

Il 24 maggio, lungo le sponde del Tevere, sul Barcone della storica Società Romana Nuoto, la delegazione di Roma ha dedicato una serata alle grandi eccellenze di un piccolo gioiello italiano: Il Molise.

A raccontare la lunga tradizione casearia di questo territorio, i formaggi provenienti da uno tra i più antichi caseifici italiani: il caseificio Di Nucci di Agnone. Protagonisti della serata, naturalmente i formaggi a pasta filata: dalla più fresca stracciata, al più stagionato caciocavallo; immancabile la scamorza, le cui origini rimandano proprio a questi luoghi. In apertura i salumi artigianali e senza conservanti di Casa Florio di Montecilfone, ed alcune specialità dell'azienda BioSapori di Casacalenda, tra cui la gelatina di Tintilia, degustate prima in abbinamento con la selezione di pani del panificio Rosa Maria Vittoria di Cercepiscopoli e poi con i formaggi.

A seguire i cavatelli del pastificio Granaio Molisano di Bojano, conditi con salsa di pampinella di CasaFlorio e, per concludere, un dolce a base di amaretti del Panificio Rosa Maria Vittoria.

Il tutto accompagnato dai vini naturali dell'azienda agricola Vinica di Ripalimosani, dai sapienti racconti delle imprenditrici che hanno portato la tradizione molisana in tavola e dall'amichevole presenza dello chef Fabio Campoli.

Chiara Rossi



“I Love Sabina”

All'epoca dell'antica Roma nominare Sabina significava rievocare i nemici, nominarla oggi la prima cosa che viene in mente è l'Olio Sabina Dop. Ma la Sabina non è soltanto terra di un pregiato olio di qualità, ma anche di formaggi e di molti altri prodotti agroalimentari. L'occasione per far conoscere e assaggiare i formaggi di questo territorio, limitrofo a Roma, è stata fornita dalla conclusione del corso di primo livello con gli esami finali del 5 aprile 2018.

Quelli proposti nel corso dell'evento: “I Love Sabina”, organizzato dalla delegazione di Roma,



- Il produttore Massimo Nesta racconta i suoi prodotti

sono tutti prodotti dall'azienda agricola F.lli Nesta di Magliano Sabina, in rappresentanza della quale era presente uno dei fratelli, Massimo.

I partecipanti hanno potuto così apprezzare, oltre alla qualità, anche la varietà dei formaggi che spaziavano da quelli a pasta filata come il fior di latte, risultato poi vincitore del Premio Roma, il provolone semi-stagionato e la provola affumicata, allo straccheggio e alla caciotta di pecora.

Sempre della stessa azienda i salumi che hanno preceduto i formaggi, come il prosciutto stagionato 18 mesi, rigorosamente tagliato a mano, e la corallina, per finire poi con la porchetta cotta a legna. Anche il primo piatto che ha fatto seguito all'assaggio dei formaggi ed il dessert di ricotta al forno con cioccolato e pere provenivano dall'azienda dei F.lli Nesta.

L'abbinamento enologico è stato assicurato da una selezione di vini, naturalmente provenienti dalla Sabina, dell'azienda Tenuta Santa Lucia di Poggio Mirteto e presentati con straordinaria passione e professionalità dalla titolare, Gabriella Fiorelli.

Il delegato Domenico Villani



“Cerimonia d'investitura Corsi primo livello Roma”

Il 25 maggio nella sala Longhi di Unioncampere, con la suggestiva cornice degli Horti Sallustiani, si è svolta la cerimonia d'investitura di 60 nuovi assaggiatori, a conclusione dei due corsi di 1° livello conclusosi rispettivamente a dicembre 2017 e aprile 2018.

Alla presenza del Presidente dell'Onaf Pier Carlo Adami e del delegato di Roma Domenico Villani, i neo-assaggiatori (Eduardo Aleo, Giulio Antonetti, Giuseppina Boccia, Raimondo Bolletta, Maria Cantarelli, Federico Capparella, Arianna Carlino, Emanuele Carotti, Gabriella Cioni, Fabio Coen, Maria Luisa Coltellaro, Barbara Coppola, Cristiana Curri, Maria Antonietta De Guido, Pietro De Rysky, Giovanna D'Esposito, Laura Di Giulio, Giorgia Di Marzio, Gianluca Di Santo, Iacopo Donnini, Vincenzo Gabriele, Michele Gentile, Mauto Geria, Gabriele Gianni, Maddalena Giovannetti, Francesca Grazioli, Hanna Harmash, Miriam Karlkvist, Laura Lebrano, Simonetta Linardi, Claudio Loli, Federica Loreti, Gianluca Manfredi, Franco Manili, Davide Marconato, Loredana Nocchi, Micaela Notari, Annamaria Orlandi, Cinzia Pelliccioni, Maria Antonietta Pennesi, Stefano Pesce, Augusto Petacchi, Maurizio Ricci, Valerio Righini, Jessena Rojas, Giovanni Russo, Raffaele Saltimbanco, Nuno Pedro Sarava, Pietro Scurcini, Silvano Sechi, Giorgio Severini, Giuseppe Stocchi, Simone Suzuki, Nicolò Tamiano, Elpidio Vigilante, Giorgia



- Foto di gruppo degli Assaggiatori del corso 2018

Zacchei), hanno ricevuto il diploma e la tessera dell'Associazione.

Con l'acquisizione degli strumenti fondamentali all'assaggio, nonché alla ricerca e alla scelta di prodotti di qualità, è mutato completamente l'approccio al gusto e al loro legame con il territorio.

Con queste premesse, si porterà avanti con maggiore passione l'impegno per la conoscenza, la condivisione e la diffusione delle produzioni lattiero-casearie che anima l'Onaf.

La neo Assaggiatrice Barbara Coppola

Agenda

a cura di

Marco Quaranta

onaf@onaf.it

5 agosto 2018

Malga Campocroce – Borso del Grappa (TV) RASSEGNA DEI FORMAGGI DEL GRAPPA

Tutti coloro che amano la montagna e i suoi prodotti tipici non possono perdere questo appuntamento. È qui che la produzione casearia di malga ormai da molti anni è protagonista grazie ad una manifestazione ideata con lo scopo di salvaguardare l'attività zootecnica e casearia delle malghe locali e valorizzare le produzioni agroalimentari tipiche, come Morlacco e Bastardo del Grappa che – anche grazie a questa rassegna – sono state riscoperte.

Aprolav.it

15 e 16 settembre 2018

Gorgonzola (MI) INFINITI BLU E SAGRA DEL GORGONZOLA

Con Infiniti Blu la Condotta Slow Food di Gorgonzola e Martesana, con la partecipazione di Onaf, presenta in rassegna il mondo dei formaggi erborinati, nell'ambito della Sagra del Gorgonzola promossa dalla Pro Loco di Gorgonzola. Slow Food ha sempre sostenuto le produzioni artigianali di qualità, promuovendo



l'utilizzo del latte crudo, la biodiversità delle razze, il legame con il territorio, il benessere animale, il rispetto per il paesaggio, i saperi legati ai mestieri del latte – pastori, casari, affinatori e selezionatori –, e mostrando come tutti questi elementi siano profondamente connessi

a formaggi più interessanti e complessi sotto il profilo gustativo. Nell'edizione 2018 sarà introdotto un Premio speciale per la valorizzazione dei formaggi a latte crudo. Il concorso caseario, riservato ovviamente ai formaggi erborinati, si svolgerà sabato 15 settembre. Sabato e domenica mercatino dei produttori e stand

istituzionali con degustazione erborinati e vini.

Infinitiblu.it

20-24 settembre 2018

Torino TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

Si tratta del più grande evento internazionale dedicato al cibo. La dodicesima edizione si connoterà più che mai come l'edizione delle persone. Non solo i produttori del mercato selezionati con criteri sempre più rigorosi, non solo le comunità del cibo, che per cinque giorni porteranno in città l'agrobiodiversità dei cibi del mondo e si confronteranno su problemi e soluzioni comuni, non solo i cuochi consapevoli del fatto che non si possa separare il piacere dalla responsabilità verso i produttori, non solo i relatori delle conferenze, personaggi influenti che da molteplici punti di vista mostreranno

come ampliare lo sguardo facendo scoprire come, nel bene e nel male, il cibo possa cambiare il pianeta,



ma tutti quanti saranno chiamati a interrogarsi su che cibo scegliere. L'evento toccherà i luoghi più significativi per la storia della città di Torino: il Mercato a Lingotto Fiere, le attività didattiche nel Palazzo della Giunta Regionale in Piazza Castello, l'Enoteca nella splendida scenografia di Palazzo Reale, le Conferenze nel cuore della città.

Salonedelgusto.com

29 e 30 settembre 2018

Piazzola sul Brenta (PD) – Villa Contarini CASEUS VENETI

XIV edizione dell'appuntamento con i formaggi veneti e con il concorso a loro dedicato, una vera e propria competizione in cui opereranno una giuria tecnica (comprendente gli assaggiatori dell'Onaf), una giuria critica composta da esperti e giornalisti ed una giuria popolare. I prodotti di caseifici, malghe, aziende agricole, stagionatori o affinatori saranno inoltre protagonisti in degustazioni guidate, nel mercato e in momenti di cucina.



Caseusveneti.it

Corsi per aspiranti assaggiatori di formaggio Parma, Bianconese di Fontevivo, dall'11/09 al 20/11/2018

Luogo: Ristorante Il Rigoletto

Data limite iscrizione: 31/08/2018

Costo: 300€

Verbania, dal 14/09 al 16/11/2018

Luogo: Villa Olimpia

Data limite iscrizione: 31/08/2018

Costo: 300€

Catania, dal 17/09 al 23/10/2018

Data limite iscrizione: 31/08/2018

Costo: 300€

Padova, dal 18/09 al 27/11/2018

Luogo: Wine Bar Bollicine

Data limite iscrizione: 31/08/2018

Costo: 300€

Bari, dal 28/09 al 30/11/2018

Luogo: Facoltà di Agraria, Università degli Studi "A. Moro"

Data limite iscrizione: 16/09/2018

Costo: 300€

Imola (BO), dal 7/10 all'11/11/2018

Luogo: Istituto Santa Caterina

Data limite iscrizione: 20/09/2018

Costo: 300€

Corso di Il livello per aspiranti maestri assaggiatori

Villorba (TV), dal 13/10 al 17/11/2018

Luogo: Ristorante Enoteca Le Terrazze

Data limite iscrizione: 20/09/2018

Costo: 400€

Maggiori dettagli sono disponibili sul sito onaf.it nella sezione "Corsi".

la vignetta

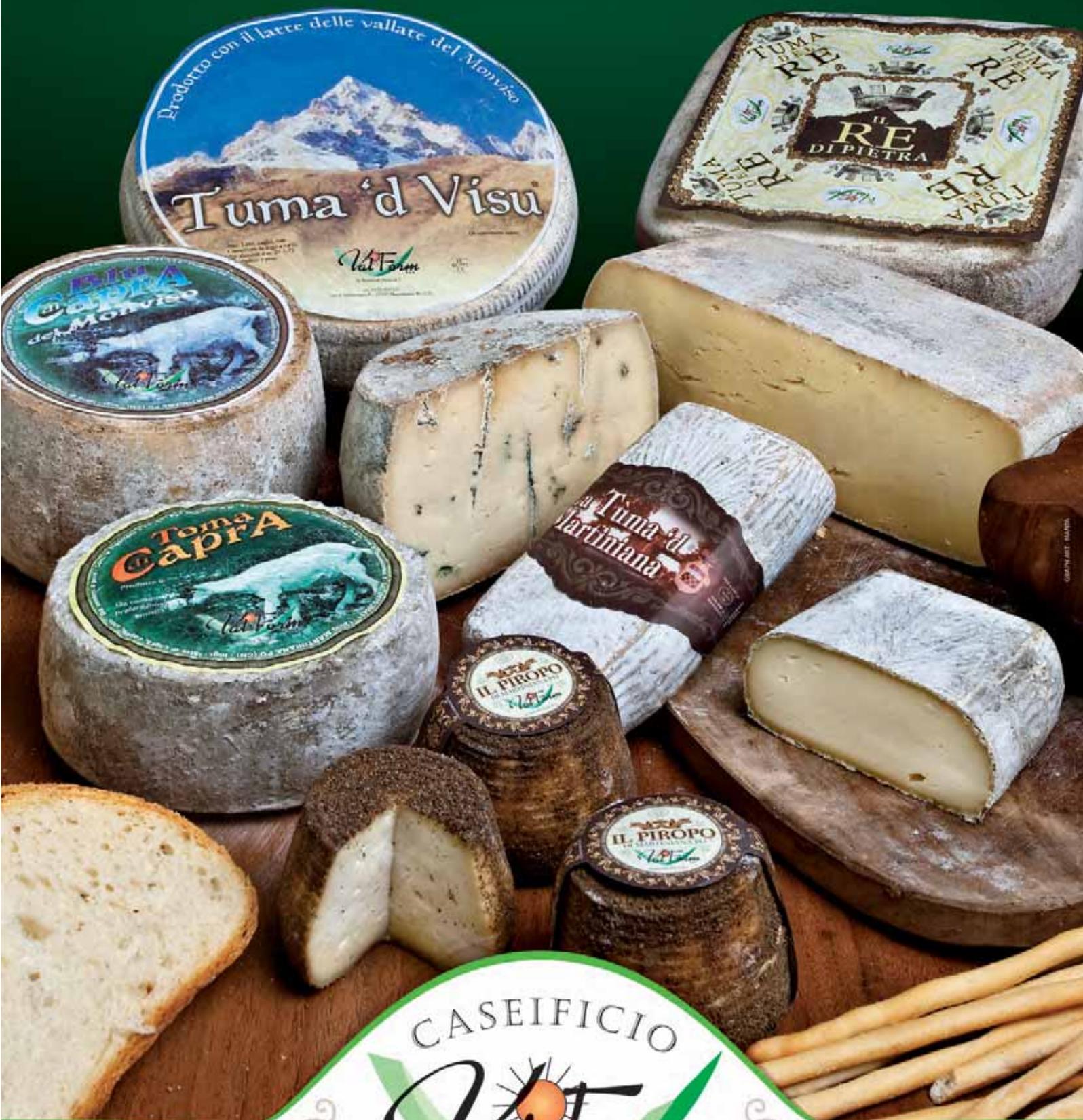
di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



Gianni
Audisio



Prodotti freschi e stagionati con latte delle vallate del Monviso!

Via S. Sebastiano, 8 • MARTINIANA PO (CN) • Cell. 347.3161614 • www.valform.it
APERTO TUTTI I GIORNI • DOMENICA APERTO TUTTO IL GIORNO

Onaf



La felicità del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

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